ccm 소비자중심
공정거래위원회

쿠첸 밥솥 사용 설명서

CRH-TWK107 / TWK067 Series

10인용/6인용 | 가정용 | 국내 전용 | 시리즈 공용

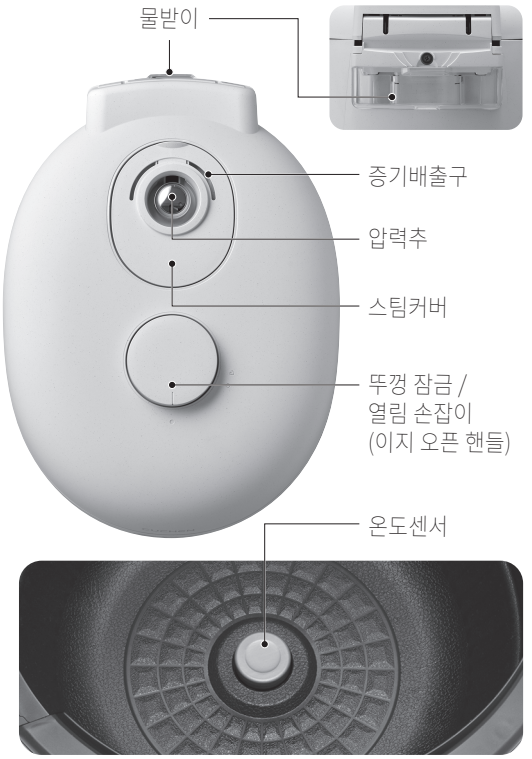
쿠첸 밥솥을 구매해 주셔서 대단히 감사합니다.
제품을 바르게 사용하기 위해 사용 전에 사용 설명서를 반드시 읽어 주십시오.
본 사용 설명서는 쿠첸 밥솥용으로 제작되어 구입한 제품과
다른 이미지나 내용이 포함되어 있을 수 있습니다.
본 사용 설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.
다 읽은신 후에도 잘 보관해 주십시오.

CUCHEN*

K-CRH-TWK107/067-V2

제품 내/외부 명칭

※ 해당 제품 이미지는 모델에 따라 다를 수 있습니다.





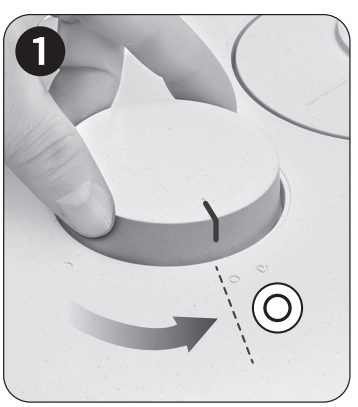
※ 주걱 별도 구매

이지 오픈 핸들 동작 가이드

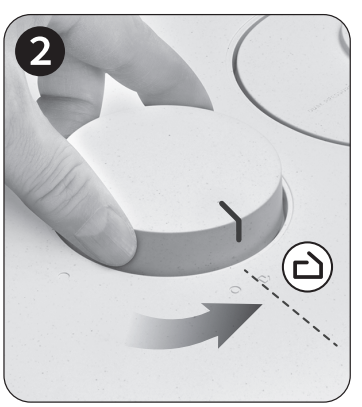
본 제품은 뚜껑 열림 버튼이 별도로 필요 없는 핸들 작동만으로만 뚜껑 잠금과 열림을 한번에 손쉽게 조작이 가능한 이지 오픈 핸들이 적용된 제품입니다.



뚜껑 잠금 / 열림 손잡이
(이지 오픈 핸들)

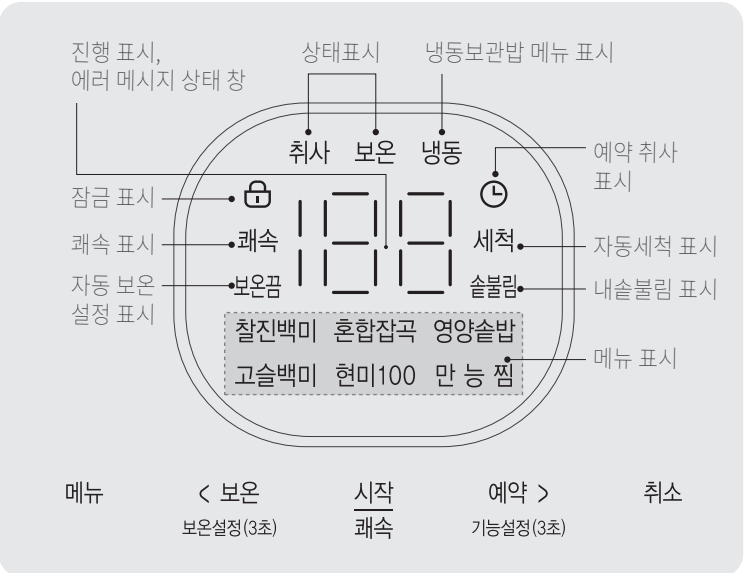


그림과 같이 우측 방향으로 핸들을
[○] 표시 지점까지 돌려주세요.



한번 더 [⌂] 표시 지점 까지
핸들을 돌리면 뚜껑이 열립니다.

밥솥 표시부 명칭



메뉴 (1회 터치)
① 찰진백미
② 고슬백미
③ 혼합잡곡
④ 현미100
⑤ 영양솥밥
⑥ 만능찜
⑦ 냉동보관백미
⑧ 냉동보관잡곡
⑨ 자동세척
⑩ 내솥불림

※ 조작부 버튼에 대한 상세 사용법은 아래의 가이드를 확인 하세요.

밥솥 조작부 작동 가이드

조작부	1회 터치	2회 터치	3초간 길게 터치
메뉴	• 메뉴 선택시 사용 (밥 메뉴 8개 → 자동세척 → 내솥불림)		• 기능없음
< 보온 보온설정(3초)	• 보온 선택시 사용 (대기 화면에서) • 기능 설정시, 설정값 변경으로 사용	• 보온 재가열 기능 선택시 사용 (보온 기능 작동 중)	• 자동 보온 기능 설정시 사용 (대기 화면에서)
시작 괘속	• 메뉴 선택 후, 작동 시작시 사용 • 기능 설정 선택후, 기능 작동시 사용 (기능 : 보온온도, 미세밥맛)	• 괘속 취사 선택시 사용 (괘속 취사 가능 메뉴만)	• 기능 없음
예약 > 기능설정(3초)	• 예약 취사 설정시 사용 • 기능 설정시, 항목 변경으로 사용 (기능 : 보온온도, 미세밥맛)		• 보온온도, 미세밥맛 기능 설정시 (대기 화면에서)
취소	• 모든 기능 설정 취소 시 사용	• 기능 없음	• 취사 동작중 취소 시 사용

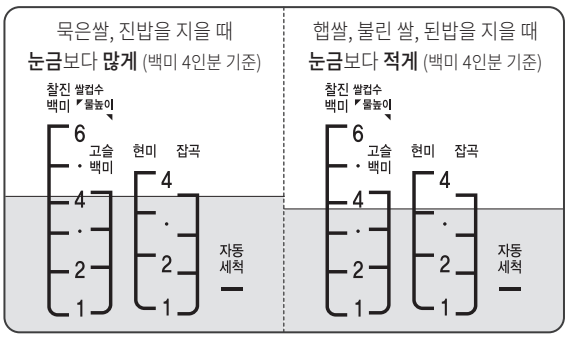
[절전 모드 기능] 밥솥의 대기 상태에서의 대기 전력을 최소화하기 위한 기능입니다.

• 대기 상태에서 버튼의 입력 없이 1분이 경과하면 절전 모드로 진입합니다.

• 절전 모드 중 버튼을 조작하거나 뚜껑 결합 손잡이를 조작하면 절전 모드가 해제됩니다.

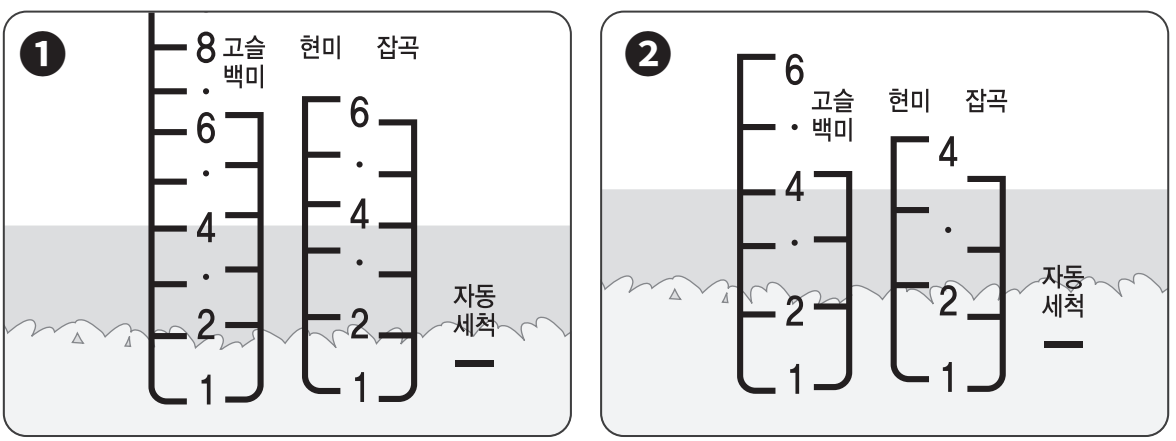
맛있는 밥을 지으려면

쌀의 종류	물 조절
① **묵은쌀**로 밥을 지을 때	**눈금**보다 **많게**
② **햅쌀**로 밥을 지을 때	**눈금**보다 **적게**
③ **불린 쌀**로 밥을 지을 때	**눈금**보다 **적게**
④ **된밥**을 지을 때	**눈금**보다 **적게**
⑤ **진밥**을 지을 때	**눈금**보다 **많게**



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

물 맞추는 눈금 가이드



❶ 10인용 물수위선으로 찰진백미 4인분 기준입니다. ❷ 6인용 물수위선으로 찰진백미 4인분 기준입니다.

※ 계량컵으로 쌀 4컵을 씻어 내솥에 넣은 다음 내솥의 찰진백미 물 눈금 4에 맞추면 됩니다.

쌀 보관 방법

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

• 쌀은 반드시 계량컵으로 계량, 물은 내솥 수위선에 정확하게 채웁니다.
• 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 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

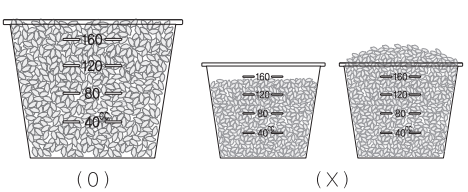
❶ 오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온 시 더욱 심합니다.
아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한 방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후
다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 헹군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.

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, 냉동보관백미 / 냉동보관잡곡 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 눌게 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

※ 해당 제품 이미지는 모델에 따라 다를 수 있습니다.









❶ 내솥이 손상 및 변형 될 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천이나 스폰지로 닦으십시오.

❷ 행주를 더운 물에 적셔 물기를 짠 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.

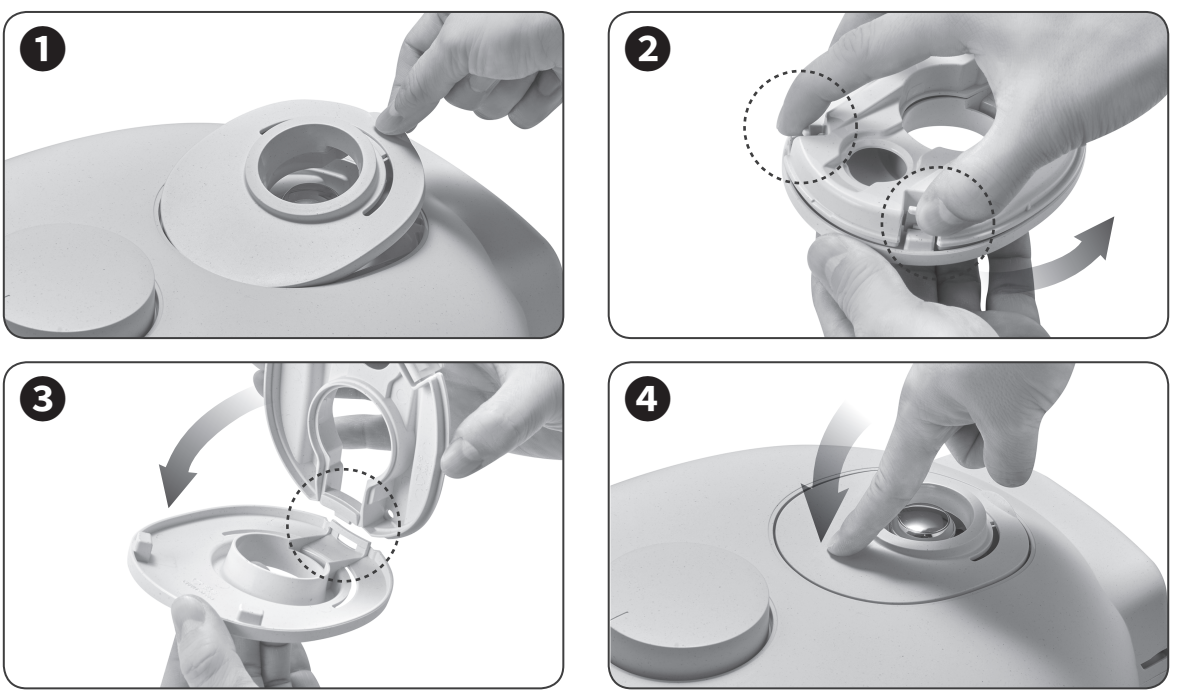
- 센서 및 센서 주변을 날카로운 물건, 거친 수세미, 거친 행주 등으로 힘을 주어 닦지 마십시오.
- 센서의 금속판이 손상(파손)되지 않게 주의 하십시오.(품질 저하의 원인이 됩니다.)
- 위생과 안전한 사용을 위해 반드시 세척한 주걱을 사용하여 주십시오.
- 사용한 주걱을 세척하지 않고 반복하여 사용할 경우, 보온 중인 밥이 쉽게 변질(냄새, 변색) 될 수 있습니다.
- 고온 다습한 여름철에는 주걱에 세균 번식이 활발해 질 수 있으므로 주의하여 주십시오.

압력 노즐 막힘 청소 방법



위 그림과 같이 압력조절노즐의 고무 패킹이 이탈되어 있는 경우 증기가 누설될 수 있으니 고무 패킹을 노즐에 안착시켜 주십시오.

스팀커버 청소 방법



❶ 스팀커버를 그림과 같이 떼어 내 주십시오.

❷ 전면에 있는 후크레버 2개를 누른 후 상부로 덮개를 올려 분리하여 세척하십시오.

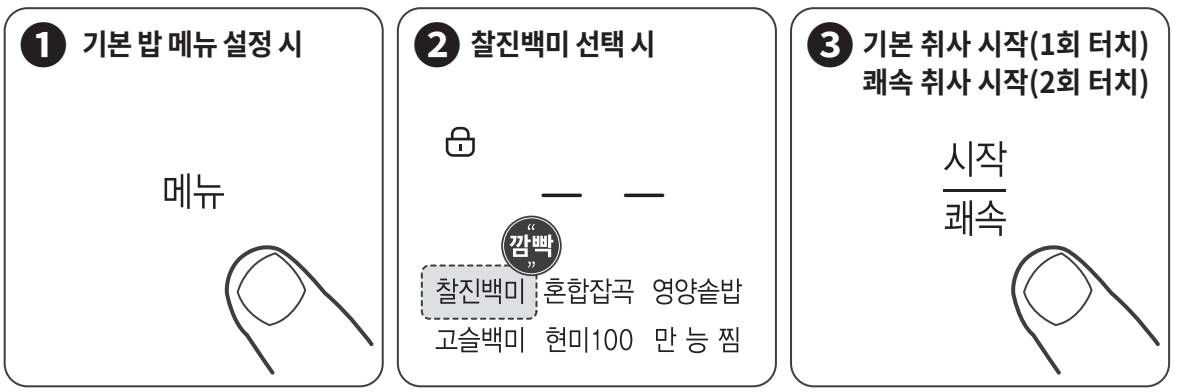
❸ 스팀커버를 조립하여 끼울 때에는 홈 부분을 맞춘 후 덮개를 아래로 눌러 확실히 끼우십시오.

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 짠 행주로 닦아 사용하십시오.

기본 밥 메뉴 취사 설정 방법



❶ 대기화면에서 [메뉴] 버튼을 누르십시오.

❷ [메뉴] 버튼을 눌러 취사 하고자 하는 밥 메뉴를 선택 하십시오.

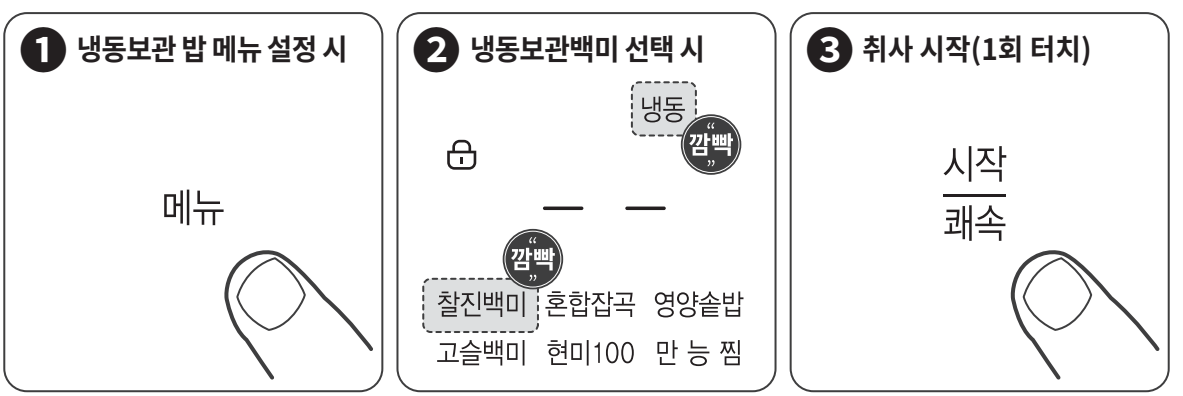
❸ 맛있는 밥 취사 설정 완료 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

❸ **(선택)** 쾌속 취사 설정 시, [시작/쾌속] 버튼(2회 터치)을 누르십시오.
※ 쾌속 취사 가능 메뉴 : 찰진백미, 혼합잡곡, 고슬백미
※ 쾌속 메뉴 취사시, 화면에는 쾌속으로 표시 됩니다.

❷ 메뉴 순서 안내

찰진백미 ← 내솥불림
↓ ↑
고슬백미 자동세척
↓ ↑
혼합잡곡 냉동보관잡곡
↓ ↑
현미100 냉동보관백미
↓ ↑
영양솥밥 → 만능찜

냉동 보관 밥 메뉴 취사 설정 방법

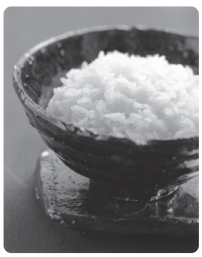


❶ 대기화면에서 [메뉴] 버튼을 누르십시오.

❷ [메뉴] 버튼을 눌러 취사 하고자 하는 냉동 보관 밥 메뉴를 선택 하십시오.
메뉴 버튼을 각각 냉동 보관 백미 7회 터치(찰진백미, 냉동 점멸), 냉동 보관 잡곡 8회 터치(혼합잡곡, 냉동 점멸)

❸ 맛있는 밥 취사 설정 완료 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

백미 / 잡곡 쾌속 메뉴 가이드



[백미 쾌속 메뉴]

- 백미를 11분대(1인분 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.



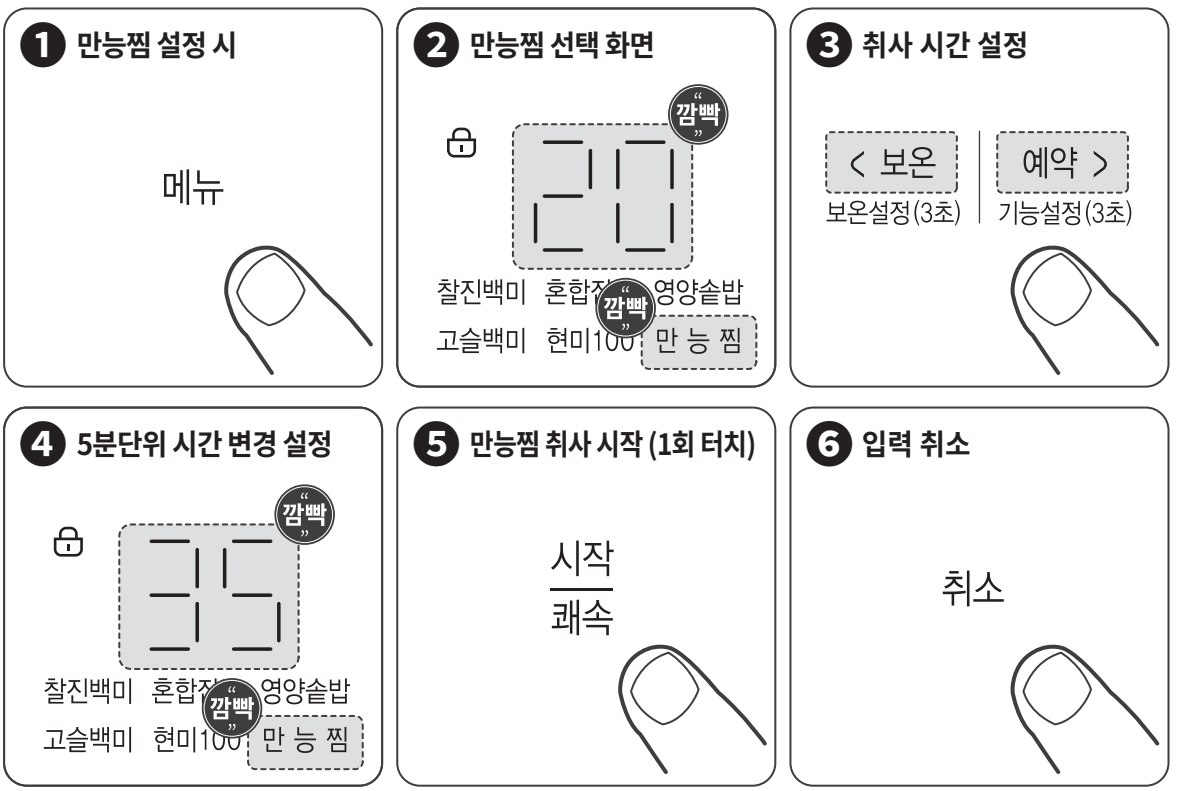
[잡곡 쾌속 메뉴]

- 잡곡을 27분대(1인분 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.

취사 완료된 메뉴는 이후 대기화면에서 바로 취사시 기억된 메뉴로 시작됩니다. (만능찜 메뉴 제외)

- 자동온도센서를 항상 청결하게 유지하면 언제나 풍미있고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.
- 증기가 자동으로 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 취사가 완료되면 보온으로 자동 전환 됩니다. / 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞으십시오.

만능찜 취사 방법



❶ 대기화면에서 [메뉴] 버튼을 누르십시오.

❷ [메뉴] 버튼을 눌러 취사 하고자 하는 만능찜 메뉴를 선택 하십시오.

❸ 만능찜 메뉴 선택 후, [<], [>] 버튼을 눌러 만능찜 시간을 설정 하십시오.
[<] 버튼 : 5분씩 시간 감소 / [>] 버튼 : 5분씩 시간 증가로 시간을 변경할 수 있습니다.

❹ 만능찜 시간은 15분 ~ 90분으로 5분 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 20분)

❺ 만능찜 요리 완성 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
만능찜 취사가 시작되면 Display에는 분단위로 취사 잔여 시간이 표시됩니다.

❻ 만능찜 요리 입력시, [취소] 버튼을 누르면 모든 설정이 취소되고 대기상태로 변경됩니다.

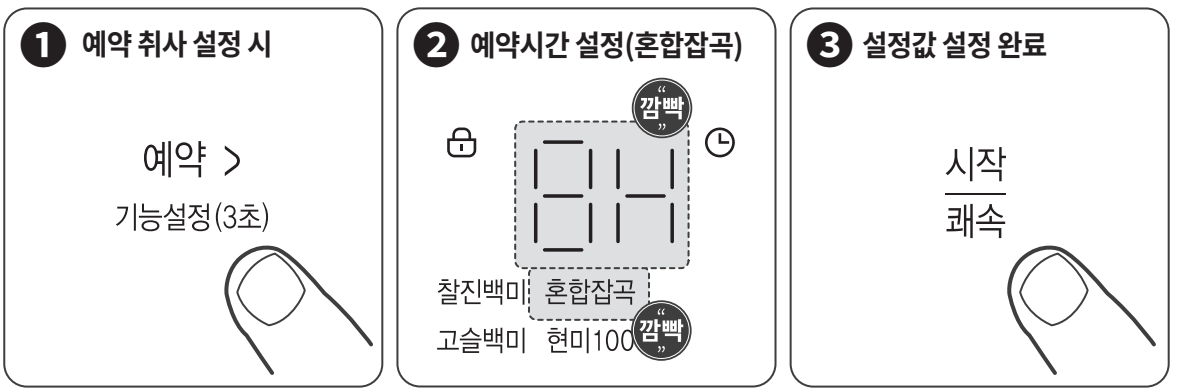
메뉴별 취사 시간 및 취사 메뉴 사용법

메뉴명	취사량		취사시간	취사 메뉴 사용법
	10인용	6인용	공통	
찰진백미	1~10인분	1~6인분	약 21분~약 33분	쌀밥, 흑미밥
고슬백미	1~6인분	1~4인분	약 35분~약 44분	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기 덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥, 콩나물밥
혼합잡곡	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 43분	잡곡밥, 오곡밥, 견과류밥, 버섯죽순밥
현미100	1~6인분	1~4인분	약 46분~약 56분	현미100, 머쉬룸티안, 현미나물밥, 닭가슴살녹차밥, 새싹밥
영양솥밥	1~6인분	1~4인분	약 25분~약 30분	영양솥밥
만능찜	-	-	약 15분~약 90분	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
냉동보관백미	1~6인분	1~4인분	약 35분~약 45분	냉동보관백미밥
냉동보관잡곡	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 45분	냉동보관잡곡밥
백미쾌속	1~6인분	1~4인분	약 11분~약 23분	쌀밥
잡곡쾌속	1~6인분	1~4인분	약 27분~약 34분	잡곡밥, 오곡밥, 견과류밥, 버섯죽순밥

취사 완료된 메뉴는 이후 대기화면에서 바로 취사시 기억된 메뉴로 시작됩니다. (만능찜 메뉴 제외)

- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 찰진백미, 백미쾌속의 물 높이는 찰진백미 눈금으로 맞추십시오.
- 고슬백미, 냉동보관백미의 물 높이는 고슬백미 눈금으로 맞추십시오.
- 혼합잡곡, 냉동보관잡곡, 잡곡쾌속의 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.
- 만능찜기능 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.

01. 예약 취사 기본 작동법 (예약 시간 설정)

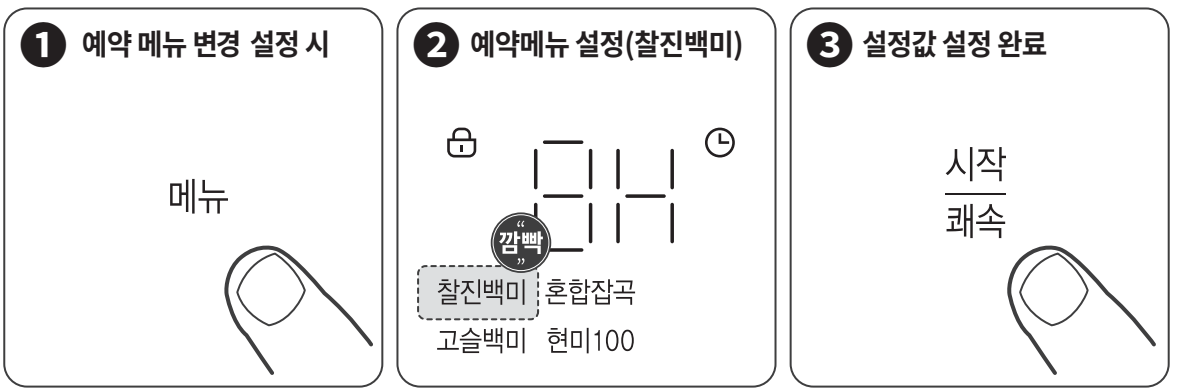


❶ 대기화면에서 [예약] 버튼을 누르십시오.

❷ 예약시간은 1시간 ~ 13시간까지 1시간 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 8H)
예약 시간 변경은 [<], [>] 버튼을 눌러 변경합니다.
예약 시간 설정 : 8H → 9H → 10H → 11H → 12H →13H → 1H → 2H → 3H → 4H → 5H → 6H → 7H → 8H → 9H 순으로 변경됩니다. (예약설정 시간은 조리 종료 시간을 기준으로 설정 됩니다.)

❸ 예약시간 설정 완료 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 예약 취사가 시작 됩니다.

02. 예약 취사 (예약 메뉴 변경) 작동법



※ 예약 메뉴 변경시 기본 동작 : 대기상태에서 [예약] 버튼 (1회)을 먼저 누르십시오.

❶ 예약 취사 설정모드에서 [메뉴]버튼을 누르십시오.

❷ 예약 메뉴 변경은 [메뉴] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 설정합니다.
대기화면에서 예약버튼 터치시, 이전 취사메뉴가 자동선택되며, 이후 메뉴선택은 "찰진백미"로 전환
이전 취사 메뉴가 예약 취사 미적용 메뉴일 경우, 예약하실 메뉴를 선택 후 "❶ 예약 버튼 터치"
예약 메뉴 순서 : 찰진백미 → 고슬백미 → 혼합잡곡 → 현미100 → 냉동보관백미 → 냉동보관잡곡 → 찰진백미

❸ 예약 메뉴 설정 완료 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 예약 취사가 시작 됩니다.

예약 취사 기능 설정시, ① 예약시간, ② 메뉴를 한번에 설정하실 수 있습니다.

- 예약 취사가 시작되면 예약시간과 예약메뉴가 계속 표시됩니다.
- 예약 취사 단계 : 예약시간 경과 → 취사 시작 → 뜸 → 보온 단계로 취사가 완료됩니다.
- 예약취사를 시작하고 예약취사가 완료 된 후, 마지막으로 설정된 예약 취사 시간이 기억됩니다.
- 여름철에는 쌀이 쉴 수 있으므로 예약 시간을 최대 10시간을 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래 되었거나 많이 말라버린 경우에는 층밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 표시된 눈금보다 반 정도 물을 더 넣으십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약 취사를 하면 쌀이 쉴 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.
- 기온과 식재료의 종류 및 상태에 따라 변질될 수 있으니 장시간 예약 설정은 하지 않는 것이 좋습니다.
- 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징 현상(밥 눌음)이 심하게 나타날 수 있습니다.

미세밥맛 조절 방법 _ 1단계 (불림시간 조절)



❶ 대기화면에서 [예약]버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.
(보온온도 설정모드에서) [예약]버튼(1회 터치)을 누르면 미세밥맛 조절모드로 변경 됩니다.

❷ [메뉴] 버튼을 눌러 원하시는 미세밥맛 조절 메뉴를 선택합니다.
미세밥맛 조절가능메뉴 : 찰진백미, 혼합잡곡, 현미100, 고슬백미, 냉동보관잡곡, 냉동보관백미

❸ [시작/쾌속] 버튼을 눌러 불림시간 설정모드에 진입합니다.

❹ [보온] 버튼을 눌러 원하시는 불림시간 설정값을 선택합니다.

❺ 불림시간은 0분 ~ 10분으로 6단계로 설정 가능합니다. (초기 설정값 0분)
설정된 메뉴만 점등 표시되고 불림 시간이 표시 됩니다.
불림시간 : 0분 → 2분 → 4분 → 6분 → 8분 → 10분 → 0분 → 2분 순으로 변경됩니다.

❻ 불림시간 설정 후, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
가열온도 설정 모드로 진입됩니다.

불림시간을 조정할 경우 예상 취사 시간이 변경됩니다.

- 불림 시간을 늘리면 쌀의 수분 흡수를 도우며 밥이 부드러워집니다.
- 불림 시간을 늘리면 취사 시간이 길어지며 수용성 전분이 용출되어 가라앉아 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.

미세밥맛 조절 방법 _ 2단계 (가열온도 조절)









❶ (불림시간 설정 후) [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
14페이지 (불림시간 조절) 다음으로 연결되는 미세밥맛 조절 모드입니다.

❷ 가열온도는 -6℃ ~ 6℃ 로 7단계로 설정 가능합니다. (초기 설정값 0℃)
설정된 메뉴만 점등 표시되고 가열온도가 표시 됩니다.

❸ [보온] 버튼을 눌러 원하시는 가열온도 설정값을 선택합니다.
가열온도 : 0℃ → 2℃ → 4℃ → 6℃ → -6℃ → -4℃ → -2℃ → 0℃ → -2℃ 순으로 변경됩니다.

❹ 미세밥맛 조절 설정 저장을 위해 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
선택한 미세밥맛조절 저장을 완료하고 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.

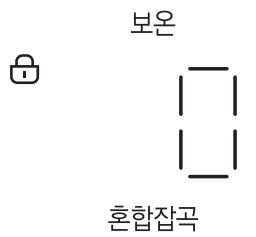
- 가열 온도를 높이면 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.
- 취사 시간과 조리 상태는 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해서도 영향을 받을 수 있습니다.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 2℃, 4℃ 또는 6℃를 선택하여 가열 온도를 높입니다.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우에는 -2℃, -4℃ 또는 -6℃를 선택하여 가열 온도를 낮춥니다.

보온 기능 작동 방법

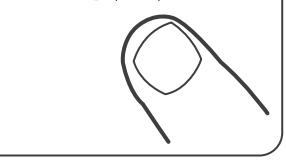
❶ 보온 설정 시



❷ 혼합잡곡 취사 후 보온 시



❸ 보온 재가열 설정 진입



❶ 대기화면에서 [보온]버튼을 누르면 **보온 기능**이 시작됩니다.
또는 취사가 완료되면 자동으로 보온을 시작합니다.

❷ 보온이 시작되면, Display의 현재시간 표시는 없어지고 보온 경과 시간이 표시됩니다.
1시간 단위로 표시됩니다. (0시간 ~ 199시간)

❸ 보온 중 [보온] 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.

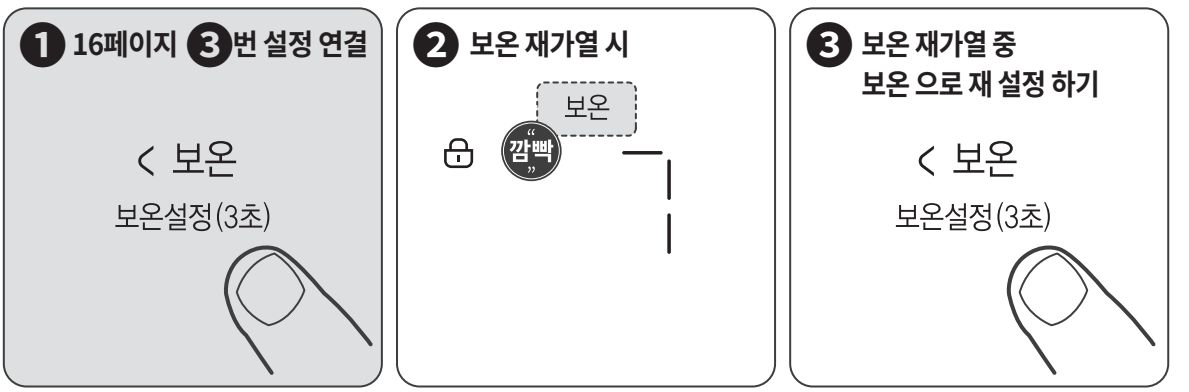
보온은 12시간 이내가 적당합니다.

- 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.

찹쌀 혼합 보온시 주의사항입니다.

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

(보온 기능중) 보온 재가열 작동 방법



❶ (보온 기능 진행중) [보온] 버튼을 1회 누르면 **보온 재가열** 기능이 시작됩니다.
16페이지 (보온 기능) 중에 연결되는 모드입니다.

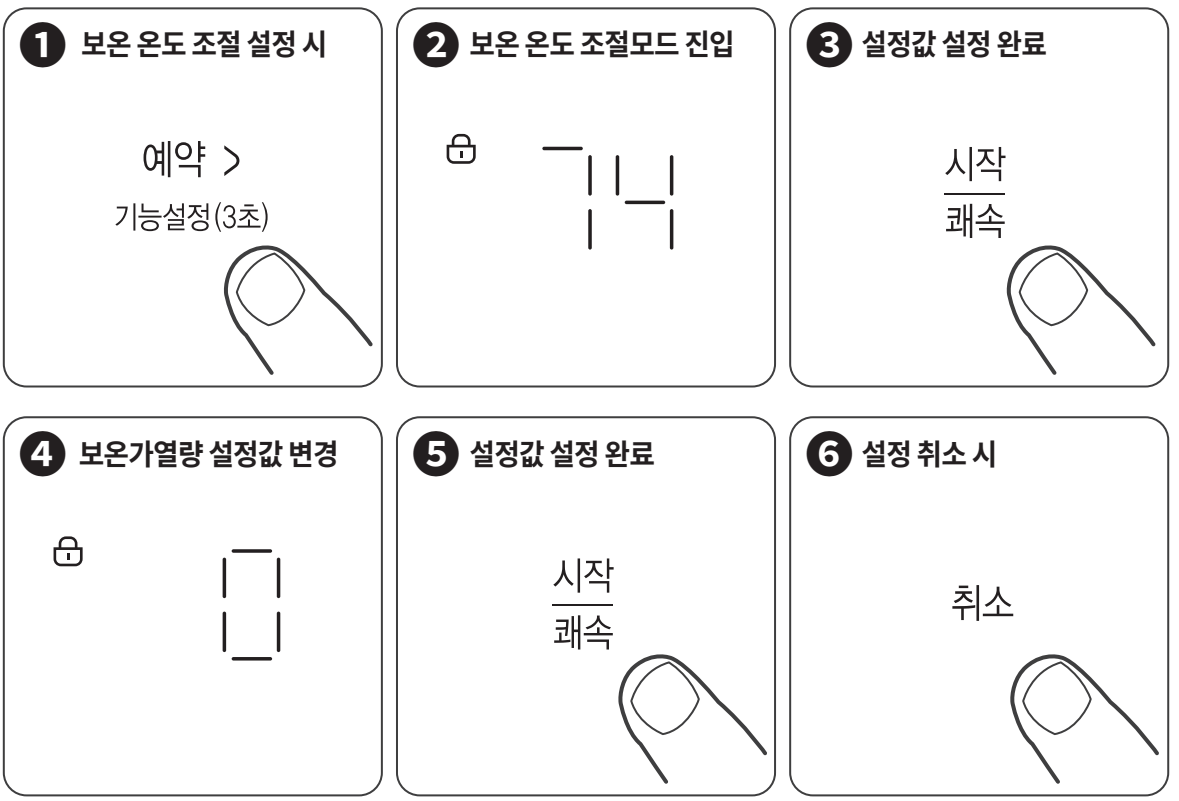
❷ 보온 재가열이 진행 되는 동안 보온 경과 시간은 계속 표시됩니다.
보온 재가열 진행중, Display의 보온 문구는 계속 점멸됩니다.
재가열 시간은 7분 입니다. (재가열이 끝나면 보온 상태로 전환됩니다.)

❸ 보온 재가열 중, [보온] 버튼을 1회 누르면 **보온 재가열 기능**이 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 눌음이 발생할 수 있으니, 내솥 불림 기능을 활용하여 주십시오

보온 온도 조절 모드 방법



❶ 대기화면에서 [예약]버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.

❷ 보온 온도 조절은 69℃ ~ 80℃까지 [보온] 버튼을 눌러 1℃ 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 74℃)
보온 온도 설정 : 69℃ → 70℃ → 71℃ → 72℃ → 73℃ → 74℃ → 75℃ → 76℃ →
77℃ → 78℃ →79℃ → 80℃ → 69℃ →70℃ 순으로 변경됩니다.

❸ 원하는 목표 온도가 표시되었을 때 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 목표 보온 온도가 설정되고,
보온가열량 조절 모드로 변경됩니다.

❹ 보온 가열량은 -2단계 ~ 5단계까지 [보온] 버튼을 눌러 1단계 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 0)
보온 가열량 설정 : -2 → -1 → 0 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → -2 → -1 순으로 변경됩니다.

❺ 보온 가열량 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
원하는 가열량이 설정되고 설정 모드에서 대기 모드로 변경됩니다.

❻ 보온 온도 조절 및 보온 가열량 설정값 취소시, [취소] 버튼을 누르십시오.
설정하던 입력값은 모두 취소하고 대기상태로 변경됩니다.

자동보온 설정 기능

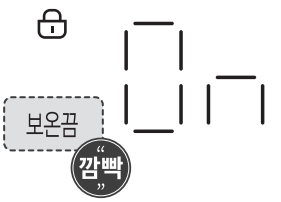
❶ 자동보온 설정 시

< 보온

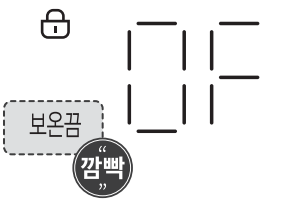
보온설정(3초)



❷ 자동보온 설정 (작동)

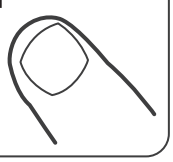


❸ 자동보온 설정 (미작동)



❹ 설정값 설정 완료

시작
쾌속



❶ 대기화면에서 [보온]버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.

❷ 자동보온 설정 모드 설정시, 초기 설정값은 On으로 설정되어 있습니다.

❸ 자동보온 설정 취소를 설정하려면, [보온] 버튼을 눌러 OF로 설정을 변경하면 됩니다.
자동보온 설정 : On (취사 후 보온 전환) → OF (취사 후 대기 상태) 순으로 변경됩니다.
자동보온 OF 설정시, 취사완료후 보온진입이 안되고 15분 간격으로 2회 알림이 진행됩니다.
(뚜껑열림 감지시 알림 멈춤)
자동보온 OF(취사 후 대기상태)로 전환되나, 대기 상태에서 보온 버튼 1회 터치시 보온으로 변경됩니다.

❹ 자동보온 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

본 기능은 취사 완료시 자동으로 전환되는 보온 작동 여부를 [ON(작동) / OF(작동 취소)] 설정하기 위한 기능입니다.

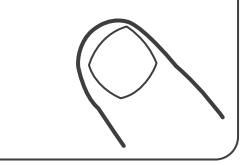
- 취사 완료후 불필요한 자동 보온으로 에너지 절감을 할 수 있습니다.
- 취사 완료후 바로 냉동 보관하여 보온 기능을 자주 사용하지 않는 고객님들에게 편의성을 높여주는 기능입니다.

자동세척 방법

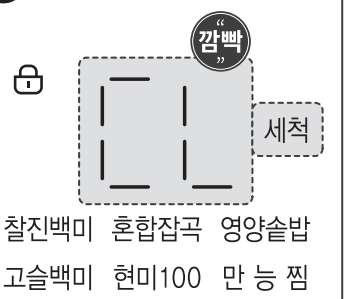
❶ 자동세척 시



❷ 자동세척 선택



❸ 자동세척 설정 모드



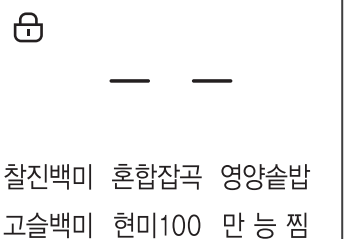
❹ 설정값 설정 완료



❺ 자동세척 동작 시



❻ 자동세척 종료 시



❶ 계량컵을 이용하여 내솥의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣어 주십시오.
※ 위 가이드 이미지는 이해를 돕기 위해 6인용 기준 물 눈금 이미지로 적용 되었습니다.

❷ 대기화면에서 [메뉴]버튼(9회 터치)을 눌러, 자동세척 모드를 선택하십시오.

❸ 자동세척 설정 모드로 진입, 화면창에 [▯▯] 문구 확인을 합니다.
자동세척 기능은 증기배출 통로를 세척하는 기능입니다.

❹ 자동세척을 시작하려면, [시작/쾌속]버튼을 누릅니다.

❺ 자동세척은 16분간 진행이 됩니다.
자동세척 진행 시간은 1분 단위로 감소 되는 숫자로 표시됩니다.
자동세척 동작 시, 세척 아이콘이 점등됩니다.

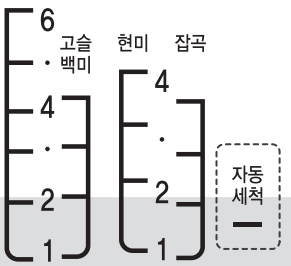
❻ 자동세척 종료 후 대기상태로 변경됩니다.

자동세척 기능으로 내솥을 불리지 않도록 주의하시기 바랍니다.
자동세척 모드를 이용하면 뚜껑 내부의 증기가 배출되는 통로를 깨끗하게 유지할 수 있습니다.

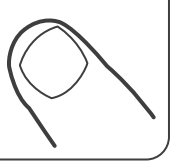
- 이물질을 제거하여 이물질로 인해 발생할 수 있는 악취를 없애주고 세균 발생을 억제하는 기능입니다.
- 증기 배출구로 고온, 고압의 증기가 배출되니 주의하십시오.
- 물 이외의 세제, 비누, 기타 약품 등은 절대 넣지 마십시오.

내솥불림 방법

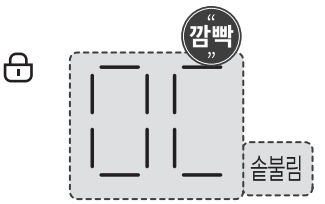
❶ 내솥불림 시



❷ 내솥불림 선택

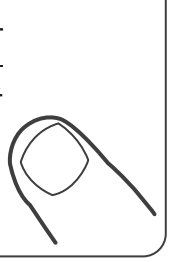


❸ 내솥불림 설정 모드



찰진백미 혼합잡곡 영양솥밥
고슬백미 현미100 만 능 찜

❹ 설정값 설정 완료



❺ 내솥불림 동작 시



❻ 내솥불림 종료 시



찰진백미 혼합잡곡 영양솥밥
고슬백미 현미100 만 능 찜

❶ 계량컵을 이용하여 내솥에 물을(6인용 4컵, 10인용 6컵) 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 주십시오.
※ 위 가이드 이미지는 이해를 돕기 위해 6인용 기준 물 눈금 이미지로 적용 되었습니다.

❷ 대기화면에서 [메뉴]버튼(10회 터치)을 눌러, 내솥불림 모드를 선택하십시오.

❸ 내솥불림 설정 모드로 진입, 화면창에 [▯▯] 문구 확인을 합니다.
내솥불림 기능은 내솥에 남아 있는 잔여물을 불리는 기능입니다.

❹ 내솥불림을 시작하려면, [시작/쾌속]버튼을 누릅니다.

❺ 내솥불림은 10분간 진행이 됩니다.
내솥불림 진행 시간은 1분 단위로 감소 되는 숫자로 표시 됩니다.
내솥불림 동작 시, 솥불림 아이콘이 점등 됩니다.

❻ 내솥불림 종료 후 대기상태로 변경됩니다.

내솥불림 기능은 내솥에 남아 있는 잔여물을 불리는 기능입니다.

- 내솥불림 용도로 [자동세척] 기능을 사용하시면 내솥의 잔여물이 증기배출구를 막아 사용상 문제가 발생할 수 있습니다.
- 내솥불림 기능 종료 직후에는 내솥의 내용물이 뜨거우므로 안전에 유의하십시오.
- 내솥불림은 물이나 환경 온도, 밥솥의 상태에 따라 가열량이 달라질 수 있습니다.
- 사용하시는 환경과 방법에 따라 내솥불림 기능 후의 잔여물 제거 정도는 달라질 수 있습니다.

Stainless 내솥 관리 방법 가이드

※ 본 제품은 사용성 편의를 위해 스테인리스 내솥과 코팅 내솥이 호환이 됩니다. 내솥 제품 문의는 서비스센터(1577-2797)로 문의 바랍니다.

01. Stainless 내솥 재질 특성

Stainless 내솥은 코팅이 없는 내솥으로, 취사 또는 요리 후 일부 음식물에 포함된 미네랄 성분이 내솥에 남아 물때 또는 무지개 빛 얼룩이 생길 수 있습니다.

※ 물때 또는 무지개 빛 얼룩은 인체에 무해합니다.

02. Stainless 내솥 관리 방법 및 주의 사항

❶ 제품 구입 후 처음 사용 전에 충분히 세척 후 사용해 주십시오.
Stainless Steel 재질의 공정&유통 과정에서 생긴 이물질이 묻어 나올 수 있으므로
자동세척 기능과 내솥 내외측 모두 중성세제로 이물질이 나오지 않을 때까지 부드러운 수세미로 깨끗이 닦은 후 사용해 주십시오.

(세척하는 방법에 따라 이물질의 제거 정도는 다소 차이가 발생될 수 있으며, 수세미 종류에 따라 미세한 스크래치가 발생할 수 있습니다.)

❷ 얼룩(무지개빛 및 누런변색) 의 경우 음식물에서 나오는 미네랄 성분이 제품에 반영되어 나타나는 현상이므로 얼룩 제거를 꼭 원하실 경우 스테인리스 스틸 전용 세제를 이용하여 닦아 주십시오. (스크래치 발생할 수 있습니다.)

물때 또는 무지개 빛 얼룩은 충분한 양의 식초 또는 레몬즙을 마른 천에 적셔 닦아 주시면 얼룩 제거에 도움이 될 수 있습니다.

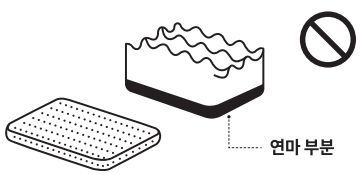
※ 주의 & 경고

▶ 내솥 표면이 상처를 입으면 화학적 반응으로 변질될 수 있습니다.
부드러운 스펀지를 사용해주세요. (거친 수세미 또는 금속성 수세미는 사용하지 마십시오.)

▶ 내솥 세척 시 날카롭거나 뾰족한 도구를 사용하지 마십시오.
내솥이 손상되거나 안전에 영향을 줄 수 있습니다.

▶ 내솥에 세척제 및 광택을 위한 광택제 등을 넣고 끓이지 마십시오.
제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.

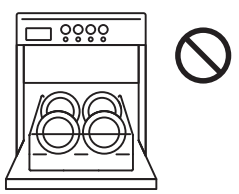
03. 내솥 세척시 사용할 수 없는 관리 용품



금속 수세미 / 나일론 수세미 /
스펀지 수세미의 연마 부분 등



시너 / 벤진 / 연마 세척용 세제 /
표백제 / 제균 알코올 등

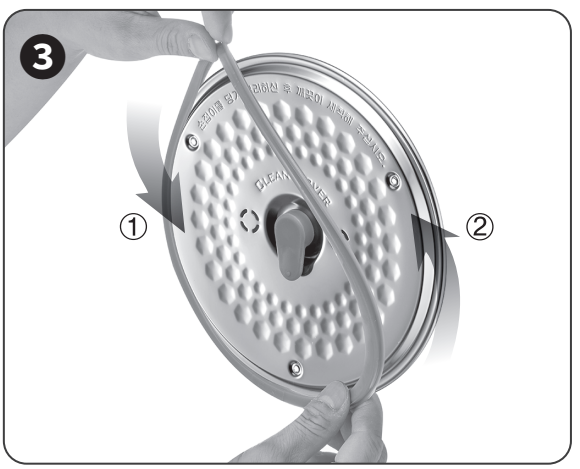


식기 세척기 / 식기 건조기

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.

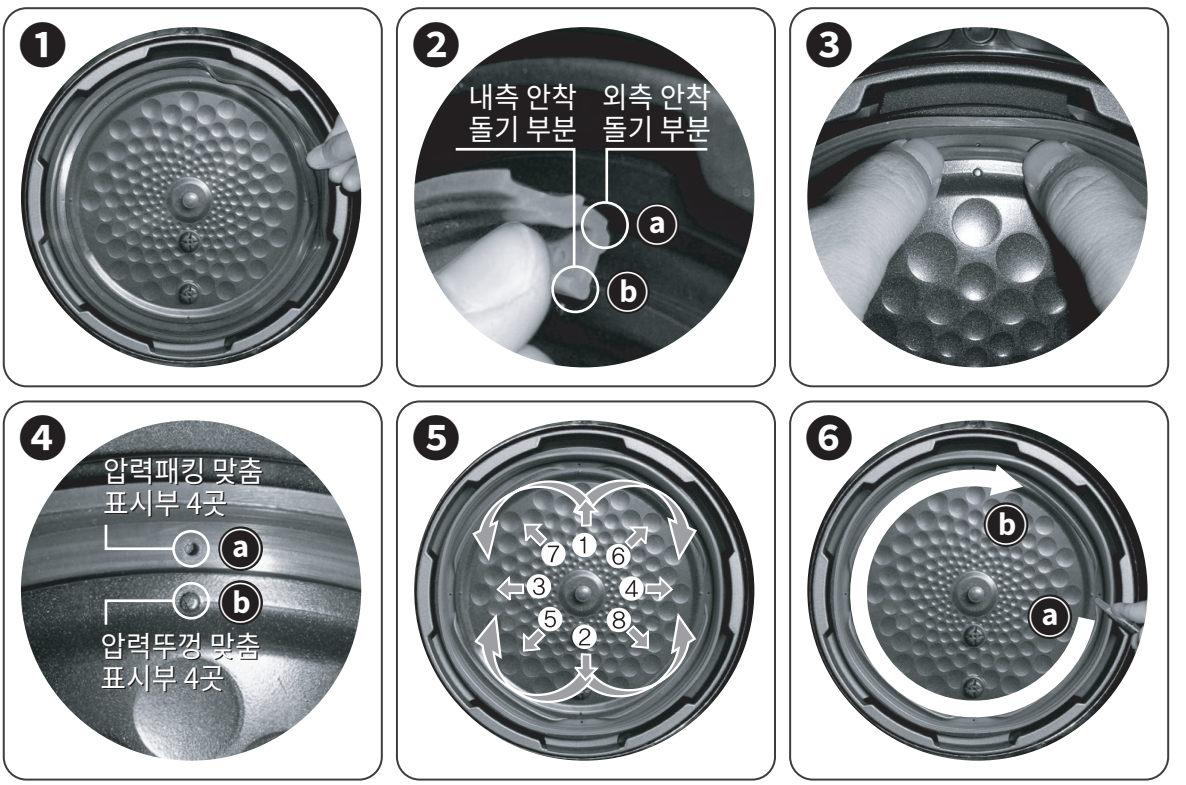
❸ 클린커버와 클린커버패킹을 결합하십시오. (클린커버패킹의 "전면" 문구가 보이도록 결합하십시오.)
①번 부터 패킹의 홈을 클린커버에 끼운 후 ②번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 클린커버패킹을 장착하십시오.

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



❶ 압력패킹을 사진과 같이 손으로 잡아 당겨서 제거해 주십시오.
김이 새는 것을 방지하기 위해 잘 빠지지 않도록 고정되어 있어, 힘주어 잡아 당기시면 됩니다.

❷ 압력패킹 삽입순서 : ⓐ외측 안착 돌기 삽입 → ⓑ내측 안착 돌기 삽입 순서입니다.
※ 위 예시 이미지는 이해를 돕기 위해 패킹이 절단된 이미지입니다.

❸ ⓐ압력패킹 맞춤 표시부와 ⓑ압력뚜껑 맞춤 표시부를 사진과 같이 맞추어 삽입하여 주십시오.

❹ 패킹과 뚜껑 맞춤 표시부 4곳이 일치하는지 확인합니다.
맞춤 표시부는 뚜껑 내측 (상/하/좌/우) 4곳에 표기 되어 있습니다 .

❺ 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.

❻ 압력패킹의 누름부를 그림의 화살표 방향(ⓐ → ⓑ순서)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 샐 경우 빼내어 청소를 해서 다시 끼워보시고 그 후에도 김이 샐 경우 제품을 구매하신 매장 또는 쿠첸 고객센터(1577-2797)로 연락하시어 압력패킹을 구입하여 교환해 주십시오.

ccm 소비자중심
공정거래위원회

쿠첸 밥솥 쿠킹 가이드

10인용/6인용 | 가정용 | 국내 전용 | **전제품 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 읽은신 후에도 잘 보관해 주십시오.

CUCHEN*

2025. 10. 제작

가이드 활용 안내 사항

01. 메뉴명 유의어 안내

밥 종류에 대한 메뉴 명칭은 구입하신 밥솥 종류에 따라 개발 과정에 따라 다소 상이할 수 있습니다.
아래의 유의어 표를 참조 하시어 구입하신 제품에 맞는 밥 메뉴를 확인하시면 됩니다.

① 찰진백미 ↔ 백미찰진밥 ② 고슬백미 ↔ 백미고슬밥 ↔ 백미일반밥 ③ 현미100 ↔ 현미밥 ④ 냉동보관백미 ↔ 백미냉동보관밥
⑤ 만능죽 ↔ 슬로우쿡 ⑥ 혼합잡곡 ↔ 혼합잡곡밥 ↔ 잡곡밥 ⑦ 건강콩밥 ↔ 콩잡곡밥 ⑧ 냉동보관잡곡 ↔ 잡곡냉동보관밥

02. 취사 작동 버튼 유의어 안내

취사 작동에 대한 메뉴 버튼 명칭은 구입하신 밥솥 종류에 따라 개발 과정에 따라 다소 상이할 수 있습니다.
아래의 유의어 표를 참조 하시어 구입하신 제품에 맞는 작동키로 사용하시면 됩니다.

① 메뉴/메뉴+ ↔ 메뉴 ↔ 설정 ② 시작/쾌속 ↔ 취사/확인 ↔ OK

밥 취사 메뉴 리스트

구입하신 제품 모델명을 확인 하시고, 취사 가능한 메뉴를 확인 하시기 바랍니다.

	[10인용]	[06인용]
① 메뉴+ 기능모델	• CRH-TWS1010W • CRH-TWS1011E • CRH-VWW1010ST • CRH-VWE1011ST • CRH-TWK1040W • CRT-TWS1030W	• CRH-TWS0610W • CRH-TWS0611E • CRH-VWW0610ST • CRH-VWE0611ST • CRH-TWK0640W • CRT-TWS0630W

	[10인용]	[06인용]
② 기본모델	• CRH-TWS1020W • CRH-TWS1072W • CRH-TWK1070W • CRH-TWK1071E • CRH-TWK1073WV • CRH-VBWW1020ST • CRH-VMWTS1073WV	• CRH-TWS0620W • CRH-TWS0672W • CRH-TWK0670W • CRH-TWK0671E • CRH-TWK0673WV • CRH-VBWW0620ST • CRH-VMWTS0673WV • CRH-VWTS0621SFMW

메뉴 선택	메뉴명
찰진백미	찰진백미, 흑미밥, 영양솥밥, 백미쾌속
고슬백미	고슬백미, 콩나물밥, 백미쾌속
냉동보관백미	냉동보관백미
냉동보관잡곡	냉동보관잡곡
현미100	현미100, 머쉬룸티안, 새싹밥
혼합잡곡	오곡밥, 혼합잡곡밥, 잡곡쾌속, 건강콩밥, 모듬버섯밥, 버섯죽준밥, 견과류밥, 닭가슴살녹차밥
나물솥밥	모듬버섯솥밥, 묵은지전복솥밥, 소고기콩나물솥밥, 고사리나물스테이크솥밥, 쭈꾸미취나물솥밥
메뉴+ (1~5번)	활력잡곡, 슬림잡곡,지혜잡곡 , 저당잡곡, 튼튼잡곡
메뉴+ (6~15번)	신동진, 새청무, 삼광, 일품벼, 친들, 영호진미, 새일미 참드림, 오대미, 알찬미
만능찜	우측 기본 모델과 동일 메뉴입니다. (우측 만능찜 참고)

메뉴 선택	메뉴명
찰진백미	찰진백미, 흑미밥, 백미쾌속
고슬백미	고슬백미, 콩나물밥, 백미쾌속
영양솥밥	영양솥밥
냉동보관백미	냉동보관백미
냉동보관잡곡	냉동보관잡곡
현미100	현미100, 머쉬룸티안, 새싹밥
혼합잡곡	오곡밥, 혼합잡곡밥, 잡곡쾌속, 건강콩밥, 모듬버섯밥, 버섯죽준밥, 견과류밥, 닭가슴살녹차밥
만능찜	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

요리안내

[찰진백미밥] 10/6인용 전제품 공용



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 찰진백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [찰진백미]를 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

[흑미밥] 10/6인용 전제품 공용



재료(2인 기준) : 쌀 1⅔컵, 흑미 ⅓컵, 물

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

[영양솥밥] 10/6인용 메뉴+모델



재료 : 쌀 4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩) ⅓컵, 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

① 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 주십시오.
② 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고 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 찰진백미 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/쾌속] 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 눌음이 발생할 수 있습니다.
※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

[영양솥밥] 10/6인용 기본 모델



재료 : 쌀 4컵, 콩(밤콩 또는 검은콩) ⅓컵, 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

① 수삼은 깨끗이 씻어 뇌두 부분을 잘라내고 얇게 어슷 썰어 주십시오.
② 밤은 껍질을 벗겨 반으로 썰고 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 찰진백미 물 눈금 4까지 부은 후 청주, 콩, 수삼, 밤, 대추를 넣어 잘 섞어 주십시오.
⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑥ 메뉴의 [영양솥밥]를 선택하여 [시작/쾌속] 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 눌음이 발생할 수 있습니다.
※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

[백미쾌속] 10/6인용 전제품 공용



재료 : 쌀, 물

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

[고슬백미] 10/6인용 전제품 공용



재료 : 쌀, 물

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

[콩나물밥] 10/6인용 전제품 공용



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 찰진백미 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 [백미고슬밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼 담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼드십시오.

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

[혼합잡곡밥] 10/6인용 전제품 공용



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 헹구어 주십시오.
③ 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [혼합잡곡]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.

요리안내

[오곡밥] 10/6인용 전제품 공용



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

① 찹쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨끗이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
② 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팥알이 터지기직전까지 삶아 주십시오.
③ 내솥에 준비한 찹쌀과 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/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.

[버섯죽순밥] 10/6인용 전제품 공용



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 찰진백미 물눈금 4까지 부은 후 느타리버섯, 죽순, 은행, 청주를 넣어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [혼합잡곡]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
⑦ 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

[건강콩밥] 10/6인용 전제품 공용



재료(2인기준) : 쌀 1⅔컵, 여러 가지 콩 ⅓컵, 물
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

① 쌀과 콩을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 쌀과 콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
③ 내솥에 씻은 쌀과 콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [혼합잡곡]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.

[냉동보관백미] 10/6인용 메뉴+모델 기본 모델



재료 : 쌀, 물

① 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지헹구어 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 밸 수 있으니 일주일 이내로 섭취하여 주십시오.

[견과류밥] 10/6인용 전제품 공용



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 물에2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
③ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 찰진백미 물눈금 4까지 부은 후 청주, 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 넣어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
④ 메뉴의 [혼합잡곡]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
⑦ 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

[모듬버섯밥] 10/6인용 전제품 공용



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 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 주십시오.
② 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
③ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 찰진백미 물 눈금 4까지 부은 후 버섯, 청주를 넣어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [혼합잡곡]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
⑦ 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

[잡곡쾌속] 10/6인용 전제품 공용



재료(2인기준) : 쌀 1⅓컵, 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 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 [혼합잡곡]을 선택하여 [시작/쾌속] 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.

[냉동보관잡곡] 10/6인용 전제품 공용



재료(2인기준) : 쌀 1⅓컵, 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.

요리안내

[현미100] 10/6인용 전제품 공용



재료(2인기준) : 현미, 물

① 현미를 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 현미를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 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/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

[현미나물밥] 10/6인용 전제품 공용



재료 : 현미 2컵, 다시마 육수 2½컵, 참나물 50g,
삶은 고사리 100g, 콩나물 100g, 표고버섯 3개,
당근 ⅓개, 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 깍뚝 썰기 해주십시오.
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/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑦ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

[닭가슴살 녹차밥] 10/6인용 전제품 공용



재료 : 현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽,
샐러리 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 샐러리는 채를 썰어 준비해 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞은 뒤 녹차밥과 닭가슴살을 그릇에 담고 라임과 로즈메리, 샐러리를 곁들여 담아내어 주십시오.

[새싹밥] 10/6인용 전제품 공용



재료 : 현미 2컵, 새싹채소 조금씩
양념고추장 : 고추장 ½컵, 쇠고기(다진 것) 40g,
참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 ⅓컵

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.

[머쉬룸티안] 10/6인용 전제품 공용



재료 : 현미 2컵, 브라운그래비소스 20g, 소금약간, 깻잎 2장,
호박 ⅓개, 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/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
④ 호박은 잘게 깍둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아주십시오.
⑤ 해송이 버섯은 브라운그래비소스에 살짝 버무려두십시오.
⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
⑦ 현미밥을 몰드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 몰드에서빼내어 주십시오.
⑧ 브라운 그래비소스에 버무린 해송이 버섯을 쌓은뒤 깻잎채를 올려 주십시오.
※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도좋습니다.

[삼계탕] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 닭 800g, 물 4컵
재료(06인용) : 닭 600g, 물 3컵
공통 재료 : 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.

[갈비찜] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 소갈비 800g
재료(06인용) : 소갈비 600g
공통 재료 : 당근 1개, 양파 ½개, 배 ¼개, 밤 10개,
은행 10개, 설탕 2큰술, 술 2큰

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

※ 육즙과 양념장, 배즙으로 요리되므로 물을 넣을 필요가 없습니다.
※ 물을 추가로 넣으실 경우 증기 배출 시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.

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

요리안내

[모듬버섯솥밥] 10/6인용 메뉴+모델



※ 기호에 따라 다양한 버섯을 사용하셔도 좋습니다.
※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.

재료(2인기준) : 쌀 2컵, 물 2컵, 느타리버섯 60g, 표고버섯 35g, 새송이버섯 70g, 소고기 다짐육 100g
고기 양념 : 간장 1T, 맛술 2t, 참기름 1T, 후추 약간 / 양념장 : 간장 2T, 맛술 1T, 식초 1t,
설탕 ½t, 참기름 1t, 고춧가루 1t, 다진마늘 1t, 쪽파 10g, 깨 약간 / 고명 : 쪽파 약간, 깨 약간

[재료 준비]

① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 느타리버섯은 찢어주시고 표고버섯은 0.3cm로 썰어주세요.
③ 새송이버섯은 길이대로 0.3cm로 편썰고 2cmX4cm로 손질해주세요.
④ 소고기는 양념한 후 볶아서 준비해 주세요.
⑤ 양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.

[조리 방법]

① 씻은 쌀과 물을 내솥에 넣고 버섯을 올려주세요.
② 메뉴의 [나물솥밥] 을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
③ 취사가 완료되면 뚜껑을 열고 볶은 소고기와 쪽파, 깨를 뿌려 완성해 주세요.

[묵은지전복솥밥] 10/6인용 메뉴+모델



※ 기호에 따라 묵은지 양을 추가해주셔도 좋습니다.
※ 꼬마전복 사이즈는 편 썰지 않고 넣으셔도 좋습니다.
※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.

재료(2인기준) : 쌀 2컵, 물 2컵, 전복 400g(껍질 포함), 묵은지 100g, 참기름 1T
양념장 : 간장 2T, 참기름 1t, 쪽파 1T, 매실청 1t, 깨 1t / 고명 : 참기름 1T,
쪽파 약간, 깨 약간

[재료 준비]

① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 전복은 세척 뒤에 입과 내장을 제거하여 0.5cm 두께로 편썰어주세요.
③ 묵은지는 물에 헹구어 물기를 잘 짜주신 후 1cm 두께로 썰어주세요.
④ 쪽파는 송송 썰어주세요.
⑤ 양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.

[조리 방법]

① 씻은 쌀과 묵은지, 참기름, 물을 내솥에 넣고 섞어준 후 전복을 위에 골고루 올려주세요.
② 메뉴의 [나물 솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
③ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 참기름, 쪽파, 깨를 올려서 완성해 주세요.

[소고기콩나물솥밥]

10/6인용 메뉴+모델



※ 소고기 등심은 1cm 이상 두께로 사용해 주세요.
※ 기름기가 적은 소고기 부위를 사용하시면 식감이 퍽퍽할 수 있습니다.

재료(2인기준) : 쌀 2컵, 물 2컵, 콩나물 200g, 소고기 등심 80g
소고기 밑간 : 참기름 1T, 소금 약간, 후추 약간
양념장 :간장 2T, 맛술 1T, 식초 1t, 설탕 ½t, 참기름 1t, 고춧가루 1t, 다진마늘 1t,
쪽파 10g, 깨 약간 / 고명 : 쪽파 약간

[재료 준비]

① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 소고기는 1.5cm X 1.5cm로 썰어서 밑간하여 준비해주세요.
③ 콩나물은 씻어서 채반에 밭쳐 물기를 제거해주세요.
④ 양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.

[조리 방법]

① 씻은 쌀과 소고기, 물을 내솥에 넣고 콩나물을 올려주세요.
② 메뉴의 [나물솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
③ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 쪽파를 뿌려 완성해주세요.
※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.

[고사리나물스테이크솥밥]

10/6인용 메뉴+모델



※ 건고사리를 사용하실 경우에는 끓는 물에 10분 간 데친 후 물기를 제거하여 준비해 주세요.

재료(2인기준) : 쌀 2컵, 물 2컵, 스테이크용 소고기 300g, 데친 고사리 200g(건 고사리 20g),
다진양파 40g, 버터 25g, 올리브오일 2T, 소금 약간, 후추 약간
고사리 양념 : 국간장 1T, 다진 마늘 1t / 소스 : 간장 4T, 굴소스 2T, 참기름 2t , 설탕 1T,
맛술 2T, 후추 약간 / 고명 : 쪽파 약간

[재료 준비]

① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 스테이크용 고기는 2~3cm 큐브로 썰어 소금, 후추로 밑간을 하고 올리브오일을 골고루 발라서 준비해 주세요.
③ 데친 고사리는 5cm로 썰어주신 후 양념해 주세요.
④ 양파는 잘게 다져주시고 버터는 1.5cm 큐브로 썰어서 준비해 주세요.
⑤ 소스 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.

[조리 방법]

① 씻은 쌀과 다진 양파, 버터, 물을 내솥에 넣고 섞어준 후 양념한 고사리를 위에 골고루 올려주세요.
② 메뉴의 [나물솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
③ 스테이크용 고기를 구워주세요.
④ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 스테이크, 쪽파를 올려 완성해 주세요.

[쭈꾸미취나물솥밥]

10/6인용 메뉴+모델



재료(2인기준) : 쌀 2컵, 물 2컵, 쭈꾸미 250g, 건취나물 15g(생취나물일 경우 100g), 참기름 1T
나물 양념 : 국간장 1T, 다진마늘 1t, 참기름 1T / 양념장 : 간장 2T, 식초 2t, 설탕 1t,
다진마늘 1t, 고춧가루 ½t, 참기름 1t, 깨 약간 / 고명 : 쪽파 약간, 깨 약간

※ 수입산 쭈꾸미는 국내산 제철 쭈꾸미에 비해 크기가 작아 질겨질 수 있습니다.
※ 생취나물을 사용하실 경우는 데친 후에 5cm로 썰어주세요.
※ 향긋한 취나물 향을 느끼고 싶으시다면 생나물을, 구수한 맛을 원하신다면 건나물을 추천합니다.

[재료 준비]

① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 쭈꾸미는 깨끗이 씻어 내장, 입, 눈을 제거한 후 2등분하여 머리와 몸통을 분리해주세요.
※ 큰 사이즈의 쭈꾸미일 경우엔 5cm 길이로 잘라주세요.
③ 취나물은 끓는 물에 1~2분 간 데친 후 헹구어 물기를 제거하여 양념해 주세요.
④ 쪽파는 송송 썰어주시고, 양념장 재료는 모두 섞어서 준비해 주세요.

[조리 방법]

① 손질한 쭈꾸미에 참기름을 넣어 잘 섞어주세요.
② 씻은 쌀과 물을 내솥에 넣고 취나물을 골고루 올려주신 후 쭈꾸미를 위에 올려주세요.
③ 메뉴의 [나물솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
④ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 쪽파와 깨를 뿌려 완성해 주세요.
※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.

요리안내

메뉴+ 기능은, 5가지 기능성 잡곡과 소비자 선호도가 높은 대한민국 주요 10대 품종미를
단순한 취사가 아닌 최적의 맞춤 취사 알고리즘으로 취사해 최고의 밥맛을 완성해주는 쿠첸만의 특화 기능입니다.

[활력잡곡] 10/6인용 메뉴+모델

재료(2인기준) : 백미 195g, 서리태 60g, 깐녹두 15g, 찰보리 15g, 차조 15g

※ 기능성 잡곡 1번 메뉴입니다.



[슬림잡곡] 10/6인용 메뉴+모델

재료(2인기준) : 백미 180g, 귀리 75g, 현미 15g, 찰기장 15g, 늘보리 15g

※ 기능성 잡곡 2번 메뉴입니다.



[지혜잡곡] 10/6인용 메뉴+모델

재료(2인기준) : 백미 210g, 찰흑미 30g, 귀리 21g, 차조 21g, 차수수 18g

※ 기능성 잡곡 3번 메뉴입니다.



[저당잡곡] 10/6인용 메뉴+모델

재료(2인기준) : 백미 180g, 현미 60g, 보리 30g, 찰수수 15g, 찰기장 15g

※ 기능성 잡곡 4번 메뉴입니다.



[튼튼잡곡] 10/6인용 메뉴+모델

재료(2인기준) : 백미 210g, 쌀보리 45g, 차조 12g, 찰기장 12g, 서리태 21g

※ 기능성 잡곡 5번 메뉴입니다.



[품종메뉴] 10/6인용 메뉴+모델

재료 : 쌀, 물

※ 품종 6~15번 메뉴입니다.



① 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
③ 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ [메뉴]버튼을 3초간 터치 후 [5번]을 선택 후 [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 불려 주십시오.
※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.
※ 활력잡곡 완제품을 구입을 원하시면 www.cuchenmall.co.kr에서 구입하시기 바랍니다.

① 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
③ 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ [메뉴]버튼을 3초간 터치 후 [6~15번]을 선택 후 [시작/쾌속]버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

메뉴+ 품종(6~15)	⑥ 신동진, ⑦ 새청무, ⑧ 삼광, ⑨ 일품벼, ⑩ 친들, ⑪ 영호진미, ⑫ 새일미, ⑬ 참드림, ⑭ 오대미, ⑮ 알찬미

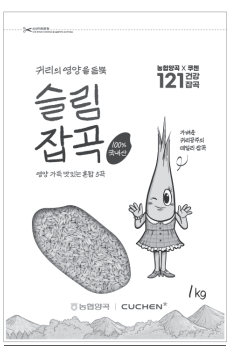
[각 효능에 따라 필요한 잡곡만 쏙! 쿠첸 기능성 잡곡 5종]

농협양곡과 쿠첸이 엄선한 국내산 100% 건강잡곡 상품으로 최적의 비율로 배합된
기능성 잡곡 5종은 간편하게 밥맛과 영양을 동시에 완벽하게 채워 드립니다.
온 가족 모두 맛있고 건강한 기능성 잡곡 5종으로 더 풍성한 식탁을 만들어 보세요!

쿠첸몰
www.cuchenmall.co.kr
쿠첸 잡곡상품 구매 바로가기 ▶



항산화 잡곡



다이어트 잡곡



치매 예방 잡곡



혈당 관리 잡곡



뼈 건강 잡곡

[품종 10종별 알고리즘 특징]

⑥ 신동진 : 쌀알이 굵고 꼬들한 특징을 고려하여 촉촉하게 밥알을 살림
⑦ 새청무 : 단단한 식감과 오래두어도 퍼지지 않는 특징을 살림
⑧ 삼광 : 부드러운 식감과 단백질 함량이 낮아 찰기가 좋은 특징을 살림
⑨ 일품벼 : 수분감이 적어 고슬하며 탄성있는 단단한 특징을 살림
⑩ 친들 : 단맛이 높고 고소하며 찰진 특징을 살림
⑪ 영호진미 : 씹을수록 고소한 맛과 구수한 향을 살림
⑫ 새일미 : 적당한 강도의 고슬고슬한 특징을 살림
⑬ 참드림 : 단백질 함량이 낮은 특징을 고려하여 부드러운 식감 살림
⑭ 오대미 : 단단하고 식어도 떡지지 않는 고슬함을 살림
⑮ 알찬미 : 찰지고 탄성이 좋으며 향이 구수한 특징을 살림

요리안내

[닭찜] 10/6인용 전제품 공용



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 내솥에 넣어 주십시오.
⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑥ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[만두찜] 10/6인용 전제품 공용



재료(공용) : 만두 20개, 물 2컵

※ 시판 찜판 별도 구입

① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
② 찜판을 내솥에 넣고 그 위에 만두를 고르게 올려 주십시오.
③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
④ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[구운 달걀] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 달걀 10개, 물 1컵, 식초 1~2방울
재료(06인용) : 달걀 5개, 물 ½컵, 식초 1~2방울

① 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
② 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
③ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 90분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[대합찜] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개, 완숙달걀 1개
재료(06인용) : 대합 2개, 쇠고기 15g, 달걀흰자 ½개, 완숙달걀 ½개,
공통 재료 : 다진 파 1작은술, 다진 마늘 ½작은술, 소금·후춧가루 약간, 물 2컵

① 쇠고기를 곱게 다져 주십시오.
② 해감시켜 깨끗이 헹군 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 펴 발라주십시오.
⑥ 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
⑦ 찜판 위에 준비한 대합을 올려 주십시오.
⑧ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑨ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑩ 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

[수육] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 돼지고기 800g, 물 3컵
재료(06인용) : 돼지고기 600g, 물 3컵
공통 재료 : 대파 1개, 생강 1뿌리, 마늘 5쪽

① 기름을 떼낸 제육을 내솥에 넣고 손질한 대파, 생강, 마늘을 넣은 다음 물 3컵을 부어 주십시오.
② 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
③ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 눌음이 발생할 수 있습니다.
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 국물이 뿜어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.
※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.

[토마토 달걀찜] 10/6인용 전제품 공용



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 볼에 자른 토마토와 달걀, 소금을 넣어 잘 풀어 주십시오.
③ 위 ②번에 우유, 물, 다진 파를 넣어 잘 섞은 후 내솥에 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[삶은 달걀] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 달걀 10개, 물 4컵, 식초 1~2방울
재료(06인용) : 달걀 5개, 물 2컵, 식초 1~2방울

① 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
② 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
③ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[애호박찜] 10/6인용 전제품 공용



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

① 호박은 1cm 두께로 통썰기를 해주십시오.
② 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
③ 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 위 ②번의 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

요리안내

[꽃게찜] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 꽃게 2마리, 쇠고기 100g, 물 2컵
재료(06인용) : 꽃게 1마리, 쇠고기 100g, 물 2컵
공통 재료 : 두부 ⅓모, 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 그 위에 ④를 고르게 펴 발라 주십시오.
⑥ 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 속을 채운 꽃게를 올려 주십시오.
⑦ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑧ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

[두부찜] 10/6인용 전제품 공용

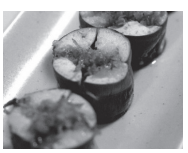


재료(10인용) : 두부 1½모, 물 2컵, 소금 약간
재료(06인용) : 두부 ¾모, 물 2컵, 소금 약간
양념장 : 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 파 1뿌리,
진간장 3큰술, 참기름·깨소금·실고추 약간

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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑥ 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

[가지찜] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 가지 2개, 물 2컵
재료(06인용) : 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑥ 요리가 완료되면 가지를 꺼내고 가지 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

[찐 감자] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 감자 (200g이하) 6개, 물2컵
재료(06인용) : 감자 (200g이하) 3개, 물2컵
※ 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑤ 요리가 완료되면 감자가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

[오징어조림] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 오징어 2마리, 시금치 70g, 당근 70g, 달걀 2개
재료(06인용) : 오징어 1마리, 시금치 35g, 당근 35g, 달걀 1개
공통 재료 : 물 ½컵, 소금·참기름·밀가루 약간
양념장 : 고추장 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 내주십시오.
② 끓는 물에 소금 약간을 넣고 칼집을 낸 오징어 몸통을데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 주십시오.
③ 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝데쳐 찬물에 헹궈 물기를 짜고 당근은 굵게 채썰어끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐주십시오.
④ 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게지단을 부쳐 주십시오.
⑤ 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 안쪽에 밀가루를 약간뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근,오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜주십시오.
⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
⑦ 내솥에 준비한 오징어, 양념장, 물 ½컵을 부어주십시오.
⑧ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑨ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[생선찜] 10/6인용 전제품 공용



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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[찐 고구마] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 고구마 (150g이하) 5개, 물 2컵
재료(06인용) : 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑤ 요리가 완료되면 고구마가 뜨거우므로 주의 하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

[찐 옥수수] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 옥수수 4개, 물 2컵
재료(06인용) : 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑤ 요리가 완료되면 옥수수가 뜨거우므로 주의하십시오.

※ 시판 찜판 별도 구입

요리안내

[찐 밤] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 밤 30개, 물 2컵
재료(06인용) : 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑤ 요리가 완료되면 밤이 뜨거우므로 주의하십시오.
※ 시판 찜판 별도 구입

[약밥] 10/6인용 전제품 공용



재료(공용) : 찹쌀 4컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 물 3컵 참기름 2큰술, 소금 약간, 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[버터 초콜릿 케이크]

10/6인용 전제품 공용



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

① 버터는 상온에 30분 이상 방치하여 부드럽게한 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/쾌속] 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 ② 번에 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

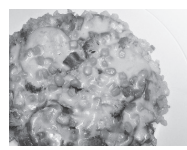
[떡볶이] 10/6인용 전제품 공용



재료(공용) : 가래떡(말랑한 것) 300g, 어묵 3장, 양파⅓개, 대파⅓개, 당근 60g
양념장 : 고추장 3큰술, 물엿 1½큰술, 설탕 1½큰술, 깨소금 ½큰술, 간장 ½큰술, 멸치다시마 육수 100ml

① 가래떡은 흐르는 물에 씻어 먹기 좋은 크기로잘라 주십시오.
② 어묵은 4등분하고 당근, 양파는 채썰고 대파는어슷썰어 주십시오.
③ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어주십시오.
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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[밥피자] 10/6인용 전제품 공용



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

① 양송이버섯을 껍질을 제거한 후 모양을 살려 썰어두고 크래미는 길이대로 찢어 준비해 주십시오.
② 슬라이스 햄은 네모모양으로 잘라두고 캔옥수수는 물기를 제거해 주십시오.
③ 밥은 내솥 바닥에 평편하게 깔아 주십시오.
④ 밥 위에 피자소스를 숟가락으로 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[생크림 케이크] 10/6인용 전제품 공용



재료(공용) : 밀가루(박력분)¾컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술, 우유 ½큰술, 설탕 ¾컵, 소금· 바닐라향 약간
생크림(공용) : 생크림 100ml, 설탕 ⅓컵
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 살살 섞어 주십시오.
⑥ 우유와 중탕한 버터를 섞고 5의 반죽에 넣어 주십시오.
⑦ 내솥의 밑면, 옆면에 버터를 얇게 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/쾌속] 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 전제품 공용



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/쾌속] 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 전제품 공용



재료(10인용) : 당면 250g, 물 ½컵, 청피망 1개, 홍피망 1개, 당근 100g , 양파 100g,
시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g ,식용유 2큰술,
재료(06인용) : 당면 150g, 물 ½컵, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 당근70g, 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 짠 후 먹기 좋게 썰어 주십시오.
(피망, 당근은 2~3㎝ 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5㎝ 정도로 채 써는 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오. (당면을 많이 불렸거나, 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 전제품 공용



재료(공용) : 중하 15마리, 대파 ⅓개, 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 헹궈 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑥ 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

[떡그라탕] 10/6인용 전제품 공용



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

① 고구마는 깨끗이 씻어 껍질째 모양을살려동그랗게 잘라 주십시오.
② 삶은 달걀은 커터로 잘라 준비하고, 떡국떡은미지근한 물에 담구어 주십시오.
③ 내솥에 올리브유를 골고루 바른 후 고구마,달걀, 떡국떡을 겹겹이 쌓아 주십시오.
④ 위 ③번에 화이트 소스를 뿌린 후 피자치즈를 골고루올리고 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[화이트 소스 만드는 법]
밀가루 20g, 버터 20g, 우유200g, 소금·백후추 약간 (버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)

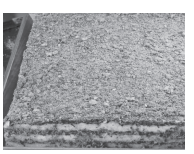
[오향장육] 10/6인용 전제품 공용



재료(10인용) : 돼지고기 700g, 간장 130ml, 설탕 3큰술
재료(06인용) : 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/쾌속] 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 전제품 공용



재료(10인용) : 멥쌀가루 3⅓컵, 팥 1⅓컵, 소금 ½큰술,
설탕 2큰술, 물 1½큰술+2컵
재료(06인용) : 멥쌀가루 2½컵, 팥 1컵, 소금 ¼큰술,
설탕 1⅔큰술, 물 1큰술+2컵

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

※ 시판 찜판 별도구입

요리안내

[참치채소무른밥]

10/6인용 전제품 공용

재료 : 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑦ 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

[단호박수프]

10/6인용 전제품 공용

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



① 단호박은 노랗게 잘 익은 것으로 골라 껍질을벗기고 씨를 제거한 후 얇게 썰어 물에 헹궈주십시오.
② 내솥에 손질한 단호박, 빵가루, 물을 넣어주십시오.
③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
④ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑤ 요리가 완료되면 으깨어 뜨거울 때 우유를 섞고 기호에 따라 소금을 넣어 주십시오.

[고구마사과죽]

10/6인용 전제품 공용

재료 : 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml



① 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어주십시오.
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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑤ 요리가 완료되면 곱게 으깨어 섞어 주십시오.

[감자당근죽]

10/6인용 전제품 공용

재료 : 쌀 ⅓컵, 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑤ 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.

[브로콜리죽]

10/6인용 전제품 공용

재료 : 쌀 ⅔컵, 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/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
④ 요리가 완료되면 기호에 따라 소금을 넣고 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

CUCHEN*

서비스센터 대표번호	인터넷 홈페이지
전국 어디서나 (지역번호 없이) **1577-2797** 방문 A/S 가능 (일부 도서 산간 지역 제외) 평일 09:00 ~ 18:00까지 / 토요일 09:00 ~ 13:00까지 (단, 공휴일 제외)	**www.cuchenmall.co.kr** 온라인 인터넷 서비스 쿠첸몰 www.cuchenmall.co.kr 제품 사용 중 고장으로 인한 서비스가 필요하면 연락하십시오. 언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

Etc. 레시피 가이드

10인용/6인용 | 가정용 | 국내 전용 | **전제품 공용**

쿠첸 밥솥을 구매해 주셔서 대단히 감사합니다.
본 레시피 가이드는 쿠첸 밥솥 전 제품 공용으로 제작 되어, 구입한 제품에
요리 지원이 되지 않는 요리 메뉴로 구성되어 있습니다.
제품 사용시 기능 사용 여부에 대한 주의 부탁 드리겠습니다.

쿠첸 밥맛 연구소에서 개발한 전문 쿠킹 가이드로 맛있는 밥 짓기와
다양한 요리로 소중한 가족들에게 건강한 식탁을 만들어 드리겠습니다.
본 쿠킹 가이드의 일부 내용은 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.
다 읽은신 후에도 잘 보관해 주십시오.

CUCHEN*

요리안내

[가마솥밥] 10/6인용 한정 모델



재료 : 쌀, 물

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

※ Stainless 내솥은 코팅이 없는 내솥으로 눌음이 발생할 수 있습니다.
가마솥밥 메뉴는 숭늉 메뉴와 연계하여 사용하시면 구수한 숭늉을 즐기실 수 있습니다.

[김밥용밥] 10/6인용 한정 모델



재료 : 쌀, 물

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

[귀리밥] 10/6인용 한정 모델



재료(2인기준) : 쌀1⅓컵, 귀리 ⅔컵, 물

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.
※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.

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

[카무트밥] 10/6인용 한정 모델



재료(2인기준) : 쌀1⅓컵, 카무트 ½컵, 물

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.
※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.

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

[병아리콩밥] 10/6인용 한정 모델



재료(2인기준) : 쌀1⅓컵, 병아리콩 ⅔컵, 물

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.
※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.

① 쌀과 병아리콩 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 쌀과 병아리콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
③ 내솥에 씻은 쌀과 병아리콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 슈퍼곡물밥을 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 불려 주십시오.
※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

[보리잡곡밥] 10/6인용 한정 모델



재료(2인기준) : 쌀 1컵, 쌀보리 1컵, 물

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

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

[렌틸콩밥] 10/6인용 한정 모델



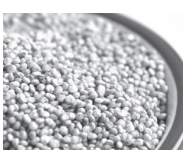
재료(2인기준) : 쌀1⅓컵, 렌틸콩 ½컵, 물

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.
※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.

① 쌀과 렌틸콩을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 쌀과 렌틸콩을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
③ 내솥에 씻은 쌀과 렌틸콩을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 슈퍼곡물밥을 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 불려 주십시오.
※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

[퀴노아밥] 10/6인용 한정 모델



재료(2인기준) : 쌀 1⅓컵, 퀴노아 ⅔컵, 물

※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.
※ 잡곡의 특성에 따라 눌음이 발생할 수 있습니다.

① 쌀과 퀴노아를 따로 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 쌀은 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
퀴노아는 따로 체에 걸러 흐르는 물에 가볍게 씻어 주십시오.
③ 내솥에 씻은 쌀과 퀴노아를 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 슈퍼곡물밥을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

요리안내

[곤약밥] 10/6인용 한정 모델



재료(2인 기준) : 쌀 1 ½컵, 곤약미 1컵, 물
※ 건식 곤약미를 사용하여 주십시오.
※ 습식곤약미는 곤약미 자체에 수분이 많기 때문에 인분 수에 맞는 물 눈금보다 반 눈금 적게 물을 넣어 주십시오.

① 쌀과 곤약미를 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 쌀은 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
③ 내솥에 씻은 쌀과 곤약미를 담고 인분 수에 맞는 찰진백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 곤약밥을 선택하여 [시작/쾌속]버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
※ 곤약미의 특성에 따라 찰기, 윤기 등이 일반 백미밥 대비 떨어질 수 있습니다.
※ 곤약 특유의 냄새가 발생할 수 있습니다. (맛술을 소량 첨가하면 냄새가 개선됩니다.)

[팥죽] 10/6인용 한정 모델



재료 : 쌀 1컵, 팥 ⅓컵, 찹쌀가루 1컵, 팥물 7컵
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
② 팥은 깨끗이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라 버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팥알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
③ 삶은 팥은 체에 밭치고 으깨어 팥물만 걸러내 주십시오.
④ ②~③번 체에 내린 찹쌀가루를 끓여서 식힌 물로 반죽하여 새알심을 만들어 주십시오.
⑤ 내솥에 불린 쌀, 새알심, 팥을 넣고 팥물 7컵을 부어 섞어 주십시오.
⑥ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑦ 메뉴의 [만능죽]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑧ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
※ 팥알의 씹힘을 원하시면 기호에 따라 팥알을 넣어 주셔도 좋습니다.
※ 슬로우쿡 모드로 요리하는 경우 레시피에 안내된 분량의 물을 부어 주시고, 2시간으로 설정하여 요리하여 주십시오.

[샐러드 잡곡] 10/6인용 한정 모델



재료 : 여러가지 샐러드잡곡, 물

※ 잡곡은 불리지 않고 넣어주십시오.
※ 병아리콩은 취사 완료 후 체에 밭쳐 물을 빼주십시오.

① 샐러드잡곡을 각 모델의 요리표에 따라 계량컵으로 계량하여 주십시오.
② 분량의 샐러드잡곡을 깨끗이 씻어 물이 맑아질때까지 헹구어 주십시오.
③ 남은 물기를 최대한 제거하고 내솥에 넣어주십시오.
④ 내솥에 씻은 잡곡을 넣고 각 모델의 요리표에 따라 물을 부어 주십시오.
⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑥ 메뉴의 샐러드잡곡을 선택한 후 각 모델의 요리표에 따라 시간을 설정한 뒤 [시작/쾌속]버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑦ 취사가 완료되면 잡곡을 잘 섞어 주십시오.
※ 잡곡의 특성, 수분 함량, 보관 상태에 따라 바닥 멜라노이징, 잔여 물기, 밥물 클린커버 튐 및 넘침이 발생할 수 있습니다.

[오복죽] 10/6인용 한정 모델



재료(10인용) : 쌀 100g, 물 7 ½컵, 팥·율무·좁쌀·녹두·찹쌀·흑미·옥수수·밀(소맥) 각 10g씩, 소금 약간
재료(06인용) : 쌀 70g, 물 5컵, 팥·율무·좁쌀·녹두·찹쌀·흑미·옥수수·밀(소맥) 각 7g씩, 소금 약간

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 [만능죽]을 선택하여 [시작/쾌속] 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.
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.
※ 슬로우쿡 모드로 요리하는 경우 레시피에 안내된 분량의 물을 부어 주시고, 2시간30분으로 설정하여 요리하여 주십시오.

[흰죽] 10/6인용 한정 모델



재료 : 쌀 1컵, 물 6컵

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
② 불린 쌀을 내솥에 넣고 물 6컵을 부어 주십시오.
③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
④ 메뉴의 [만능죽]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑤ 요리가 완료되면 가볍게 저어 주십시오.
※ 슬로우쿡 모드로 요리하는 경우 레시피에 안내된 분량의 물을 부어 주시고, 2시간으로 설정하여 요리하여 주십시오.

[해삼죽] 10/6인용 한정 모델



재료(10인용) : 쌀 1컵, 물 6컵, 불린 해삼 50g, 당근·양파·애호박 약간, 참기름 ½큰술, 국간장 1큰술, 소금 약간
재료(06인용) : 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 [만능죽]을 선택하여 [시작/쾌속] 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.
※ 슬로우쿡 모드로 요리하는 경우 레시피에 안내된 분량의 물을 부어 주시고, 2시간30분으로 설정하여 요리하여 주십시오.

요리안내

[율무죽] 10/6인용 한정 모델



재료(10인용) : 율무 1⅓컵, 물 6½컵, 표고버섯 1개, 참기름 1작은술, 소금 약간
재료(06인용) : 율무 1컵, 물 5컵, 표고버섯 ½개, 참기름 ½작은술, 소금 약간

① 율무를 깨끗이 씻어 12시간 정도 불려 주십시오.
② 표고버섯은 잘게 썰어 주십시오.
③ 내솥에 불린 율무, 표고버섯, 참기름을 넣고 물을 부어 섞어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [만능죽]을 선택하여 [시작/쾌속] 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.
※ 슬로우쿡 모드로 요리하는 경우 레시피에 안내된 분량의 물을 부어 주시고 , 3시간으로 설정하여 요리하여 주십시오.

[잣죽] 10/6인용 한정 모델



재료(공용) : 쌀 1컵, 물 6½컵, 잣 ½컵, 소금 약간

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
② 잣은 깨끗이 씻어 믹서에 갈아 주십시오.
③ 내솥에 불린 쌀과 간 잣을 넣고 물 6½컵을 부어 섞어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [만능죽]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑥ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
※ 슬로우쿡 모드로 요리하는 경우 레시피에 안내된 분량의 물을 부어 주시고 , 2시간으로 설정하여 요리하여 주십시오.

[전복죽] 10/6인용 한정 모델



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

※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
② 전복을 솔로 문질러 씻어 도려내고 내장을 뗀 후 얇게 썰어 주십시오.
③ 내솥에 불린 쌀, 전복, 참기름을 넣고 물 6컵을 부어 섞어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [만능죽]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
⑥ 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금을 넣고 가볍게 저어 주십시오.
※ 입맛에 따라 새우죽이나 굴죽도 아래와 같은 방법으로 요리해 드시면 됩니다.
※ 슬로우쿡 모드로 요리하는 경우 레시피에 안내된 분량의 물을 부어 주시고 , 2시간으로 설정하여 요리하여 주십시오.

[특미닭죽] 10/6인용 한정 모델

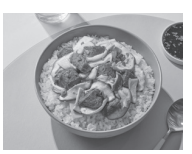


재료(공용) : 쌀 1컵, 물 4컵, 닭 ½마리, 닭국물 3컵, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간
양념 : 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 간장 2큰술, 참기름 2작은술, 깨소금·후춧가루 약간

① 쌀을 깨끗이 씻어 30분 정도 불려 주십시오.
② 분량의 재료를 넣어 양념을 만들어 주십시오.
③ 닭은 손질하여 푹 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 물 4컵을 부어 섞어 주십시오.
⑥ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑦ 메뉴의 [만능죽]을 선택하여 [시작/쾌속] 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
※ 슬로우쿡 모드로 요리하는 경우 레시피에 안내된 분량의 물을 부어 주시고 , 2시간으로 설정하여 요리하여 주십시오.

[소고기모듬버섯솥밥]

06인용 트리플 모델 한정



※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.
※ 기호에 따라 다양한 버섯을 사용하셔도 좋습니다.

재료 : 쌀 2컵, 물 2컵, 표고버섯 35g, 새송이버섯 45g, 느타리버섯 45g, 소고기 등심 80g
소고기 양념 : 국간장 2T, 맛술 1T, 참기름 1T, 후추 약간/ 고명 : 쪽파 약간, 깨 약간
양념장 : 간장 2T, 맛술 1T, 식초 1t, 설탕 ½t, 참기름 1t, 고추가루 1t, 다진마늘 1t, 쪽파 10g, 깨 약간

※ 소고기 등심은 1cm 이상 두께로 사용해 주세요.
※ 기름기가 적은 소고기 부위를 사용하시면 식감이 퍽퍽할 수 있습니다.

[재료 준비]
① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 느타리버섯은 찢어주시고 표고버섯은 0.3cm로 썰어주세요.
③ 새송이버섯은 길이대로 0.3cm로 편썰고 2cmX4cm로 손질해주세요.
④ 소고기는 1.5cmX1.5cm로 썰어서 소고기 양념에 30분간 재워주세요.
⑤ 양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.

[조리 방법]
① 씻은 쌀, 물, 소고기와 남은 양념장을 모두 내솥에 넣고 잘 섞어주세요.
② 버섯을 쌀 위에 올려주세요.
③ 메뉴의 [영양솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
④ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 쪽파와 깨를 뿌려 완성해주세요.

[전복솥밥] 06인용 트리플 모델 한정



※ 버터는 기호에 따라 가감해 주세요.
※ 꼬마전복 사이즈는 편 썰지 않고 넣으셔도 좋습니다
※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.

재료 : 쌀 2컵, 물 2컵, 전복 400g(껍질 포함), 은행 10알, 간장 2T, 참기름 2T
양념장 : 간장 2T, 참기름 1t, 쪽파 1T, 매실청 1t, 깨 1t
고명 : 버터 1t, 쪽파 약간, 깨 약간

[재료 준비]
① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 전복은 세척 뒤에 입과 내장을 제거하여 0.5cm 두께로 편썰어주세요.
③ 은행은 껍질을 벗겨 준비해주세요.
④ 쪽파는 송송 썰어주세요.
⑤ 양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.

[조리 방법]
① 씻은 쌀과 은행, 참기름, 간장, 물을 내솥에 넣고 섞어준 후 전복을 위에 골고루 올려주세요.
② 메뉴의 [영양솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
③ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 버터, 쪽파, 깨를 올려주세요.

요리안내

[스테이크 솥밥]

06인용 | 트리플 모델 한정



재료 : 쌀 2컵, 물 2컵, 스테이크용 소고기 300g, 숙주 200g, 양송이버섯 3개,
아스파라거스 2줄기, 버터 25g, 양파 40g, 올리브유 1T, 소금 약간, 후추 약간
소스 : 진간장 4T, 우스타 2T, 맛술 2T, 설탕 2T, 물 2T / 고명 : 쪽파 약간

[재료 준비]

① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 숙주는 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
③ 양파는 잘게 다져 주시고 양송이는 기둥을 제거해 주세요.
④ 스테이크용 고기에 소금, 후추로 밑간을 하고 올리브유를 골고루 발라서 준비해 주세요.
⑤ 버터는 1.5cm 큐브로 썰어서 준비해 주세요.

[조리 방법]

① 양념장 재료를 모두 섞어주세요.
② 씻은 쌀과 다진 양파, 버터, 물을 내솥에 넣고 섞어준 후 숙주를 위에 골고루 올려주세요.
③ 메뉴의 [영양솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
④ 스테이크용 고기, 양송이버섯, 아스파라거스를 구워주세요.
⑤ 구워진 스테이크를 먹기 적당한 크기로 썰어주세요.
⑥ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 스테이크, 양송이버섯, 아스파라거스, 쪽파를 올려 완성해 주세요.
※ 밥에 소스를 비벼 숙주와 스테이크를 올려서 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.
※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.

[트러플불고기솥밥]

06인용 | 트리플 모델 한정



재료 : 쌀 2컵, 물 2컵, 불고기용 소고기 150g, 느타리버섯 70g, 팽이버섯 80g
불고기 양념 : 간장 4T, 설탕 1 ½T, 맛술 2 ½T, 참기름 1T, 다진마늘 1T, 후추 약간
고명 : 트러플오일 2t, 쪽파 약간, 깨 약간

[재료 준비]

① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 소고기는 키친타월로 핏물을 제거한 후 5cm로 잘라주세요.
③ 느타리버섯은 찢어주시고 팽이버섯은 밑둥을 제거한 후 잘게 뜯고 2등분으로 썰어주세요.
④ 쪽파는 송송 썰어주세요.

[조리 방법]

① 불고기 양념 재료를 모두 섞어주세요.
② 손질한 소고기와 느타리버섯에 양념장을 부어 30분 동안 재워주세요.
③ 씻은 쌀과 물을 내솥에 넣고 팽이버섯을 골고루 올려주신 후 양념한 불고기와
남은 양념을 모두 위에 올려주세요.
④ 메뉴의 [영양솥밥]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
⑤ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 트러플오일, 쪽파, 깨를 뿌려 완성해 주세요.
※ 트러플 오일은 기호에 따라 가감해 주세요.

[매콤쭈꾸미 솥밥]

06인용 | 트리플 모델 한정



재료 : 쌀 2컵, 물 1 ½컵, 쭈꾸미 300g, 양파 40g, 대파 20g, 콩나물 80g
양념장 : 간장 3T, 고운 고춧가루 3T, 참기름 1T, 설탕 1T, 맛술 2T, 다진마늘 1T, 후추 약간
고명 : 미나리 20g, 참기름 1T, 깨 약간

※ 쭈꾸미 상태나 수분도에 따라 익으며 수분이 빠져나와 다른 솥밥에 비해 다소
질어질 수 있습니다.
※ 수입산 쭈꾸미는 국내산 제철 쭈꾸미에 비해 크기가 작아 질겨질 수 있습니다.

[재료 준비]

① 쌀은 깨끗이 씻어 채반에 밭쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
② 쭈꾸미는 깨끗이 씻어 내장, 입, 눈을 제거한 후 2등분하여 머리와 몸통을 분리해주세요.
(큰 사이즈의 쭈꾸미일 경우엔 5cm 길이로 잘라주세요.)
③ 양파는 0.5cm로 채썰어 주시고, 미나리는 1cm 길이로 썰어주세요.
④ 콩나물은 씻어서 준비해주시고 대파는 송송 썰어주세요.

[조리 방법]

① 양념장 재료를 모두 섞어주세요.
② 손질한 쭈꾸미와 양파, 대파에 양념장을 부어 섞어주세요.
③ 씻은 쌀과 물을 내솥에 넣고 콩나물을 가장자리에 올려주시고 중앙에 쭈꾸미와
남은 양념장을 모두 넣어주세요.
④ 메뉴의 [영양솥밥]를 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
⑤ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 미나리, 참기름과 깨를 뿌려 완성해 주세요.

[숭늉] 10/6인용 | 한정 모델

재료(10인용): 누룽지 (약 145g), 물 6½컵
재료(6인용): 누룽지 (약 145g), 물 4컵



① 가마솥밥 메뉴의 취사 방법에 따라 취사하여 주십시오.
② 바닥의 누룽지 부분만 남기고 밥을 덜어내 주십시오.
(쌀밥이 많이 남아있을수록 국물 양이 적은 죽 형태의 숭늉이 됩니다.)
③ 누룽지를 내솥에 넣고 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 숭늉을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 요리가 완료되면 가볍게 저어 주십시오.
※ 기호에 따라 누룽지의 양을 조절하여 주십시오.
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출 시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.

ccm 소비자중심
공정거래위원회

쿠첸 전기 보온 밥솥의 안전한 사용을 위한

안전 및 주의 사항 설명서

가정용 | 국내 전용 | 밥솥 공용 | **보증서 포함**

쿠첸 밥솥을 구매해 주셔서 대단히 감사합니다.
사용하시기 전에 반드시 사용 설명서의
[안전을 위한 주의사항] (P.1~5)을 읽어 주십시오.
본 사용 설명서는 쿠첸 밥솥 전 제품 공용으로 제작되어
구입한 제품과 다른 이미지나 내용이 포함되어 있을 수 있습니다.
본 사용 설명서는 회사 사정에 따라 변경될 수 있습니다.
다 읽으신 후에도 잘 보관해 주십시오.

CUCHEN*

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.



- 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.

위험 사망하거나 중상을 입을 우려가 **특히 큰 내용**을 나타냅니다.

경고 사망하거나 중상을 입을 우려가 있는 **내용**을 나타냅니다.

주의 경상을 입을 가능성 또는 주택/재산 등에 **손해가 발생할 우려가 있는 내용**을 나타냅니다.

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≫ 내용 을 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.

⚠ 위 험

사용 부주의로 **사망 또는 중대한 상해(전기 누전, 감전, 변색, 변형, 화재)가 발생** 될 수 있습니다.
하면 안되는 ≪금지≫ 내용 을 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.
- 전원 코드, 전원 플러그가 비정상적으로 뜨겁다.
- 제품이 변형돼 있다. 비정상적으로 뜨겁다.
- 제품에서 연기가 난다. 타는 냄새가 난다.
- 제품을 높은 곳에서 떨어트렸다.
- 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 할지 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.

⚠ 위 험

사용 부주의로 **사망 또는 중대한 상해(전기 누전, 감전, 변색, 변형, 화재)가 발생** 될 수 있습니다.
하면 안되는 ≪금지≫ 내용 을 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 딸깍하는 소리가 들리도록 완전히 닫아 주시고 뚜껑 결합 손잡이를 잠김 위치에 놓고 취사 및 요리를 할 것.**
- **제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질을 넣지 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, 모델 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 발생될** 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, 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 말 것.
- 스테인리스 내솥으로 취사 후 밥알이 달라붙거나 메뉴에 따라 눌음이 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, 내솥 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, 그라탱 등)은 보온을 하지 않습니다.

⚠ 주의

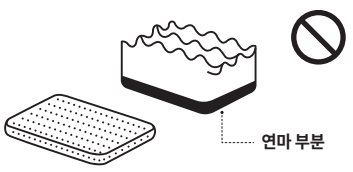
사용 부주의로 **경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 발생** 될 수 있습니다.
이 기기를 사용시 **주의할 ≪주의≫ 내용** 을 알려드립니다.

- **취사 직후 또는 보온중 뚜껑을 닫고 잠금 손잡이를 돌리면 잔류 압력으로 인해 내솥의 긁힘 현상이 발생할 수 있음.**
  뚜껑과 내솥의 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 내솥을 두드리지 말 것.**
  고객 과실에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상처리 됩니다.
- **플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 내솥 코팅에 손상을 줄 수 있는 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 말 것.**
- **내솥에 흠집을 내거나 변형을 시키는 칼, 가위 등의 금속성 주방도구를 내솥에 넣어 보관하지 말 것.**
- **취사시 내솥 바깥 면에 밥알, 이물질이 있으면 증기 누출/끓어 넘침 등이 발생해 냄새, 고장의 원인이 됨.**
- **내솥 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 청소기 살충제나 화학물질, 다른 물질 등을 뿌리거나 투입하여 씻지 말 것.**
- **내솥을 본체에 넣을 때 홈과 내솥의 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, 내솥을 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 내솥 코팅에 스크래치가 발생하여 별도 용기에서 양념하여 옮겨 조리 할 것.**
- **이물질이나 음식물이 내솥에 말라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거할 것.**
- **내솥에 돈가스 소스, 짜장 등 밥 이외의 재료를 담아 보온하는 용도로 사용하지 말것.**
  염분으로 인한 코팅 손상에 원인이 됩니다.

밥솥 관리 방법

※ 전원 플러그를 콘센트에서 뽑고 본체, 내솥, 클린커버가 충분히 식은 후 청소해 주십시오.

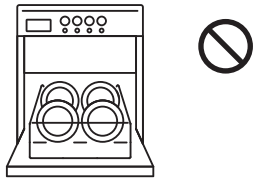
밥솥 세척시 사용할 수 없는 것



금속 수세미 / 나일론 수세미 /
스펀지 수세미의 연마 부분 등



시너 / 벤진 / 연마 세척용 세제 / 표백제 /
제균 알코올 등



식기 세척기 / 식기 건조기

고장신고 전에 확인 하십시오.

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해 주십시오.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 전기압력밥솥이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다.
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.

현 상	확 인 사 항	조 치 방 법
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 기울지 않았나요?	• 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 나타나거나, 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℃~6℃로 선택하지 않았습니까?	
10. 취사나 보온 시 이상한 소음이 날 때	취사 시 바람부는 소리("붕")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.

현상	확인사항	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 이물질을 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 ㄴㄱ 표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까?	• 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주세요.
	110 V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	• 본 제품은 220 V전용 제품입니다. 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 이물질을 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.

쿠첸 서비스센터 상담실 (사용 방법, 관리 방법, A/S 상담 등)

WEB 쿠첸몰

www.**cuchenmall**.co.kr

쿠첸 서비스 센터 A/S 바로가기 ▸

전화 **전국 어디서나** (국번없이)

1577-2797

상담 시간 : 평일 09:00 ~ 18:00 / 토요일 09:00 ~ 13:00
(일요일 및 공휴일 휴무) ※ 방문 A/S 가능

빠른 상담을 위한 준비 사항

① 사용 설명서 및 보증서 ② 구매 증명서 (영수증 등) ③ 제품 시리얼 번호 (밥솥 측면)

제품보증서 (보증기간 1년)

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

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.

(주)쿠첸

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

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

서비스를 신청할 때 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

- 제품내에 이물질을 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
- 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
- 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형			보상내역	
			보증기간 이내	보증기간 경과후
부품보유하자가 기간 내 정상적인 사용 중 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 발생 시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생	제품교환, 환불	정액 감가 상각한 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			
	제품 구입 시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해		제품교환	
소비자의 과실에 의한 고장	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	
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			

- 수리용 성능 부품의 최저 보유기간 : 쿠첸의 수리용 성능 부품 (기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 6년으로 합니다.
- 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일부터 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 가전제품 처리방법

- 배터리는 안전하게 처분하여 주세요.
- 배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원으로부터 차단하여 주세요.

신규 제품 구입 시

- 신제품을 구입하고 폐 가전제품이 발생할 경우 쿠첸 서비스센터(1577-2797)로 문의하시면 처리 방법을 알려드립니다.

단순 폐기 시

- 가전제품, 가구 등 대형 생활폐기물을 버리고자 할 경우에는 지역 주민센터로 연락하시면 됩니다.

CUCHEN*

• 품질보증 기간은 구입일로부터 1년 입니다. • 수리용 성능 부품의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 5년으로 합니다.

제품 사용설명서

서비스센터 대표번호	인터넷 홈페이지
전국 어디서나 (지역번호 없이) **1577-2797** 방문 A/S 가능 (일부 도서 산간 지역 제외) 평일 09:00 ~ 18:00까지 / 토요일 09:00 ~ 13:00까지 (단, 공휴일 제외)	**www.cuchenmall.co.kr** 온라인 인터넷 서비스 쿠첸몰 www.cuchenmall.co.kr 제품 사용 중 고장으로 인한 서비스가 필요하면 연락하십시오. 언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

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

종이 이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서 공급받아 제작하였습니다.