ccm 소비자중심
공정거래위원회

쿠첸 밥솥 사용 설명서

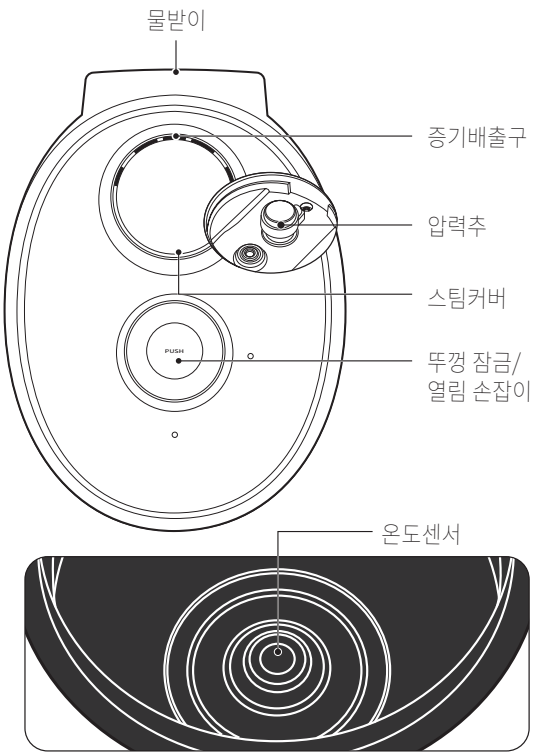
CRT-UPD104T Series / CRT-UPD064T Series

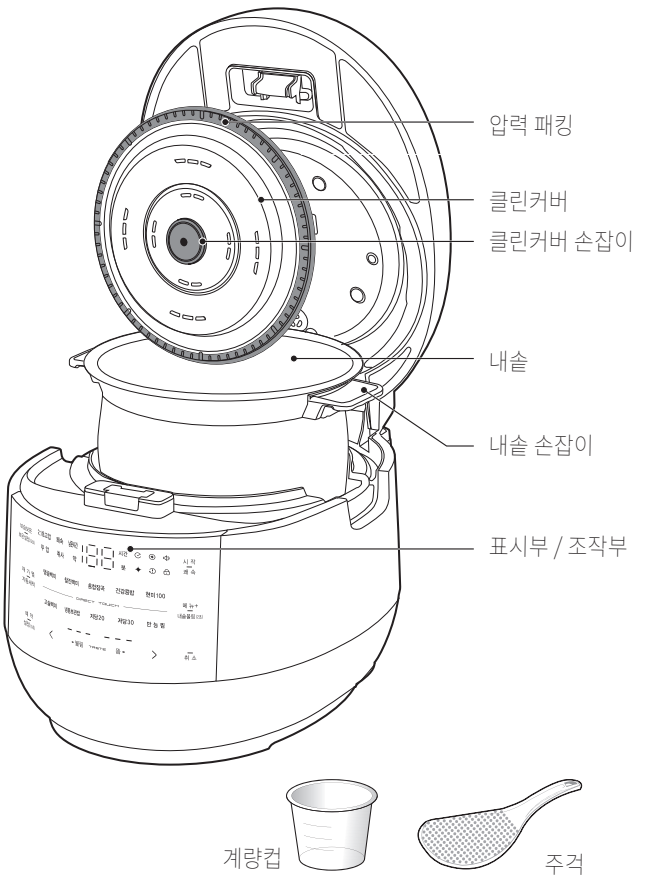
10인용/6인용 | 가정용 | 국내 전용 | **시리즈 공용**

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 읽으신 후에도 잘 보관해 주십시오.

CUCHEN*

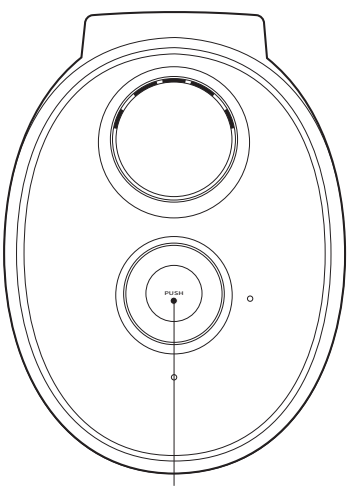
제품 내/외부 명칭



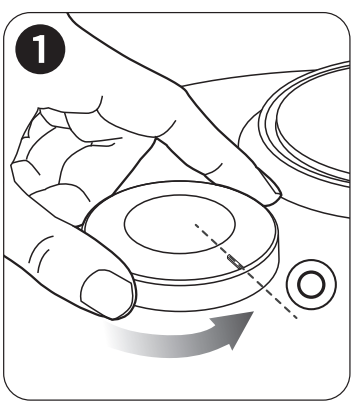


이지 오픈 핸들 동작 가이드

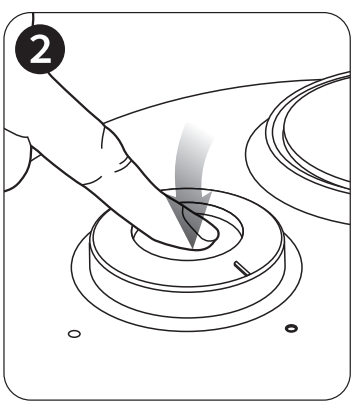
본 제품은 뚜껑 열림 버튼이 별도로 필요 없는 핸들 작동만으로만 뚜껑 잠금과 열림을 한번에 손쉽게 조작이 가능한 이지 오픈 핸들이 적용된 제품입니다.



뚜껑 잠금 / 열림 손잡이

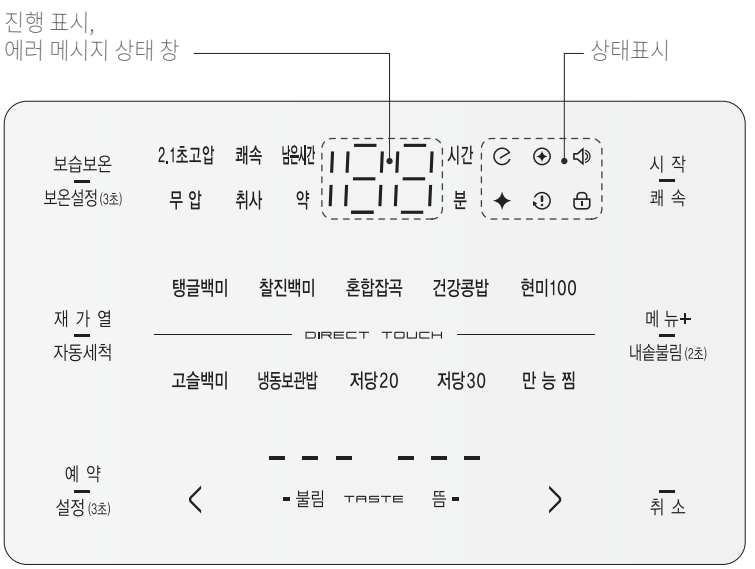


그림과 같이 우측 방향으로 핸들을 [◯] 표시 지점까지 돌려주세요.



중앙의 [PUSH] 표시 버튼을 아래로 누르면 뚜껑이 열립니다.

밥솥 표시부 명칭



※ 조작부 버튼에 대한 상세 사용법은 아래의 가이드를 확인 하세요.

[메뉴+ 기능이란?]

건강저당 메뉴(5EA), 품종맞춤(5EA), 쿠첸 혼합잡곡(5EA)에 대해 메뉴별 최적화된 취사 알고리즘을 개발하여 고객님의 취향에 맞는 밥맛을 만들어 주는 메뉴 기능입니다.

메뉴+		
건강저당	품종맞춤	쿠첸 혼합잡곡
① 슈퍼곡물밥	⑥ 신동진쌀	⑪ 쿠첸 저당잡곡
② 보리잡곡밥	⑦ 삼광쌀	⑫ 쿠첸 활력잡곡
③ 흑미밥	⑧ 친들미	⑬ 쿠첸 지혜잡곡
④ 기장밥	⑨ 알찬미	⑭ 쿠첸 슬림잡곡
⑤ 귀리밥	⑩ 오대쌀	⑮ 쿠첸 튼튼잡곡

밥솥 조작부 작동 가이드

조작부	1회 터치	2회 터치	길게 터치
메 뉴+ 내솥불림(2초)	• 메뉴+선택 시 사용 (건강저당 5개 → 품종 5개 → 쿠첸 혼합잡곡 5개)		• 내솥불림 선택 시 사용 (대기화면에서 2초)
보습보온 보온설정(3초)	• 보온 선택 시 사용 (대기 화면에서)		• 자동 보온 기능 설정 시 사용 (대기 화면에서 3초)
예 약 설정(3초)	• 예약 취사 설정 시 사용 • 설정 모드 진입 후, 기능 항목 변경으로 사용 (기능 설정 : 음성, 보온온도, 패킹교체 알림, 미세밥맛, 자동세척 알림, 화면 밝기,내솥 선택)		• 기능 설정 시 사용 (대기 화면에서 3초)
시 작 쾌 속	• 메뉴 선택 후, 작동 시작 시 사용 • 기능 설정 선택 후, 기능 작동 시 사용 (기능:음성, 보온온도, 패킹교체알림, 미세밥맛, 자동세척알림 ,화면밝기, 내솥 선택)	• 쾌속 취사 선택 시 사용 (쾌속 취사 가능 메뉴 : 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡)	
재 가 열 자동세척	• 보온 재가열 선택 시 사용 (대기화면에서)	• 자동세척 선택 시 사용 (대기화면에서)	
취 소	• 모든 기능 설정 취소 시 사용		• 취사 동작 중 취소 시 사용
불림 뜸	• 탱글백미, 고슬백미, 찰진백미, 혼합잡곡, 건강콩밥, 현미100 메뉴에서 불림 및 뜸 추가 조절 시 사용		
< >	• 기능 설정 시 설정값 변경으로 사용, 예약 및 요리메뉴 설정시간 변경 시 사용, 내솥 선택 설정 시 사용		

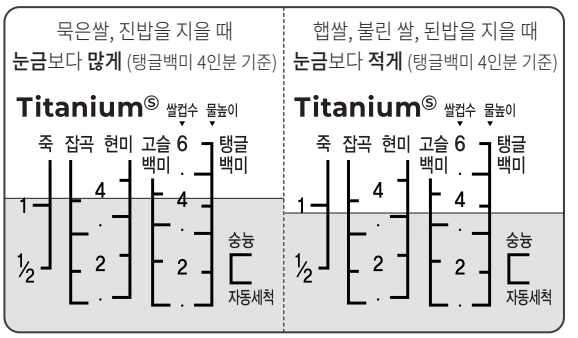
[절전 모드 기능] 밥솥의 대기 상태에서의 대기 전력을 최소화하기 위한 기능입니다.

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

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

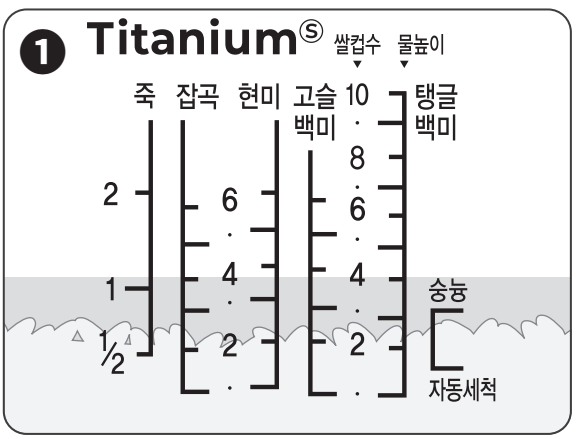
맛있는 밥을 지으려면

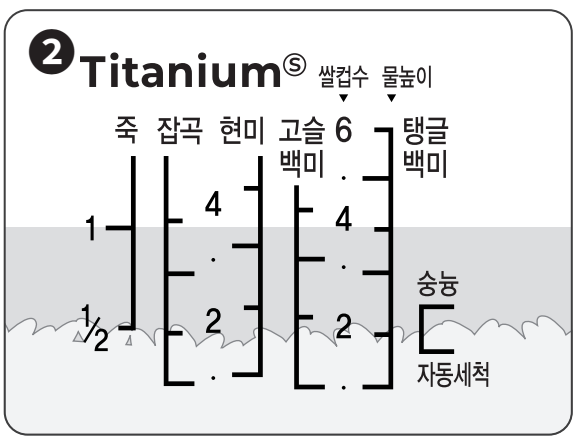
쌀의 종류	물 조절
① **묵은쌀**로 밥을 지을 때	**눈금**보다 **많게**
② **햅쌀**로 밥을 지을 때	**눈금**보다 **적게**
③ **불린 쌀**로 밥을 지을 때	**눈금**보다 **적게**
④ **된밥**을 지을 때	**눈금**보다 **적게**
⑤ **진밥**을 지을 때	**눈금**보다 **많게**



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

물 맞추는 눈금 가이드





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

※ 계량컵으로 쌀 4컵을 씻어 내솥에 넣은 다음 내솥의 탱글백미 물 눈금 4에 맞추면 됩니다.
※ 내솥 수위선에 표기된 일부 메뉴는 메뉴가 적용된 모델에 한합니다.

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

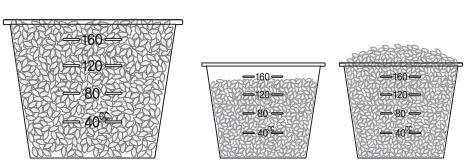
❶ 오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온 시 더욱 심합니다.
아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한 방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후
다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 헹군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.

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.

계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.



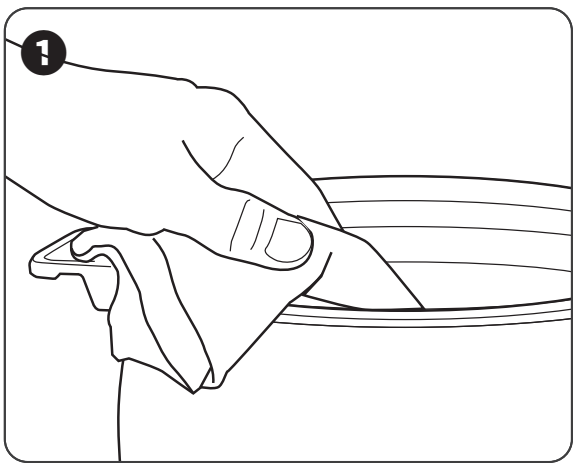
(O) (X)

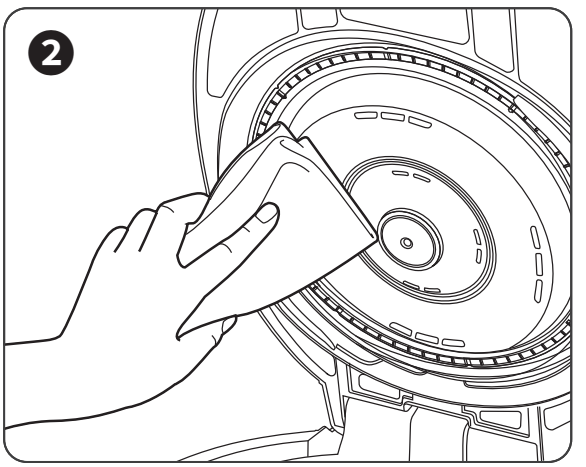
• 계량컵 1컵은 1인분 기준입니다.

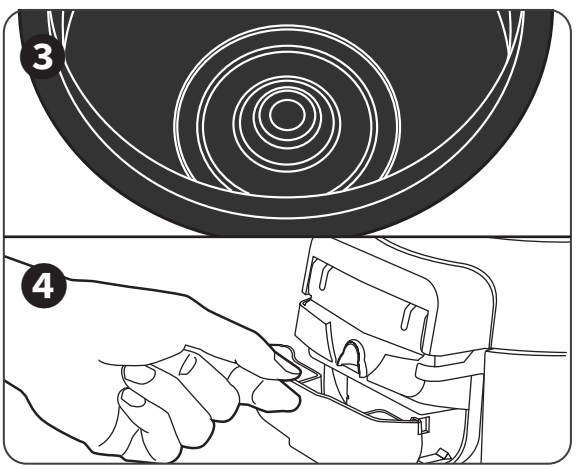
쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

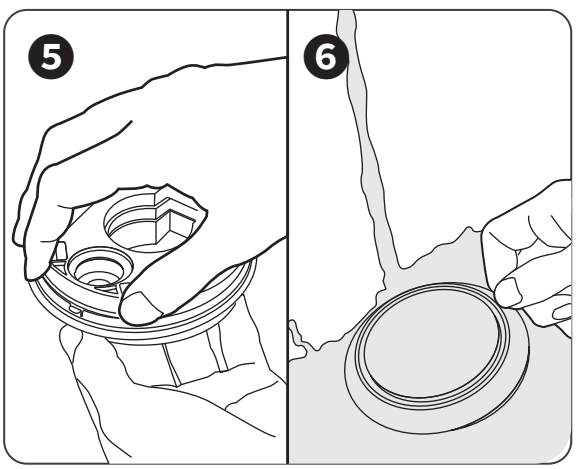
• 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면 밥이 퍼석하거나 설익고, 보온 시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.
• 도정한 지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른 쌀이 됩니다.
• 밥의 밑부분이 눌게 되면서 옅은 갈색으로 변할 수 있습니다. [멜라노이징 현상] 이라고 하는데 향기 있고 풍미있는 밥의 구수한 향기와 맛을 내는 것을 의미합니다.

제품 사용시 정기적 관리 방법









❶ 내솥이 손상 및 변형 될 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천이나 스펀지로 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 스펀지로 깨끗하게 세척합니다.

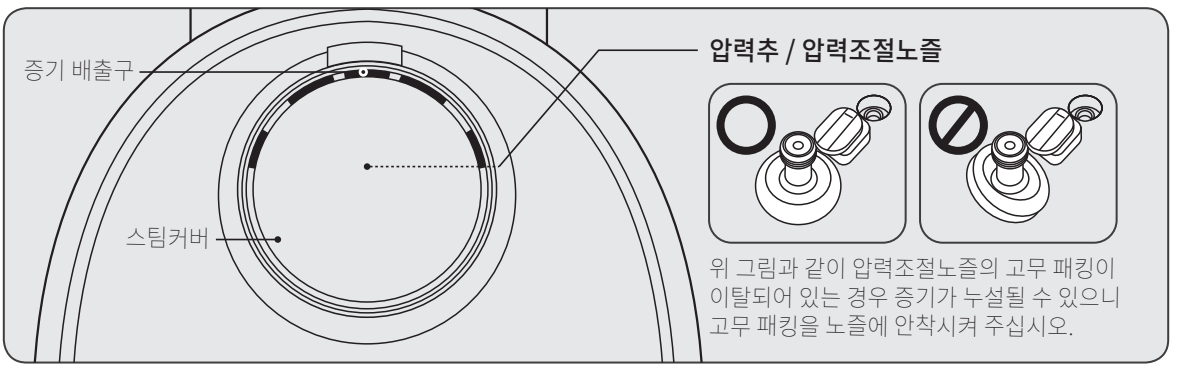
❺ 스팀커버는 분리하여 흐르는 물에 세척하여 주세요.

※ 패킹은 1~3년 주기로 교체가 필요한 소모품으로, 사용에 따른 노후화는 제품 고장이 아닌 자연스러운 현상입니다. ※

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

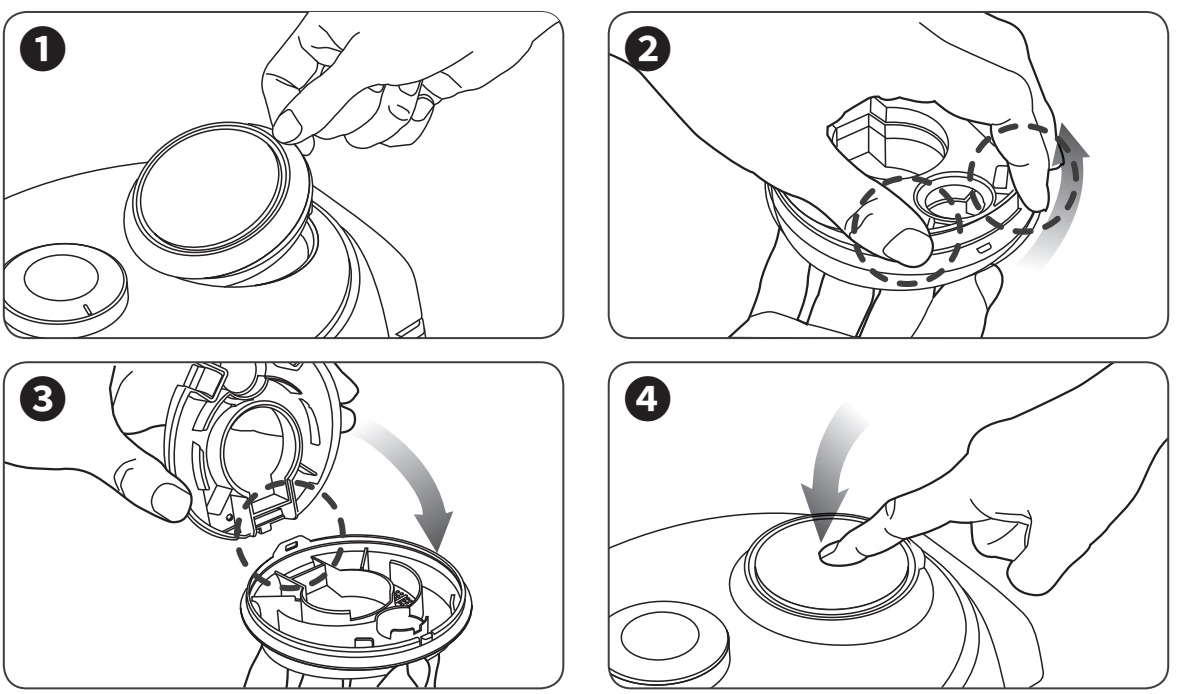
- 센서 및 센서 주변을 날카로운 물건, 거친 수세미, 거친 행주 등으로 힘을 주어 닦지 마십시오.
- 센서의 금속판이 손상(파손)되지 않게 주의 하십시오.(품질 저하의 원인이 됩니다.)
- 위생과 안전한 사용을 위해 반드시 세척한 주걱을 사용하여 주십시오.
- 사용한 주걱을 세척하지 않고 반복하여 사용할 경우, 보온 중인 밥이 쉽게 변질(냄새, 변색) 될 수 있습니다.
- 고온 다습한 여름철에는 주걱에 세균 번식이 활발해 질 수 있으므로 주의하여 주십시오.

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 다이렉트 버튼을 누르십시오.

❷ 다이렉트 버튼을 눌러 취사 하고자 하는 밥 메뉴를 선택 하십시오.

※ 2.1 초고압 메뉴 : 탱글백미, 찰진백미, 혼합잡곡, 현미100, 건강콩밥, 만능찜, 냉동보관잡곡, 백미쾌속, 잡곡쾌속

※ 무압 메뉴 : 고슬백미, 냉동보관백미, 저당20, 저당30

※ 탱글백미 메뉴는 티타늄 내솥 전용 메뉴로 티타늄 내솥 선택 시 활성화 됩니다

❸ [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 취사 시, 화면에는 2.1초고압으로 표시 됩니다.

메뉴+ 기능(건강저당 / 품종맞춤 / 쿠첸 혼합잡곡) 취사 작동 방법



❶ 대기화면에서 [메뉴+/내솥불림(2초)] 버튼을 눌러 [메뉴+] 기능에 진입합니다.

❷ [메뉴+/내솥불림(2초)] 버튼을 연속 터치해서 기능성 잡곡 및 취사하려는 품종을 선택합니다.

(건강저당 / 품종맞춤 / 쿠첸 혼합잡곡 선택)

15가지 메뉴+ 메뉴는 아래의 순번에 따라 순차적으로 숫자(1~15)로 표기 됩니다.

※ 건강저당 : ①슈퍼곡물밥, ②보리잡곡밥, ③흑미밥, ④기장밥, ⑤귀리밥

※ 품종맞춤 : ⑥신동진쌀, ⑦삼광쌀, ⑧친들미, ⑨알찬미, ⑩오대쌀,

※ 쿠첸 혼합잡곡 : ⑪쿠첸 저당잡곡, ⑫쿠첸 활력잡곡, ⑬쿠첸 지혜잡곡, ⑭쿠첸 슬림잡곡, ⑮쿠첸 튼튼잡곡

❸ [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

※ 메뉴+ 취사 후 대기화면에서 시작버튼을 누르면 이전 취사메뉴가 자동 선택되나, [메뉴+] 버튼을 누르면 '①슈퍼곡물밥'이 선택됩니다.

냉동 보관 밥 메뉴 취사 설정 방법

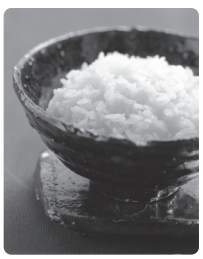


❶ 대기화면에서 [냉동보관밥] 버튼을 누르십시오.

❷ [냉동보관밥] 버튼을 눌러 취사 하고자 하는 냉동보관밥 메뉴를 선택 하십시오.
[냉동보관밥] 버튼 1회 : 냉동보관백미 선택 / [냉동보관밥] 버튼 2회 : 냉동보관잡곡 선택

❸ [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.



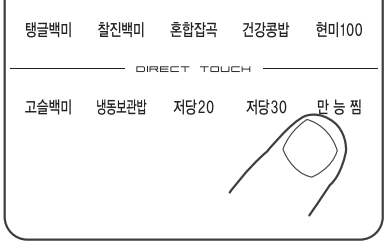
[잡곡 쾌속 메뉴]

- 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.

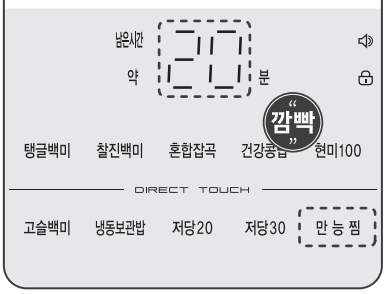
- 자동온도센서를 항상 청결하게 유지하면 언제나 풍미있고 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.
- 취사가 시작되면 자동 예상 시간이 표시됩니다.
- 증기가 배출되기 전에 "이제부터 증기가 배출됩니다. 안전에 유의하여 주십시오."라는 음성 안내가 나온 다음 증기가 자동 배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 취사가 완료되면 보온으로 자동 전환 됩니다. / 밥짓기가 끝나는 즉시 골고루 잘 섞으십시오.

만능찜 취사 방법

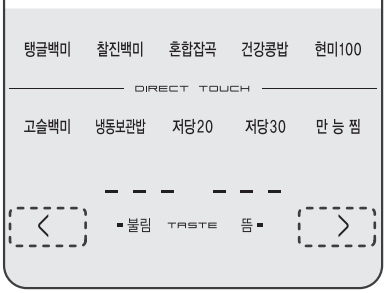
❶ 만능찜 설정 시



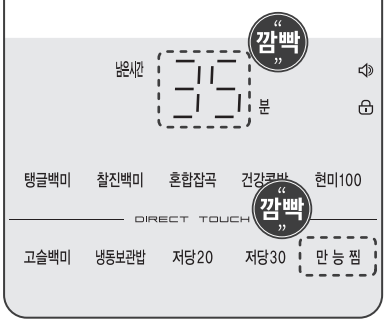
❷ 만능찜 선택 화면



❸ 취사시간 결정



❹ 5분단위 시간 변경 설정



❺ 만능찜 취사 시작 (1회 터치)



❻ 입력 취소



❶ 대기화면에서 [만능찜] 버튼을 누르십시오.

❷ 만능찜 메뉴가 선택되면, [만능찜] 버튼이 깜빡입니다.

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

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

저당메뉴 (저당30 / 저당20) 취사 작동 방법 (10인용)

- 저당트레이는 일부 모델에만 기본 제공됩니다.
- 미포함 모델을 구매하신 경우, 별도 구매 후 사용이 가능합니다.

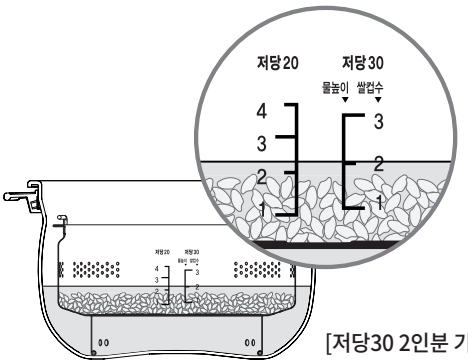
취사 전 준비 사항

❶ 계량컵을 이용하여, 인분 수에 맞게 쌀을 계량한 뒤, 깨끗이 씻어주세요.

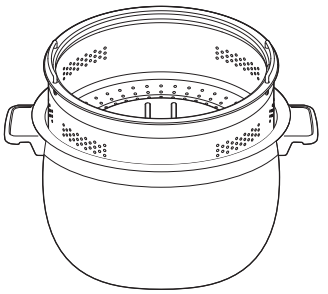
❷ 씻은 쌀을 저당트레이에 담고 평평하게 고른 후, 저당트레이를 내솥에 넣어주세요.

❸ 인분 수에 맞는 물을, 내솥 안의 '저당트레이 수위선'에 맞춰 부어주세요.

※ 아래 이미지는 이해를 돕기 위한 '저당30 메뉴의 2인분 기준 물 눈금' 예시입니다.



[저당30 2인분 기준 물 눈금 예시]



[내솥에 저당트레이를 넣는 형상]

❹ 내솥 외부의 물기를 제거 한 후, 내솥을 제품에 넣어 주세요.

❺ 제품의 뚜껑을 닫고, 핸들을 잠금위치로 돌려 주세요.

취사 작동 방법

❶ 저당메뉴를 선택 하여 주세요.

저당30 / 저당20은 [다이렉트] 버튼을 이용하여 선택하여 주세요.

❷ 시작버튼을 눌러 저당 취사를 시작하여 주세요.

❸ 취사가 완료되면, 저당 트레이 안의 밥을 고루 섞은 후 드시기 바랍니다.

※ 내솥과 저당 트레이는 뜨거우니 사용 시 화상에 주의하세요.
※ 저당메뉴는 취사 완료 후 보온이 되지 않으며, 대기상태로 전환 됩니다.
※ 적당량만 취사하시고, 조리 후 바로 드시는 것을 권장 드립니다.
※ 취사 후에는 내솥 안의 당질수를 버려 주시고, 내솥과 저당트레이는 따뜻한 물에 불린 뒤 깨끗이 세척해 주세요.
세척 후에는 물기를 완전히 제거한 상태로 보관해 주시기 바랍니다.

※ 저당메뉴 설명

- 저당30 : 백미를 최대 3인분 까지 취사 할 수 있습니다.
- 저당20 : 백미를 최대 4인분까지, 잡곡을 최대 3인분 까지 취사 할 수 있습니다.

※ 저당30/20 메뉴 사용 시 주의사항

- 안내된 용량을 초과하여 사용하지 마십시오. 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 취사 후 내솥과 저당트레이는 뜨겁습니다. 반드시 내열 장갑을 착용하고 꺼내 주십시오.
- 저당20의 잡곡 메뉴는 현미, 보리, 흑미 등 알갱이가 큰 잡곡만 사용하시고, 알갱이가 작은 잡곡은 사용하지 마십시오.
  알갱이가 작은 잡곡은 트레이 구멍 사이로 빠질 수 있습니다.
- 내솥이 없는 상태에서 저당트레이만 제품에 넣고 취사하지 마십시오. 제품파손, 화재 등의 위험이 있습니다.
- 저당트레이를 내솥에 넣고 뺄 때, 내솥 코팅에 닿지 않도록 주의하여 주십시오.
- 저당트레이를 바닥에 떨어 뜨리지 않도록 주의하여 주십시오. 변형 또는 파손이 발생할 수 있습니다.
- 저당트레이는 스테인리스304 재질로 제작되어 있습니다.
  장기간 사용 시, 저당트레이 표면에 얼룩이 발생할 수 있으며, 식초를 이용하시면 깨끗이 제거 하실 수 있습니다.
  (세척법 : 별도의 세척 용기에 저당트레이가 잠길 정도의 따뜻한 물을 받으신 후, 식초를 한 스푼 넣고 섞어 주세요.
  저당트레이를 식초물에 넣고, 10분간 방치한 후 세척하시면 얼룩을 깨끗이 제거 하실 수 있습니다.)
- 저당 30/20 취사 시에 물은 상온의 물을 사용하여 주십시오.

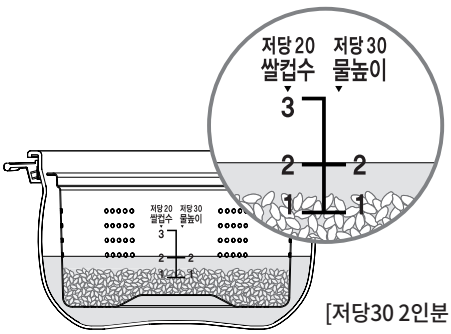
저당메뉴 (저당30 / 저당20) 취사 작동 방법 (6인용)

- 저당트레이는 일부 모델에만 기본 제공됩니다.
- 미포함 모델을 구매하신 경우, 별도 구매 후 사용이 가능합니다.

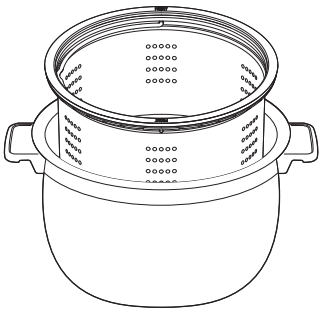
취사 전 준비 사항

❶ 계량컵을 이용하여, 인분 수에 맞게 쌀을 계량한 뒤, 깨끗이 씻어주세요.
❷ 씻은 쌀을 저당트레이에 담고 평평하게 고른 후, 저당트레이를 내솥에 넣어주세요.
❸ 인분 수에 맞는 물을, 내솥 안의 '저당트레이 수위선'에 맞춰 부어주세요.

※저당트레이는 앞뒤 수위선을 참고하여 최대한 수평을 맞춰주십시오.
※ 아래 이미지는 이해를 돕기 위한 '저당30 메뉴의 2인분 기준 물 눈금' 예시입니다.



[저당30 2인분 기준 물 눈금 예시]



[내솥에 저당트레이를 넣는 형상]

❹ 내솥 외부의 물기를 제거 한 후, 내솥을 제품에 넣어 주세요.
❺ 제품의 뚜껑을 닫고, 핸들을 잠금위치로 돌려 주세요.

취사 작동 방법

❶ 저당메뉴를 선택 하여 주세요.
저당30 / 저당20은 [다이렉트] 버튼을 이용하여 선택하여 주세요.
❷ 시작버튼을 눌러 저당 취사를 시작하여 주세요.
❸ 취사가 완료되면, 저당 트레이 안의 밥을 고루 섞은 후 드시기 바랍니다.

※ 내솥과 저당 트레이는 뜨거우니 사용 시 화상에 주의하세요.
※ 저당메뉴는 취사 완료 후 보온이 되지 않으며, 대기상태로 전환 됩니다.
※ 적당량만 취사하시고, 조리 후 바로 드시는 것을 권장 드립니다.
※ 취사 후에는 내솥 안의 당질수를 버려 주시고, 내솥과 저당트레이는 따뜻한 물에 불린 뒤 깨끗이 세척해 주세요.
세척 후에는 물기를 완전히 제거한 상태로 보관해 주시기 바랍니다.
※ 저당트레이는 벌징 형상의 내솥에만 적용이 가능합니다.

※ 저당메뉴 설명

- 저당30 : 백미를 최대 2인분 까지 취사 할 수 있습니다.
- 저당20 : 백미를 최대 3인분까지, 잡곡을 최대 2인분 까지 취사 할 수 있습니다.

※ 저당30/20 메뉴 사용 시 주의사항

- 저당 메뉴는 정해진 인분수에 따른 권장 물량 기준으로 취사해주셔야 최적의 저당 효과와 밥 상태를 보장할 수 있습니다.
- 쌀과 물량을 정해진 용량보다 많이 넣고 취사할 경우, 다음과 같은 문제가 발생할 수 있습니다.
  1. 저당 기능 효과 저하
  2. 취사 중 끓어 넘침 발생
  3. 클린커버, 물받이 등 이물 발생
- 저당 메뉴 사용시 쌀의 품종, 수분 함량, 물의 온도, 보관 상태, 취사량, 인분수 설정 등에 따라 저당 효과와 밥 상태가 달라질 수 있습니다.
- 취사 후 내솥과 저당트레이는 뜨겁습니다. 반드시 내열 장갑을 착용하고 꺼내 주십시오.
- 저당20의 잡곡 메뉴는 현미, 보리, 흑미 등 알갱이가 큰 잡곡만 사용하시고, 알갱이가 작은 잡곡은 사용하지 마십시오.
  알갱이가 작은 잡곡은 트레이 구멍 사이로 빠질 수 있습니다.
- 내솥이 없는 상태에서 저당트레이만 제품에 넣고 취사하지 마십시오. 제품파손, 화재 등의 위험이 있습니다.
- 저당트레이를 내솥에 넣고 뺄 때, 내솥 코팅에 닿지 않도록 주의하여 주십시오.
- 저당트레이를 바닥에 떨어 뜨리지 않도록 주의하여 주십시오. 변형 또는 파손이 발생할 수 있습니다.
- 저당트레이는 스테인리스304 재질로 제작되어 있습니다.
  장기간 사용 시, 저당트레이 표면에 얼룩이 발생할 수 있으며, 식초를 이용하시면 깨끗이 제거 하실 수 있습니다.
  (세척법 : 별도의 세척 용기에 저당트레이가 잠길 정도의 따뜻한 물을 받으신 후, 식초를 한 스푼 넣고 섞어 주세요.
  저당트레이를 식초물에 넣고, 10분간 방치한 후 세척하시면 얼룩을 깨끗이 제거 하실 수 있습니다.)
- 저당 30/20 취사 시에 물은 상온의 물을 사용하여 주십시오.

메뉴별 취사 시간 및 취사 메뉴 사용법

※ 취사시간과 조리 상태는 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해서도 영향을 받을 수 있습니다.

메뉴명	압력	취사량		취사시간		취사 메뉴 사용법
		10인용	6인용	공통		
탱글백미	고압	1~10인분	1~6인분	약 21분~약 36분		쌀밥
찰진백미	고압	1~10인분	1~6인분	약 21분~약 36분		쌀밥
혼합잡곡	고압	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 46분		잡곡밥, 오곡밥, 견과류밥, 버섯죽순밥
현미100	고압	1~6인분	1~4인분	약 45분~약 54분		현미100, 머쉬룸티안, 현미나물밥, 닭가슴살녹차밥, 새싹밥
건강콩밥	고압	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 46분		건강콩밥
백미쾌속	고압	1~6인분	1~4인분	약 11분~약 26분		쌀밥
잡곡쾌속	고압	1~6인분	1~4인분	약 27분~약 36분		잡곡밥, 오곡밥, 견과류밥, 버섯죽순밥
냉동보관잡곡	고압	1~6인분	1~4인분	약 38분~약 48분		냉동보관잡곡밥
만능찜	고압	-	-	약 15분~약 90분		삼계탕, 갈비찜, 닭찜, 수육, 만두찜, 토마토 달걀찜, 구운달걀, 삶은달걀, 대합찜, 애호박찜, 꽃게찜, 두부찜, 생선찜, 오징어조림, 가지찜, 찐 고구마, 찐감자, 찐 옥수수, 찐 밤, 떡볶이, 약밥, 밥피자, 버터 초콜릿 케이크, 생크림케이크, 달걀찜, 스테이크, 잡채, 떡그라탕, 오향장육, 새우케첩볶음, 시루떡, 참치채소무른밥, 감자당근죽, 단호박수프, 브로콜리죽, 고구마 사과죽
저당20 백미	무압	1~4인분	1~3인분	약 42분~약 50분	약 36분~약 44분	저당20백미밥
저당20 잡곡	무압	1~3인분	1~2인분	약 42분~약 48분	약 36분~약 40분	저당20잡곡밥
저당30 백미	무압	1~3인분	1~2인분	약 42분~약 47분	약 36분~약 42분	저당30백미밥
냉동보관백미	무압	1~6인분	1~4인분	약 36분~약 44분		냉동보관백미밥
냉동보관잡곡	고압	1~6인분	1~4인분	약 38분~약 48분		냉동보관잡곡밥
슈퍼곡물밥	고압	1~6인분	1~4인분	약 36분~약 43분		병아리콩밥, 렌틸콩밥, 퀴노아밥, 카무트밥
보리잡곡밥	고압	1~6인분	1~4인분	약 36분~약 43분		보리잡곡밥
흑미밥	고압	1~6인분	1~4인분	약 36분~약 43분		흑미밥
기장밥	고압	1~6인분	1~4인분	약 36분~약 43분		기장밥
귀리밥	고압	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 43분		귀리밥
신동진쌀	고압	1~10인분	1~6인분	약 37분~약 47분		신동진쌀
삼광쌀	고압	1~10인분	1~6인분	약 21분~약 39분		삼광쌀
친들미	고압	1~10인분	1~6인분	약 21분~약 37분		친들미
알찬미	고압	1~10인분	1~6인분	약 35분~약 48분		알찬미
오대쌀	고압	1~10인분	1~6인분	약 31분~약 41분		오대쌀
쿠첸 저당잡곡	고압	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 45분		쿠첸 저당잡곡
쿠첸 활력잡곡	고압	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 42분		쿠첸 활력잡곡
쿠첸 지혜잡곡	고압	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 43분		쿠첸 지혜잡곡
쿠첸 슬림잡곡	고압	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 43분		쿠첸 슬림잡곡
쿠첸 튼튼잡곡	고압	1~6인분	1~4인분	약 37분~약 45분		쿠첸 튼튼잡곡

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

- 메뉴별 취사 시간은 쌀의 상태, 수온, 물의 양, 사용전압 등에 따라 다를 수 있습니다.
- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 탱글백미, 찰진백미, 백미쾌속, 품종 메뉴의 물 높이는 탱글백미 눈금으로 맞추십시오.
- 고슬백미, 냉동보관백미의 물 높이는 고슬백미 눈금으로 맞추십시오.
- 혼합잡곡, 냉동보관잡곡, 잡곡쾌속, 쿠첸 혼합잡곡 메뉴, 건강저당잡곡 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.
- 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.

불림, 뜸 조절 방법

불림, 뜸 조절 기능은 식감(쫀득,부드러움), 향미(구수함)를 단계별로 선택해 취향에 맞게 밥맛을 조절할 수 있습니다.

불림, 뜸 조절 기능은 탱글백미, 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 건강콩밥, 현미100 메뉴에서 사용할 수 있습니다.

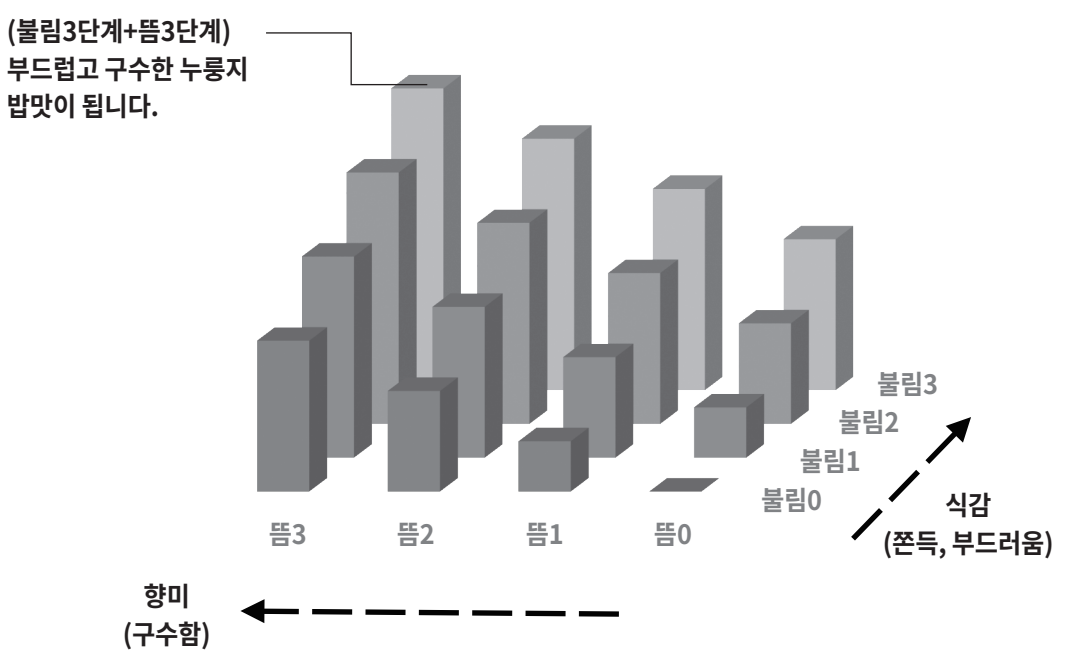
불림, 뜸 조절 단계별 밥맛 그래프

불림 조절		
①단계	②단계	③단계

<불림>
1단계 : 부드러운 밥맛이 됩니다.
2단계 : 쫀득한 밥맛이 됩니다.
3단계 : 쫀득하고, 곡류의 익음이 부드러운 밥맛이 됩니다.

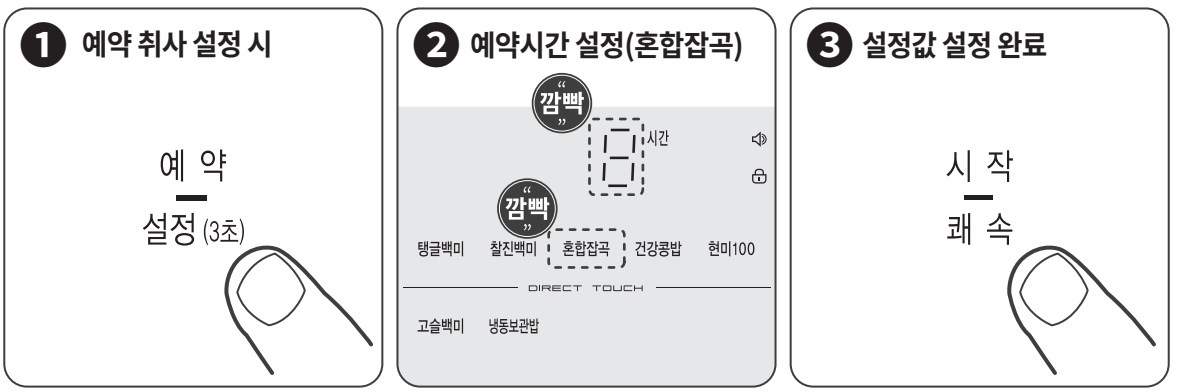
뜸 조절		
①단계	②단계	③단계

<뜸>
1단계 : 부드럽게 눌음이 있는 밥맛이 됩니다.
2단계 : 구수한 향과 눌음이 있는 밥맛이 됩니다.
3단계 : 구수한 향과 두꺼운 눌음이 있는 밥맛이 됩니다.



불림, 뜸 기능 사용시 단계별 특징을 위해 멜라노이징 현상(밥 눌음)이 발생할 수 있습니다.
멜라노이징 현상은 사용 환경 조건에 따라 달라질 수 있으며, 세척에 영향을 줄 수 있습니다.
(멜라노이징 현상 : 밥을 짓는 과정에서 바닥부분이 갈변되면서 구수한 향과 맛을 내는 것을 의미합니다.)
단계별 특징을 위해 가열량이 높아짐에 따라 보온 시 변색 및 노화가 발생할 수 있습니다.
보온을 삼가하여 주시기 바랍니다.
빈 내솥은 따뜻한 물에 30분 이상 불린 후 세척하여 주시거나 [내솥불림] 기능을 사용하시면 세척이 편리합니다.
무압 메뉴(고슬백미)의 경우 불림 조절 시 밥알의 터짐이 적고 부드러운 밥맛이 됩니다.

01. 예약 취사 기본 작동법 (예약 시간 설정)

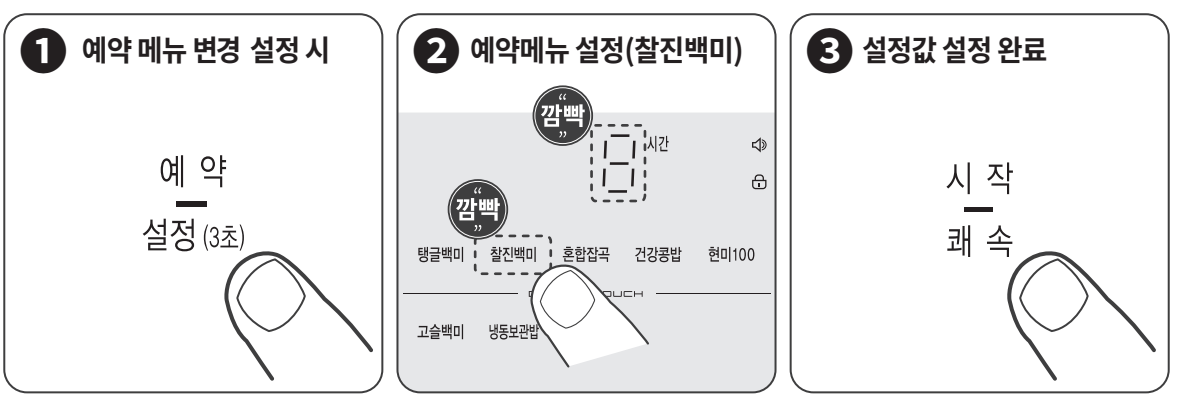


❶ 대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼을 누르십시오.

❷ 예약시간은 1시간 ~ 13시간까지 1시간 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 8H)
예약 시간 변경은 [<], [>] 버튼을 눌러 변경합니다.
예약 시간 설정 : 8 → 9 → 10 → 11 → 12 →13 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 6 → 7 →
8 → 9 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] 버튼을 먼저 누르십시오.

❶ 예약 취사 설정모드에서 다이렉트 버튼을 누르십시오.

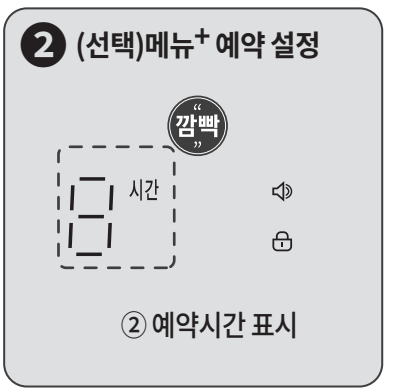
❷ 예약 메뉴 변경은 다이렉트 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 설정합니다.
대기화면에서 예약버튼 터치시, 이전 취사메뉴가 자동선택되며, 이전 취사 메뉴가 예약 취사 미적용 메뉴일 경우,
예약하실 메뉴를 선택 후 "❶ 예약 버튼 터치"
예약 메뉴 : 탱글백미, 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 현미100, 건강콩밥, 냉동보관백미, 냉동보관잡곡

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

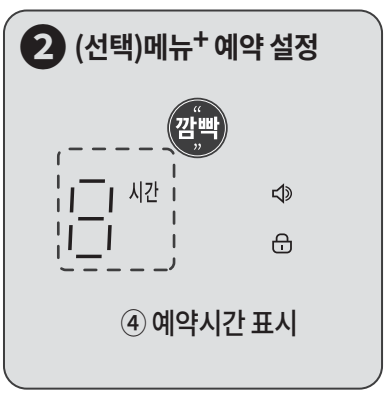
03. 예약 취사 (메뉴+ 추가설정) 작동법













※ 예약 메뉴 변경시 기본 동작 : 대기상태에서 [예약] 버튼을 먼저 누르십시오.

❶ 예약 취사 설정모드에서 [메뉴+/내솥불림(2초)]버튼을 누르십시오.
건강저당 / 품종맞춤 / 쿠첸 혼합잡곡 선택을 할 수 있습니다.

❷ 건강저당 / 품종맞춤 / 쿠첸 혼합잡곡 메뉴 변경은 [메뉴+] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 설정합니다.
메뉴+ 모드시 예약 설정 화면은 (건강저당 / 품종맞춤 / 쿠첸 혼합잡곡 ↔ 예약시간) 번갈아 교차되어 표기 됩니다.

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

예약 취사 기능 설정시, ① 예약시간, ② 메뉴, ③ 메뉴+ (잡곡, 품종 메뉴)를 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/설정(3초)]버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.
대기화면에서 [예약]버튼을 3초간 길게 눌러 설정모드 진입 후 다시[예약] 버튼을 3회 누르면
미세밥맛조절모드로 변경 됩니다.

❷ 다이렉트버튼을 눌러 원하시는 미세밥맛 조절 메뉴를 선택합니다.
미세밥맛 조절가능메뉴 : 탱글백미, 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 현미100, 건강콩밥, 냉동보관잡곡, 냉동보관백미

❸ [시작/쾌속] 버튼을 눌러 불림시간 설정모드에 진입합니다.

❹ [<], [>] 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.
17페이지 (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 [<], [>] 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.

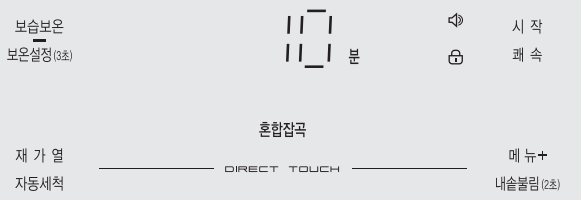
- 가열 온도를 높이면 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.
- 취사 시간과 조리 상태는 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해서도 영향을 받을 수 있습니다.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 2℃, 4℃ 또는 6℃를 선택하여 가열 온도를 높입니다.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우에는 -2℃, -4℃ 또는 -6℃를 선택하여 가열 온도를 낮춥니다.

보온 기능 작동 방법

❶ 보온 설정 시



❷ 혼합잡곡 취사 후 보온 시



❶ 대기화면에서 [보습보온/보온설정(3초)]버튼을 누르면 **보온 기능**이 시작됩니다.
또는 취사가 완료되면 자동으로 보온을 시작합니다.

❷ 보온으로 시작되면 보온 경과 시간이 표시됩니다.
59분까지는 분단위로 표시되며 이후부터는 1시간 단위로 199시간까지 표시됩니다.
199시간에서 시간이 넘어갈 경우 199에서 시간 표시가 정지됩니다.

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 재가열 작동 방법

❶ 재가열 설정 시



❷ 재가열 모드 선택 시



❸ 재가열 시작



❶ [재가열/자동세척] 버튼을 1회 누르면 **재가열** 모드가 시작됩니다.

❷ 보온 재가열이 진행 되는 동안 보온 경과 시간은 계속 표시됩니다.
재가열 시간은 7분 입니다. (재가열이 끝나면 보온 상태로 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/설정(3초)]버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.
대기화면에서 [예약/설정(3초)]버튼을 3초간 길게 눌러 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3초)]버튼을 1회 누르면 보온 온도 조절 모드로 변경됩니다.

❷ 보온 온도 조절은 69℃ ~ 80℃까지 [<], [>] 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 [<], [>] 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.

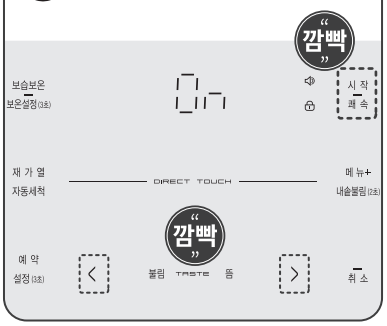
❻ 보온 온도 조절 및 보온 가열량 설정값 취소시, [취소] 버튼을 누르십시오.
설정하던 입력값은 모두 취소하고 대기상태로 변경됩니다.

자동보온 설정 기능

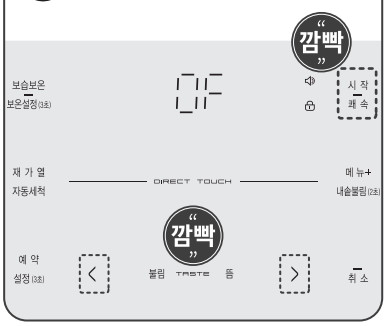
❶ 자동보온 설정 시



❷ 자동보온 설정 (작동)



❸ 자동보온 설정 (미작동)



❹ 설정값 설정 완료



❶ 대기화면에서 [보습보온/보온설정(3초)]버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.

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

❸ 자동보온 설정 취소를 설정하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 OF로 설정을 변경하면 됩니다.
자동보온 설정 : On (취사 후 보온 전환) → OF (취사 후 대기 상태) 순으로 변경됩니다.
자동보온 OF 설정시, 취사완료 후 보온 진입이 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.

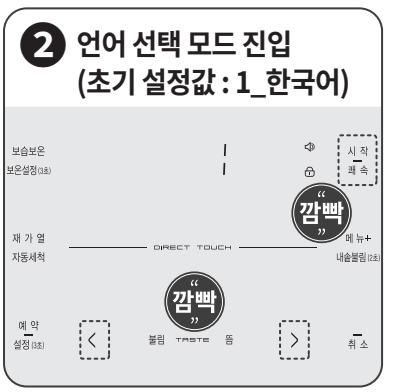
❹ 자동보온 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

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.

음성 조절 방법













❶ 대기화면에서 [예약/설정(3초)]버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.

❷ 언어 선택은 한국어, 중국어, 영어가 선택 가능합니다. (초기 설정값 : “1” 한국어)
1 : 한국어, 2 : 중국어, 3 : 영어
언어 선택 설정 : 1 ↔ 2 ↔ 3

❸ 원하는 언어가 선택되었을 때 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 언어가 설정됩니다.

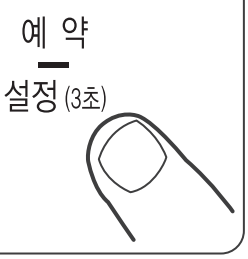
❹ 음량 볼륨 조절은 0~7단계까지 1단계 별로 설정 가능합니다.(초기 설정값 : 3단계)
레벨 숫자가 클수록 음량볼륨이 커지는 설정입니다 .
음량 볼륨 조절 레벨 설정 : 0 ↔ 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 ↔ 6 ↔ 7 순으로 변경됩니다.

❺ 원하는 목표 음량 볼륨 레벨이 표시되었을 때 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 설정이 완료됩니다.
음량 볼륨 레벨 “0”을 선택할 경우, 음성 기능을 OFF 하는 기능입니다.

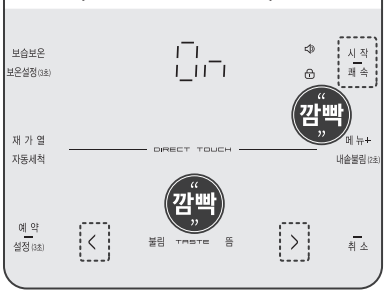
❻ 음량 볼륨 레벨 설정값 취소시, 설정 중 [취소] 버튼을 누르십시오.

자동세척 시기 알림 기능

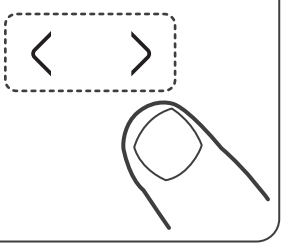
❶ 기능 설정 시



❷ 자동세척 알림 설정모드 진입 (초기설정값 : On)



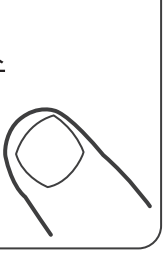
❸ 설정값 변경



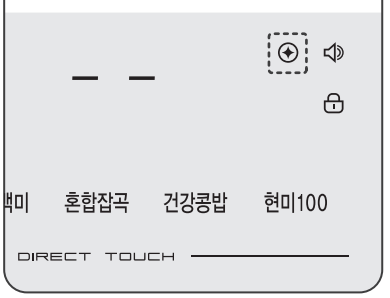
❹ 자동세척 알림 설정값 저장



❺ 설정 취소 시(설정 중)



❻ 자동세척 알림 시



❶ 대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.
대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3초)] 버튼을 4회 누르면 자동세척 알림 설정 모드로 변경됩니다.

❷ 자동세척 알림 설정시, 초기설정값은 On으로 설정되어 있습니다.

❸ 자동세척 알림 설정 취소를 설정하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 OF로 설정을 변경하면 됩니다.
자동세척 알림 설정 : On (설정) → OF (해지) 순으로 변경됩니다.

❹ 자동세척 알림 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

❺ 자동세척 알림 설정값 취소시, [취소] 버튼을 누르십시오.
설정하던 입력값은 모두 취소하고 대기상태로 변경됩니다.

❻ 자동세척 알림 기능
해당 제품을 사용 후 자동세척 시기가 되면 "자동세척 알림" 표시등 (✦)이 켜집니다.
표시등이 켜지면 자동세척을 진행 후 사용하십시오.

❗ 자동 세척은 29쪽을 참조하십시오.

❗ 자동 세척을 하지 않으면, 다음 취사 시 냄새가 발생할 수 있습니다.

※ 자동세척 알림 시기
해당 제품으로 30회 취사를 완료하거나, 만능찜 기능을 이용하여 요리를 완료 한 경우에 자동세척 알림이 표시됩니다.

❗ 자동 세척을 진행하지 않으면, 절전모드를 제외하고 다음 취사 종료시까지 자동세척 알림이 계속 표시됩니다.

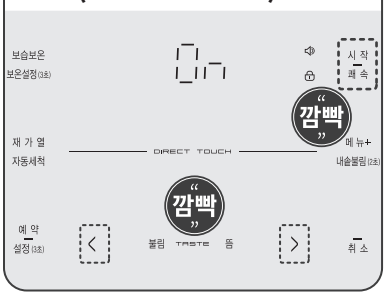
❗ 알림표시를 원하지 않으실 경우, 위의 알림 설정 방법을 통해 해지하시기 바랍니다.

패킹 교체 시기 알림 기능

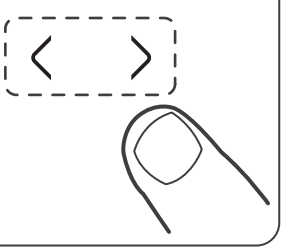
❶ 기능 설정 시



❷ 패킹 교체 알림 설정모드 진입 (초기설정값 : On)



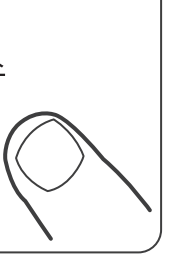
❸ 설정값 변경



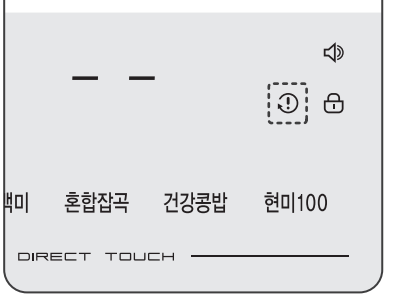
❹ 패킹교체 알림 설정값 저장



❺ 설정 취소 시(설정 중)



❻ 패킹교체 알림 시



❶ 대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.
대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3초)] 버튼을 2회 누르면 패킹 교체 알림 설정 모드로 변경됩니다.

❷ 패킹교체 알림 설정시, 초기설정값은 On으로 설정되어 있습니다.

❸ 패킹교체 알림을 설정하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 On / OF/ CL 로 설정을 변경하면 됩니다.
- 패킹 교체 알림 기능을 사용하려면 On 을 선택하십시오.
- 패킹 교체 알림 기능을 끄려면 OF 를 선택하십시오.
- 패킹 교체 알림 기능을 초기화하려면 CL 를 선택하십시오.

❹ 패킹교체 알림 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

❺ 패킹교체 알림 설정값 취소시, [취소] 버튼을 누르십시오.
설정하던 입력값은 모두 취소하고 대기상태로 변경됩니다.

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

❗ 패킹 교체는 32쪽을 참조하십시오.

❗ 패킹 교체를 제때 하지 않으면 증기 누설이 발생할 수 있습니다.

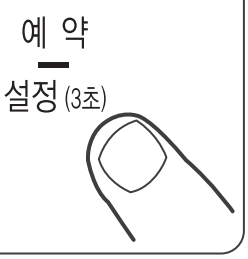
※ 패킹교체시기 알림 시기
1,460회 취사를 진행한 이후에 패킹 교체 알림이 표시됩니다.

❗ 패킹 교체 알림이 표시되어도 취사나 보온 기능은 정상 작동합니다.

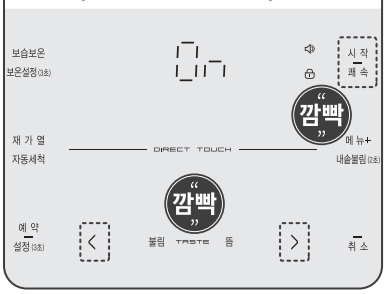
❗ 취사 진행 횟수에 따라 패킹 교체 알림 표시 기간은 상이할 수 있습니다.

패킹 교체 시기 알림 초기화하기

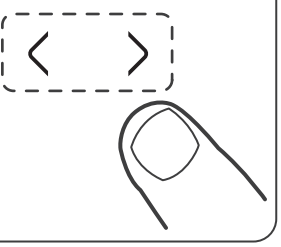
❶ 기능 설정 시



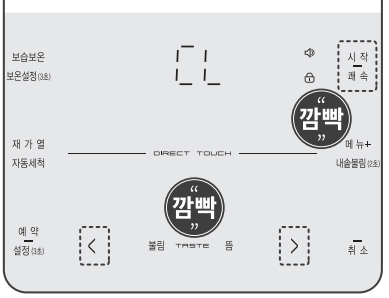
❷ 패킹 교체 알림 설정모드 진입 (초기설정값 : On)



❸ 설정값 변경



❹ 패킹교체 초기화 선택 시



❺ 패킹 교체 알림 초기화 진행



❶ 대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼 (3초간 길게 터치)을 누르십시오.
대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3초)] 버튼을 2회 누르면 패킹 교체 알림 설정 모드로 변경됩니다.

❷ 패킹교체 알림 설정시, 초기설정값은 On으로 설정되어 있습니다.

❸ 패킹교체 알림을 초기화 하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 CL 로 설정을 변경 하십시오.

❹ 패킹교체 알림 설정 화면창에 [CL] 문구를 확인 합니다.

❺ 패킹교체 알림 초기화시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
설정한 후 아무런 버튼을 누르지 않고 15초가 지나거나, [취소] 버튼을 누르면 설정이 취소되고 대기상태로 전환됩니다.

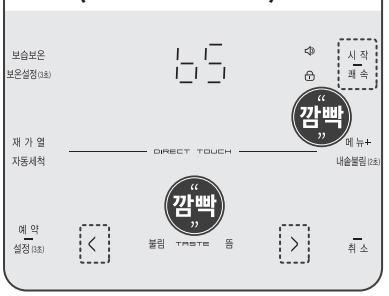
패킹 교체 알림 표시 이전에 패킹을 교환할 경우에도 패킹 교체 후 패킹 교체 알림을 초기화하십시오.
초기화하지 않으면 교체 시기 이전에 패킹 교체 알림이 표시됩니다.

화면 밝기 설정 방법

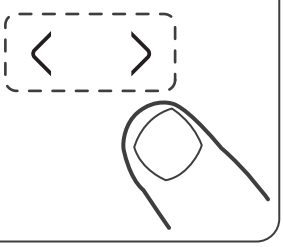
❶ 기능 설정 시



❷ 화면밝기 설정모드 진입 (초기 설정값 : b5)



❸ 설정값 변경



❹ 화면밝기 설정값 저장



❺ 설정 취소 시(설정 중)



❶ 대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼(3초간 길게 터치)을 누르십시오.
대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3초)] 버튼을 5회 누르면 화면 밝기설정 모드로 변경됩니다.

❷ 화면 밝기 설정시, 초기설정값은 b5으로 설정되어 있습니다.

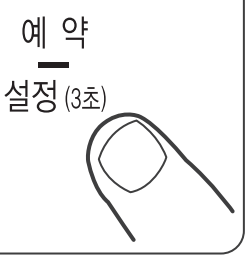
❸ 화면밝기 설정을 하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 설정을 변경 하십시오.
[<], [>] 버튼을 누를 때마다 b1 ↔ b2 ↔ b3 ↔ b4 ↔ b5 ↔ b1 단계순으로 반복됩니다.

❹ 화면 밝기 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

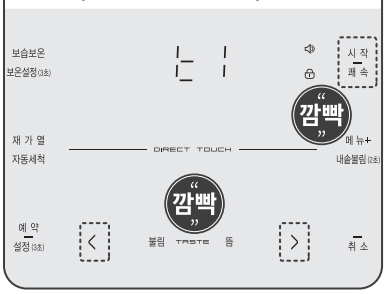
❺ 화면 밝기 설정값 취소시, [취소] 버튼을 누르십시오.
설정하던 입력값은 모두 취소하고 대기상태로 변경됩니다.

내솥 설정 방법

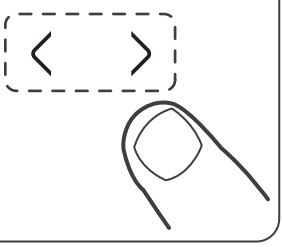
❶ 기능 설정 시



❷ 내솥 설정모드 진입 (초기 설정값 : tI)



❸ 설정값 변경



❹ 내솥 설정값 저장



❺ 설정 취소 시(설정 중)



❶ 대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼(3초간 길게 터치)을 누르십시오.
대기화면에서 [예약/설정(3초)] 버튼을 3초간 길게 눌러 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3초)] 버튼을 6회 누르면 내솥 설정 모드로 변경됩니다.

❷ 내솥 설정시, 초기설정값은 tI(티타늄 내솥)로 설정되어 있습니다.

❸ 내솥 설정을 하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 사용하는 내솥에 맞게 설정을 변경하십시오.
[<], [>] 버튼을 누를 때마다 tI ↔ Co ↔ St ↔ tI 순으로 반복됩니다.
- tI : 티타늄 내솥(Titanium)
- Co : 코팅 내솥(Coating)
- St : 스테인리스 내솥(Stainless)

❹ 내솥 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
내솥 설정값이 저장되고 대기상태로 변경됩니다.

❺ 내솥 설정값 취소시, [취소] 버튼을 누르십시오.
설정하던 입력값은 모두 취소하고 대기상태로 변경됩니다.
설정 중 버튼 입력 없이 15초가 지나면 설정은 취소되고, 설정값은 저장되지 않습니다.

※ 내솥 설정 시 참고 사항
탱글백미 메뉴는 티타늄 내솥 전용 메뉴로, 내솥 설정이 tI(티타늄 내솥)일 때만 선택할 수 있습니다.
내솥 설정을 변경하면 미세밥맛 조절 설정값(불림시간·가열온도)이 초기화되고, 선택 메뉴가 기본 밥 메뉴로 변경됩니다.
제품에 들어 있는 내솥과 내솥 설정이 다르면 밥이 설익거나 눌음이 발생할 수 있으므로, 사용하는 내솥에 맞게 설정하십시오.
Titanium, Stainless 내솥 관리 방법은 31쪽을 참조하십시오.

자동세척 방법

❶ 자동세척 시



❷ 자동세척 선택



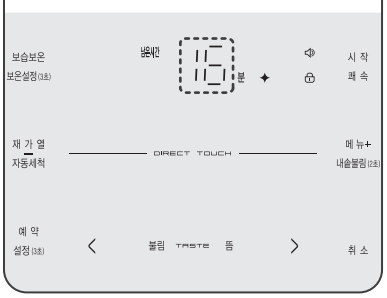
❸ 자동세척 설정 모드



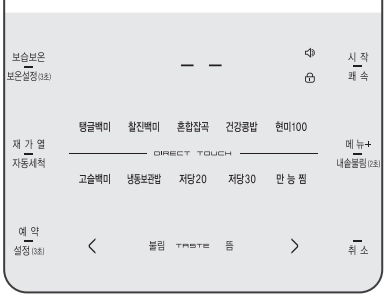
❹ 설정값 설정 완료



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 [재가열/자동세척]버튼을 2회 눌러, 자동세척 모드를 선택하십시오.

❸ 자동세척 설정 모드로 진입, 자동세척 아이콘 [✦] 을 확인합니다.
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.

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

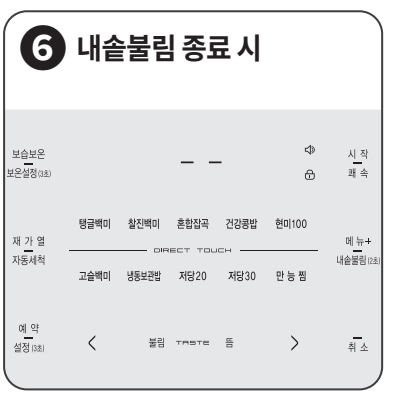












❶ 계량컵을 이용하여 내솥에 물을(6인용 4컵, 10인용 6컵) 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 돌려 주십시오.
※ 위 가이드 이미지는 이해를 돕기 위해 6인용 기준 물 눈금 이미지로 적용 되었습니다.

❷ 대기화면에서 [메뉴+ / 내솥불림(2초)]버튼을 2초간 눌러, 내솥불림 모드를 선택하십시오.

❸ 내솥불림 설정 모드로 진입, 화면창에 [내솥불림] 버튼이 점등됩니다.
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.

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.

Titanium, Stainless 내솥 관리 방법 가이드

※ 본 제품은 사용성 편의를 위해 티타늄 내솥, 스테인리스 내솥과 코팅 내솥이 호환 됩니다.
내솥 제품 문의는 고객센터(1577-2797)로 문의 바랍니다.

01.내솥 재질 특성

① Titanium 내솥
Titanium 내솥은 티타늄 소재로 제작되며, 내솥 표면의 내구성과 보호를 위해 무기질 보호층인 '미네랄 스킨'이 적용되어 있습니다.
② Stainless 내솥
Stainless 내솥은 별도의 코팅이 없는 스테인리스 소재로, 취사 또는 요리 후 일부 음식물에 포함된 미네랄 성분이 내솥 표면에 남아 물때 또는 무지개 빛 얼룩이 생길 수 있습니다.
※ 물때 또는 무지개 빛 얼룩은 인체에 무해합니다.

02.내솥 관리 방법 및 주의 사항

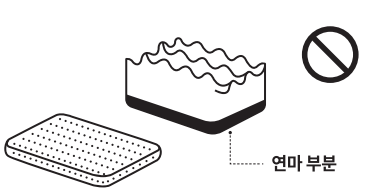
① Titanium 내솥
- 제품 구입 후 처음 사용 전에 충분히 세척 후 사용해 주십시오. 제조 및 유통 과정에서 발생할 수 있는 이물질을 제거하기 위해 중성세제를 이용하여 부드러운 수세미로 깨끗이 닦은 후 사용해 주십시오.
- 미네랄 스킨 보호층의 손상을 방지하기 위해 거친 수세미, 연마제 또는 금속성 수세미를 사용하지 마십시오.

② Stainless 내솥
- 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.)
- 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.

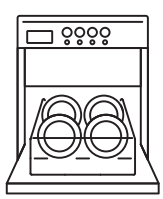
03. 내솥 세척시 사용할 수 없는 관리 용품



금속 수세미 / 나일론 수세미 /
스펀지 수세미의 연마 부분 등



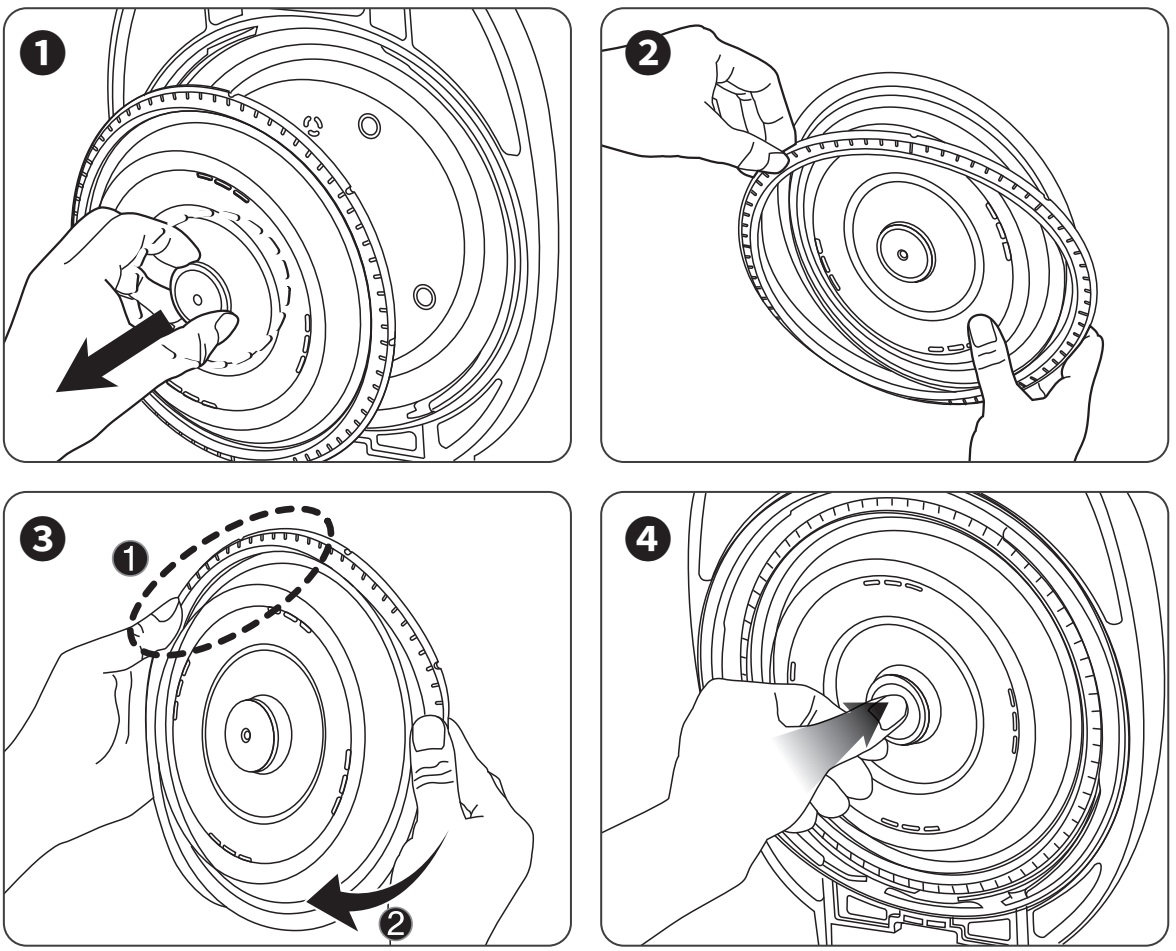
시너 / 벤진 / 연마 세척용 세제 /
표백제 / 제균 알코올 등



식기 세척기 / 식기 건조기

내솥은 식기세척기를 사용하여 세척하지 마십시오.
세제 성분에 의해 부식 및 손상이 발생할 수 있습니다.

클린커버 청소 방법



❶ 클린커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리가 됩니다.
청소를 하지 않으면 보온 중에 냄새가 나는 원인이 됩니다.

❷ 클린커버에 결합된 압력패킹을 분리하여, 압력패킹도 세척하십시오.
주방용 중성세제 및 스펀지로 자주 세척해 주시고, 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.

❸ 클린커버와 압력패킹을 결합하십시오.
①번 부터 패킹의 홈을 클린커버에 끼운 후 ②번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 클린커버패킹을 장착하십시오.

! 클린커버 압력패킹은 앞뒤 구분 없이 장착 가능합니다.

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.

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 읽으신 후에도 잘 보관해 주십시오.

CUCHEN*

2026. 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.

기본모델	[10인용]	[06인용]
	• CRT-UPD104T Series	• CRT-UPD064T Series

메뉴 선택	메뉴명
탱글백미	탱글백미
찰진백미	찰진백미, 영양솥밥, 백미쾌속
고슬백미	고슬백미, 콩나물밥, 백미쾌속
저당20	저당20 백미, 저당20 잡곡
저당30	저당30 백미
냉동보관백미	냉동보관백미
냉동보관잡곡	냉동보관잡곡
현미100	현미100, 머쉬룸티안, 새싹밥
혼합잡곡	오곡밥, 혼합잡곡밥, 잡곡쾌속, 모듬버섯밥, 버섯죽순밥, 견과류밥, 닭가슴살녹차밥
건강콩밥	건강콩밥

메뉴 선택	메뉴명
메뉴+ (1~5번)	슈퍼곡물밥, 보리잡곡밥, 흑미밥, 기장밥, 귀리밥
메뉴+ (6~10번)	신동진쌀, 삼광쌀, 친들미, 알찬미, 오대쌀
메뉴+ (11~15번)	쿠첸저당잡곡, 쿠첸활력잡곡, 쿠첸지혜잡곡, 쿠첸슬림잡곡, 쿠첸튼튼잡곡
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

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

[슈퍼잡곡밥] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쌀 1¼컵, 슈퍼잡곡¾컵, 물
슈퍼잡곡 : 병아리콩, 렌틸콩, 카무트, 퀴노아

※ 건강저당잡곡 1번 메뉴입니다.

[보리잡곡밥] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쌀 1컵, 쌀보리 1컵, 물

※ 건강저당잡곡 2번 메뉴입니다.

[흑미밥] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쌀 1⅔ 컵, 흑미 ⅓ 컵, 물

※ 건강저당잡곡 3번 메뉴입니다.

[기장밥] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쌀 1⅔ 컵, 기장 ⅓ 컵, 물

※ 건강저당잡곡 4번 메뉴입니다.

[귀리밥] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쌀 1⅓ 컵, 귀리⅔ 컵, 물

※ 건강저당잡곡 5번 메뉴입니다.

[품종메뉴] 10/6인용



재료 : 쌀, 물

※ 품종 6~10번 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 터치 후 [1~5번]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.

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 터치 후 [6~10번]을 선택 후 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

메뉴+ 품종(6~10)	①신동진쌀, ②삼광쌀, ③친들미, ④알찬미, ⑤오대쌀

[품종 5종별 알고리즘 특징]

① 신동진쌀 : 쌀알이 굵고 꼬들한 특징을 고려하여 촉촉하게 밥알을 살림
② 삼광쌀 : 부드러운 식감과 단백질 함량이 낮아 찰기가 좋은 특징을 살림
③ 친들미 : 단맛이 높고 고소하며 찰진 특징을 살림
④ 알찬미 : 찰지고 탄성이 좋으며 향이 구수한 특징을 살림
⑤ 오대미 : 단단하고 식어도 떡지지 않는 고슬함을 살림

요리안내

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

[쿠첸저당잡곡] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쿠첸 저당잡곡 2컵, 물

※ 쿠첸 혼합잡곡 11번 메뉴입니다.

[쿠첸활력잡곡] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쿠첸 활력잡곡 2컵, 물

※ 쿠첸 혼합잡곡 12번 메뉴입니다.

[쿠첸지혜잡곡] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쿠첸 지혜잡곡 2컵, 물

※ 쿠첸 혼합잡곡 13번 메뉴입니다.

[쿠첸슬림잡곡] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쿠첸 슬림잡곡 2컵, 물

※ 쿠첸 혼합잡곡 14번 메뉴입니다.

[쿠첸튼튼잡곡] 10/6인용



재료 (2인 기준) : 쿠첸 튼튼잡곡 2컵, 물

※ 쿠첸 혼합잡곡 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 터치 후 [11~15번]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.

[각 효능에 따라 필요한 잡곡만 쏙! 쿠첸 혼합잡곡 5종]

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

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



혈당 관리 잡곡



항산화 잡곡



치매 예방 잡곡



다이어트 잡곡



뼈 건강 잡곡

요리안내

[탱글백미밥] 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 탱글백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [탱글백미]를 선택하여 [시작/쾌속] 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 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.

[영양솥밥] 10/6인용



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 탱글백미 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.

[백미쾌속] 10/6인용



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 탱글백미 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.

[찰진백미밥] 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 탱글백미 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.

[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 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.

[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 탱글백미 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.

[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 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.

요리안내

[저당20 백미] 10/6인용



재료(2인기준) : 쌀 2컵, 물

① 계량컵을 이용하여, 인분 수에 맞게 쌀을 계량한 뒤, 깨끗이 씻어주세요.
② 씻은 쌀을 저당트레이에 담고 평평하게 고른 뒤, 저당트레이를 내솥에 넣어주세요.
③ 인분수에 맞는 물을, 내솥 안의 '저당트레이 수위선'에 맞춰 부어주세요.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [저당20]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면, 내솥의 물은 버려주시고, 저당 트레이 안의 밥을 잘 섞어 주십시오.
※ 내솥과 저당 트레이는 뜨거우니 사용 시 화상에 주의하세요.
※ 저당메뉴는 취사 완료 후 보온이 되지 않으며, 대기상태로 전환 됩니다.
※ 적당량만 취사하시고, 조리 후 바로 드시는 것을 권장 드립니다.
※ 취사 후에는 내솥 안의 당질수를 버려 주시고, 내솥과 저당트레이는 따뜻한 물에 불린 뒤 깨끗이 세척해 주세요.
세척 후에는 물기를 완전히 제거한 상태로 보관해 주시기 바랍니다.

[저당20 잡곡] 10/6인용



재료(2인기준) : 쌀 1⅓컵, 여러 가지 잡곡 ½컵, 물

① 계량컵을 이용하여, 인분 수에 맞게 쌀을 계량한 뒤, 깨끗이 씻어주세요.
② 씻은 쌀을 저당트레이에 담고 평평하게 고른 뒤, 저당트레이를 내솥에 넣어주세요.
③ 인분수에 맞는 물을, 내솥 안의 '저당트레이 수위선'에 맞춰 부어주세요.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [저당20]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면, 내솥의 물은 버려주시고, 저당 트레이 안의 밥을 잘 섞어 주십시오.
※ 내솥과 저당 트레이는 뜨거우니 사용 시 화상에 주의하세요.
※ 저당메뉴는 취사 완료 후 보온이 되지 않으며, 대기상태로 전환 됩니다.
※ 적당량만 취사하시고, 조리 후 바로 드시는 것을 권장 드립니다.
※ 취사 후에는 내솥 안의 당질수를 버려 주시고, 내솥과 저당트레이는 따뜻한 물에 불린 뒤 깨끗이 세척해 주세요.
세척 후에는 물기를 완전히 제거한 상태로 보관해 주시기 바랍니다.

[건강콩밥] 10/6인용



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 [건강콩밥]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



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.

[저당30 백미] 10/6인용



재료(2인기준) : 쌀 2컵, 물

① 계량컵을 이용하여, 인분 수에 맞게 쌀을 계량한 뒤, 깨끗이 씻어주세요.
② 씻은 쌀을 저당트레이에 담고 평평하게 고른 뒤, 저당트레이를 내솥에 넣어주세요.
③ 인분수에 맞는 물을, 내솥 안의 '저당트레이 수위선'에 맞춰 부어주세요.
④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
⑤ 메뉴의 [저당30]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
⑥ 취사가 완료되면, 내솥의 물은 버려주시고, 저당 트레이 안의 밥을 잘 섞어 주십시오.
※ 내솥과 저당 트레이는 뜨거우니 사용 시 화상에 주의하세요.
※ 저당메뉴는 취사 완료 후 보온이 되지 않으며, 대기상태로 전환 됩니다.
※ 적당량만 취사하시고, 조리 후 바로 드시는 것을 권장 드립니다.
※ 취사 후에는 내솥 안의 당질수를 버려 주시고, 내솥과 저당트레이는 따뜻한 물에 불린 뒤 깨끗이 세척해 주세요.
세척 후에는 물기를 완전히 제거한 상태로 보관해 주시기 바랍니다.

[오곡밥] 10/6인용



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.

[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 물에2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
③ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 탱글백미 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.

[냉동보관잡곡] 10/6인용



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



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



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 현미, 다시마 육수, 준비한 채소를 넣은 후 참기름, 다진 마늘, 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



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



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



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.

[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 껍질을 벗기고 도톰하게 저며 주십시오.
② 새송이버섯은 길이대로 저민 후 먹기 좋은 크기로 등분하여 주십시오.
③ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고 물을 탱글백미 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.

[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 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.

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 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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

[삼계탕] 10/6인용



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



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

요리안내

[참치채소무른밥] 10/6인용



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



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



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



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



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*

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 사용하여 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 국가에서 사용시 보증 및 수리대상에서 제외 됩니다.

잘못된 사용으로 인해 발생하는 위험과 피해를 아래와 같이 구분해 표시합니다.

위험 사망하거나 중상을 입을 우려가 특히 높은 내용을 나타냅니다.

경고 사망하거나 중상을 입을 우려가 있는 내용을 나타냅니다.

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

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 고객센터(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 직사광선이 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 당기지 말 것.**
- **전원 플러그를 뽑을 때 젖은 손으로 잡아 당기지 말 것.**
- **전원 플러그는 끝까지 확실하게 꽂고, 연속으로 꽂았다 빼지 말 것.**



전원 관련

- 정격 15A이상의 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용해야 합니다.
  (한국 이외의 국가에서는 사용을 금합니다.)
- 신체적・감각적・정신적 능력이 부족하거나 사용 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 보호자의 감독이나 지시 없이 이 제품을 사용하지 마십시오.

⚠ 위 험

사용 부주의로 **사망 또는 중대한 상해(화재, 화상, 감전, 부상, 고장) 가 발생** 될 수 있습니다.
하면 안 되는 ≪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 / 전원플러그 연결 상태로 장시간 미 사용
- **청소 및 기타 유지 보수 전에 기기의 전원 공급을 반드시 차단할 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 사용하지 말 것.**
- **전원 콘센트에 꽂힌 전원 플러그를 증기에 닿지 않도록 할 것.**
- **한 개의 콘센트에 여러 전기 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 말 것.**



사용 관련

- 제품 사용 시 내솥 없이 절대 취사 및 요리 메뉴를 사용하지 마십시오.
- 뚜껑 위에 장식용 덮개나 행주, 기타 물건을 올려놓고 사용하지 마십시오.
- 취사 도중 전원 플러그를 뽑거나 다른 기능의 버튼을 누르지 마십시오.
- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의해 주십시오.

⚠ 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.**
  본 제품은 전기제품으로, 발화의 원인이 될 수 있는 아래와 같은 금속 및 물체를 주의 하십시오.
  스테인리스판 / 깔판 / 철판 / 은박지 / 동파이프 / 철 종류 / 알루미늄 쟁반 / 방석 / 전기장판 / 카펫 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 고객센터(1577-2797)로 연락할 것.**
- **내부 솥을 다른 조리 기구에 사용할 경우 코팅 벗겨짐의 원인이 되므로 사용하지 말 것.**
  (타사 제품, 가스레인지, 전기레인지, 전자레인지 등)



사용 관련

- 이 기기는 다음과 같은 가정용 및 유사한 용도로 사용하도록 설계되었습니다:
  - 상점, 사무실 및 기타 사용 환경 내 주방
  - 호텔, 모텔, 민박시설 등 기타 주거환경

⚠ 경 고

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, 찜판, 저당트레이 등이 뜨거우므로 손을 대지 말 것.**
- **내솥이 없는 상태로 클린커버, 찜판, 저당트레이, 금속성 그릇 및 막대기 등을 넣어서 사용하지 말 것.**
- **취사 중이거나 취사 완료 직후 자동증기 배출 장치에 얼굴이나 손 등을 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.**

사용 관련

- 박스 포장된 PE BAG(AIR CAP) 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기 바랍니다.
- 클린커버, 내솥 등 부속품은 식기세척기에 사용할 수 없습니다. (파손, 변형, 변색 발생 가능)
- 취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하여 사용하십시오.

⚠ 주 의

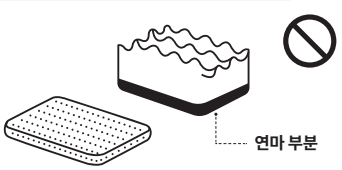
사용 부주의로 **경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 발생** 될 수 있습니다.
이 기기를 사용시 **주의할 ≪주의≫ 내용** 을 알려드립니다.

- 자동온도센서/ 온도감지기는 이물질(밥알 기타 음식물 등) 및 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 세척하십시오.
- 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 있으니 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 기능 등을 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, 클린커버, 찜판, 저당트레이 등을 자주 청소할 것.
- 최대 용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 말 것.
- 내솥, 클린커버, 찜판, 저당트레이세척 시 사용가능한 수세미 : 극세사 / 스펀지 / 망사류 (철/녹색/탄 냄비 수세미는 사용 금지)
- 취사 직후 또는 보온 중 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)
- 제품 청소시 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.
- 내솥 코팅에 스크래치가 발생할 수 있으니 별도 용기에서 양념하여 옮겨 조리할 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 손상의 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

내솥은 식기세척기를 사용하여 세척하지 마십시오.
세제 성분에 의해 부식 및 손상이 발생할 수 있습니다.

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 고객센터(1577-2797) 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다.
개선되지 않을 때는 쿠첸 고객센터(1577-2797)로 연락해 주십시오.

현상	확인사항	조치방법
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.	계량컵을 사용하셨습니까?	• 동봉된 계량컵을 이용해 쌀을 계량해 주세요.
	물 조절을 확실히 하셨습니까?	• 사용한 곡물과 인분 수를 확인하여 내솥에 표시된 물 눈금에 물 양을 맞춰 주세요.
	메뉴 선택은 확실히 하셨습니까?	• 사용한 곡물에 맞는 메뉴를 선택해 주세요.
3. 플라스틱 냄새가 난다. 타는 냄새가 난다.	처음 사용하거나 사용한 지 얼마 안 된 제품에서 냄새가 나나요?	• 제품 초기 사용 시에는 플라스틱 냄새 또는 타는 냄새가 발생할 수 있습니다. 사용할수록 냄새는 사라지며 고장이 아닙니다.
	연기가 나나요?	쿠첸 고객센터로 문의하세요.
4. 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.
	내솥 설정이 내솥에 맞게 올바르게 되어 있나요?	• 내솥 설정 방법에 따라 코팅 내솥, 스테인리스 내솥 혹은 티타늄 내솥을 설정해 주세요.
5. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	압력패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요?	• 내솥의 상부측면과 압력패킹 외측 면을 깨끗이손질해 주세요.(압력패킹이 닿는 부위)
	압력패킹을 적기에 교환하셨나요? (패킹이 손상되거나 노후되지 않았나요?)	※ 압력 패킹은 소모품입니다. • 압력패킹은 사용 횟수 및 환경에 따라 1년 주기로 교체를 권장합니다.
6. E1,E3 표시가 나타날 때	내부 온도가 너무 차가울 때 나타납니다.	• 쿠첸 고객센터로 문의하세요.
7. E2,E5 표시가 나타날 때	압력 조절노즐이 막혀 내부 압력이 높을 때 나타나거나, 내부 온도가 너무 높을 때 나타납니다.	• 쿠첸 고객센터로 문의하세요.
8. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	• 예약 가능 메뉴인지 확인하세요.
9. E8 표시가 나타날 때	온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 쿠첸 고객센터로 문의하세요.
10. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	쌀을 5회 미만으로 세척하지 않으셨습니까?	• 쌀을 맑은 물이 나올 때까지 충분히 세척하지 않으면 쌀 표면의 전분으로 인해 밥이 눌어붙을 수 있습니다. 반드시 쌀을 충분히 세척해 주십시오.
	불림 또는 예약 취사를 하지 않았나요?	• 불림 기능을 사용하거나 예약 취사를 한 경우 쌀알이 물에 불어 미세 전분이 가라앉게 되며 밥 누름이 심해질 수 있습니다.
	미세 밥맛 조절 기능을 사용하지 않았나요?	• 미세 밥맛 조절 기능에서 가열 온도를 -6도, -4도, -2도 또는 0도로 선택하여 주세요.
	내솥 표면 및 바닥 온도 센서 표면에 물기나 이물질이 묻어 있지 않나요?	• 내솥 표면 및 자동 온도 센서 표면의 물기나 이물질을 제거해 주세요.

고장신고 전에 확인 하십시오.

현상	확인사항	조치방법
11.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.
12.보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 될 때	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약취사한 밥을 보온하지 않았나요?	• 12시간 이상 보온하지 마세요 12시간 이상 보온 시 변색 또는 냄새가 발생될 수 있습니다.
	요리 기능을 사용하지 않았나요? 압력패킹을 자주 세척하셨나요?	• 탕, 찜 등의 요리를 한 후 클린커버, 패킹, 내솥 등을 깨끗이 세척하지 않고 취사를 하면 냄새가 밥에 베어들 수 있습니다.
	백미 이외의 잡곡/현미 등의 메뉴를 보온하셨거나 주걱이나 식은밥, 혹은 다른 종류의 밥을 함께 보온하셨습니까?	• 식은 밥 및 주걱과 같은 이물질을 함께 넣고 보온하지 마세요. 식은 밥 및 주걱 등의 이물은 세균 번식 및 냄새 발생의 원인이 될 수 있습니다. • 백미 이외의 메뉴는 곡물의 특성상 백미 메뉴 대비 보온 시 냄새가 많이 발생될 수 있습니다.
	충분히 깨끗하게 세척한 내솥, 클린커버, 주걱 등을 사용하셨나요?	• 주걱은 반드시 사용 시마다 충분히 세척하여 사용해 주세요. • 타액(침)에 노출된 주걱이나 사용한 주걱을 반복 사용하는 것은 박테리아 번식으로 인한 냄새 및 변색에 원인이 될 수 있습니다.
	내솥 설정이 내솥에 맞게 올바르게 되어 있나요?	• 내솥 설정 방법에 따라 코팅 내솥 혹은 스테인리스 내솥을 설정해 주세요.
13.버튼 입력 시 ㄴ ㄴ 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.
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 고객센터 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 모델명, 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 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			

- 품질보증기간 및 부품 보유 기간은 소비자 분쟁 해결 기준을 준수합니다.
- 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 고객센터(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. • 부품의 보유기간은 소비자 분쟁 해결 기준을 기준합니다.

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