

쿠첸 밥솥 사용설명서

CRT-OPXD102 / CRT-XPD107 / CRT-XPD108 / CRT-PPXD109 Series

10인 전용

가정용

국내 전용

밥솥 공용

보증서 포함

우측의 QR코드를 스캔 하시면,
구입하신 밥솥 제품에 대한
자세한 매뉴얼을
확인하실 수 있습니다.



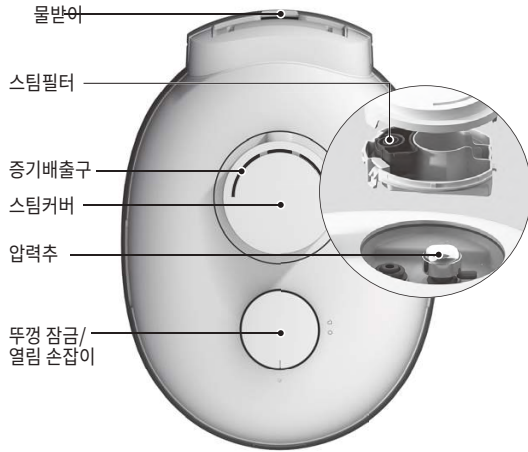
쿠첸 밥솥을 구매해 주셔서 대단히 감사합니다.
사용하시기 전에 반드시 사용 설명서의
[안전을 위한 주의사항]을 읽어 주십시오.

쿠첸 순정품이 아닌 부품 사용으로 발생한 문제는 책임지지 않습니다.
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.

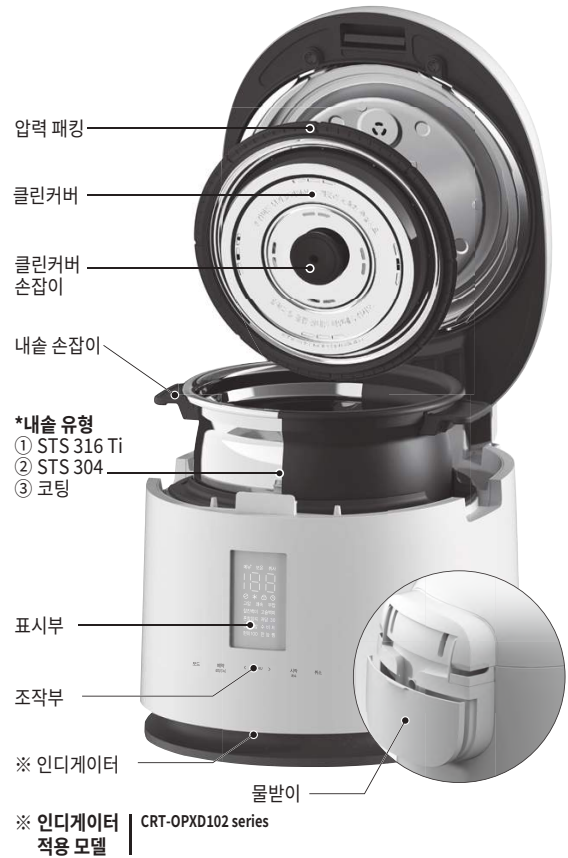
CUCHEN*

제품 내/외부 명칭

※ 해당 제품 이미지와 *내술 유형은 모델에 따라 다를 수 있습니다.



악세서리



이지 오픈 핸들 동작 가이드

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



이지 오픈 핸들 작동법 / 표시부 명칭

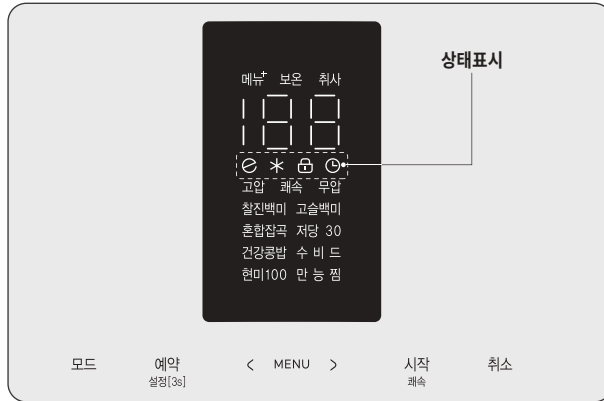


뚜껑 잠금 / 열림 손잡이 (이지 오픈 핸들)

그림과 같이우측 방향으로 핸들을 [○] 표시 지점까지 돌려주세요.

한번 더 [▷] 표시 지점까지 핸들을 돌리면 뚜껑이 열립니다.

밥솥 표시부 명칭



- 절전모드: 절전모드 진입 또는, 절전메뉴(절전백미, 절전혼합잡곡) 선택 시 ㉠ 표시등이 켜집니다.
 - 냉동보관: 냉동보관메뉴 선택 시 * 표시등이 켜집니다.
 - 예약 시간 알림: 예약기능이 켜져 있을 때 ㉡ 표시등이 켜집니다.
 - 뚜껑 잠금 알림: 뚜껑 결합 손잡이가 잠금 위치에 있으면 ㉢ 표시등이 켜집니다.
- ※ 조작부 버튼에 대한 상세 사용법은 아래의 가이드를 확인하세요.

인디게이터 표시 CRT-OPXD102 series



인디게이터는
제품 전면 하단에
5개의 LED를 이용하여
밥솥의 상태를
시각적으로 표시해 주는
쿠첸의 언어입니다.

대기 모드 점등	○ ○ ○ ○ ○
기능 동작 중 점등	○ ○ ○ ○ ○
증기 배출 중 1분 점멸	○ ○ ○ ○ ○
알림 1초 간격 점멸	○ ○ ○ ○ ○
보온 6시간 전 점등	○ ○ ○ ○ ○
보온 6시간 경과 점등	○ ○ ○ ○ ○
보온 12시간 경과 점등	○ ○ ○ ○ ○

조작부 기능과 명칭

조작부	1회 터치	2회 터치	길게 터치
모드	• 모드 진입 후, 모드 항목 변경으로 사용 ※ 모드 설정: 메뉴 플러스 모드 → 내솥불림모드 → 보온모드 → 재가열모드 → 자동세척 모드		• 불림, 뜸 모드 진입 시 사용 (대기화면에서 3초)
예약 설정[3s]	• 예약 취사 설정 시 사용 • 설정 진입 후, 기능 항목 변경으로 사용		• 기능 설정 시 사용(대기 화면에서 3초) ※ 모드 설정: 음성 → 자동보온 → 보온온도 가열량 → 미세밥맛조절 → 자동세척알림 → 패킹교체 알림 → 물받이 알림 → * 인디게이터 → 내솥 선택
시작 쾌속	• 메뉴 선택 후, 작동 시작 시 사용 • 기능 설정 선택 후, 기능 설정 시 사용	• 쾌속 취사 선택 시 사용 (쾌속 취사 가능 메뉴: 찰진백미, 혼합잡곡, 건강공밥)	
취소	• 취사/기능 설정 취소 시 사용		
< >	• 메뉴 변경, 기능 설정 시 설정값 변경, 예약 및 요리 메뉴 설정 시간 변경 시 사용		

* 인디게이터 설정가능 모델: CRT-OPXD102 series

메뉴	① 찰진백미 ② 혼합잡곡 ③ 건강공밥 ④ 현미100 ⑤ 고슬백미 ⑥ 저당30 ⑦ 수비드 ⑧ 만능찜 ⑨ 백미쾌속 ⑩ 혼합잡곡쾌속 ⑪ 건강공밥쾌속 ⑫ 절전백미 ⑬ 절전혼합잡곡 ⑭ 냉동보관백미 ⑮ 냉동보관혼합잡곡 ⑯ 냉동보관건강공밥
메뉴+ (모드 1회 터치 후 [<] or [>]로 메뉴 선택)	건강저당 메뉴: ① 귀리밥 ② 파로밥 ③ 카무트밥 ④ 병아리콩밥 ⑤ 흑미밥 품종맞춤 메뉴: ⑥ 신동진쌀 ⑦ 삼광쌀 ⑧ 친들미 ⑨ 알찬미 ⑩ 오대쌀 쿠첸 혼합잡곡 메뉴: ⑪ 쿠첸 저당잡곡밥 ⑫ 쿠첸 활력잡곡밥 ⑬ 쿠첸 지혜잡곡밥 ⑭ 쿠첸 슬림잡곡밥 ⑮ 쿠첸 튼튼잡곡밥 플러스스쿱 메뉴: ⑯ 송농 ⑰ 구운달걀 ⑱ 삼계탕 ⑲ 저당20

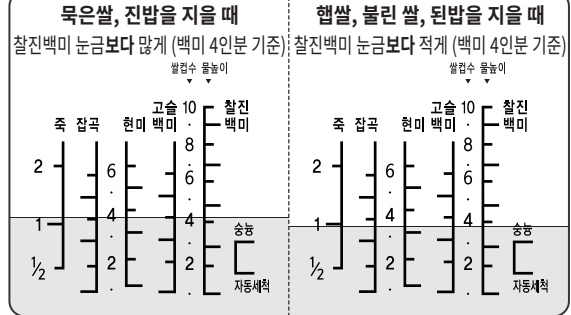
* 혼합잡곡류 메뉴는(혼합잡곡/혼합잡곡쾌속/절전혼합잡곡/냉동보관혼합잡곡) 콩이 포함되지 않은 곡물형태의 잡곡을 위한 메뉴입니다.

* 콩(서리태/병아리콩 등)이 포함된 곡물은 '건강공밥/건강공밥쾌속/냉동보관건강공밥' 메뉴를 이용해 주세요.

* 현미로 취사를 할 경우 '현미100' 메뉴를 이용해 주세요.

맛있는 밥을 지으려면

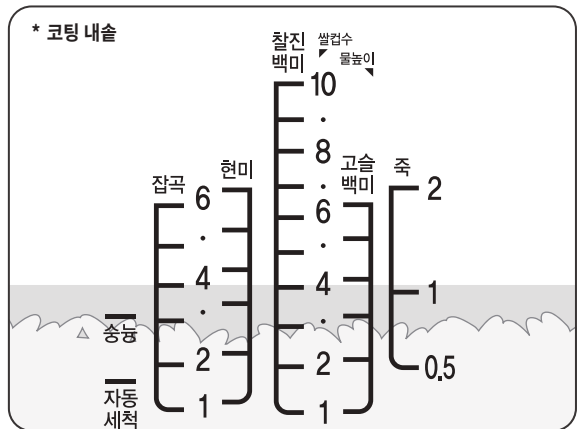
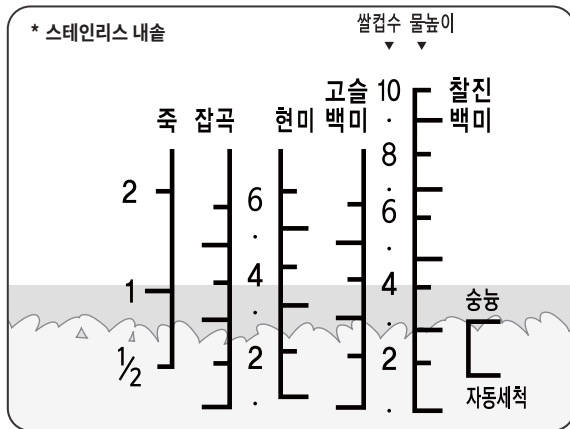
쌀의 종류	물 조절
① 묵은쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 많게
② 햅쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
③ 불린 쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
④ 된밥을 지을 때	눈금보다 적게
⑤ 진밥을 지을 때	눈금보다 많게



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

물 맞추는 눈금 가이드

※ 내솔 종류에 따라 수위선의 형상이 상이 할 수 있습니다.



10인용 물수위선으로 찰진백미 4인분 기준입니다.

※ 계량컵으로 쌀 4컵을 계량한 뒤 씻은 쌀을 내솔에 넣고 찰진백미 물 눈금 4에 맞추면 됩니다.

※ 내솔 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 내솔 수위선에 정확하게 채웁니다.
- 물의 양은 내솔을 평평한 곳에 놓고 내솔의 물 수위선에 맞춥니다.
- 쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수 있습니다.

보온시 냄새가 날 때

- ① 뚜껑부의 청소 상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온 시 냄새가 날 수 있습니다.
주기적으로 청소를 자주 하시기 바랍니다.
- ② 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)
- ③ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

보온시 변색이 생긴다면

- ① 찹쌀이나, 생산 1년 이상/도정 3개월 이상의 묵은쌀 사용 시, 변색이 발생할 수 있습니다.
- ② 보온온도조절/가열량조절 기능을 활용하여 변색 정도를 조절하여 주십시오.

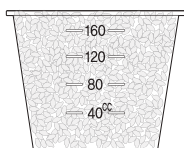
묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

- ① 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.

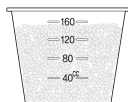
묵은 쌀로 밥을 지었을 때 찰기가 부족하다면

- ① 쌀의 상태 / 쌀 보관 방법 / 물 조절 등에 의해 취사 상태가 달라질 수 있습니다.
- ② 인분에 맞는 물 눈금보다 반 눈금 가량 물을 추가 하시기 바랍니다.

계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.



(O)



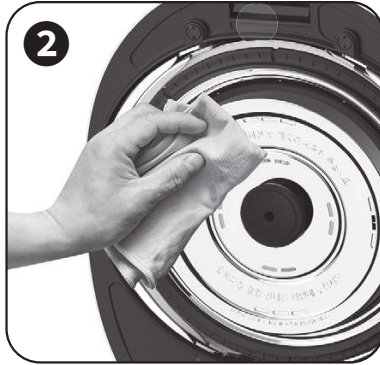
(X)

- 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 누게 되면서 열은 갈색으로 변할 수 있습니다.
[멜라노이징 현상] 이라고 하는데 향기 있고 풍미있는 밥의 구수한 향기와 맛을 내는 것을 의미합니다.

제품 사용시 정기적 관리 방법 ※ 해당 이미지는 모델에 따라 다를 수 있습니다.



- ① 내솥의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아주세요.
- ② 클린커버와 압력패킹을 분리하여 닦은 후 결합해 주세요.
압력 패킹의 청결은 제품의 성능을 유지시켜주며, 냄새 발생을 억제합니다.
- ③ 본체 물 고임과 내부의 이물질 및 온도 센서 주위를 닦아주세요.
온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- ④ 제품 뒷면의 물받이는 분리 후 주방세제와 스펀지를 이용하여 주기적으로 세척 해 주세요.
냄새발생 및 물넘침의 원인이 됩니다.
- ⑤ 스팀커버와 스팀필터는 분리하여 흐르는 물에 세척하여 주십시오.
스팀커버 내부의 스팀필터는 증기배출 구멍이 막히지 않도록 자주 세척해 주시고, 분실되지 않도록 주의해 주시기 바랍니다.
- ⑥ 저당트레이는 세척 후 안팎의 물기를 깨끗이 닦아내고 말려 주세요. (해당모델에 한함)

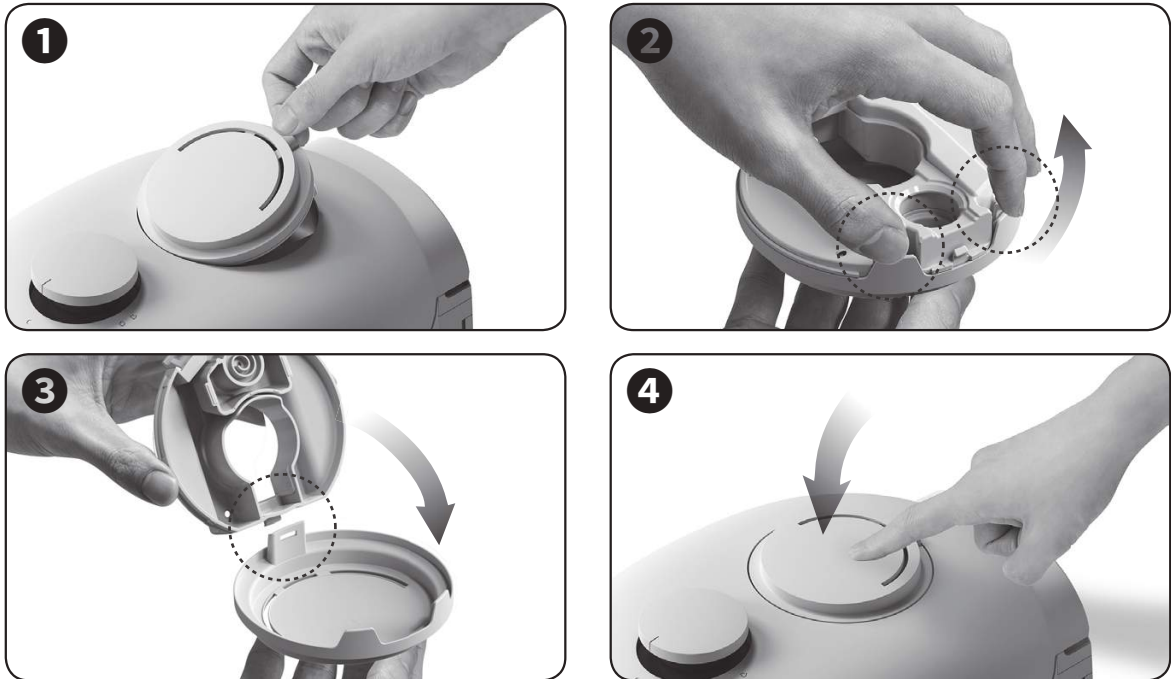
제품 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

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

압력 노즐 막힘 청소 방법



스팀커버 청소 방법



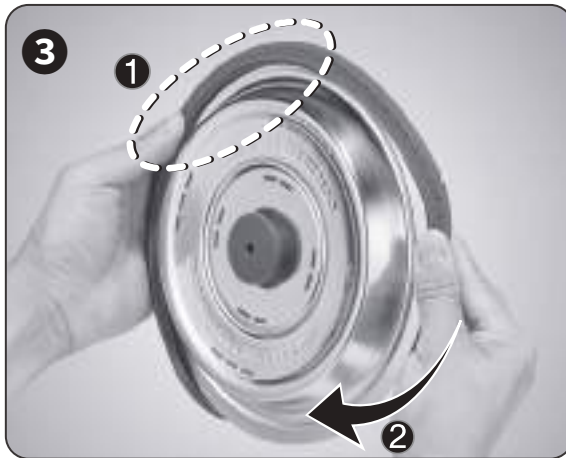
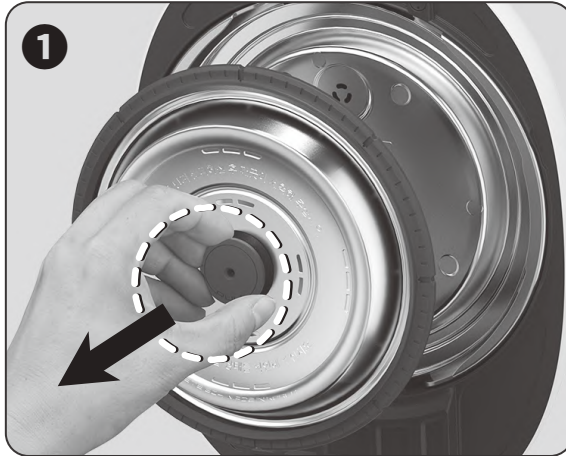
- ❶ 스팀커버를 그림과 같이 떼어 내 주십시오.
- ❷ 전면에 있는 후크레버 2개를 누른 후 상부로 덮개를 올려 분리하여 세척하십시오.
- ❸ 스팀커버를 조립하여 끼울 때에는 홈 부분을 맞춘 후 덮개를 아래로 눌러 확실히 끼우십시오.
- ❹ 스팀커버를 장착할 때는 뚜껑부에 스팀커버를 안착한 후 앞부분을 눌러 단단히 고정하십시오.



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

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

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.
❶번 부터 패킹의 홈을 클린커버에 끼운 후 ❷번 방향으로 한 바퀴 돌리면서 클린커버패킹을 장착하십시오.
- ❹ 클린커버 압력패킹은 앞뒤 구분 없이 장착 가능합니다.
- ❺ 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.

기본 메뉴 취사방법

❶ 메뉴 선택 (찰진백미 선택 시)



❷ 취사 시작(1회 터치)



❶ 대기화면에서 [<], [>] 버튼을 이용하여 메뉴를 선택하십시오.

※ 메뉴 순서 안내

찰진백미 > 혼합잡곡 > 건강콩밥 > 현미100 > 고슬백미 > 저당30 > 수비드 > 만능찜 > 백미쾌속 >
혼합잡곡쾌속 > 건강콩밥쾌속 > 절전백미 > 절전혼합잡곡 > 냉동보관백미 > 냉동보관혼합잡곡 >
냉동보관건강콩밥 > 찰진백미

※ 2.2 초고압 메뉴 : 찰진백미, 혼합잡곡, 건강콩밥, 현미100, 만능찜, 백미쾌속, 혼합잡곡쾌속, 건강콩밥쾌속,
절전백미, 절전혼합잡곡, 냉동보관혼합잡곡, 냉동보관건강콩밥

※ 무압 메뉴 : 고슬백미, 냉동보관백미, 저당30, 수비드

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

쾌속 메뉴 취사방법

※ 쾌속 메뉴는 아래의 2가지 방법으로 사용 하실 수 있습니다.

※ 쾌속취사는 '찰진백미, 혼합잡곡, 건강콩밥' 메뉴에서 사용 하실 수 있습니다.

※ [시작/쾌속] 버튼 연속 2회 터치 취사 방법

1 메뉴 선택



2 쾌속 가능 메뉴 선택 시 (2회 터치)

시작
쾌속



1 대기화면에서 [<], [>] 버튼을 이용하여 쾌속취사 가능 메뉴를 선택하십시오.

※ 쾌속취사 가능 메뉴 : 찰진백미, 혼합잡곡, 건강콩밥

2 쾌속 취사 가능 메뉴 선택 후, [시작/쾌속] 버튼(2회 터치)을 누르십시오.

※ 쾌속 메뉴 선택 취사

1 메뉴 선택



2 쾌속메뉴 선택 시 (1회 터치)

시작
쾌속



1 대기화면에서 [<], [>] 버튼을 이용하여 쾌속취사메뉴를 선택하십시오.

※ 메뉴 순서 안내

찰진백미 > 혼합잡곡 > 건강콩밥 > 현미100 > 고슬백미 > 저당30 > 수비드 > 만능찜 > **백미쾌속** >
혼합잡곡쾌속 > **건강콩밥쾌속** > 절전백미 > 절전혼합잡곡 > 냉동보관백미 > 냉동보관혼합잡곡 >
 냉동보관건강콩밥 > 찰진백미

2 쾌속 메뉴 선택 후 [시작/쾌속] 버튼(1회 터치)을 누르십시오.

백미 / 잡곡 쾌속 메뉴 가이드



[백미 쾌속 메뉴]

- 백미를 10분대(1인분 기준)에 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 대기모드에서 찰진백미 메뉴에서 [시작/쾌속]버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 백미쾌속 취사는 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.



[혼합잡곡 쾌속 메뉴]

- 혼합잡곡을 19분대(1인분 기준)에서 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 대기모드에서 혼합잡곡 메뉴에서 [시작/쾌속] 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 혼합잡곡 쾌속은 6인분 이하를 권장하며, 정상취사보다 잡곡의 익은 상태가 좋지 않을 수 있습니다.
- 잡곡 비율, 수온, 물양 과다 등으로 인하여 취사 시간이 달라질 수 있습니다.



[건강공밥 쾌속 메뉴]

- 건강공밥을 25분대(1인분 기준)에서 빠르게 취사할 수 있습니다.
- 대기모드에서 건강공밥 메뉴에서 [시작/쾌속] 버튼을 연속해서 두번 누르면 쾌속취사로 작동하여 밥 짓는 시간이 단축됩니다.
- 건강공밥은 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.

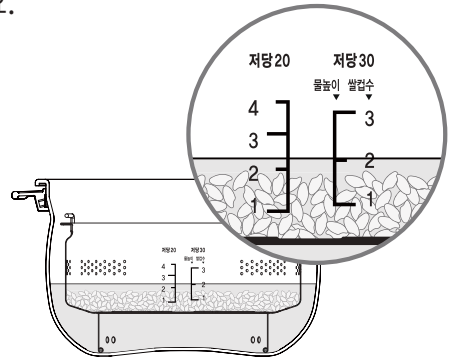
저당메뉴 (저당30 / 저당20) 취사 작동 방법

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



[내솥에 저당트레이를 넣는 형상]



[저당30 2인분 기준 물 눈금 예시]

취사 후 주의사항

- ※ 취사가 완료되면, 저당트레이 안의 밥을 고루 섞은 후 드시기 바랍니다.
- ※ 내솥과 저당트레이는 뜨거우므로 사용 시 화상에 주의 하십시오.
- ※ 저당메뉴는 취사완료 후 보온이 되지 않으며, 대기상태로 전환됩니다.
- ※ 적당량만 취사하시고, 조리 후 바로 드시는것을 권장 드립니다.
- ※ 취사 후에는 내솥 안의 당질 수를 버려 주시고, 내솥과 저당트레이는 따뜻한 물에 불린 후 깨끗이 세척해 주십시오.
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.
(저당메뉴 취사 방법에 대한 자세한 내용은, 요리안내 부분을 참고해 주시기 바랍니다.)

※ 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 발생 할 수 있습니다.
- 저당트레이는 스테인리스304 재질로 제작되어 있습니다.
장기간 사용 시, 저당트레이 표면에 얼룩이 발생 할 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) 취사방법

저당30 메뉴 취사방법



1 대기화면에서 [<], [>] 버튼을 이용하여 저당30 메뉴를 선택하십시오.

※ 메뉴 순서 안내

찰진백미 > 혼합잡곡 > 건강콩밥 > 현미100 > 고슬백미 > **저당30** > 수비드 > 만능찜 > 백미쾌속 > 혼합잡곡쾌속
> 건강콩밥쾌속 > 절전백미 > 절전혼합잡곡 > 냉동보관백미 > 냉동보관혼합잡곡 > 냉동보관건강콩밥 > 찰진백미

2 건강한 저당30 밥 취사 설정 완료 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

저당20(메뉴+) 메뉴 취사방법



1 대기화면에서 [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+] 기능에 진입 합니다.

2 [<], [>] 버튼을 터치 하여 **저당20** 메뉴 선택을 하십시오. 저당20 메뉴는 메뉴+ **19번째 메뉴**입니다.

※ 메뉴 + 1번 메뉴에서 에서 [<] 버튼을 누르면 바로 **19번 저당20** 메뉴를 선택하실 수 있습니다.

[<], [>] 버튼 방향으로 메뉴 번호를 선택하실 수 있습니다. 19 ↔ 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 ····· 19 ↔ 1

3 건강한 저당20 밥 취사 설정 완료 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

수비드 취사방법

1 수비드 선택

< MENU >

2 수비드 메뉴 설정

예약
설정[3s]

3 수비드 온도 선택

< MENU >

4 설정값 설정 완료

시작
쾌속

5 수비드 시간 선택

< MENU >

6 설정값 설정 완료

시작
쾌속

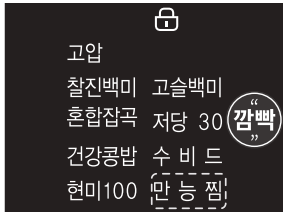
- 1 대기화면에서 [<], [>] 버튼을 눌러 수비드 메뉴를 선택하십시오.
수비드 메뉴가 선택되면, [수비드] 버튼이 깜빡입니다.
- 2 수비드 메뉴 선택 후, [예약/설정(3s)] 버튼을 눌러 수비드 메뉴를 설정 하십시오.
- 3 [<], [>] 버튼을 눌러 수비드온도를 설정하십시오
수비드 온도는 [<], [>] 버튼을 이용하여 45~95°C 까지 5°C 단위로 설정이 가능합니다.
- 4 수비드 온도 설정 완료 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 수비드 시간 설정 화면으로 전환 됩니다.
- 5 [<], [>] 버튼을 눌러 수비드 시간을 설정하십시오.
- 6 수비드 시간을 설정 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
수비드 시간은 [<], [>] 버튼을 이용하여 1~12시간까지 1시간 단위로 설정이 가능합니다.(초기 설정값 1시간)
[시작/쾌속] 버튼을 누르면 수비드 요리가 시작되며, Display는 1시간 이상은 시간 단위로 59분 이하는 분단위로 표시됩니다.
취사완료 후 보온 진입이 안되고, 15분 간격으로 2회 알림이 진행됩니다.(뚜껑 열림 감지시 알림 멈춤)

재료	두께 (cm)	온도 (°C)	시간 (hr)	
			Min	Max
수비드-닭가슴살	2.5 ~ 3	63 ~ 69	1	4 - 6
수비드-소고기(안심, 립아이, 티본, 찜, 커튼릿)	2.5 ~ 3	56.5 ~ 62	1	4

- ※ 수비드란 완전 밀폐와 가열 처리가 가능한 위생 플라스틱비닐 속에 재료와 추가적인 시즈닝 등을 넣은 상태로 진공(vacuum)포장을 한 후 일반적인 조리온도보다 상대적으로 낮은 온도(60°C 근처)에서 장시간 조리하여 맛, 향, 수분, 질감, 영양소를 보존하며 조리하는 요리법입니다.
- ※ 수비드 설정 온도는 설정 온도 도달 후 유지되는 평균 물 온도 기준이며 약 $\pm 5^{\circ}\text{C}$ 수준의 편차가 발생할 수 있습니다.
(6인용 물 1.5L, 10인용 물 2.0L 기준)
- ※ 조리시간과 온도는 추천사항이므로 취향에 맞는 레시피로 요리해 주세요.
- ※ 진공포장기가 없으면, 지퍼팩을 이용하여 최대한 공기를 빼내서 포장할 수 있습니다.
- ※ 수비드로 요리한 재료는 즉시 드시거나 냉동보관하시기 바랍니다.

만능찜 취사방법

1 만능찜 선택



2 만능찜 메뉴 설정

예약
설정[3s]

3 만능찜 시간 선택



4 설정값 설정 완료

시작

꺅속



- 1 대기화면에서 [<], [>] 버튼을 눌러 **만능찜** 메뉴를 선택하십시오.
만능찜 메뉴가 선택되면, [만능찜] 버튼이 깜빡입니다.
- 2 만능찜 메뉴 선택 후, [예약/설정(3s)] 버튼을 눌러 **만능찜** 메뉴를 설정 하십시오.
- 3 [<], [>] 버튼을 눌러 **만능찜** 시간을 설정 하십시오.
[<] 버튼 : 5분씩 시간 감소 / [>] 버튼 : 5분씩 시간을 변경할 수 있습니다.
만능찜 시간은 15분 ~ 90분으로 5분 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 20분)
- 4 **만능찜** 요리 완성 단계, [시작/꺅속] 버튼을 누르십시오.
만능찜 취사가 시작되면 Display에는 분단위로 취사 잔여 시간이 표시 됩니다.
만능찜 요리 입력시, [취소] 버튼을 누르면 모든 설정이 취소되고 대기상태로 변경 됩니다.

절전 메뉴 취사방법

① 메뉴 선택 (절전백미 선택 시)



② 취사 시작(1회 터치)



- ① 대기화면에서 화살표 버튼을 이용하여 메뉴를 선택하십시오.
 찰진백미 > 혼합잡곡 > 건강콩밥 > 현미100 > 고슬백미 > 저당30 > 수비드 > 만능찜 > 백미쾌속 > 혼합잡곡쾌속
 > 건강콩밥쾌속 > **절전백미** > **절전혼합잡곡** > 냉동보관백미 > 냉동보관혼합잡곡 > 냉동보관건강콩밥 > 찰진백미
- ② 맛있는 밥 취사 설정 완료 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

냉동 보관 밥 메뉴 취사방법

① 메뉴 선택 (냉동보관백미 선택 시)



② 취사 시작(1회 터치)



- ① 대기화면에서 화살표 버튼을 이용하여 메뉴를 선택하십시오.
 찰진백미 > 혼합잡곡 > 건강콩밥 > 현미100 > 고슬백미 > 저당30 > 수비드 > 만능찜 > 백미쾌속 > 혼합잡곡쾌속
 > 건강콩밥쾌속 > 절전백미 > 절전혼합잡곡 > **냉동보관백미** > **냉동보관혼합잡곡** > 냉동보관건강콩밥 > 찰진백미
- ② 맛있는 밥 취사 설정 완료 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

메뉴+ 기능 (건강저당 / 품종맞춤 / 쿠첸 혼합잡곡 / 플러스쿡) 취사방법



❶ 대기화면에서 [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+] 기능에 진입합니다.

❷ [<], [>] 버튼을 터치 하여 메뉴 선택을 하십시오.

(건강저당 / 품종맞춤 / 쿠첸 혼합잡곡 / 플러스쿡 메뉴 중 선택)

19가지 메뉴+ 메뉴는 아래의 순번에 따라 순차적으로 숫자(1~19)로 표기 됩니다.

※ 건강저당 메뉴 : ❶ 귀리밥 ❷ 파로밥 ❸ 카무트밥 ❹ 병아리콩밥 ❺ 흑미밥

※ 품종맞춤 메뉴 : ❻ 신동진쌀 ❼ 삼광쌀 ❽ 친들미 ❾ 알찬미 ❿ 오대쌀

※ 쿠첸 혼합잡곡메뉴 : ⓫ 쿠첸 저당잡곡밥 ⓬ 쿠첸 활력잡곡밥 ⓭ 쿠첸 지혜잡곡밥 ⓮ 쿠첸 슬림잡곡밥
⓯ 쿠첸 튼튼잡곡밥

※ 플러스쿡 메뉴 : ⓰ 송늬 ⓱ 구운달걀 ⓲ 삼계탕 ⓳ 저당20

❸ 맛있는 밥 취사 단계, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

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
찰진백미	고압	1~10인분	약 21분~33분	쌀밥, 영양술밥
혼합잡곡	고압	1~6인분	약 25분~36분	혼합잡곡밥, 견과류밥, 버섯죽순밥, 모듬버섯밥
건강공밥	고압	1~6인분	약 32분~42분	건강공밥, 오곡밥
현미100	고압	1~6인분	약 42분~54분	현미100, 머쉬룸티안, 현미나물밥, 닭가슴살녹차밥, 새싹밥
고슬백미	무압	1~6인분	약 30분~40분	쌀밥, 낙지덮밥, 나물비빔밥, 카레라이스, 불고기덮밥, 유부초밥, 김밥, 김치볶음밥, 콩나물밥
저당30	무압	1~3인분	약 42분~50분	저당30백미밥
수비드	무압	-	1~12시간	닭가슴살, 소고기
만능찜	고압	메뉴별상세 요리방법은 요리안내를 참조하십시오.	15~90분	갈비찜, 닭찜, 수육, 만두찜, 토마토달걀찜, 삶은달걀, 대합찜, 애호박찜, 꽃게찜, 두부찜, 생선찜, 오징어조림, 가지찜, 찐고구마, 찐감자, 찐옥수수, 찐 밥, 떡볶이, 약밥, 밥피자, 버터 초콜릿 케이크, 생크림케이크, 달걀찜, 스테이크, 잡채, 떡그라탕, 오향장육, 새우케첩볶음, 시루떡, 참치채소무른밥, 감자당근죽, 단호박수프, 브로콜리죽, 고구마사과죽
백미쾌속	고압	1~6인분	약 10분~22분	쌀밥
혼합잡곡쾌속	고압	1~6인분	약 19분~29분	혼합잡곡밥, 견과류밥, 버섯죽순밥, 모듬버섯밥
건강공밥쾌속	고압	1~6인분	약 25분~33분	건강공밥, 오곡밥
절전백미	고압	1~6인분	약 33분~45분	절전백미밥
절전혼합잡곡	고압	1~6인분	약 37분~52분	절전혼합잡곡밥
냉동보관백미	무압	1~6인분	약 34분~42분	냉동보관백미밥
냉동보관혼합잡곡	고압	1~6인분	약 29분~40분	냉동보관혼합잡곡밥
냉동보관건강공밥	고압	1~6인분	약 33분~45분	냉동보관건강공밥
귀리밥	고압	1~6인분	약 34분~43분	귀리밥
파로밥	고압	1~6인분	약 34분~43분	파로밥
카무트밥	고압	1~6인분	약 34분~43분	카무트밥
병아리콩밥	고압	1~6인분	약 34분~43분	병아리콩밥
흑미밥	고압	1~6인분	약 33분~43분	흑미밥
신동진쌀	무압	1~6인분	약 34분~44분	신동진쌀밥
삼광쌀	고압	1~10인	약 19분~36분	삼광쌀밥
친들미	고압	1~10인	약 19분~35분	친들미밥
알찬미	고압	1~10인	약 35분~45분	알찬미밥
오대쌀	무압	1~6인분	약 31분~41분	오대쌀밥
쿠첸 저당잡곡밥	고압	1~6인분	약 34분~42분	쿠첸 저당잡곡밥
쿠첸 활력잡곡밥	고압	1~6인분	약 33분~39분	쿠첸 활력잡곡밥
쿠첸 지혜잡곡밥	고압	1~6인분	약 33분~40분	쿠첸 지혜잡곡밥
쿠첸 슬림잡곡밥	고압	1~6인분	약 34분~40분	쿠첸 슬림잡곡밥
쿠첸 튼튼잡곡밥	고압	1~6인분	약 34분~42분	쿠첸 튼튼잡곡밥
송능	고압	누룽지 100g	20분	송능
구운달걀	고압	달걀 10개	90분	구운달걀
삼계탕	고압	닭 800g	60분	삼계탕
저당20	무압	(백미) 1~4인 (잡곡) 1~3인	(백미) 약42분~48분 (잡곡) 약42분~47분	저당20백미밥, 저당20혼합잡곡밥

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

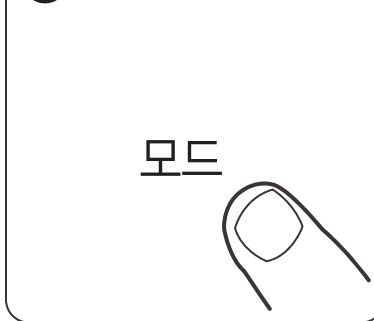
- 메뉴별 취사 시간은 쌀의 상태, 수온, 물의 양, 사용전압 등에 따라 다를 수 있습니다.
- 본 모델은 죽 메뉴를 지원하지 않습니다.
- 취사량은 요리 종류에 따라 다를 수 있습니다.
- 찰진백미, 백미쾌속, 절전백미, 삼광쌀, 친들미, 알찬미 메뉴의 물 높이는 찰진백미 눈금으로 맞추십시오.
- 고슬백미, 냉동보관백미, 신동진쌀, 오대쌀 메뉴의 물 높이는 고슬백미 눈금으로 맞추십시오.
- 혼합잡곡, 건강공밥, 혼합잡곡쾌속, 건강공밥쾌속, 절전혼합잡곡, 냉동보관혼합잡곡, 냉동보관건강공밥, 건강저당 메뉴, 쿠첸혼합잡곡 메뉴의 물 높이는 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 배어 들 수 있습니다.
- 찰쌀을 섞어서 취사 시, 뭉쌀 대비 탁한 색(누런빛)과 특유의 향미가 발생할 수 있습니다.

자동세척 방법

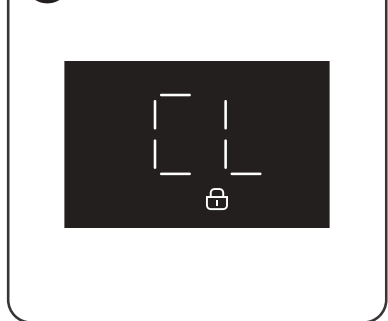
1 자동세척 시



2 버튼 5회 터치



3 자동세척 모드



4 자동세척 시작



- 1 내술의 자동세척 물눈금에 맞춰 물을 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 잠금방향으로 돌려 주십시오.
- 2 대기화면에서 [모드]버튼을 5회 눌러 주십시오.
- 3 자동세척 모드로 진입하면 화면창에 [L] 표시됩니다.
- 4 [시작/래속]버튼을누르면 자동세척이 진행됩니다.
 자동세척 기능은 증기배출 통로를 세척하는 기능입니다.
 자동세척은 16분간 진행이 되며, 진행시간은 1분 단위로 감소 되는 숫자로 표시됩니다.
 자동세척은 1회 증기 배출 후 자동압력배출장치가 오픈되어 증기가 지속적으로 배출되오니 안전에 주의하세요.
 자동세척 종료 후 대기상태로 변경됩니다.



자동세척 기능으로 내술을 불리지 않도록 주의하시기 바랍니다.

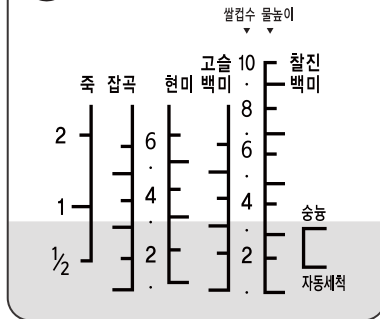
자동세척 모드를 이용하면 뚜껑 내부의 증기가 배출되는 통로를 깨끗하게 유지할 수 있습니다.

- 이물질 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.

내솜불림 방법

※ 내솜불림 기능은 스테인레스 내솜 표면에 남아 있는 잔여물을 불려 세척을 쉽게 하기 위한 기능입니다.
코팅 내솜에는 사용 하실 필요가 없습니다.

1 내솜불림 시



2 버튼 2회 터치



3 내솜불림 모드



4 내솜불림 시작



- 1 계량컵을 이용하여 내솜에 물을(6컵) 넣은 후, 뚜껑을 닫고 손잡이를 잠금방향으로 돌려 주십시오.
- 2 대기화면에서 [모드] 버튼을 2회 눌러 주십시오.
- 3 내솜불림 설정 모드로 진입, 화면창에 [] 표시됩니다.
- 4 내솜불림을 시작하려면, [시작/계속]버튼을 누릅니다.
내솜불림은 10분간 진행이 되며, 진행시간은 1분 단위로 감소 되는 숫자로 표시됩니다.
내솜불림 종료 후 대기상태로 변경됩니다.

내솜불림 기능은 내솜에 남아 있는 잔여물을 불리는 기능입니다.



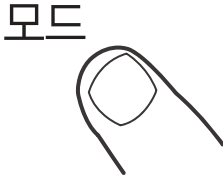
- 내솜불림 용도로 [자동세척] 기능을 사용하시면 내솜의 잔여물이 증기배출구를 막아 사용상 문제가 발생할 수 있습니다.
- 내솜불림 기능 종료 직후에는 내솜의 내용물이 뜨거우므로 안전에 유의하십시오.
- 내솜불림은 물이나 환경 온도, 밥솜의 상태에 따라 가열량이 달라질 수 있습니다.
- 사용하시는 환경과 방법에 따라 내솜불림 기능 후의 잔여물 제거 정도는 달라질 수 있습니다.

불림, 뜸 조절 방법

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

❗ 불림, 뜸 조절 기능은 찰진백미, 고슬백미, 혼합잡곡, 건강공밥, 현미100 메뉴에서 사용할 수 있습니다.

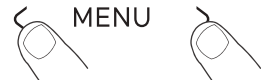
1 불림, 뜸 기능 모드 진입 시
([모드] 3초간 길게 터치)



2 [<], [>] 버튼을 눌러 메뉴 선택 후
시작버튼으로 메뉴 결정



3 불림, 뜸 단계 설정
[<]: 불림 단계 설정(3단계)
[>]: 뜸 단계 설정(3단계)



❶ 대기화면에서 [모드]버튼을 3초간 길게 누르면 불림, 뜸 기능 모드로 진입합니다.

❷ [<], [>] 버튼을 이용하여 메뉴를 선택한 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

❸ [<], [>] 버튼으로 불림, 뜸 단계 설정하십시오.

불림 단계 설정은 [<] 버튼으로 3단계로 설정하실 수 있습니다.

뜸 단계 설정은 [>] 버튼으로 3단계로 설정하실 수 있습니다.

※ 설정이 완료된 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.

불림, 뜸 조절 단계별 밥맛 그래프

불림 조절		
①단계	②단계	③단계

<불림>

1단계: 부드러운 밥맛이 됩니다.

2단계: 쫄득한 밥맛이 됩니다.

3단계: 쫄득하고, 곡류의 익음이 부드러운 밥맛이 됩니다.

뜸 조절		
①단계	②단계	③단계

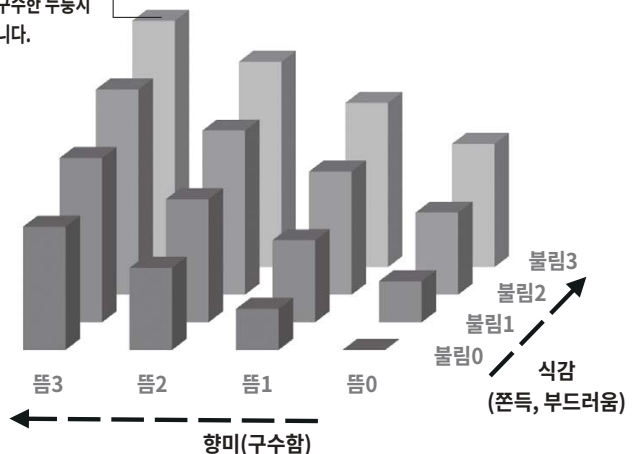
<뜸>

1단계: 부드럽게 눌음이 있는 밥맛이 됩니다.

2단계: 구수한 향과 눌음이 있는 밥맛이 됩니다.

3단계: 구수한 향과 두꺼운 눌음이 있는 밥맛이 됩니다.

(불림3단계+뜸3단계)
부드럽고 구수한 누룬지
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.)

불림, 뜸 단계 구분에 따른 가열량 차등에 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.

예약 취소 기본 작동법 (예약 시간 설정)※ 예약취사는 최대 13시간입니다.

1 예약 취소 설정 시

예약
설정[3s]



2 예약메뉴 설정(찰진백미)



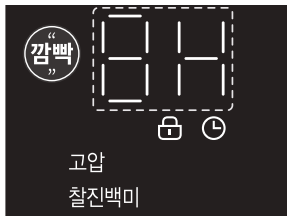
< MENU >

3 설정값 설정 완료

시작
쾌속



4 예약시간 설정



< MENU >

5 예약 취소설정 완료

시작
쾌속



※ 대기화면에서 예약 버튼 터치 시, 이전에 취소된 메뉴가 자동 선택됩니다.

※ 이전에 취소한 메뉴가 예약 취소기능이 미적용되는 메뉴일 경우, 새롭게 예약하실 메뉴를 선택 후 '[예약]'버튼을 터치하세요.

1 대기화면에서 [예약/설정(3s)] 버튼을 누르십시오.

2 [<], [>] 버튼을 눌러 메뉴를 선택 하십시오.

3 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 예약 취소 메뉴를 선택 하십시오.

4 [<], [>] 버튼을 눌러 예약시간을 변경하십시오.

예약시간은 1시간 ~ 13시간까지 1시간 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 8H)

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.)

5 예약시간 설정 완료 후 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 예약 취사가 시작됩니다.

※ 예약 설정 중, [모드]버튼으로 메뉴 또는 메뉴플러스 메뉴로 전환 가능

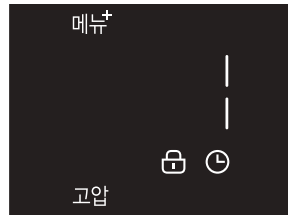
예약 취사 (메뉴+ 추가설정) 작동법

1 예약 취사 설정 시

예약
설정[3s]



2 메뉴+ 모드 진입



모드

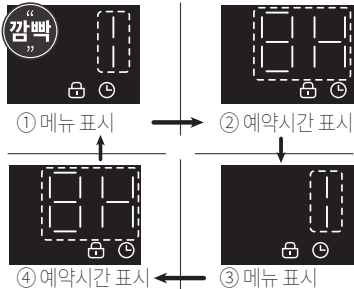
3 메뉴 변경



4 메뉴 설정

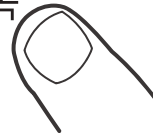
시작
쾌속

5 메뉴+ 예약 설정



6 예약 취사설정 완료

시작
쾌속



1 대기화면에서 [예약/설정(3s)] 버튼을 누르십시오.

2 [모드] 버튼을 터치하여 메뉴+ 모드 진입하십시오.

3 [<], [>] 버튼을 이용하여 예약 취사 메뉴를 변경하십시오.

4 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 예약 취사 메뉴를 설정 하십시오.

5 [<], [>] 버튼을 이용하여 예약 시간 변경 하십시오.

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

※ 예약 설정 중, [모드]버튼으로 메뉴 또는 메뉴플러스 메뉴로 전환 가능

※ 메뉴플러스의 플러스쿡 메뉴는 예약되지 않습니다.(메뉴플러스의 플러스쿡 메뉴는 '메뉴+ 기능 취사 작동 방법' 부분의 설명을 참고해 주시기 바랍니다.)

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 → 뚝 → 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 증압 또는 찌라기 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 눌름)이 심하게 나타날 수 있습니다.

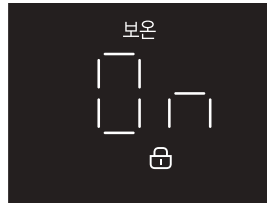
보온 기능 작동 방법

- 1** 보온 기능 모드 진입 시
([모드] 버튼 3회 터치)

모드

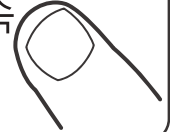


- 2** 보온 기능 모드 진입 시



- 3** 보온기능 진행 시

시작
쾌속



- ① 대기화면에서 [모드]버튼을 3회누르면 보온 기능 모드로 진입합니다.
- ② 보온기능모드 진입 화면 표시입니다.
- ③ 보온기능을 진행하기 위해 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
보온시간 표시는 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.

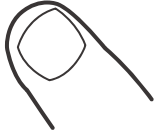
참쌀 혼합 보온시 주의사항입니다.

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

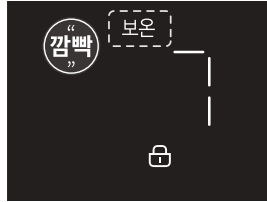
보온 재가열 작동 방법

- ❶ 보온 재가열 모드 진입 시
([모드] 버튼 4회 터치)

모드

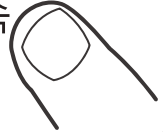


- ❷ 보온 재가열 모드 진입 시



- ❸ 보온 재가열 시작

시작
쾌속



- ❶ 대기화면에서 [모드]버튼을 4회누르면 보온 재가열 모드로 진입합니다.
- ❷ 보온재가열 모드 진입 화면 표시입니다.
- ❸ 보온 재가열 기능을 진행하기 위해 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
보온 재가열 시간은 7분입니다.

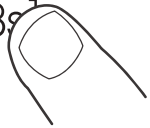
보온 재가열 기능은 밥을 따뜻하게 데워주는 기능입니다.

- 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 울립니다.
- 보온 재가열로 밥이 데워지는 정도는 밥의 온도나 용량에 따라 달라질 수 있습니다.
- 보온 재가열 완료 후의 보온 시간과 밥 양은 최소화하여 주십시오.
- 보온 재가열 완료 후 바닥 눌림이 발생할 수 있으니, 내솥 불림 기능을 활용하여 주십시오

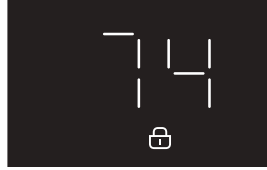
보온 (온도/가열량) 조절 모드 방법

- 1** 설정 모드 진입 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[3s]

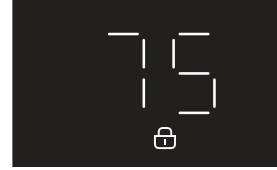


- 2** 버튼 2회 터치
보온 온도 조절 모드 진입



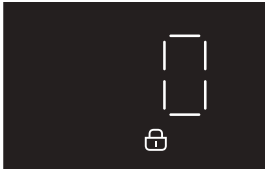
예약
설정[3s]

- 3** 설정 온도 변경



< MENU >

- 4** 보온가열량 조절모드 진입



시작
쾌속

- 5** 설정값 설정 완료

시작
쾌속

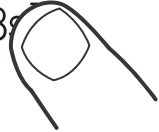


- 대기화면에서 [예약/설정(3s)]버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정모드로 진입 하십시오.
- 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3s)]버튼을 2회 누르면 보온 온도 조절 모드로 진입합니다.
- 보온 온도 조절모드에서 [<], [>] 버튼을 눌러 1°C 단위로 설정 가능합니다. (초기 설정값 74°C)
보온 온도 설정 : 69°C ↔ 70°C ↔ 71°C ↔ 72°C ↔ 73°C ↔ 74°C ↔ 75°C ↔ 76°C ↔ 77°C ↔ 78°C
↔ 79°C ↔ 80°C ↔ 69°C ↔ 70°C 순으로 변경됩니다.
원하는 목표 온도가 표시되었을 때 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 목표 보온 온도가 설정되고,
보온가열량 조절 모드로 변경됩니다.
- [시작/쾌속] 버튼을 눌러 온도설정 완료 후 보온가열량 조절 모드 진입 하십시오.
[<], [>] 버튼으로 보온 가열량을 1 단위로 설정 (초기 설정값 0) 하십시오.
보온 가열량 설정은 -2 ↔ -1 ↔ 0 ↔ 1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5 ↔ -2 ↔ -1 순으로 변경됩니다.
- 보온 가열량 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.
원하는 가열량이 설정되고 설정 모드에서 대기 모드로 변경됩니다.

자동보온 설정 기능

- 1** 자동보온 설정 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[3s]



- 2** 버튼 1회 터치
자동보온 설정 모드 진입



예약
설정[3s]

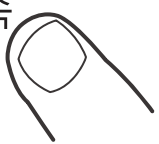
- 3** 자동보온 설정 (미작동)



< MENU >

- 4** 설정값 설정 완료

시작
쾌속



- 대기화면에서 [예약/설정(3s)]버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정모드로 진입하십시오.
- 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3s)]버튼을 1회 누르면 자동보온 설정 모드로 진입합니다.
- 자동보온 설정 취소를 설정하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 OF로 설정을 변경하면 됩니다.
자동보온 설정 : On (취사 후 보온 전환) → OF (취사 후 대기 상태) 순으로 변경됩니다.
자동보온기능 OF 설정 시에는, 취사완료후 보온 진입이 안되고, 15분 간격으로 2회 알림이 진행됩니다.
(뚜껑열림 감지시 알림 멈춤)
- 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.
- ※ 보온이 꺼진 상태에서 다시 켜고자 할 경우에는, 24쪽의 '보온 기능 작동 방법'을 참고하여 주십시오.

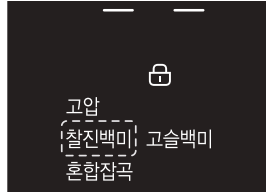
미세밥맛 조절 방법 _ 1단계 (불림시간 조절)

- 1** 설정모드 진입 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[3s]

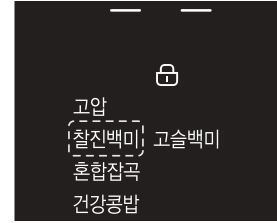


- 2** 버튼 3회 터치
미세밥맛조절 모드 진입



예약
설정[3s]

- 3** 미세밥맛조절 메뉴 선택 시



< MENU >

- 4** 불림시간 설정 모드 진입

시작
쾌속

- 5** 불림시간 설정값 변경



< MENU >

- 6** 불림시간 설정모드

시작
쾌속

- 대기화면에서 [예약/설정(3s)]버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정모드 진입하십시오.
- 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3s)]버튼을 3회 누르면 미세밥맛조절모드로 진입합니다.
- [<], [>] 버튼을 눌러 원하시는 미세밥맛 조절 메뉴를 선택합니다.
미세밥맛 조절가능메뉴 : 찰진백미, 혼합잡곡, 건강콩밥, 현미100, 고슬백미, 냉동보관백미, 냉동보관혼합잡곡, 냉동보관건강콩밥
- [시작/쾌속] 버튼을 눌러 불림시간 설정모드에 진입합니다.
- [<], [>] 버튼을 눌러 원하시는 불림시간 설정값을 선택합니다.
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.
- 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)

※28페이지 ⑥ 번 설정 연결



⑦ 가열온도 설정모드



⑧ 가열온도 설정값 변경



⑨ 미세밥맛 설정값 저장



※ (불림시간 설정 후) [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

28페이지 (불림시간 조절) 다음으로 연결되는 미세밥맛 조절 모드입니다.

⑦ [<], [>] 버튼을 눌러 원하시는 가열온도 설정값을 선택합니다.

가열온도설정모드에서는 -6°C ~ 6°C 로 7단계로 설정 가능합니다. (초기 설정값 0°C)

설정된 메뉴만 점등 표시되고 가열온도가 표시 됩니다.

⑧ [<], [>] 버튼을 눌러 원하시는 가열온도 설정값을 선택합니다.

가열온도 : 0°C → 2°C → 4°C → 6°C → -6°C → -4°C → -2°C → 0°C → 2°C 순으로 변경됩니다.

⑨ 미세밥맛 조절 설정 저장을 위해 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

선택한 미세밥맛조절 설정을 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.

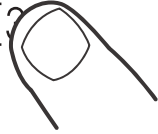


- 가열 온도를 높이면 갈변 현상이 일반 취사보다 심하게 나타날 수 있습니다.
- 취사 시간과 조리 상태는 쌀의 상태나 수온, 물 양 등에 의해서도 영향을 받을 수 있습니다.
- 구수한 밥맛을 원할 경우 2°C, 4°C 또는 6°C를 선택하여 가열 온도를 높입니다.
- 구수한 밥맛을 원하지 않을 경우에는 -2°C, -4°C 또는 -6°C를 선택하여 가열 온도를 낮춥니다.

음성 조절 방법

- 1** 설정 모드 진입 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[?]



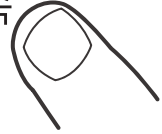
- 2** 언어 선택 모드 진입
(초기 설정값: 1_한국어)



< MENU >

- 3** 언어 설정 완료

시작
쾌속



- 4** 음량 볼륨 조절 모드 진입
(초기 설정값: 3단계)

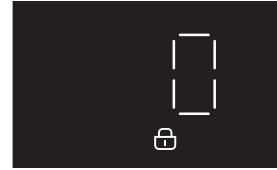


- 5** 음량 볼륨 설정 완료

시작
쾌속



※ 음성기능 OFF



- 1** 대기화면에서 [예약/설정(3s)]버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정모드로 진입 하십시오.
- 2** [<], [>] 버튼을 눌러 언어를 선택할 수 있습니다.
선택은 한국어, 중국어 선택이 가능합니다. (초기 설정값: “1” 한국어)
1: 한국어, 2: 중국어
언어 선택 설정: 1 ↔ 2 ↔ 1
- 3** 원하는 언어가 선택되었을 때 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 언어가 설정됩니다.
- 4** 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.
- ※ 음량 볼륨 레벨 “0”을 선택할 경우, 음성 기능이 OFF됩니다.
- 5** 원하는 목표 음량 볼륨 레벨이 표시되었을 때 [시작/쾌속] 버튼을 누르면 설정이 완료됩니다.

자동세척 시기 알림 기능

- 1** 설정 모드 진입 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[3s]



- 2** 버튼 4회 터치
자동세척 알림 설정 모드 진입



예약
설정[3s]

- 3** 설정값 변경



< MENU >

- 4** 자동세척 알림 설정값 저장

시작
쾌속



※ 자동세척 알림 시



- 대기화면에서 [예약/설정(3s)] 버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정 모드로 진입하십시오.
- 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3s)] 버튼을 4회 누르면 자동세척 알림 설정 모드로 진입합니다.
(자동세척 알림 초기설정값은 On(설정)으로 설정되어 있습니다.)
- 자동세척 알림 설정 취소를 설정하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 OF로 설정을 변경하면 됩니다.
자동세척 알림 설정 : On (설정) ↔ OF (해지) 순으로 변경됩니다.
- 자동세척 알림 설정 후 완료 시, [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

※ 자동세척 알림 기능

해당 제품을 사용 후 자동세척 시기가 되면 화면창에 ([])이 켜집니다.
표시등이 켜지면 자동세척을 진행 후 사용하십시오.

❗ 자동 세척은 19쪽을 참조하십시오.

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

※ 자동세척 알림 시기

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

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

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

패킹 교체 시기 알림 기능

- 1** 설정 모드 진입 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[3s]



- 2** 버튼 5회 터치
패킹 교체 알림 설정모드 진입



예약
설정[3s]

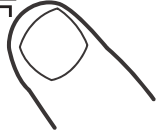
- 3** 설정값 변경



< MENU >

- 4** 패킹교체 알림 설정값 저장

시작
쾌속



- 5** 설정 취소 시(설정 중)

취소

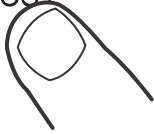


- ❶ 대기화면에서 [예약/설정(3s)] 버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정모드로 진입하십시오.
 - ❷ 설정모드 진입 후 다시[예약/설정(3s)] 버튼을 5회 누르면 패킹 교체 알림 설정 모드로 진입합니다.
(패킹교체 알림 설정시, 초기설정값은 On으로 설정되어 있습니다.)
 - ❸ 패킹교체 알림을 설정하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 On / OF / CL 로 설정을 변경하면 됩니다.
 - 패킹 교체 알림 기능을 사용하려면 On 을 선택하십시오.
 - 패킹 교체 알림 기능을 끄려면 OF 를 선택하십시오.
 - 패킹 교체 알림 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.
- ❗ 패킹 교체는 8쪽을 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

- 1** 설정 모드 진입 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[3s]



- 2** 버튼 5회 터치
패킹 교체 알림 설정모드 진입



예약
설정[3s]

- 3** 설정값 변경



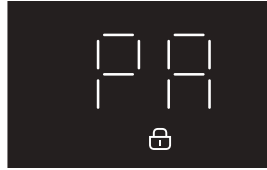
< MENU >

- 4** 패킹 교체 알림 초기화 진행

시작
패속



※ 패킹 교체 시기 알림 시



- 1 대기화면에서 [예약/설정(3s)] 버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정모드로 진입하십시오.
 - 2 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3s)] 버튼을 5회 누르면 패킹 교체 알림 설정 모드로 진입합니다.
(패킹교체 알림 설정시, 초기설정값은 On으로 설정되어 있습니다.)
 - 3 패킹교체 알림을 초기화 하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 CL 로 설정을 변경 하십시오.
 - 4 패킹교체 알림 초기화시, [시작/패속] 버튼을 누르십시오.
- ※ 패킹교체 시기가 되면 화면창에 [PA] 문구가 표시됩니다.
패킹을 교체 하신 후 '패킹 교체 시기 알림' 기능을 초기화 해 주십시오.



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

물받이 세척 알림 설정

- 1** 설정 모드 진입 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[3s]



- 2** 버튼 6회 터치
물받이 세척 알림 설정모드 진입



예약
설정[3s]

- 3** 설정값 변경



< MENU >

- 4** 물받이 세척 알림 설정값 저장

시작
쾌속



- ※ 물받이 세척 알림(발생 시)



1 대기화면에서 [예약/설정(3s)] 버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정모드로 진입하십시오.

2 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3s)] 버튼을 6회 누르면 밥솥 물받이 세척 알림 설정 모드로 진입합니다.

(물받이 세척 알림 설정시, 초기설정값은 On으로 설정되어 있습니다.)

3 물받이 세척 알림을 해지 하려면, [<], [>] 버튼을 눌러 OF 로 설정을 변경 하십시오.

4 물받이 세척 알림 설정을 완료하려면 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.

※ 물받이 세척 알림 시 화면창에 tC가 표시됩니다.

※ 물받이 세척 알림 시기

: 해당 제품으로 3회 취사 완료 시 마다 물받이 세척 알림이 표시됩니다.

! 물받이 세척 알림 동작 시 제품 뒷면의 물받이를 분리하여 주방세제와 스펀지를 이용하여 세척 해 주십시오.

! 물받이를 주기적으로 세척하지 않으면, 물받이의 물이 흘러 넘치거나, 냄새 발생의 원인이 될 수 있습니다.

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

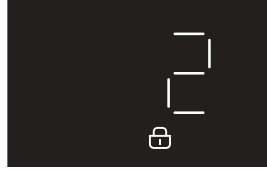
인디게이터 설정 ※ 인디게이터 적용 모델에 한함

- 1** 설정 모드 진입 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[3s]



- 2** 버튼 7회 터치
인디게이터 설정모드 진입



예약
설정[3s]

- 3** 설정 변경



< MENU >

- 4** 인디게이터 설정 저장

시작
쾌속



- 1 대기화면에서 [예약/설정(3s)] 버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정모드로 진입하십시오.
- 2 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3s)] 버튼을 7회 누르면 인디게이터 설정 모드로 진입합니다.
(인디게이터 설정시, 초기설정값은 2로 설정되어 있습니다.)
- 3 설정을 변경하려면 [<], [>] 버튼을 눌러 설정을 변경 하십시오.
설정값은 1→2→3→OF→1 선택됩니다. 설정값이 클수록 밝아지며, “OF” 선택 시 인디게이터 기능이 해제됩니다.
- 4 인디게이터 설정을 완료하려면 [시작/쾌속] 버튼을 누르십시오.



인디게이터는 제품 전면 하단에 5개의 LED를 이용하여 밥솥의 상태를 시각적으로 표시해 주는 쿠첸의 언어입니다.

- 인디게이터의 밝기조정 또는 기능 해지는 위의 설명을 참고 해 주시기 바랍니다.
- 인디게이터 동작 표시 사항은 3쪽의 '인디게이터 표시' 항목을 참고 해 주십시오.

내술 설정 방법

- 1** 설정 모드 진입 시
(3초간 길게 터치)

예약
설정[3s]



- 2** 버튼 8회 터치
내술 설정 모드 진입
(인디게이터 미적용 모델은 7회 터치)



예약
설정[3s]

- 3** 내술 선택 변경



< MENU >

- 4** 설정값 설정 완료

시작
쾌속



- 대기화면에서 [예약/설정(3s)] 버튼을 3초간 길게 눌러 음성 설정모드로 진입하십시오.
- 설정모드로 진입 후 다시 [예약/설정(3s)] 버튼을 8회 누르면 내술 선택 설정 모드로 진입합니다.
인디게이터 미적용 모델은 7회 터치
내술 설정모드에 진입 시, 현재 설정되어 있는 내술이 표현됩니다.
- [<], [>] 버튼을 눌러 설정을 변경 하십시오. [<], [>] 버튼을 누를 때마다 Co ↔ St 선택 됩니다.
St는 '스테인리스 내술', Co는 '코팅내술'입니다.
- [시작/쾌속] 버튼을 눌러 설정을 완료합니다.



※ 본 제품은 내술 설정 기능을 이용하여, 스테인리스 내술과 코팅 내술을 선택하여 프로그램을 설정할 수 있습니다.
내술 설정 기능은 내술에 맞는 최적화된 알고리즘이 적용되어 맛있는 밥을 지을 수 있습니다.
반드시 사용중인 내술과 일치하는 프로그램을 선택하여 주세요.
내술 제품 문의는 고객센터(1577-2797)로 문의 바랍니다.

Stainless 내솔 관리 방법 가이드

※ 본 제품은 내솔 설정 기능을 이용하여, 스테인리스 내솔과 코팅 내솔을 선택하여 프로그램을 설정할 수 있습니다.
내솔 제품 문의는 고객센터(1577-2797)로 문의 바랍니다.

01. Stainless 내솔 재질 특성

Stainless 내솔은 코팅이 없는 내솔으로, 취사 또는 요리 후 일부 음식물에 포함된 미네랄 성분이 내솔에 남아 물때 또는 무지개 빛 얼룩이 생길 수 있습니다.

※ 물때 또는 무지개 빛 얼룩은 인체에 무해합니다.

02. Stainless 내솔 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 내솔 내외측 모두 중성세제로 이물질이 나오지 않을 때까지 부드러운 수세미로 깨끗이 닦은 후 사용해 주십시오.

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

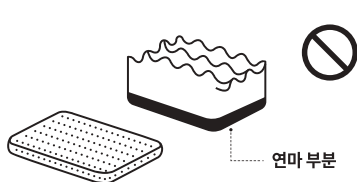
- ❷ 얼룩(무지개빛 및 누런변색)의 경우 음식물에서 나오는 미네랄 성분이 제품에 반영되어 나타나는 현상이므로 얼룩 제거를 꼭 원하실 경우 스테인리스 스틸 전용 세제를 이용하여 닦아 주십시오. (스크래치 발생할 수 있습니다.)

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

※ 주의 & 경고

- ▶ 내솔 표면이 상처를 입으면 화학적 반응으로 변질될 수 있습니다.
부드러운 스펀지를 사용해주세요. (거친 수세미 또는 금속성 수세미는 사용하지 마십시오.)
- ▶ 내솔 세척 시 날카롭거나 뾰족한 도구를 사용하지 마십시오.
내솔이 손상되거나 안전에 영향을 줄 수 있습니다.
- ▶ 내솔에 세척제 및 광택을 위한 광택제 등을 넣고 끓이지 마십시오.
제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.

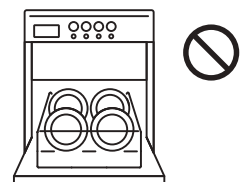
03. 내솔 세척시 사용할 수 없는 관리 용품



금속 수세미 / 나일론 수세미 /
스펀지 수세미의 연마 부분 등



시너 / 벤진 / 연마 세척용 세제 /
표백제 / 제균 알코올 등



식기 세척기 / 식기 건조기



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*

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 ↔ 슬로우죽 ⑥ 혼합잡곡 ↔ 혼합잡곡밥 ↔ 잡곡밥 ⑦ 건강공밥 ↔ 공잡곡밥 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-XPD1070IEGW - CRT-XPD1080SEGW - CRT-OPXD1020IEMI - CRT-PPXD1090SEGW	- CRT-XPD1070IEGI - CRT-XPD1080SEGI - CRT-XPD1080KEGW

메뉴 선택	메뉴명
찰진백미	찰진백미, 영양술밥, 백미쾌속
혼합잡곡	혼합잡곡밥, 혼합잡곡쾌속, 모듬버섯밥, 버섯죽순밥, 견과류밥
건강공밥	건강공밥, 오곡밥, 건강공밥쾌속
고슬백미	고슬백미, 콩나물밥
저당30(10인용)	저당30백미밥
술밥(6인용)	고사리나물스테이크술밥, 모듬버섯술밥, 목은지전복술밥 소고기콩나물술밥, 찜미치나물술밥
수비드	수비드
만능찜	삼계탕, 갈비찜, 닭찜, 수육, 만두찜, 토마토 달걀찜, 구운달걀, 삶은 달걀, 대합찜, 애호박찜, 꽃게찜, 두부찜, 생선찜, 오징어조림, 가지찜, 찜 고구마, 찜 감자, 찜 옥수수, 찜 밥, 떡볶이, 약밥, 밥피자, 버터 초콜릿 케이크, 생크림 케이크, 달걀찜, 스테이크, 잡채, 떡그라탕, 오향장육, 새우케첩볶음, 시루떡, 참치채소무른밥, 감자당근죽, 단호박수프, 브로콜리죽, 고구마사과죽

메뉴 선택	메뉴명
절전백미	절전백미밥
절전혼합잡곡	절전혼합잡곡밥
냉동보관백미	냉동보관백미밥
냉동보관혼합잡곡	냉동보관혼합잡곡밥
메뉴+ (1~5번)	귀리밥, 파로밥, 카무트밥, 병아리콩밥, 흑미밥
메뉴+ (6~10번)	신동진쌀, 삼광쌀, 친들미, 알찬미, 오대쌀
메뉴+ (11~15번)	쿠첸 저당잡곡밥, 쿠첸활력잡곡밥, 쿠첸 지혜잡곡밥 쿠첸 슬림잡곡밥, 쿠첸 튼튼잡곡밥
메뉴+ (16~19번)	(10인용) 송농, 구운달걀, 삼계탕, 저당20 (6인용) 송농, 이육식 1단계, 이육식 2단계, 이육식 3단계,

요리안내

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

[귀리밥]

10/6인용

재료 (2인 기준) : 쌀 ½컵, 귀리½컵, 물



※ 건강저당 1번 메뉴입니다.

[카무트밥]

10/6인용

재료 (2인 기준) : 쌀 1½ 컵, 카무트 ½ 컵, 물



※ 건강저당 3번 메뉴입니다.

[흑미밥]

10/6인용

재료 (2인 기준) : 쌀 1½컵, 흑미 ½컵, 물



※ 건강저당 5번 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 [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [<], [>] 버튼으로 [1~5번]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

[파로밥]

10/6인용

재료 (2인 기준) : 쌀 1½컵, 파로 ½컵, 물



※ 건강저당 2번 메뉴입니다.

[병아리콩밥]

10/6인용

재료 (2인 기준) : 쌀 1½ 컵, 병아리콩 ½ 컵, 물



※ 건강저당 4번 메뉴입니다.

[품종메뉴]

10/6인용

재료 : 쌀, 물



※ 품종 6~10번 메뉴입니다.

- 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 찰진백미 또는 고슬백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [<], [>] 버튼으로 [6~10번]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

메뉴+
품종(6~10)

① 신동진쌀, 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 딱지지 않는 고슬함을 살림

요리안내

[쿠첸저당잡곡] 10/6인용

재료 (2인 기준) : 쿠첸 저당잡곡 2컵, 물



※ 쿠첸 혼합잡곡 11번 메뉴입니다.

[쿠첸지혜잡곡] 10/6인용

재료 (2인 기준) : 쿠첸 지혜잡곡 2컵, 물



※ 쿠첸 혼합잡곡 13번 메뉴입니다.

[쿠첸튼튼잡곡] 10/6인용

재료 (2인 기준) : 쿠첸 튼튼잡곡 2컵, 물



※ 쿠첸 혼합잡곡 15번 메뉴입니다.

[쿠첸활력잡곡] 10/6인용

재료 (2인 기준) : 쿠첸 활력잡곡 2컵, 물



※ 쿠첸 혼합잡곡 12번 메뉴입니다.

[쿠첸슬림잡곡] 10/6인용

재료 (2인 기준) : 쿠첸 슬림잡곡 2컵, 물



※ 쿠첸 혼합잡곡 14번 메뉴입니다.

- ① 쌀과 잡곡을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 - ② 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
 - ③ 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑤ [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여[<], [>]버튼으로 [11~15번]을 선택하여 [시작/재속]버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
- ※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.
- ※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.

[각 효능에 따라 필요한 잡곡만 섹! 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

메뉴+ 모드에서 플러스쿡메뉴로 간편하게 맛있는 요리를 완성할 수 있는 특화 기능입니다.

[승능] 10/6인용

재료(10인용): 누룽지 100g, 물 5컵
재료(6인용): 누룽지 75g, 물 4컵



- 바닥의 누룽지 부분만 남기고 밥을 덜어내거나, 분량의 시판 누룽지를 넣어 주십시오.
(쌀밥이 많이 남아있을수록 국물 양이 적은 죽 형태의 승능이 됩니다.)
- 내솥에 분량의 물을 부어 주십시오.
- 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [승], [승] 버튼으로 메뉴의 [승능]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 요리가 완료되면 가법게 저어 주십시오.
※ 기준치 이상의 물을 넣으면 증기 배출시 밥물이 넘칠 수 있으니 주의하여 주십시오.
※ 기호에 따라 누룽지의 양을 조절하여 주십시오.
※ 시판 누룽지 상태에 따라 넘침이 발생할 수 있습니다.

[삼계탕] 10인용

재료: 닭 800g, 물 4컵, 통마늘 4쪽, 찹쌀 ¾컵,
수삼 1~2뿌리, 대추 2개, 소금·후춧가루 약간



- 닭의 배 아래 양쪽에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.
- 손질한 닭의 뺏속에 불린 찹쌀을 채워 넣어 주십시오.
※ 찹쌀은 2시간 정도 불리는 것이 좋습니다.
- 닭 안에 수삼, 대추, 마늘을 넣어서 다리를 엇갈리게 하여 고정시켜 주십시오.
식성에 따라 곱썰친 국물을 원하시면 찹쌀의 반을 닭의 밖으로 꺼내 조리하여 주십시오.
- 위 ③번 재료를 내솥에 넣고 물 4컵을 부어 주십시오.
- 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [승], [승] 버튼으로 메뉴의 [삼계탕]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[저당20 혼합잡곡] 10인용

재료(2인 기준): 쌀 1½컵, 여러 가지 잡곡 ½컵, 물



- 계량컵을 이용하여, 인분 수에 맞게 쌀을 계량한 뒤, 깨끗이 씻어주세요.
- 씻은 쌀을 저당트레이에 담고 평평하게 고른 뒤, 저당트레이를 내솥에 넣어주세요.
- 인분수에 맞는 물을, 내솥 안의 '저당트레이 수위선'에 맞춰 부어주세요.
- 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [승], [승] 버튼으로 메뉴의 [저당20]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- 취사가 완료되면, 내솥의 물은 버려주시고, 저당 트레이 안의 밥을 잘 섞어 주십시오.
※ 내솥과 저당 트레이는 뜨거운 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.

[닭고기 애호박 고구마 찹쌀죽]

재료: 닭(안식) 40g, 애호박30g(껍질 제외), 불린 쌀 45g
(안 불린 쌀 35g), 고구마(껍질 제외) 170g, 불린 찹쌀 15g
(안 불린 찹쌀 11g), 물 410ml



- 믹서에 불린 쌀, 불린 찹쌀, 물(1컵)을 넣은 후 ½인자 크기로 갈아 주십시오.
- 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀주십시오. (약 3~4분)
- 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
- 애호박은 씻어 껍질을 벗긴 후 곱게 다져 주십시오.
- 고구마는 껍질을 벗긴 후 속을 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
- 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞어 주십시오.
- 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [승], [승] 버튼으로 메뉴의 [이유식1단계]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 죽이 완성되면 푸드매서로 고구마를 으개 주십시오.

[구운 달걀] 10인용

재료: 달걀 10개, 물 1컵, 식초 1~2방울



- 내솥에 달걀, 물, 식초를 넣어 주십시오.
- 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [승], [승] 버튼으로 메뉴의 [구운달걀]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[저당20 백미] 10인용

재료(2인 기준): 쌀 2컵, 물



- 계량컵을 이용하여, 인분 수에 맞게 쌀을 계량한 뒤, 깨끗이 씻어주세요.
- 씻은 쌀을 저당트레이에 담고 평평하게 고른 뒤, 저당트레이를 내솥에 넣어주세요.
- 인분수에 맞는 물을, 내솥 안의 '저당트레이 수위선'에 맞춰 부어주세요.
- 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [승], [승] 버튼으로 메뉴의 [저당20]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- 취사가 완료되면, 내솥의 물은 버려주시고, 저당 트레이 안의 밥을 잘 섞어 주십시오.
※ 내솥과 저당 트레이는 뜨거운 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.

[닭고기 단호박 양배추 찹쌀죽]

재료: 닭(안식) 40g, 단호박(껍질 제외) 40g, 불린 쌀 45g
(안 불린 쌀 35g), 양배추 40g, 불린 찹쌀 15g (안 불린 찹쌀 11g), 물 390ml



- 믹서에 불린 쌀, 불린 찹쌀, 물(1컵)을 넣은 후 ½인자 크기로 갈아 주십시오.
- 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀주십시오. (약 3~4분)
- 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
- 양배추는 씻은 후 채를 썬 후 곱게 다져 주십시오.
- 단호박은 껍질을 벗기고 속을 사방 1cm 크기로 잘라 주십시오.
- 내솥에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞어 주십시오.
- 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [승], [승] 버튼으로 메뉴의 [이유식1단계]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 죽이 완성되면 푸드매서로 단호박을 으개 주십시오.

[닭고기 청경채 바나나죽]

재료: 닭(안식) 40g, 청경채잎(줄기 제외) 20g, 바나나(껍질 제외) 60g, 불린 쌀 60g (안 불린 쌀 46g), 물 420ml



- 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 ½인자 크기로 갈아 주십시오.
- 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 2등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀주십시오. (약 3~4분)
- 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
- 바나나는 껍질을 벗기고 얇게 썬 채 넣어 주십시오.
- 청경채잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 찬물에 넣고 식혀 준 후 물기를 뺀 후 곱게 다져 주십시오.
※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다.
- 내솥에 손질한 청경채를 제외한 나머지 재료와 물을 넣고 섞어 주십시오.
- 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 [승], [승] 버튼으로 메뉴의 [이유식1단계]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- 죽이 완성되면 푸드매서로 바나나를 으개 후 손질한 청경채잎을 섞어 주십시오.

[닭고기 고구마 비트 근대죽]

재료 : 닭(안심) 60g, 비트(껍질 제외) 40g, 근대(줄기 제외) 20g, 고구마(껍질 제외) 60g, 불린 쌀 80g (안 불린 쌀 62g), 물 450ml

이유식 2단계_6인용



- ① 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 ½인자 크기로 갈아 주십시오.
 - ② 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀주십시오. (약 3~4분)
 - ③ 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 곱게 다져 주십시오.
 - ④ 비트는 껍질을 벗긴 후 사방 1mm 크기로 다져 주십시오.
 - ⑤ 고구마는 껍질을 벗긴 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
 - ⑥ 근대잎은 줄기는 빼고 잎만 바락바락 주무른 후 끓는 물에 2분간 데친 후 찬물에 넣고 식혀 주십시오.
- ※ 줄기 부분은 섬유소가 많아 질기므로 사용하지 않습니다. 잎부분도 잎채소중 섬유소가 많아서 바락바락 주무른 후 데쳐 주십시오.
- ⑦ 근대는 물기를 짰 후 곱게 다져 주십시오.
 - ⑧ 내술에 손질한 근대를 제외한 나머지 재료와 물을 넣고 섞어 주십시오.
[시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 - ⑨ 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑩ [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 <[<], [>] 버튼으로 메뉴의 [이유식2단계]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 - ⑪ 죽이 완성되면 마지막에 손질한 근대를 넣어 섞어 주십시오.

[소고기 새송이 브로콜리죽]

재료 : 다진소고기 60g, 새송이버섯 30g, 브로콜리(줄기제외) 40g, 불린 쌀 80g (안 불린 쌀 62g), 물 450ml

이유식 2단계_6인용



- ① 믹서에 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 ½인자 크기로 갈아 주십시오.
- ② 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀주십시오.
- ③ 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 가루처럼 곱게 다져 주십시오.
- ④ 새송이버섯은 사방 껍질을 벗긴 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
- ⑤ 브로콜리는 끓는 물에 2분간 데친 후 찬물에 넣고 식혀 주십시오.
※ 줄기부분은 섬유소가 많아서 질기므로 사용하지 않습니다.
- ⑥ 브로콜리는 곱게 다져 주십시오.
- ⑦ 내술에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞어 주십시오.
- ⑧ 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑨ [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 <[<], [>] 버튼으로 메뉴의 [이유식2단계]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[닭고기 잣 밤 시금치 진밥]

재료 : 닭(가슴살) 45g, 잣 20g, 깻밤 60g, 시금치잎 20g, 공기밥 150g, 물 200ml

이유식 3단계_6인용



- ① 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀주십시오.(약 3~4분)
- ② 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
- ③ 깻밤은 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
- ④ 잣은 키친타월에 감싸서 밀대로 밀어서 곱게 다져 주십시오.
- ⑤ 시금치 잎은 끓는 물에 2분간 데친 후 곱게 다져 주십시오.
- ⑥ 시금치는 손으로 물기를 짰 후 곱게 다져 주십시오.
- ⑦ 내술에 손질한 시금치를 제외한 나머지 재료와 물을 넣고 섞어 주십시오.
- ⑧ 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑨ [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 <[<], [>] 버튼으로 메뉴의 [이유식3단계]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑩ 진밥이 완성되면 손질한 시금치를 넣고 섞어 주십시오.

[닭고기 콩나물 대추 찹쌀죽]

재료 : 닭(안심) 60g, 콩나물 40g, 대추 30g, 불린 찹쌀 20g (안 불린 찹쌀 15g), 불린 쌀 60g (안 불린 쌀 46g), 물 450ml

이유식 2단계_6인용



- ① 건대추는 냄비에 물 500ml를 넣고 끓여준 후 대추를 넣고 5분간 끓여 주십시오.
- ② 믹서에 불린 찹쌀, 불린 쌀, 물(1컵)을 넣은 후 ½인자 크기로 갈아 주십시오.
- ③ 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀주십시오.(약 3~4분)
- ④ 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 곱게 다져 주십시오.
- ⑤ 콩나물의 머리, 꼬리를 제거한 후 줄기를 2mm 크기로 다져 주십시오.
- ⑥ 대추는 씨를 제거하고 곱게 다져 주십시오.
- ⑦ 내술에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞어 주십시오.
- ⑧ 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑨ [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 <[<], [>] 버튼으로 메뉴의 [이유식2단계]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[닭고기 치즈 비트 가지 진밥]

재료 : 닭(가슴살) 45g, 아가전용치즈 1장(저염), 비트(껍질 제외)30g, 가지 30g, 공기밥 150g, 물 200ml

이유식 3단계_6인용



- ① 냄비에 물 400ml를 넣고 끓인 후 3등분한 닭을 넣고 약 불에서 익혀주십시오.(약 3~4분)
- ② 익힌 닭고기를 건져서 식힌 후 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
- ③ 가지는 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
- ④ 비트는 껍질을 벗겨 사방 2mm 크기로 다져 주십시오.
- ⑤ 치즈는 사방 5mm 크기로 잘라 주십시오.
※ 치즈를 자르지 않고 마지막에 섞으면 밥알이 뭉게집니다.
- ⑥ 내술에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞어 주십시오.
- ⑦ 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑧ [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 <[<], [>] 버튼으로 메뉴의 [이유식3단계]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[소고기 배추 양송이 대추 진밥]

재료 : 다진소고기 60g, 배추잎 20g, 건 대추 12g, 양송이 (기둥제외) 15g, 공기밥 150g, 물 200ml

이유식 3단계_6인용



- ① 건 대추는 냄비에 물 500ml를 넣고 5분간 끓여 주십시오.
- ② 대추는 씨를 제거하고 곱게 다져 주십시오. (다진 대추양 8g)
- ③ 별도의 냄비에 물 500ml를 넣고 끓인 후 다진 소고기를 넣고 중간 불에서 1분 가량 저으면서 익혀 주십시오.
- ④ 익힌 소고기를 채망에 건져서 찬물에 헹군 후 불순물을 씻고 사방 3mm 크기로 다져 주십시오.
- ⑤ 배추 잎은 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
- ⑥ 양송이버섯은 기둥을 제거한 후 사방 5mm 크기로 다져 주십시오.
- ⑦ 내술에 손질한 모든 재료와 물을 넣고 섞어 주십시오.
- ⑧ 내술을 밥술에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑨ [모드] 버튼을 눌러 [메뉴+]에 진입하여 <[<], [>] 버튼으로 메뉴의 [이유식3단계]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

요리안내 저당트레이 활용 메뉴(10인용 전용)

[저당트레이 사용 주의사항]

- 지정된 물량과 재료의 용량을 초과하지 마십시오. 넘치거나 설익음이 발생할 수 있습니다.
- 조리 후 저당트레이의 손잡이가 뜨거우니 내열장갑을 끼고 꺼내주십시오.
- 사용하신 저당트레이는 깨끗이 세척하여 물기를 완전히 제거한 상태로 보관하여 주시기 바랍니다.

[만두찜] 10인용

재료 : 만두 20개, 물 2컵



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
- ② 저당트레이를 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.

[찐 고구마] 10인용

재료 : 고구마 (150g이하) 5개, 물 2컵

※ 큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
- ② 저당트레이를 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 주의하십시오.

[찐 밤] 10인용

재료 : 밤 30개, 물 2컵



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
- ② 저당트레이를 내솥에 넣고 그 위에 밤을 올려 놓아 주십시오.
(밤은 터짐 방지를 위해 껍질을 일부 벗기고 저당트레이에 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.

[찐 감자] 10인용

재료 : 감자 (200g이하) 6개, 물 2컵

※ 큰 감자(200g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오.



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
- ② 저당트레이를 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.

[찐 옥수수] 10인용

재료 : 옥수수 4개, 물 2컵



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
- ② 저당트레이를 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.

요리안내

술밥 활용 메뉴(6인용 전용)

[모듬버섯술밥]

6인용



※ 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 발쳐 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 [술밥]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
- ③ 취사가 완료되면 뚜껑을 열고 볶은 소고기와 쪽파, 깨를 뿌려 완성해 주세요.

[소고기콩나물술밥]

6인용



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

재료(2인기준): 쌀 2컵, 물 2컵, 콩나물 200g, 소고기 등심 80g
소고기 밀감: 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 발쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
- ② 소고기는 1.5cm X 1.5cm로 썰어서 밀감하여 준비해주세요.
- ③ 콩나물은 씻어서 채반에 발쳐 물기를 제거해주세요.
- ④ 양념장 재료는 모두 섞어서 준비해주세요.

[조리 방법]

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

[찰국미치킨나물술밥]

6인용



재료(2인기준): 쌀 2컵, 물 2컵, 찰국미 250g, 건치킨나물 15g(생치킨나물일 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 찰국미는 국내산 제철 찰국미에 비해 크기가 작아 질겨질 수 있습니다.
※ 생치킨나물을 사용하실 경우는 데친 후에 5cm로 썰어주세요.
※ 향긋한 치킨나물 향을 느끼고 싶으시다면 생나물용, 구수한 맛을 원하신다면 건나물을 추천합니다.

[묵은지전복술밥]

6인용



※ 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 발쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
- ② 전복은 세척 뒤에 입과 내장을 제거하여 0.5cm 두께로 편썰어주세요.
- ③ 묵은지는 물에 행구어 물기를 잘 짜주시고 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 [술밥]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
- ③ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 참기름, 쪽파, 깨를 올려서 완성해 주세요.

[고사리나물스테이크술밥]

6인용



※ 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 발쳐 물기를 제거하여 준비해 주세요.
- ② 스테이크용 고기는 2~3cm 큐브로 썰어 소금, 후추로 밀감을 하고 올리브오일을 골고루 발라서 준비해 주세요.
- ③ 데친 고사리는 5cm로 썰어주시고 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 [술밥]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
- ③ 스테이크용 고기를 구워주세요.
- ④ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 스테이크, 쪽파를 올려 완성해 주세요.

[재료 준비]

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

[조리 방법]

- ① 손질한 찰국미에 참기름을 넣어 잘 섞어주세요.
 - ② 씻은 쌀과 물을 내솥에 넣고 치킨나물을 골고루 올려주시고 후 찰국미를 위에 올려주세요.
 - ③ 메뉴의 [술밥]을 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주세요.
 - ④ 요리가 완료되면 뚜껑을 열고 쪽파와 깨를 뿌려 완성해 주세요.
- ※ 기호에 맞게 양념장에 비벼 드세요.

요리안내

[찰진백미밥] 10/6인용

재료 : 쌀, 물



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

[저당30 백미] 10인용

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/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑥ 취사가 완료되면, 내솥의 물은 버려주시고, 저당 트레이 안의 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 내솥과 저당 트레이는 뜨거운 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.

[백미쾌속] 10/6인용

재료 : 쌀, 물



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

[냉동보관백미] 10/6인용

재료 : 쌀, 물



- ① 쌀을 인분수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 - ② 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행구어 주십시오.
 - ③ 내솥에 씻은 쌀을 담고 인분수에 맞는 고슬백미 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑤ 메뉴의 [냉동보관백미]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
 - ⑦ 적당량의 밥을 소분하여 냉동밥 보관 용기에 담아 냉동 보관하여 주십시오.
- ※ 냉동고의 온도, 용기의 밀폐상태 등에 따라 수분 손실 및 냄새가 났을 수 있으니 알주일 이내로 섭취하여 주십시오.

[고슬백미] 10/6인용

재료 : 쌀, 물



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

[영양술밥] 10/6인용

재료(4인기준): 쌀 4컵, 콩(빙콩 또는 검은콩) ½컵, 수삼 2뿌리, 밤 4개, 대추 4개, 은행 12개, 잣 1큰술, 청주 2큰술
양념장: 간장 4큰술, 고춧가루 ½작은술, 깨소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 1작은술



- 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/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑦ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
 - ⑧ 취사가 완료되면 잣과 은행을 넣어 고루 섞어 퍼담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 놀음이 발생할 수 있습니다.
※ 마른 콩은 설익을 수 있으므로 찬물에 1시간 이상, 미지근한 물에 30분 이상 불려 주십시오.
※ 모든 작곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 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 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 [고슬백미]를 선택하여 [시작/재속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑥ 취사가 완료되면 콩나물과 쇠고기를 고루 섞어 퍼담고 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼드십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 놀음이 발생할 수 있습니다.

[절전백미밥] 10/6인용

재료 : 쌀, 물



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

요리안내

[건강콩밥] 10/6인용

재료(2인기준): 쌀 1½컵, 여러 가지 콩 ½컵, 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.

[냉동보관건강콩밥] 10/6인용

재료(2인기준): 쌀 1½컵, 여러 가지 콩 ½컵, 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 [냉동보관건강콩밥]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.

[혼합잡곡밥] 10/6인용

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



- ① 쌀과 잡곡을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 - ② 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 - ③ 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑤ 메뉴의 [혼합잡곡]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

[혼합잡곡쾌속] 10/6인용

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



- ① 쌀과 잡곡을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 - ② 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 [혼합잡곡쾌속]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

[현미100] 10/6인용

재료: 현미, 물



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

[냉동보관혼합잡곡] 10/6인용

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



- ① 쌀과 잡곡을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 - ② 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 [냉동보관혼합잡곡]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

[건강콩밥쾌속] 10/6인용

재료(2인기준): 쌀 1½컵, 여러 가지 콩 ½컵, 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 [건강콩밥쾌속]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.

[절전혼합잡곡밥] 10/6인용

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



- ① 쌀과 잡곡을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량하여 주십시오.
 - ② 분량의 쌀과 잡곡을 섞어 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 헹구어 주십시오.
 - ③ 내솥에 씻은 쌀과 잡곡을 담고 인분 수에 맞는 잡곡 물 눈금까지 물을 부어 주십시오.
 - ④ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑤ 메뉴의 [절전혼합잡곡]을 선택하여 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
 - ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ※ 불림 기능이 있는 경우는 불림 기능을 이용하여 주십시오.

요리안내

[견과류밥] 10/6인용

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



- ① 호두는 겉껍질을 제거한 뒤 따뜻한 물에 불려 속껍질을 제거하여 주십시오.
- ② 은행은 기름을 조금 넣어 볶거나 끓는 물에 2~3분 삶아 껍질을 벗겨 주십시오.
- ③ 깨갓이 씻은 쌀을 내수에 넣고 물을 찰진백미 물눈금 4까지 부은 후 청주, 호두, 은행, 아몬드, 캐슈너트, 잣을 넣어 주십시오.
- ④ 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ④ 메뉴의 [혼합잡곡]을 선택하여 [시작/폐속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑦ 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

[현미나물밥] 10/6인용

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



- ① 현미는 깨갓이 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 깍둑 썰기 해 주십시오.
- ④ 내수에 불린 현미와 준비한 나물, 채소를 넣은 후 참기름, 다진 마늘과 깨소금을 넣어 주십시오.
- ⑤ 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [현미100]을 선택하여 [시작/폐속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑦ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.

[새싹밥] 10/6인용

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



- ① 현미는 깨갓이 씻어서 내수에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- ② 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 메뉴의 [현미100]을 선택하여 [시작/폐속] 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.

[오곡밥] 10/6인용

재료(4인기준): 찰쌀 2컵, 서리태(검정콩) ½컵,
볶은 팥 ½컵, 소금 ½큰술,
차수수+차조+찰기장=1컵, 물+ 팔 삶은 물=3컵
※ 모든 잡곡은 적정 비율로 맞추어 요리하여 주십시오.



- ① 찰쌀, 차수수, 차조, 찰기장, 서리태는 각각 깨갓이 씻어 체에 받쳐 두십시오.
- ② 팥은 깨갓이 씻어 센 불에 삶아 첫물을 따라버리고 다시 찬물을 넉넉히 넣어 팔알이 터지기 직전까지 삶아 주십시오.
- ③ 내수에 준비한 찰쌀과 잡곡을 담고 팔 삶은 물에 섞어 소금간을 한 뒤 잡곡 물 눈금 3까지 물을 부어 주십시오.
- ④ 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ④ 메뉴의 [건강공밥]을 선택하여 [시작/폐속] 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.

[머쉬룸티안] 10/6인용

재료(2인기준): 현미 2컵, 브라운그레인소스 20g, 소금약간,
깻잎 2장, 호박 ½개, 해송이버섯 1팩



- ① 현미는 깨갓이 씻어서 내수에 넣고 현미 물 눈금 2까지 물을 부어 주십시오.
- ② 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 메뉴의 [현미100]을 선택하여 [시작/폐속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ④ 호박은 잘게 깍둑 썰어 소금을 넣고 살짝 볶아 주십시오.
- ⑤ 해송이 버섯은 브라운그레인소스에 살짝 버무려 두십시오.
- ⑥ 취사가 완료되면 밥을 잘 섞어 주십시오.
- ⑦ 현미밥을 물드에 넣고 볶은 호박을 넣은 후 다시 현미밥으로 덮어 형태를 잡아준 뒤 물드에서 빼내어 주십시오.
- ⑧ 브라운 그레인소스에 버무린 해송이 버섯을 쌓은 뒤 깻잎채를 올려 주십시오.
- ※ 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하여도 좋습니다.

[버섯죽순밥] 10/6인용

재료(4인기준): 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 썰어두고, 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 깨갓이 씻은 쌀을 내수에 넣고 물을 찰진백미 물눈금 4까지 부은 후 느타리버섯, 죽순, 은행, 청주를 넣어 주십시오.
- ④ 내수를 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ④ 메뉴의 [혼합잡곡]을 선택하여 [시작/폐속] 버튼을 눌러 취사하여 주십시오.
- ⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑦ 취사가 완료되면 기호에 따라 준비한 양념장에 비벼 드십시오.

요리안내

[모듬버섯밥] 10/6인용

재료(4인기준): 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.

[닭가슴살 녹차밥] 10/6인용

재료(2인기준): 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.

요리안내

[삼계탕] 6인용

재료 : 닭 600g, 물 3컵, 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 물3컵을 부어 주십시오.
- ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 60분으로 설정한 후 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[만두찜] 10/6인용

재료(공용) : 만두 20개, 물 2컵



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
- ② 저당트레이를 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.
※ (6인용) 자사물 찜판 별도 구입
※ (10인용) 자사물 저당트레이 별도 구입

[찜 밥] 10/6인용

재료(10인용) : 밥 30개, 물 2컵
재료(06인용) : 밥 15개, 물 2컵



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
- ② 저당트레이를 내솥에 넣고 그 위에 밥을 올려 놓아 주십시오.
(밥은 터짐 방지를 위해 겉질을 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 밥이 뜨거우므로 주의하십시오.
※ (6인용) 자사물 찜판 별도 구입
※ (10인용) 자사물 저당트레이 별도 구입

[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.

[구운 달걀] 6인용

재료 : 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 후 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[찜 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 저당트레이를 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 주의하십시오.
※ (6인용) 자사물 찜판 별도 구입
※ (10인용) 자사물 저당트레이 별도 구입

[찜 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 저당트레이를 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.
※ (6인용) 자사물 찜판 별도 구입
※ (10인용) 자사물 저당트레이 별도 구입

[찜 옥수수] 10/6인용

재료(10인용) : 옥수수 4개, 물 2컵
재료(06인용) : 옥수수 2개, 물 2컵



- ① 내솥에 물 2컵을 부어 주십시오.
- ② 저당트레이를 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.
※ (6인용) 자사물 찜판 별도 구입
※ (10인용) 자사물 저당트레이 별도 구입

요리안내

[닭찜] 10/6인용

재료(공용) : 닭 1마리(약 800~900g), 감자 50g, 당근 50g, 소금·후춧가루 약간, 생강즙 1큰술
양념장 : 진간장 3큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간



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

[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 통째를 해 주십시오.
 - ② 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
 - ③ 내솜에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 호박을 올리고 위 ②번의 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
 - ④ 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ (6인용) 자사 찜판 별도 구입
※ (10인용) 시판 찜판 별도 구입

[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 행군 대합을 반으로 갈라 껍질에 붙어 있는 살을 칼로 떼내어 곱게 다져 주십시오.
 - ③ 그릇에 다진 쇠고기와 대합살을 넣고 분량의 다진파, 다진 마늘, 소금, 후춧가루로 양념하여 골고루 버무려 주십시오.
 - ④ 담을 수 있는 껍질은 4개이므로 껍질 1개당 ½정도로 양념한 재료를 꼭꼭 채워 담아 주십시오.
 - ⑤ 대합살 위에 달걀 흰자를 고르게 퍼 발라 주십시오.
 - ⑥ 내솜에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣어 주십시오.
 - ⑦ 찜판 위에 준비한 대합을 올려 주십시오.
 - ⑧ 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑨ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 35분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 - ⑩ 완숙한 달걀을 흰자와 노른자로 나누어 흰자는 곱게 다지고 노른자는 으깨어 체에 내린 뒤 대합위에 달걀 노른자와 흰자를 각각 반씩 얹어 주십시오.
- ※ (6인용) 자사 찜판 별도 구입
※ (10인용) 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 내솜에 넣고 손질한 대파, 생강, 마늘을 넣은 다음 물 3컵을 부어 주십시오.
 - ② 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ③ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 50분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ 재료 특성에 따라 육즙이나 염분에 의한 누름이 발생할 수 있습니다.
※ 기준치 이상으로 물을 넣으면 증기 배출시 국물이 뿔어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.
※ 덩이가 큰 경우 2~3군데 깊게 칼집을 내어 주십시오.

[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 내솜에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 뒤 그 위에 썰어 놓은 가지를 가지런히 올려 주십시오.
 - ④ 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 15분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 - ⑥ 요리가 완료되면 가지를 꺼내고 가지 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
- ※ (6인용) 자사 찜판 별도 구입
※ (10인용) 시판 찜판 별도 구입

[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 뿔어져 나올 수 있으니 주의해 주십시오.
- ① 토막 낸 갈비를 기름기와 힘줄을 제거하고 찬물에 2시간 담가 핏물을 빼 주십시오.
 - ② 갈비를 체에 건져 물기를 빼고 칼집을 낸 후 설탕과 술에 30분 정도 재워 고기를 연하게 해 주십시오.
 - ③ 은행은 소금을 조금 넣어 팬에서 볶아 껍질을 벗겨내고 당근은 밤통 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 내솜에 넣어 주십시오.
 - ⑥ 내솜을 밥솜에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑦ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 45분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

요리안내

[꽃게찜] 10/6인용

재료(10인용): 꽃게 2마리, 쇠고기 100g, 물 2컵
 재료(06인용): 꽃게 1마리, 쇠고기 100g, 물 2컵
 공통 재료: 두부 ¼모, 청고추 ½개, 홍고추 ½개,
 달걀 노른자 ½개분, 밀가루 약간



- ① 꽃게의 몸통을 손으로 잡고 깨끗이 씻어낸 다음 몸통을 떼어 주십시오.
 - ② 떼어낸 몸통의 살을 발라내어 곱게 다져 주십시오.
 - ③ 쇠고기와 두부는 곱게 다진 후 꽃게살 다진 것과 합하여 골고루 버무려 주십시오.
 - ④ 청고추, 홍고추는 잘게 다져 달걀 노른자와 섞어 주십시오.
 - ⑤ 꽃게의 껍질 안에 밀가루를 뿌리고 ③번을 도톰하게 채운 후 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/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ (6인용) 자사를 찜판 별도 구입
 ※ (10인용) 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/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 - ⑥ 요리가 완료되면 두부를 꺼내고 두부 위에 양념장을 고르게 얹어 주십시오.
- ※ (6인용) 자사를 찜판 별도 구입
 ※ (10인용) 시판 찜판 별도 구입

[토마토 달걀찜] 10/6인용

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



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

[떡볶이] 10/6인용

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



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

[밥피자] 10/6인용

도우재료(공용): 밥 200g
 토핑재료: 슬라이스 햄 4장, 양송이버섯 4개,
 캔옥수수 4큰술, 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 손가락으로 고르게 발라주고, 그 위에 손질한 재료를 골고루 얹어 주십시오.
- ⑤ 위 ④번에 피자치즈를 올린 후 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[생크림 케이크] 10/6인용

재료(공용): 밀가루(박력분) ¾컵, 달걀 2개, 버터 ½큰술,
 우유 ½큰술, 설탕 ¾컵, 소금·바닐라향 약간
 생크림(공용): 생크림 100ml, 설탕 ¼컵
 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/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑩ 취사가 완료된 카스텔라를 식혀 주십시오.
- ⑪ 그릇에 생크림을 붓고 되다고 여겨지도록 충분히 거품을 낸 뒤에 슈가파우더를 넣어 주십시오. (슈가파우더는 설탕을 커터에 갈아주시면 됩니다.)
- ⑫ 식힌 카스텔라에 생크림을 고르게 펴 발라 주십시오.
- ⑬ 준비된 여러가지 과일로 장식해 주십시오.

요리안내

[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 오징어를 푹 삶아 데쳐내고 다리도 손질하여 데쳐 주십시오.
- ③ 시금치는 다듬어서 깨끗이 씻은 후 소금을 넣고 살짝 데쳐 찬물에 헹구어 물기를 짜고 당근은 굵게 채썰어 끓는 물에 데친 후 각각 소금과 참기름으로 무쳐 주십시오.
- ④ 달걀은 소금을 넣고 잘 풀어 오징어 너비에 맞게 지단을 부쳐 주십시오.
- ⑤ 데쳐낸 오징어의 물기를 닦고 양념에 밀가루를 약간 뿌린 후 지단을 얹고 그 위에 준비한 시금치, 당근, 오징어 다리를 놓고 돌돌 말아준 후 꼬치로 고정시켜 주십시오.
- ⑥ 분량의 재료를 넣어 양념장을 만들어 주십시오.
- ⑦ 내술에 준비한 오징어, 양념장, 물 ½컵을 부어 주십시오.
- ⑧ 내술을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑨ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[약밥] 10/6인용

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



- ① 찰쌀을 깨끗이 씻어서 2시간 이상 충분히 물에 불려 주십시오.
- ② 밤과 대추는 껍질과 씨를 제거하여 적당한 크기로 잘라서 준비해 주십시오.
- ③ 미리 불려놓은 찰쌀에 흑설탕, 참기름, 진간장, 계피가루, 소금 약간씩 넣은 후 골고루 섞어 주십시오.
- ④ 위 ③번의 모든 재료를 내술에 넣고 물 3컵을 부은 후 한번 더 골고루 섞어 주십시오.
- ⑤ 내술을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 40분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 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 ②번에 넣고 소금으로 간해 주십시오.
- ④ 내술에 위 ③번을 부어 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.

[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 내술에 넣고 반컵 가량의 물을 부어 주십시오.
 - ② 내술을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ③ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 30분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
 - ④ 요리가 완료되면 고기를 꺼내어 스테이크 소스를 끼얹어 주십시오.
- [와인소스 만드는 법]
 양송이, 마늘, 양파를 다지고 소금, 후춧가루로 간하여 볶아 주십시오. 여기에 레드와인을 넉넉히 넣어 끓인 후 케첩, 바비큐소스, 통후추, 월계수잎을 넣어 졸여 주십시오.

[잡채] 10/6인용



재료(10인용) : 당면 250g, 물 ½컵, 청피망 1개, 홍피망 1개, 당근 100g, 양파 100g,
 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술,
 재료(06인용) : 당면 150g, 물 ½컵, 청피망 ½개, 홍피망 ½개, 당근 70g, 양파 70g,
 시금치 약간, 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1½큰술
 양념장 : 설탕·간장·참기름·통깨·깨소금 약간씩

- ① 피망, 양파, 당근, 어묵은 잘게 채썰고 팽이버섯은 다듬어 깨끗이 씻어 주십시오.
 시금치는 끓는 물에 살짝 데쳐서 물기를 꼭 짰 후 먹기 좋게 썰어 주십시오.
 (피망, 당근은 2-3cm 정도가 적당하고 양파, 어묵은 5cm 정도로 채 썰는 것이 적당합니다.)
- ② 미지근한 물에 당면을 20분 정도 담가둔 후 찬물에 넣어 씻은 뒤 건져 주십시오.
 (당면을 오래 담가두면 잡채 완료 후 당면이 퍼지거나 뭉치는 경우가 있습니다.
 기호에 따라서 면을 담가두는 시간을 10분에서 30분 사이로 조절해 주십시오.)
- ③ 내술에 식용유와 물을 넣은 후 불린 당면을 넣고, 준비한 어묵과 채소를 넣어 주십시오.
- ④ 내술을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑤ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 25분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 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.

[버터 초콜릿 케이크] 10/6인용



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

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

요리안내

[떡그라탕] 10/6인용

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



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

[화이트 소스 만드는 법]

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

[오향장육] 10/6인용

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

[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.

[새우케첩볶음] 10/6인용

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



- ① 새우는 머리와 내장을 제거하고 꼬리쪽 한마디와 꼬리만 남기고, 껍질을 벗긴 후 소금물에 살짝 헹구어 준비해 주십시오.
- ② 대파는 어슷썰고 양파는 새우 크기보다 작게 자르고 당근은 반달썰기 해 주십시오.
- 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.

[시루떡] 10/6인용

재료(10인용) : 멥쌀가루 3½컵, 팥 1½컵, 소금 ½큰술,
설탕 2큰술, 물 1½큰술+2컵
재료(06인용) : 멥쌀가루 2½컵, 팥 1컵, 소금 ¼큰술,
설탕 1½큰술, 물 1큰술+2컵



- ① 멥쌀가루에 물을 넣고 잘 버무려서 체에 한번 내려준 다음 설탕(1½큰술)을 섞어 주십시오.
 - ② 팥은 물기 없이 삶아서 대강 찜으면서 위의 소금, 설탕(¼작은술)을 넣어 주십시오.
 - ③ 내솥에 물 2컵을 붓고 찜판을 넣은 후 천이나 한지를 깔아 주십시오.
 - ④ 팥고물 1컵을 깔고 멥쌀가루를 평편하게 얹고 다시 팥고물 1컵을 넣어 층을 만들어 주십시오.
 - ⑤ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
 - ⑥ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 55분으로 설정한 뒤 [시작/쾌속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ※ (6인용) 자사를 찜판 별도 구입
※ (10인용) 시판 찜판 별도 구입

요리안내

[감자당근죽] 10/6인용

재료 : 쌀 ½컵, 감자 1개, 당근 30g, 물 1½컵



- ① 쌀은 깨끗이 씻어 체에 밭치고, 감자와 당근은 껍질을 벗겨 잘게 썰어 주십시오.
- ② 내솥에 준비한 재료와 물을 넣어 주십시오.
- ③ 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ④ 메뉴의 [만능찜]을 선택한 후 시간을 20분으로 설정한 뒤 [시작/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑤ 요리가 완료되면 믹서에 곱게 갈아 주십시오.

[브로콜리죽] 10/6인용

재료 : 쌀 ½컵, 브로콜리 30g, 물 1½컵, 소금 약간



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

[고구마사과죽] 10/6인용

재료 : 고구마 100g, 사과 100g, 물 50ml



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

[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/재속] 버튼을 눌러 요리하여 주십시오.
- ⑦ 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

[단호박수프] 10/6인용

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



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

CUCHEN*



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.

※ 제품 밑에 스테인리스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반 등을 놓고 사용하지 마세요.

- 화재 및 고장의 원인이 됩니다.

※ 밥솥을 가전제품(김치냉장고, 식기세척기, 전자레인지, 냉장/냉동고 등) 위에 놓고 사용하지 마세요.

- 제품 화재 및 변형이 발생할 수 있습니다.

※ 내솥이 변형되었거나, 해당제품의 전용내솥이 아닌 것을 사용하지 마세요.

- 폭발, 화재 및 고장의 원인이 됩니다.

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

잘못된 사용으로 인해 발생하는 위험과 피해를 아래와 같이 구분해 표시합니다.



사망하거나 중상을 입을 우려가 특히 높은 내용을 나타냅니다.

위험



사망하거나 중상을 입을 우려가 있는 내용을 나타냅니다.

경고



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

주의



설치 관련

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



위험

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

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

[이상 및 고장 예]

- 전원 코드가 파손돼 있거나 전기가 통하지 않는 경우가 있다.
- 제품에서 연기가 난다. 타는 냄새가 난다.
- 전원 코드, 전원 플러그가 비정상적으로 뜨겁다.
- 제품을 높은 곳에서 떨어트렸다.
- 제품이 변형돼 있다. 비정상적으로 뜨겁다.
- 작동하지 않을 때에도 제품이 따뜻하다.
- 제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구, 풍로 등 열원 가까이에서 사용하지 말 것.
- 제품을 싱크대, 목욕탕 등 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하거나 담지 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.
- 전원 플러그를 뽑을 때 젖은 손으로 잡아 당기기 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.)
- 이 기기는 신체적, 감각적, 정신적 능력이 부족하거나 경험과 지식이 부족하여 적절한 감독이나 지시 없이는 안전하게 사용할 수 없는 사람(어린이를 포함)을 위한 것이 아닙니다.



위험

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

- 전원 코드에 부하가 걸리는 상태로 사용하지 말 것.
전원 코드가 발열해 발화의 원인이 되므로 아래와 같은 행위를 하지 마십시오.
흡집내기 / 가공하기 / 열기구예 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, 험거운 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 사용시 내솔 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.
- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의해 주십시오.



위험

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

- 알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 제품 및 내솔 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 쿨넷 고객센터(1577-2797)로 연락할 것.
- 내부 솔을 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



경고

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

- 취사 및 요리 진행 중이거나 완료 직후에는 내솔 내부 및 압력추, 클린커버, 찜판, 저당트레이 등이 뜨거우므로 손을 대지 말 것.
- 내솔이 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 내솔 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, 내솔 등 부속품은 식기세척기에 사용할 수 없습니다. (파손, 변형, 변색 발생 가능)
- 취사, 보온 및 요리 시 클린커버를 반드시 장착하여 사용합니다.



주의

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

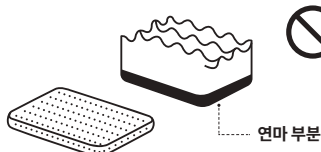
- 자동온도센서/ 온도감지기는 이물질(밥알 기타 음식물 등) 및 물기가 없도록 항상 깨끗하게 유지 할 것.
(IR /써모가드 센서 제품군) IR 온도 센서 부분과 써모가드 온도 센서를 감싸고 있는 고무 재질에는 날카로운 물건, 거친 수세미, 거친 행주 등으로 세척하지 마시고 부드러운 행주로 세척 합니다.
- 사용 중에는 제품 본체와 30cm 이상의 거리를 유지할 것.
- 뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 말 것.
- 취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체 내부에 고인 물을 닦을 것.
- 취사 및 요리 진행 중 정전이 되면 증기 배출 장치가 작동하여 내용물이 뿜어져 나올 위험이 있으니 주의할 것.
- 취사, 보온, 지정된 메뉴 이외에 물을 끓이거나, 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 말 것.
- 스테인리스 내솔으로 취사 후 밥알이 달라붙거나 메뉴에 따라 눌음이 발생할 경우, 따뜻한 물에 불리거나 [내솔 불림] 기능을 사용해 세척할 것.
- 옮길 때는 본체 밑면을 양손으로 잡고 옮길 것. (실외에서는 사용하지 말 것)
- 요리(만능찜, 건강죽 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 내솔, 압력 패킹, 클린커버 패킹, 클린커버, 찜판, 저당트레이 등을 자주 청소할 것.
- 최대 용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 말 것.
- 내솔, 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 내솔의 굽힘 현상이 발생할 수 있음.
뚜껑과 내솔의 맞물리는 부분에 코팅 벗겨짐을 방지하려면, 잔류 압력이 배출될 수 있도록 2~3초간 기다리신 후 손잡이를 잠금위치로 돌려주십시오.
- 쌀은 별도의 용기에서 씻어서 옮겨 담아주시고, 용기에 남은 쌀을 털어 내기 위해 내솔을 두드리지 말 것.
고객 과실에 의한 내솔 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상처리 됩니다.
- 플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 내솔 코팅에 손상을 줄 수 있는 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 말 것.
- 내솔에 흠집을 내거나 변형을 시키는 칼, 가위 등의 금속성 주방도구를 내솔에 넣어 보관하지 말 것.
- 취사시 내솔 바깥 면에 밥알, 이물질이 있으면 증기 누출/끓어 넘침 등이 발생해 냄새, 고장의 원인이 됨.
- 내솔 내측 벽면에 붙어 있는 밥알은 딱딱할 수 있으므로, 밥과 함께 섭취 하지 않도록 주의하여 사용할 것.
- 찜요리를 위해 쿠첸 소모품 외 타사 제품 사용시 오사용으로 제품 및 찜판에 변형이 발생할 수 있어 주의할 것. (찜판 별도 구매)
- 제품 청소시 살충제나 화학물질, 다른 물질 등을 뿌리거나 투입하여 씻지 말 것.
- 내솔을 본체에 넣을 때 홈과 내솔의 손잡이 부분을 잘 맞추고, 내부에 밥알 / 이물질이 있는지 상태를 확인할 것.
- 인공심장 박동기 및 전기 의료보조장치를 사용하시는 분은 본 제품을 사용하기 전에 반드시 의사와 상담할 것.
- 뚜껑 손잡이를 잠금 위치에 놓은 후, 내솔을 넣고 뚜껑을 닫지 말 것. (압력밥솥에 한함)
- 지정된 메뉴 이외의 기타 음식물(콩, 팥, 토마토 등)을 임의로 삶거나 조리하지 말 것.
- 내솔 코팅에 스크래치가 발생할 수 있으니 별도 용기에서 양념하여 옮겨 조리할 것.
- 이물질이나 음식물이 내솔에 달라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거할 것.
- 내솔에 돈가스 소스, 짜장 등 밥 이외의 재료를 담아 보온하는 용도로 사용하지 말것.

염분으로 인한 코팅 손상의 원인이 됩니다.

밥솥 관리 방법

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

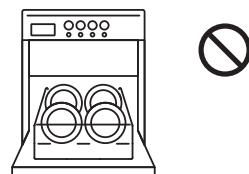
밥솥 세척시 사용할 수 없는 것



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.

현상	확인 사항	조치 방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요?	• 전원플러그를 확실히 꽂아 주세요.
	취사 중에 정전이 되지 않았나요?	• 장시간 정전 시에는 다시 취사를 하세요.
	취사 중 [취소] 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	• 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마세요.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다.	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 혹은 스테인리스 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.	• A/S 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 눌러붙을 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	확인 사항	조치 방법
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 발생할 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 베어 들 수 있습니다.
	백미 이외의 잡곡/현미 등의 메뉴를 보온하셨거나 주걱이나 식은밥, 혹은 다른 종류의 밥을 함께 보온하셨습니까?	• 식은 밥 및 주걱과 같은 이물질들을 함께 넣고 보온하지 마세요. 식은 밥 및 주걱 등의 이물질은 세균 번식 및 냄새 발생의 원인이 될 수 있습니다. • 백미 이외의 메뉴는 곡물의 특성상 백미 메뉴 대비 보온 시 냄새가 많이 발생할 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  표시가 나타날 때	내솥이 제품에 들어 있습니까?	• 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 취사, 예약취사, 보온이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주세요.
	110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	• 본 제품은 220V전용 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 서비스센터 상담실 (사용 방법, 관리 방법, A/S 상담 등)

WEB 
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)쿠팡**

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. 쿠팡 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 이물질(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
- 쿠팡 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 사용 전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 고객이 제품을 임의로 분해하여 부품품이 분실 및 파손되었을 경우
- 쿠팡 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
- 쿠팡 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
부품보유자가 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		제품교환, 환불	
	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			
	쿠헤의 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 제조년월일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
- 명시되지 않은 사항은 소비자피해보상규정 또는 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상기간을 6개월로 적용합니다.

폐 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 쿠팡 서비스센터(1577-2797)로 문의하시면 처리 방법을 알려드립니다.

단순 폐기 시

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

CUCHEN*

• 품질보증기간 및 부품 보유기간은 소비자 분쟁 해결 기준을 준수합니다.

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



이 종이는 친환경 인증을 받은 업체에서 공급받아 제작하였습니다.