

FLEXCOOK™

요 리 는 L O O K 이 다

쿠첸 플렉스쿡 사용설명서 GP3 Series

저희 쿠첸 플렉스쿡을 구매해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어 보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때 사용설명서를 참고하시기 바라며 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있으므로 잘 보관하십시오.



Looks Good

Easy

Smart

Premium Lifestyle

## 차례

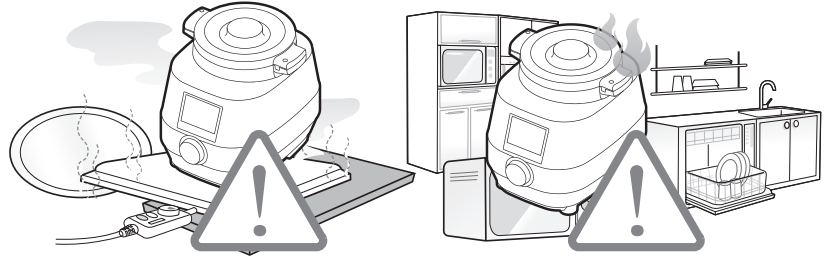
사용하기 전에	안전을 위한 주의사항	5
	제품 살펴보기	14
	부속품 사용하기	16
	뚜껑 사용하기	18
	IH(Induction Heating)의 특징	20
사용하기	수동 모드 사용하기	22
	메뉴 그룹 사용하기	26
	밥취사 메뉴	27
	시그니처 메뉴	31
	라이프스타일 메뉴	32
	요리종류 메뉴	33
	메인 메뉴(레시피 리스트)	34
	터보가열 사용하기	36
	회전선택 사용하기	37
	파워분쇄 및 오픈콕 사용하기	38
	불림세척 사용하기	39
	사용안내 사용하기	40
	제품 청소하기	40
Signature Recipe로 즐거운 미식여행	44	
고장신고 전에	고장신고 전에 확인하십시오	82
서비스안내	소비자 피해보상 안내	83
	유상서비스 안내/폐 가전제품 처리방법	84
	제품보증서	85

- 제품 밑에 스테인리스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지(알루미늄 호일), 동파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반 등을 놓고 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.

- 제품을 가전제품(김치냉장고, 식기세척기, 전자레인지, 전기레인지, 냉장/냉동고) 및 싱크대에 올려 놓고 사용하지 마십시오.

화재 및 고장의 원인이 됩니다.



## 제품 규격

제품명	FLEXCUC(플렉스큐크)
모델명	GP3 Series
정격 전압	220 V~, 60 Hz
소비 전력	1 250 W
모터	550 W
가열	1 000 W(터보 1 400 W)
최대 RPM	11,000 rpm
최대 작동시간	9시간
최대 용량	2.2 L
제품 크기 (폭 x 길이 x 높이)	290 x 380 x 340 mm
무게	9.5 kg (Box 포장 중량 11.5 kg)

제품의 성능 개선을 위하여 규격변동이 있을 수 있습니다.

# 안전을 위한 주의사항

사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다. 주의사항을 잘 읽고 올바르게 사용하십시오.



지시한 내용이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우



경고 지시한 내용이 지켜지지 않으면 상당한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우




주의 지시한 내용이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

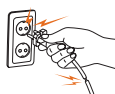


## 전원관련




- 본 제품은 220V 전용입니다. 반드시 정격 15A 이상의 220V 전용 콘센트에 꽂으십시오. 


정격 전용 콘센트에서 사용하지 않을 경우 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 15A 이상의 연장 코드를 사용하십시오.

- 전원 코드 및 플러그가 손상된 경우에는 사용을 중지하고 A/S 고객센터(1577-4982)로 문의하십시오. 


손상된 코드 및 전원 플러그는 감전, 화재의 위험이 있습니다.

- 전원 플러그를 콘센트에서 꽂거나, 제거할 때에는 반드시 손의 물기를 제거하십시오. 

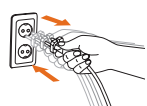
젖은 손으로 전원 플러그 및 콘센트에 접촉 시 감전의 위험이 있습니다.

- 전원 플러그를 제거할 때에는 코드를 잡아 당기지 마시고 반드시 전원 플러그를 잡고 제거하십시오. 

충격으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

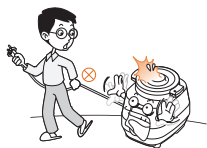
- 코드 및 전원 플러그를 임의로 가공하지 마십시오. 


감전, 화재의 위험이 있습니다.


- 전원 플러그를 연속하여 꽂았다 


빠지 마십시오.


감전, 화재의 위험이 있습니다.

- 제품 이동 시 전원 코드를 당겨서 이동하지 마십시오. 감전, 화재의 위험이 있습니다. 

- 오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼십시오. 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다. 

- 전원 플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하십시오. 플러그에 먼지나 이물 때가 묻어 있으면 접촉이 불완전하여 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원 플러그의 상태를 확인하십시오. 

- 전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오. 합선으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 

- 한 개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오. 발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다. 

# 안전을 위한 주의사항

## 전원관련



위험

- 코드 및 전원 플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.

충격으로 인한 코드 및 전원 플러그의 파손은 화재, 감전의 원인이 될 수 있습니다.

- 사용 중에는 제품 본체와 30 cm 이상의 거리를 유지하십시오.

전자제품에서 자기장이 방출될 수 있습니다.

- 전원 코드나 전원 플러그가 파손되었을 때는 사용을 중지하고 A/S 고객센터(1577-4982)에 문의하십시오.

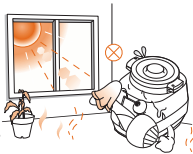
제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찌힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으므로 코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않도록 수시로 전원 코드와 전원 플러그의 상태를 확인하십시오. 전원 코드나 전원 플러그가 파손된 경우에는 반드시 지정된 A/S 고객센터(1577-4982)에서 수리하십시오.

## 설치관련



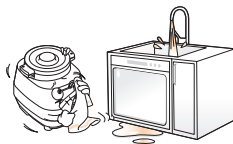
위험

- 제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 전기레인지, 라이터, 전열기구, 풍로 등 열원 가까이에서 사용하지 마십시오.



전기 누전, 감전, 변색, 변형의 위험이 있습니다. 전원 코드를 열원 가까이 두지 마십시오. 열원에 의해 코드가 손상될 경우 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 오디오, TV 등과 같은 가전 제품과 2 m 이상 거리를 유지하고 사용하십시오.

- 제품을 싱크대, 목욕탕 등 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하지 마십시오.



전기 누전 및 감전, 화재의 위험이 있습니다. 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원 플러그를 뽑은 후에 A/S 고객센터(1577-4982)로 문의하십시오.

- 제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.



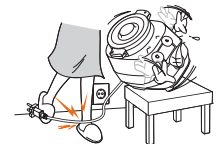
화재의 위험이 있습니다.

- 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.



감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

- 전원 코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의하십시오.

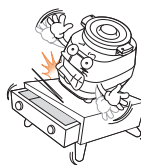


신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



주의

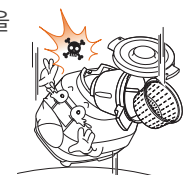
- 경사진 곳에 제품을 설치하지 마시고 제품에 무리하게 힘을 가하거나 충격을 주지 마십시오.



신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.

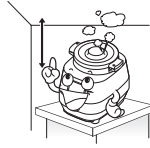
- 제품, 용기를 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



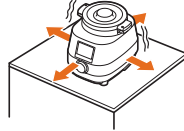


- 제품의 상측의 공간을 1 m 이상 확보하여 설치하십시오.  
제품 이상 작동 및 가구 손상의 원인이 될 수 있습니다.



- 바닥이 단단하고 평평하며, 가열되지 않는 고정된 곳에 설치하십시오.  
신체 상해의 위험이 있을 수 있습니다.

- 파워분쇄 기능 혹은 반죽 기능을 사용할 경우 가장자리에서 충분한 거리를 두고 설치하십시오.



용기 내부의 내용물 상태에 의해서 제품 본체가 움직이는 일이 발생할 수 있으므로 주의하십시오.  
재료 투입구 마개를 덮어주십시오. 반죽이나 파워분쇄 기능 사용 시 필히 옆에서 지켜 보십시오.



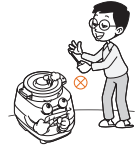
## 사용 중에



- 반드시 전원 플러그를 뺀 후 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너 등으로 제품을 닦지 마십시오.  
물이 들어갔을 경우 A/S 고객센터 (1577-4982)로 꼭 문의하십시오.  
감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



- 제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.  
감전, 화재 및 제품 훼손의 위험이 있습니다.



서비스기사 이외의 사람은 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 상담은 A/S 고객센터(1577-4982)로 문의하십시오.

- 제품에서 이상한 소리가 나거나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원 플러그를 뽑은 후 A/S 고객센터 (1577-4982)로 문의하십시오.  
화재의 위험이 있습니다.



- 인지력이 부족한 분이나 어린이가 만질 수 있는 곳에 제품을 두지 마십시오.



감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다. 보호자의 보호와 각별한 주의가 필요합니다.

- 제품 밑에 스테인리스판, 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지(알루미늄 호일), 동파이프, 철 종류 및 알루미늄 소재의 쟁반 등을 놓고 사용하지 마십시오.  
화재 및 고장의 원인이 됩니다.



어린이가 사용해서는 안되며 관리 감독 하에도 허용해서는 안됩니다.

- 이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다. 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 감시하는 것이 좋습니다.

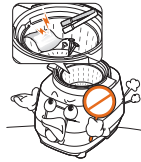
# 안전을 위한 주의사항

## 사용 중에



- 알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 용기 내/외부 면에 놓은 채 사용하지 마십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



- 용기 뚜껑을 닫을 때는 양쪽 손잡이를 아래로 눌러 딸깍 소리가 들릴 때까지 돌리고 뚜껑이 완전히 잠겼는지 확인하십시오.



신체 상해의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

- 제품을 가전제품(김치냉장고, 식기세척기, 전자레인지, 전기레인지, 냉장/냉동고) 및 싱크대에 올려놓고 사용하지 마십시오.

제품 화재 및 변형이 발생할 수 있습니다.

- 제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질이 넣지 마십시오. 이물질이 들어간 경우 전원 플러그를 빼고 A/S 고객센터(1577-4982)로 문의하십시오.

감전, 화재, 신체 상해의 위험이 있습니다.

- 회전 칼날이 날카로우므로 회전 칼날 부위를 만지지 마십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.

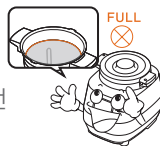


- 회전 칼날이 날카로우므로 탈부착 혹은 세척 시 반드시 칼날 상단부의 손잡이를 잡으십시오.

신체 상해의 위험이 있습니다.

- 조리 최대 용량(2.2 L)을 초과하여 사용하지 마십시오.

내용물의 넘침으로 인한 고장 또는 안전 사고의 위험이 있습니다.



- 제품 작동 시에는 용기 또는 재료 투입구로 손이나 도구를 집어 넣거나 회전 칼날을 만지지 마십시오. 반드시 제품의 작동이 완전히 멈춘 상태에서 순차적으로 진행하십시오.

안전 사고의 위험이 있습니다.



- 이미 요리된 고온의 재료를 재조리할 경우 파워분쇄 기능을 사용하거나 속도를 급격하게 올리지 마십시오. 최고 설정 속도 5 이하로 사용하십시오.

내용물 넘침으로 인한 화상, 열상 등의 신체 상해의 사고 위험이 있습니다.

작동 전 반드시 재료 투입구 마개를 덮어주십시오. 필요한 경우 오븐 장갑을 사용하여 마개를 분리하십시오.

- 요리 중에는 제품 외부를 통하여 뜨거운 증기가 분출될 수 있으니 뚜껑, 용기 및 투입구를 만지지 마십시오.

화상, 열상 등의 신체 상해의 사고 위험이 있습니다.



작동 전 반드시 재료 투입구 마개를 덮어주십시오. 필요한 경우 오븐 장갑을 사용하여 마개를 분리하십시오.

- 요리 중 또는 요리 후에는 뜨거운 증기와 내용물로 인한 화상의 위험이 있으니 어린이가 제품에 가까이 가지 않도록 하십시오.

작동 전 반드시 재료 투입구 마개를 덮어주십시오. 필요한 경우 오븐 장갑을 사용하여 마개를 분리하십시오.



- 요리 후 용기가 뜨거우니 용기를 이동하지 말아 주십시오. 만약 이동해야 할 때는 용기의 손잡이만 잡고, 뜨거운 증기가 지속적으로 분출될 수 있으니 반드시 뚜껑 및 추가 재료 투입구 마개를 덮어 주십시오. 필요한 경우 오븐 장갑을 끼고서 뚜껑 및 마개를 분리하십시오.

화상 및 열상 등의 신체 상해의 위험이 있습니다.

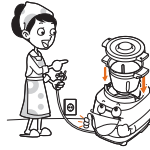






경고

- 용기 없이 절대 사용하지 마십시오.  
감전 및 화재의 원인이 됩니다.  
용기 없이 식재료 및 물을 넣었을 경우에는 반드시 A/S 고객센터 (1577-4982)로 문의하십시오.



- 요리가 진행 중이거나 완료된 직후에는 용기가 뜨거우므로 손을 대지 마십시오.  
고열에 의한 화상의 위험이 있습니다.

- 회전 칼날을 분해하거나 조립 시 올바르게 고정하십시오.  
신체 상해 혹은 내용물이 새거나 칼날에 의하여 부품이 손상될 수 있습니다.

- 변형된 용기나 전용 용기가 아닌 것을 사용하지 마십시오.  
용기가 이상 가열되어 화재가 발생할 수 있습니다. 용기가 변형되었거나 파손된 경우에는 A/S 고객센터(1577-4982)로 문의하십시오.



전용 용기 사용

- 제품 내부에 금속 막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오.  
감전 및 화재의 원인이 됩니다.  
(특히, 어린이주의)



- 요리 도중 전원 플러그를 뽑지 마십시오.  
안전 사고의 위험이 있습니다.



- 용기를 지정된 제품 외 가스 불 또는 전기레인지 위에 올려놓거나 다른 용도로 사용하지 마십시오.  
용기의 변색 및 변형으로 인하여 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



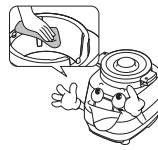
- 요리가 진행 중일 때는 용기의 뚜껑을 강제로 열지 마십시오.  
강제로 열 경우 재료가 분출되거나 증기에 의하여 화상을 입을 수 있습니다. 반드시 작동을 정지하여 회전 칼날이 멈춘 후 뚜껑을 여십시오.

- 용기 뚜껑 위에 장식용 덮개, 행주 또는 기타 물건을 올려놓고 사용하지 마십시오.  
화상, 열상 등의 신체 상해의 위험이 있습니다.  
내부 압력이 올라 음식물이 튀 수 있습니다.

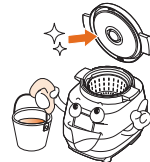


주의

- 요리가 끝난 후에는 반드시 본체에 고인 물을 닦으십시오.  
변색, 냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.

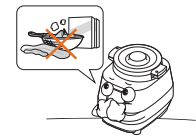


- 조리 용기 가장자리, 내측 패키징을 깨끗한 상태로 유지하십시오.  
냄새 및 성능 저하의 원인이 됩니다.



- 요리 후에는 깨끗이 세척 후 물기를 잘 말려서 보관 해 주십시오.
- 요리 후에는 용기 및 회전 칼날이 뜨거우니 완전히 식힌 후 세척 하십시오.  
화상 및 열상 등의 신체 상해 위험이 있습니다.

- 제품을 본 용도 이외의 다른 목적으로 사용하지 마십시오.  
고장의 원인이 됩니다.



- 비터를 이용할 경우 단단한 음식물을 넣거나 내용물 없이 빈 상태로 사용하지 마십시오. 비터는 안내된 용도 (휘핑크림, 비터모드, 자동요리 중 사용 안내가 되어 있는 메뉴) 이외에는 사용하지 마십시오. 추가 재료 투입구의 마개를 반드시 덮어주십시오.  
4.5단 이하의 안내된 용도로만 사용하십시오. 비터는 4.5단을 초과하여 사용하거나 정해진 용량 이상을 넣고 사용할 경우, 분리되어 파손되거나 상해 위험이 있습니다.

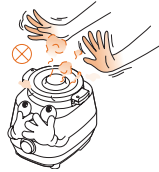
# 안전을 위한 주의사항

## 사용 중에



- 용기를 분리할 때는 반드시 칼날 회전이 완전히 멈춘 후에 용기를 들어올려 분리하십시오.  
구동부가 손상될 수 있습니다.

- 가열 시 본체가 매우 뜨거워질 수 있으니 본체를 맨손으로 잡지 마십시오.



- 가열 요리 후 용기를 분리할 때에는 반드시 지정된 손잡이를 잡고 분리하십시오.  
화상의 위험이 있습니다.

- 내용물이 끓어 넘칠 경우에는 작동을 정지하고 내용물을 식힌 후 청소하십시오.  
화상의 위험이 있습니다.

- 가열 요리 시 용기 뚜껑을 통해 뜨거운 증기가 새어 나올 수 있으니 어린이들이 만지지 않도록 주의하십시오.  
화상의 위험이 있습니다.



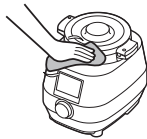
- 제품 작동 시 추가 재료 투입구를 막으십시오.  
내용물의 분출로 인해 화상 및 열상 등의 신체 상해 위험이 있습니다.

- 비터를 이용할 경우 작동 속도는 4.5단계 이하로 사용하십시오.  
내용물이 넘치거나 부품이 파손될 우려가 있습니다.

- 당사에서 제공하는 순정 부품만을 사용하십시오.  
기기 손상과 화재의 원인이 될 수 있습니다.

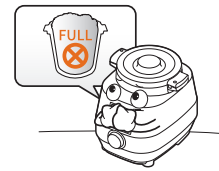
- 제품 세척 시에는 뾰족하거나 날카로운 도구를 사용하지 마십시오.  
부품이 손상되거나 안전 사고의 위험이 있습니다.

- 본체를 세척한 후에는 반드시 물기를 완전히 제거하여 건조한 후 보관하십시오.



- 너무 두껍거나 물기가 적은 재료는 사용하지 마십시오.  
일시적 과열로 인하여 안전 기능 시스템에 의해 자동 정지될 수 있습니다.

- 본체에 5 kg 이상의 물체를 올리거나 힘을 가하지 마십시오.  
고장의 원인이 됩니다.



- 재료를 지나치게 많거나 적게 넣고 작동하지 마십시오.  
안전 기능 시스템이 작동하거나 모터가 공회전할 수 있습니다.

- 요리 후 뚜껑을 열기 전에 추가 재료 투입구 마개는 반드시 분리하십시오.

- 뚜껑을 반 시계 방향으로 열고 난 뒤 뒷면이 몸 쪽을 바라 볼 수 있게 수직으로 세워 속뚜껑에 있는 물기들이 용기 내부로 들어 갈 수 있게 해주십시오.  
화상 및 열상 등의 신체 상해 위험이 있습니다.

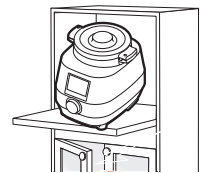
- 기름을 사용하여 튀김 요리를 하지 마십시오.  
고장의 원인이 됩니다.

- 제품 외관(특히 금속부분) 및 용기 청소 시 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등을 사용하여 청소하지 마십시오.  
제품 손상 및 변형의 원인이 됩니다.



- 요리 후에는 반드시 청소하십시오.  
요리 후 냄새가 배어들 수 있습니다.  
용기 및 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

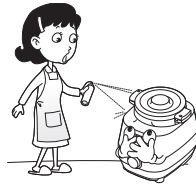
- 쌀통 및 다용도 선반에 놓고 가열 요리를 할 때는 선반을 빼낸 후 작동하십시오.  
고열로 인한 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.





- 제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

제품 화재의 위험이 있습니다. 제품 내에 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우에는 A/S 고객센터(1577-4982)로 문의하십시오.



- 제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. 용기를 본체에 넣을 때 본체의 홈과 용기의 손잡이 부분을 맞추어 넣으십시오.

고장의 원인이 됩니다.

- 용기를 본체에 넣을 때 용기 바깥 면에 이물질이 있는 상태에서 넣지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.



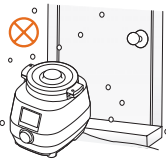
- 용기가 없는 상태로 금속성 물질을 넣어서 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.

- 제품 주위를 늘 청결히 하십시오.

바퀴벌레 및 벌레로 인한 고장에 대해서는 수리 비용이 발생할 수 있습니다.

- 실외에서는 사용하지 마십시오. 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



- 요리 시 용기를 반드시 장착하십시오.

용기를 장착하지 않으면 제품이 작동하지 않습니다.

- 인공 심장 박동기 및 전기 의료 보조 장치를 사용하시는 분은 본 제품을 사용하기 전에 반드시 의사와 상담하십시오.

본 제품이 작동할 때 인공심장 박동기 및 전기 의료 보조기구의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.

- PE(폴리에틸렌) 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하십시오.

머리에 쓰는 행위 등으로 코와 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

- 이물질이나 음식물이 용기에 말라붙어 제거가 되지 않을 경우에는 물에 충분히 불려서 제거하십시오.

- 칼, 가위, 집게 등의 날카로운 금속성 주방 도구를 용기에 넣어 보관하지 마십시오.

- 비터를 이용할 경우 내용물이 없거나 단단한 음식을 넣고 사용하지 마십시오.

- 추가 재료 투입구의 마개를 반드시 덮어 주십시오.

- 회전체나 보호 커버가 손상 혹은 균열이 보이면 기기 사용을 중지하고 A/S 고객센터(1577-4982)로 문의하십시오.

제품 고장의 원인이 됩니다.

# 제품 살펴보기



## 안전 기능 시스템

쿠첸 플렉스쿡에는 모터의 과열을 방지하는 안전 기능 시스템이 내장되어 있습니다. 모터가 과열되거나 과전압이 발견될 경우 제품이 자동으로 정지됩니다.

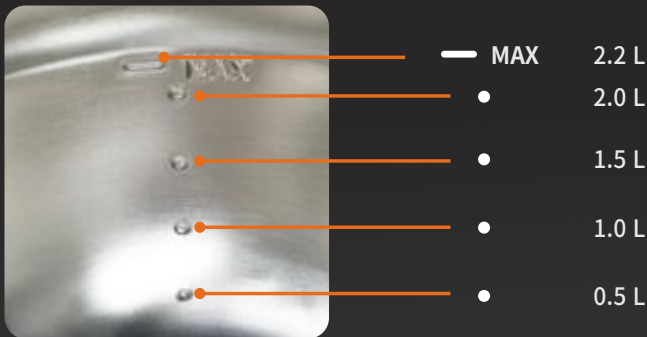
제품이 과열 방지를 위해 자동으로 정지되면 전원 코드를 뽑고 15분간 열기를 식힌 후 다시 전원을 연결하여 사용하십시오.

## 내부 명칭



용기 뚜껑

## 물눈금 가이드



표시부

## 부속품



회전 칼날



홀 커버



비터



재료 투입구 마개



계량컵



본체

# 제품 살펴보기

## 조작부 / 표시부

- 1** 메뉴

  - 수동 모드 대기화면에서 메뉴 모드(시그니처, 라이프스타일, 요리종류, 사용안내)를 선택할 때 사용합니다.
  - 작동 중 뚜껑이 잠긴 상태에서 오픈콕 기능을 설정/해제 할 때 사용합니다.

---

- 2** 터보가열

터보가열 모드로 진입할 때 사용합니다.

---

- 3** 이전

이전 단계로 돌아갈 때 사용합니다.

---

- 4** 불림세척

불림세척 모드로 진입할 때 사용합니다.

---

- 5** 파워분쇄

수동 모드 대기화면에서 최고 속력으로 10초 이내 분쇄할 때 사용합니다.

---

- 6** 회전선택

수동 모드 설정 중 모터의 회전 방향을 정회전, 역회전, 교반, 비터 모드로 전환할 때 사용합니다.





7 시작/정지 제품 작동 및 정지할 때 사용합니다.

8 취소 각 기능을 취소할 때 사용합니다.

9 확인 각 기능을 선택할 때 사용합니다.

10 다이얼

- 모드 또는 메뉴를 선택할 때 사용합니다. 시간이나 온도, 속도를 변경할 때 사용합니다.
- 다이얼을 오른쪽으로 돌리면 수치가 증가하고 왼쪽으로 돌리면 감소합니다.

#### 절전 모드 기능

플렉스쿠크의 대기 상태에서의 대기 전력을 최소화하기 위한 기능입니다.

- 버튼의 입력 없이 10분이 경과하면 절전 모드로 진입합니다.
- 요리 중에는 절전 모드로 진입하지 않습니다.
- 절전 모드 중 버튼을 조작하거나 뚜껑을 열거나 닫으면 절전 모드 상태가 해제됩니다.

#### 소프트 터치 버튼 기능

- 손가락의 접촉(정전기)을 통하여 버튼이 작동됩니다. 손가락으로 부드럽게 접촉하면 각 기능이 선택됩니다.
- 각 기능 버튼의 중앙부를 누르듯이 접촉하십시오.
- 사용 환경에 따라 터치 키의 감도 둔화는 있을 수 있으나 작동 모드의 변화는 없습니다.

#### 버튼 LED기능

버튼의 LED를 통해 기능 사용에 필요한 버튼을 안내하거나 플렉스쿠크의 상태를 표시합니다.

# 부속품 사용하기



**회전 칼날**  
내용물 분쇄, 교반 등에 사용하십시오.



**홀 커버**  
회전 칼날이 필요 없는 요리의 경우 용기의 홀을 막을 때 사용하십시오.



**비터**  
휘핑과 비터모드, 자동요리에서 안내하는 공정에서만 사용하십시오.



**재료 투입구 마개**  
용기 뚜껑의 중간 투입구에 끼워서 막고 사용하십시오.



휘핑, 비터모드, 자동요리에서 안내된 메뉴 이외에는 사용하지 마십시오. 임의로 교반, 분쇄, 가열 기능 등에서는 사용하지 마십시오.



조리 중 재료의 중간 투입 시 증기가 나올 때는 뜨거울 수 있습니다. 가급적 오븐장갑 등을 사용하여 잡아 주시기 바랍니다.



※ 별도 구매 ①라이스팟 ②보조찜기 ③전용주걱  
자세한 사항은 쿠첸 홈페이지에서 확인하십시오.

## 회전 칼날 및 홀 커버 장착 방법

**1** 용기를 바닥에 놓고 사진과 같이 칼날을 잡아 용기 바닥의 홈과 회전 칼날의 돌기를 맞춘 후 용기를 들어 올려 칼날이 안착될 수 있게 하십시오.

- 홀 커버도 동일한 방법으로 장착하십시오.



**경고**

- 패키징이 누락되지 않았는지, 빈틈이 있는지 확인하십시오. 누수의 원인이 될 수 있습니다.
- 회전 칼날이 날카로워 부상 위험이 있습니다. 칼날에 베이지 않도록 주의하십시오.



**2** 용기를 뒤집지 말고 회전 칼날 잠금 장치의 홈을 회전 칼날의 돌기와 맞추어 장착하고 반시계 방향으로 30° 돌리십시오.





## 비터 사용 방법

반드시 회전 선택을 비터 모드로 사용하십시오.

- 1 비터를 삽입할 때 칼날의 방향성을 그림과 같이 확인하고 "딸깍" 소리가 날 때까지 누르십시오.



- 2 비터를 회전 시켜 사진과 동일하게 안착 시켜 사용하십시오.



- 3 비터 분리 시 끝 부분을 잡고 좌우로 흔들면서 천천히 잡아 당겨 분리하십시오.



- 비터를 체결한 상태로 고속으로 작동 시(5단 이상) 부품이 파손되어 상해를 입을 수 있습니다.
- 비터의 삽입 방향을 확인하십시오. 방향이 맞지 않으면 작동 시 파손으로 인한 신체 상해를 입을 수 있습니다.
- 비터를 이용할 경우 단단한 음식물을 넣거나 내용물 없이 빈 상태로 사용하지 마십시오.
- 휘핑, 비터모드, 자동요리에서 안내된 메뉴 이외에는 임의로 비터를 사용하지 마십시오.
- 비터를 체결한 상태로 분쇄, 가열 기능 등에서는 사용하지 마십시오.

# 뚜껑 사용하기

## 뚜껑 닫기

- 1 동그라미 안에 선이 일직선이 되도록 맞추어 뚜껑을 아래로 누르십시오.



- 2 누른 상태에서 뚜껑을 시계 방향으로 "딸깍" 소리가 날 때 까지 돌리십시오.



- 3 추가 재료 투입구의 마개를 꼭 덮으십시오.
  - 마개를 덮지 않고 제품을 작동하면 내용물이 튀어나와 화상 및 열상 등의 신체 상해를 입을 수 있습니다.



## 뚜껑 열기

- 1 추가 재료 투입구의 마개를 분리하십시오.



- 2 좌우측의 올라와 있는 버튼을 완전히 누른 상태에서 반 시계 방향으로 돌리십시오.



- 3 한쪽을 먼저 들어 올리시면 쉽게 분리 할 수 있습니다.



주의

- 용기를 이동 할 경우 반드시 용기의 손잡이를 잡고 이동하여 주십시오.
- 뚜껑을 잡고 이동시 용기의 낙하로 인해 신체 상해의 위험이 있을 수 있습니다.



- 4 뚜껑의 뒷쪽을 몸쪽으로 수직 회전시켜 뚜껑 내부의 물기를 용기 안쪽으로 제거하십시오. 뚜껑을 열 때 내부에서 나오는 증기에 주의하십시오.

- 내측의 물기 및 증기로 인해 화상 또는 열상의 신체 상해를 입을 수 있습니다.

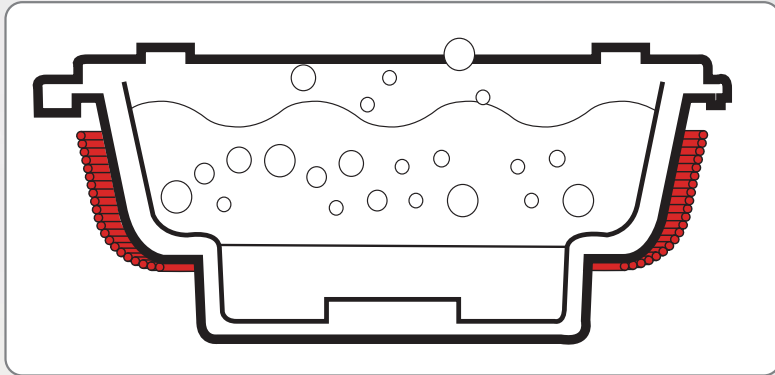


# IH(Induction Heating)의 특징

## IH(Induction Heating)의 작동 원리

IH(Induction Heating)란 전자기유도 가열 방식을 뜻하며, 전자기유도 가열이란 전자기유도에 의해 전기에너지를 열에너지로 변환시켜 가열하는 방법을 뜻합니다.

용기 안의 물량에 따라 공진 소리 및 미세한 진동이 발생할 수 있습니다.



## 제품 소음 관련

### 플렉스쿡 작동 소음

- 플렉스쿡 작동 시 아래와 같은 작동 소음이 발생 할 수 있으며, IH작동 및 용기에 의한 소음은 고장이 아닙니다.
- 용기를 두드리는 소음 "탁", "틱": 용기의 열 팽창에 의한 소리입니다.

### 팬 모터가 작동하는 소음

- 냉각 팬이 작동하는 바람 소리 "부웅~": 제품 내부 열을 식혀주기 위해 팬 모터가 돌아가는 소리입니다.

## 제품 냄새 관련

제품 설치 후 나는 냄새는 새 제품의 특징이므로 안심하고 사용하십시오.

- 제품을 사용할수록 냄새는 없어지며, 고장이 아닙니다.



## 수동 모드 사용하기

온도, 시간, 속도를 재료의 특성에 맞게  
사용자가 조절하여 요리할 수 있는 수동요리 기능입니다.





주의

- 요리가 완료된 후에는 용기 및 본체가 뜨거우므로 화상에 주의하십시오.
- 제시된 분량의 재료와 요리 방법을 준수하십시오.
- 임의의 재료나 용량을 초과하여 사용하거나 준비 방법을 준수하지 않을 시 음식물이 넘치거나 덜 익을 수 있으며, 이로 인하여 맛이 달라질 수 있습니다.
- 재료나 양념을 투입할 시에는 내용물과 함께 골고루 섞어 조리의 완성도를 높여 주십시오.
- 내용물을 덜어 낼 때에는 충분히 섞어 주십시오.
- 내용물이 잘 섞이지 않을 시 뚜껑을 열고 플렉스큐 전용주걱 또는 긴 주걱 등을 이용하여 내용물을 섞은 후 다시 시작하여 주십시오.
- 제품 작동 시에는 투입구를 열거나 손을 넣지 마십시오.
- 재료의 보관 상태나 특성에 따라 늘어붙거나 넘칠 수 있습니다.



참고

- 모터의 부하가 발생할 경우 작동이 끊기거나, 멈출 수 있습니다. 10분 정도 시간이 지나면 정상 작동되지만, 내용물의 양을 줄여 주십시오.
- 물의 미네랄 성분과 산소가 만나 산화피막이 형성돼 무지개 빛 얼룩이 발생 될 수 있습니다.

## 온도와 속도 설정에 따른 최대 작동 시간

온도	속도	최대시간
온도를 설정 하지 않는 경우(모터 작동 시간)		
0°C	0.3단~4.5단	2시간
	5단~10단	3분
	파워분쇄	10초
온도를 설정할 경우(모터 작동 시간)		
37°C~120°C	0.3단~4.5단	2시간
	5단 이상	차단
속도를 설정하지 않을 경우(가열 작동 시간)		
37°C~95°C	0단	9시간
100°C~120°C	0단	2시간

- 온도 설정이 0°C는 가열 기능을 하지 않는다는 표현입니다.
- 온도설정이 0°C일 때만 속도 5단 이상으로 설정할 수 있습니다.
- 온도설정이 37°C 이상 일 때 속도는 4.5단 이하만 설정할 수 있습니다.
- 속도 설정이 4.5단 이하일 때 최대 2시간 까지, 최대 120°C까지 작동이 가능합니다.
- 속도설정이 0단 일 때 온도 95°C 이하 설정에서 최대 9시간 작동이 가능합니다.
- 모터를 작동하지 않을 시 95°C까지는 9시간 까지 작동이 가능하나 100°C 이상은 2시간까지 사용 시간을 제한합니다.
- 속도 5단 이상은 분쇄 기능으로 최대 작동 시간이 3분으로 제한되며 온도 설정이 해제됩니다.



참고

물의 양 또는 투입된 내용물의 성질에 따라 온도 차이가 발생할 수 있습니다.

## 요리하기

- 1 다이얼을 돌려 온도를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.  
다이얼을 이용해 가열 온도를 설정하고 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 수동 모드 작동 시 가열 온도를 표시합니다.
- 5 °C 단위로 설정 가능합니다.
- 온도 설정 범위: 37 °C, 40 °C ~ 120 °C
- 온도별 용도는 다음과 같습니다.

단계	정지	37 °C	40~95 °C	100 °C	100~120 °C
용도	일시 정지	발효	중약불	끓는점	끓임/찜



# 수동 모드 사용하기

**2** 다이얼을 돌려 시간을 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.  
다이얼을 이용해 시간 설정을 완료한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 수동 모드 작동 시 작동되는 시간을 표시하며, 시간 조절 모드에서 다이얼을 돌리면 '시간'이 변경됩니다.
- 시간 조절 모드 초기 진입 시 기본 5분으로 설정됩니다.
  - 시계 방향: 시간 증가
  - 반 시계 방향: 시간 감소

시간	시간 변경 단위
0초 ~3분	10초 단위 변경
3분 ~30분	1분 단위 변경
30분 ~ 2시간	5분 단위 변경
2시간 ~ 5시간	10분 단위 변경
5시간 ~ 9시간	30분 단위 변경

- 온도와 속도 설정에 따라 최대 9시간 설정이 가능합니다.



**3** 다이얼을 돌려 속도를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.  
다이얼을 이용해 속도 설정을 완료한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 수동 모드 작동 시 칼날의 회전 속도를 표시합니다.
- 속도별 용도는 다음과 같습니다.

단계	정지	0.3	0.5~3.5	4~10	파워분쇄
용도	일시 정지	저속 젓기/섞기 (죽, 스프)	일반 젓기/섞기	혼합, 다지기, 분쇄	고속 혼합, 순간 분쇄

- 용도에 맞지 않는 속도로 작동하면 작동하지 않을 수 있습니다.



**4** 모든 설정을 완료한 후 [시작/정지] 버튼을 누르십시오.



조리 시간을 설정한 후 조리를 시작할 경우 설정된 시간에서 시간이 1초 씩 감소합니다. 표시 시간이 00:00에 이르면 화면에 “요리가 완료되었습니다.” 문구가 표시되면서 신호음과 함께 조리가 자동으로 종료됩니다.



- 요리가 완료된 후에는 용기 및 본체가 뜨거우므로 화상에 주의하십시오.
- 제품 작동 중에는 투입구를 열거나 손을 넣지 마십시오.
- 제품이 작동 중에는 본체를 들어 옮기거나 용기를 제거하지 마십시오.

## 죽

구분	NO	메뉴	회전 단계	시간	용량	온도
죽	1	흰죽(미음)	역회전 0.3	40 ~ 45분	쌀 100 g, 물 500 g	85
	2			50 ~ 55분	쌀 200 g, 물 1,000 g	85

## 국, 탕, 차

구분	NO	메뉴	회전 단계	시간	용량	온도
국, 탕	1	국, 탕	0 ~ 역회전 0.3	-	1,500 g	95 ~ 105
차	2	차	0 ~ 역회전 0.3	-	1,500 g	95 ~ 105

국, 탕, 차의 재료가 많으면 충분히 끓지 않거나, 재료에 따라 넘침이 발생할 수 있습니다. 적정량을 사용하고, 상태에 따라 온도를 조정하여 사용하십시오.



## 분쇄

구분	NO	메뉴	회전 단계	시간	용량	온도
채소/과일	1	당근	7	30초	700 g	-
	2	마늘	7	20 ~ 30초	700 g	-
	3	양파	5	20 ~ 30초	600 g	-
	4	브로콜리	4	20 ~ 30초	600 g	-
	5	사과	4	20초	600 g	-
곡류/ 향신료	6	쌀	10	3분	100 g	-
	7	통밀	10	3분	100 g	-
	8	콩	10	2분	100 g	-
	9	설탕	10	30초	200 g	-
	10	후추	10	1분	10 g	-
	11	건고추	10	50초 ~ 1분	50 ~ 100 g	-
고기	12	닭(안심)	6	30초	600 g	-
	13	소고기(살코기)	6	30초	600 g	-
크림	14	휘핑크림	5	40초 ~ 50초	생크림 600 g, 설탕 50 g	-

휘핑크림은 비터를 깨끗이 사용하여 주십시오.

## 스팀가열

구분	NO	메뉴	회전 단계	시간	용량	온도
채소	1	고구마	-	35분 ~ 40분	고구마 400 g, 물 700 g	100
	2	감자	-	35분 ~ 40분	감자 400 g, 물 700 g	100
	3	애호박	-	15분 ~ 20분	애호박 400 g, 물 500 g	100
	4	브로콜리	-	15분 ~ 20분	브로콜리 250 g, 물 500 g	100
	5	양배추	-	15분 ~ 20분	양배추 500 g, 물 500 g	100
가공품	6	달걀	-	25분 ~ 30분	달걀 8개, 물 700 g	100
	7	만두	-	15분 ~ 20분	냉동만두 400 g, 물 500 g	100
	8	수육	-	55분 ~ 1시간	돼지고기 700 g, 물 700 g	100
	9	닭가슴살	-	25분 ~ 30분	닭가슴살 350 g, 물 500 g	100
	10	생선	-	20분 ~ 25분	조기/고등어 300 g, 물 500 g	100

보조찜기(※별도 구매)에 내용물을 담아 사용하여 주십시오. 재료는 적당한 크기로 잘라 주십시오.

## 반죽

구분	NO	메뉴	회전 단계	시간	용량	온도
반죽	1	밀가루반죽/피자도우	3	2분	밀가루 300 g, 물 150 g	-
	2	머핀반죽/전반죽	3	1분	밀가루 300 g, 물 300 g	-

## 볶음

수동 모드에서 볶음 기능은 권장하지 않습니다.

- 볶음류의 경우 자동모드의 안내되는 메뉴의 레시피에 따라 사용하십시오.

# 메뉴 그룹 사용하기

제품에 내장된 레시피를 따라서 재료만 준비하여 넣고 작동하면 최적의 온도, 시간, 속도를 제공하는 자동요리 기능입니다.



# 밥 취사 메뉴

1 대기 화면에서 [메뉴] 버튼을 누르십시오.

2 다이얼을 이용해 요리종류 모드를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 이용해 밥취사 ↔ 시그니처 ↔ 라이프스타일 ↔ 요리종류 ↔ 사용안내를 선택할 수 있습니다.



3 다이얼을 이용해 3가지 카테고리 중 하나를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 이용해 스프/스튜 ↔ 죽/이유식 ↔ 파스타/라이스 ↔ 소스 ↔ 한식 ↔ 음료/디저트 ↔ 간식/야식 ↔ 재료준비/사이드 ↔ 저온요리 ↔ 밥 취사를 선택할 수 있습니다.



4 요리 단계로 진입하면 안내에 따라 재료를 넣고 [시작/정지] 버튼을 눌러 계속 요리를 진행하십시오.

- 뜸이 시작되면 투입구 마개를 열어 요리를 진행하십시오.

무압 백미밥	
분량	재료
1~4인분	쌀 150g (1인분) 300g (2인분)
소요시간	450g (3인분)
약 35분	600g (4인분)

**무압 백미밥**  
재료 준비  
인분 수에 맞게 계량한 쌀을 흐르는 물에 깨끗하게 씻어 주십시오.  
용기에 씻은 쌀을 담고 인분 수에 맞는 백미밥 물 눈금까지 물을 추가해 주십시오.  
[TIP]  
준비된 쌀은 따로 불림이 필요 없습니다.

**무압 백미밥**  
남은시간  
약 0:00:00  
뜸이 시작되었습니다. 지금부터 투입구를 열어 두시면, 고슬고슬한 백미밥이 완성됩니다.

5 모든 단계의 요리가 완료되면 [확인] 버튼을 누르십시오. [확인] 버튼을 누르면 초기 화면으로 전환됩니다.

# 밥 취사 메뉴

## 백미밥 자동메뉴 취사하기

- 1 쌀은 인분 수에 맞게 계량하여 주십시오. 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때 까지 행구어 주십시오.



- 2 용기에 씻은 쌀을 담고 인분 수에 맞는 백미밥 물 눈금까지 물을 추가해 주십시오.



- 3 용기를 바르게 안착시킨 뒤 뚜껑을 닫아 주십시오. 다이얼을 이용해 [백미밥] 메뉴를 선택한 후 [확인] 버튼을 눌러 취사를 시작해 주십시오.



- 4 뜸이 시작되면 투입구를 열어 주신 뒤, 밥이 완료되면 골고루 잘 섞어 주십시오.



- 준비된 쌀은 따로 불림이 필요 없습니다.

인분	쌀 양(g)	물 양	총 취사 시간
1인분	150g	백미밥 4	약 30 분
2인분	300g	3	약 35 분
3인분	450g	2	약 37 분
4인분	600g	1	약 39 분

※ 라이스팟 내측의 물수위선 가이드 이미지입니다.

- 밥솥을 기존에 보유하고 있는 가정에서는 밥솥의 계량컵을 사용하시면 편리하게 계량이 가능합니다.  
Ex) 계량컵 1컵 기준 = 1인분 (150g)
- ※ 별도의 계량컵이 없을시 일회용 종이컵(용량 150ml 기준)을 사용하여 간편하게 계량하여 취사할 수 있습니다.  
Ex) 1인분 - 종이컵 1컵, 2인분 - 종이컵 2컵, 3인분 - 종이컵 3컵, 4인분 - 종이컵



주의

- 쌀 보관 상태 및 양에 따라 완성도에 차이가 있을 수 있습니다.
- 투입구가 완전 밀폐되지 않는 비 압력밥입니다. 밥이 끓기 시작하면 밥물이 끓어 넘칠 수 있으니 주의하여 주시기 바랍니다.
- 용기 바닥 가장자리가 늘어붙는 현상이 발생할 수 있습니다.
- 취사 완료 후 불림세척 코스를 진행하시면 세척에 도움이 됩니다.

## 저당밥 자동메뉴 취사하기

- 1 쌀은 인분 수에 맞게 계량하여 주십시오. 찰기에 분량의 쌀을 담고 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때 까지 헹구어 주십시오.



- 2 용기에 인분 수에 맞는 저당밥 물 눈금까지 물을 추가해 주십시오. 찰기를 용기에 넣고 바르게 안착시킨 뒤 뚜껑을 닫아 주십시오. 다이얼을 이용해 [저당밥] 메뉴를 선택한 후 [확인] 버튼을 눌러 취사를 시작해 주십시오.



- 3 뜸이 시작되면 투입구를 열어 주신 뒤, 밥이 완료되면 골고루 잘 섞어 주십시오.
  - 준비된 쌀을 따로 불림이 필요 없습니다.
  - 조리 완료 후 용기 내 당질이 배출된 물은 뜨거우니 화상에 주의하십시오.



※ 별도 구매 ①라이스팓 ②보조찰기 ③전용주걱  
자세한 사항은 쿠첸 홈페이지에서 확인하십시오.



주의

- 안내된 용량을 준수하시기 바라며, 안내된 용량을 초과하여 사용하지 마십시오. 안내된 용량 초과 시 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 용기가 없는 상태로 찰기로만 취사하지 않도록 주의하십시오. 제품에 직접적으로 물을 넣게 되면 고장과 화재의 원인이 됩니다.

# 시그니처 메뉴



- 요리가 완료된 후에는 용기 및 본체가 뜨거우므로 화상에 주의하십시오.
- 제시된 분량의 재료와 요리 방법을 준수하십시오.
- 임의의 재료나 용량을 초과하여 사용하거나 준비 방법을 준수하지 않을 시 음식물이 넘치거나 덜 익을 수 있으며, 이로 인하여 맛이 달라질 수 있습니다.
- 재료나 양념을 투입할 시에는 내용물과 함께 골고루 섞어 조리의 완성도를 높여 주십시오.
- 내용물을 덜어 낼 때에는 충분히 섞어 주십시오.
- 내용물이 잘 섞이지 않을 시 뚜껑을 열고 플렉스쿱 전용주걱 또는 긴 주걱 등을 이용하여 내용물을 섞은 후 다시 시작하여 주십시오.
- 제품 작동 시에는 투입구를 열거나 손을 넣지 마십시오.
- 재료의 보관 상태나 특성에 따라 늘어붙거나 넘칠 수 있습니다.

1 대기 화면에서 [메뉴] 버튼을 누르십시오.

2 다이얼을 이용해 시그니처 모드를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 이용해 시그니처 ↔ 라이프스타일 ↔ 요리종류 ↔ 사용안내를 선택할 수 있습니다.



3 다이얼을 이용해 원하는 요리 메뉴를 선택하십시오.

- 20가지 중요 메뉴가 표시됩니다.



4 요리 단계로 진입하면 안내에 따라 재료를 넣고 [시작/정지] 버튼을 눌러 계속 요리를 진행하십시오.

- 각 단계별 투입구의 “열음”, “담음”에 따라 투입구 상태를 조정하여 요리를 진행하십시오.

트리플리조또	
분량	재료
약 2인분	쌀 160g
	치킨스톡 400g
소요시간	마늘 2개
약 20분	양파 60g
	버터 10g
	올리브유 1T

트리플리조또

쌀은 씻어서 20분 간 불린 후 체에 밭쳐 물기를 제거하여 주십시오.  
페코리노 치즈는 치즈그레이터로 갈아주십시오.  
마늘은 곱게 다지고, 양파는 사방 0.5cm 크기로 썰어 주십시오.  
[재료 대체]



5 모든 단계의 요리가 완료되면 [확인] 버튼을 누르십시오.  
[확인] 버튼을 누르면 초기 화면으로 전환됩니다.

# 라이프스타일 메뉴



- 요리 작동 중 요리를 중지하고 싶으면 [시작/정지] 버튼을 누르십시오.
  - 요리 중지 상태에서 [이전] 버튼을 누르면 메뉴 선택 모드로 전환됩니다.
- 참고**
- 다이얼을 돌려 요리 단계별 이동이 가능합니다.
  - 요리 완료 후 기호에 따라 추가 조리를 원할 경우 수동 모드를 이용하여 온도, 시간, 속도를 설정하십시오.
  - 볶음, 조리, 국물류의 요리가 완료 된 후, 내용물을 덜어 낼 때에는 충분히 섞어 주십시오.
  - 내용물이 잘 섞이지 않을 시 뚜껑을 열고 플렉스큐 전용주걱 또는 긴 주걱 등을 이용하여 내용물을 섞은 후 다시 시작하십시오.
  - 자동요리 작동 중 정전이나 기타요인으로 인하여 동작이 취소 되었을 때, 이어서 요리 진행을 원할 경우 해당 요리 단계로 이동하여 요리를 계속할 수 있습니다.

1 대기 화면에서 [메뉴] 버튼을 누르십시오.

2 다이얼을 이용해 라이프스타일 모드를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 이용해 시그니처 ↔ 라이프스타일 ↔ 요리종류 ↔ 사용안내를 선택할 수 있습니다.



3 다이얼을 이용해 4가지 상황 중 하나를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 이용해 헬시푸드 ↔ 홈파티 ↔ 세프추천 ↔ 생활요리 ↔ 저염/저당을 선택할 수 있습니다.



4 다이얼을 이용해 원하는 식재료를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

5 메뉴 리스트 중 원하는 요리를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.



6 요리 단계로 진입하면 안내에 따라 재료를 넣고 [시작/정지] 버튼을 눌러 계속 요리를 진행하십시오.

- 각 단계별 투입구의 “열음”, “담음”에 따라 투입구 상태를 조정하여 요리를 진행하십시오.

트리플리조프	
분량	재료
약 2인분	쌀 160g
	치킨스톡 400g
소요시간	마늘 2개
약 20분	양파 60g
	버터 10g
	올리브유 1T

**트리플리조프**

쌀은 씻어서 20분 간 불린 후 체에 발쳐 물기를 제거하여 주십시오.  
 페코리노 치즈는 치즈그레이터로 갈아주십시오.  
 마늘은 곱게 다지고, 양파는 사방 0.5cm 크기로 썰어 주십시오.  
 [재료 대체]



7 모든 단계의 요리가 완료되면 [확인] 버튼을 누르십시오.  
 [확인] 버튼을 누르면 초기 화면으로 전환됩니다.



# 요리종류 메뉴

1 대기 화면에서 [메뉴] 버튼을 누르십시오.

2 다이얼을 이용해 요리종류 모드를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 이용해 시그니처 ↔ 라이프스타일 ↔ 요리종류 ↔ 사용안내를 선택할 수 있습니다.



3 다이얼을 이용해 8가지 카테고리 중 하나를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 이용해 스프/스튜 ↔ 죽/이유식 ↔ 파스타/라이스 ↔ 소스 ↔ 한식 ↔ 음료/디저트 ↔ 간식/야식 ↔ 재료준비/사이드 ↔ 저온요리 ↔ 밥 취사를 선택할 수 있습니다.



4 다이얼을 이용해 원하는 요리 메뉴를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.



5 요리 단계로 진입하면 안내에 따라 재료를 넣고 [시작/정지] 버튼을 눌러 계속 요리를 진행하십시오.

- 각 단계별 투입구의 “열음”, “담음”에 따라 투입구 상태를 조정하여 요리를 진행하십시오.

라따뚜이		
분량	재료	
약 1~2인분	양파	50g
	다진 마늘	1t
소요시간	토마토홀	100g
약 20분	토마토페이스트	1T
	물	200g
	파프리카	20g

**재료 준비**  
 양파와 파프리카는 사방 0.5cm로 썰어 주십시오.  
 토마토, 애호박, 가지는 두께 0.5cm로 슬라이스하여 주십시오.  
 애호박과 가지는 소금 약간, 후추 약간, 올리브오일 1T를 넣고 함께 밀간하여 주십시오.  
 홀토마토 과육은 4등분으로 썰어 주십시오.



6 모든 단계의 요리가 완료되면 [확인] 버튼을 누르십시오.

[확인] 버튼을 누르면 초기 화면으로 전환됩니다.

# 메인 메뉴(레시피 리스트)

- 내용물을 덜어 낼 때에는 충분히 섞어 주십시오.
- 내용물이 잘 섞이지 않을 시 뚜껑을 열고 플렉스쿡 전용주걱 또는 긴 주걱 등을 이용하여 내용물을 섞은 후 다시 시작하여 주십시오.

## 요리종류

스프/스튜	라따뚜이, 프렌치꼬꼬뱅, 라구스튜, 대하비스크스튜, 비프부르기뇽, 굴라쉬, 포크카레, 삼선짜장, 감자베이컨스프, 옥수수양파스프, 버섯크림스프, 고구마밤스프, 단호박밤스프, 소고기렌틸콩스프, 매운홍합스튜
죽/이유식	검은콩깨죽, 바나나사과당근이유식, 단호박 범벅, 단호박 당근 미음, 달걀참치죽, 황태죽, 전복죽, 닭고기단호박참쌀죽, 인삼닭죽, 흑임자죽, 영양 잿 죽, 녹두죽, 고구마브로콜리죽, 다이어트오트밀죽, 낙지콩나물김치죽, 소고기 애호박 배죽, 냉이새우죽
파스타/라이스	보리리조또, 샴페인리조또, 트러플리조또, ब्लो아라비아따, 레몬굴곤길리에, 트리플치즈파스타, 버터커리치킨, 프렌치어니언라이스, 타이바질치킨, 칠리크랩, 바질페스토파스타, 미트소스스파게티, 버섯리조또, 베이컨치즈리조또, 맥앤치즈, 크림파스타, 로제파스타, 나시고랭, 김치볶음밥, 마파두부덮밥, 치킨덮밥, 규동
소스	녹두후무스, 무염버터, 땅콩버터, 휘핑크림, 리코타치즈, 바질페스토, 슈가파우더, 사과잼, 딸기콩포트, 토마토소스, 미트소스, 볶은춘장, 단팔소, 시저샐러드드레싱, 사과샐러드드레싱, 참깨드레싱
한식	고추땅콩닭조림, 도토리묵, 소고기완자탕, 토마토냉국수, 가지불고기, 여주돼지고기볶음, 단호박오리볶음, 돼지갈비찜, 해신탕, 우영마늘간장밥, 표고밤영양밥, 돈육콩나물밥, 소고기미역국, 콩비지찌개, 짜글이, 고추장찌개, 차돌된장찌개, 해물순두부, 콩나물국, 닭곰탕, 매생이굴떡국, 닭다리살간장조림, 우영채조림, 파리고추 멸치조림, 황태젓고추장볶음, 매콤황태채볶음, 소고기젓약고추장, 만능된장양념장, 쪽파김치양념
음료/디저트	양갱, 카라멜프로스팅, 풍당소콜라, 토마토주스, 바나나요거트쉐이크, 딸기망고쉐이크, 요거트 아이스크림, 눈꽃빙수, 코코야아몬드, 다크 초콜릿 무스, 초코케이크, 사과카테일, 대추차, 수정과
간식/야식	프리타타, 양갱, 동파육, 감바스, 크림떡볶이, 궁중떡볶이, 소떡소떡, 칠리새우, 불족발
재료준비/사이드	매쉬포테이토, 밀가루반죽, 피자도우반죽, 모닝빵반죽, 감자전반죽, 동그랑땡반죽, 어묵반죽, 건강당근케이크반죽, 스파게티면 삶기, 멸치육수
저온조리	레드커리스테이크, 로제포크스테이크, 해신탕
밥 취사	백미밥, 저당밥
저염/저당	30%저당질밥, 50%저당질밥, 고추땅콩닭조림, 프리타타, 도토리묵, 소고기 완자탕, 녹두후무스, 토마토냉국수, 가지불고기, 검은콩깨죽, 양갱, 여주돼지고기 볶음, 단호박오리볶음, 보리리조또, 돼지갈비찜

## 라이프스타일

	헬시푸드	홈파티	세프추천	생활요리	저염/저당
소고기	소고기렌틸콩스프, 소고기 미역국, 소고기애호박배죽	굴라쉬, 미트소스	비프부르기뇽, 트리플치즈파스타, 레드커리스테이크, 라구스튜	궁중떡볶이, 소고기 미역국, 차돌된장찌개, 규동, 소고기젓약고추장	소고기 완자탕, 가지불고기
돼지고기	포크카레	베이컨치즈리조또, 미트소스스파게티, 불족발	로제포크스테이크, 동파육	포크카레, 삼선짜장, 돈육콩나물밥, 짜글이, 고추장찌개, 소떡소떡, 불족발	여주돼지고기 볶음, 돼지갈비찜
닭고기	달걀참치죽, 인삼닭죽, 닭고기단호박참쌀죽	해신탕, 프렌치 꼬꼬뱅	블로 아라비아따, 버터커리치킨, 해신탕, 프렌치 꼬꼬뱅, 타이바질치킨	닭다리살간장조림, 치킨덮밥, 닭곰탕	고추땅콩닭조림, 단호박오리볶음



	헬시푸드	홈파티	셰프추천	생활요리	저염/저당
해산물	달걀참치죽, 황태죽, 전복죽, 낙지콩나물김치죽, 냉이새우죽	감바스, 로제파스타, 매운홍합스튜, 나시고랭	대하비스크스튜, 레몬굴곤질리에, 칠리크랩	삼선짜장, 과리고추 멸치조림, 황태жат고추장볶음, 매콤황태채볶음, 칠리새우, 해물순두부, 멸치육수	
채소/곡물	감자베이컨스프, 옥수수양파스프, 버섯크림스프, 고구마밤스프, 단호박밤스프, 바나나사과당근이유식, 단호박범벅, 단호박당근미음, 흑임자죽, 영양차죽, 녹두죽, 고구마브로콜리죽, 다이어트오트밀죽, 우엉마늘간장밥, 표고밤영양밥, 토마토소스	매쉬포테이토, 바질페스토파스타, 버섯리조또, 마파두부덮밥	트러플리조또, 샴페인리조또, 프렌치 어니언 라이스, 라따뚜이	무압백미밥, 30%저당질밥, 50%저당질밥, 우엉채조림, 우엉마늘간장밥, 표고밤영양밥, 김치볶음밥, 마파두부덮밥, 콩비지찌개, 고추장찌개, 콩나물국, 매생이굴떡국, 쪽파김치양념	30%저당질밥, 50%저당질밥, 고추땅콩닭조림, 프리타타, 도토리묵, 소고기 완자탕, 녹두후무스, 토마토냉국수, 가지불고기, 검은콩개죽, 양갱, 여주돼지고기 볶음, 단호박오리볶음, 보리리조또, 돼지갈비찜
반죽/도우	건강당근컵 케이크반죽	피자도우반죽, 모닝빵반죽, 건강당근컵 케이크반죽	피자도우반죽	밀가루반죽, 감자전반죽, 동그랑땡반죽, 어묵반죽, 스파게티면 삶기	
유제품/오일	바질페스토, 무염버터, 리코타치즈, 땅콩버터, 토마토소스, 시저샐러드드레싱, 사과샐러드드레싱, 참깨드레싱	바질페스토, 바질페스토파스타, 크림파스타, 맥앤치즈, 리코타치즈, 무염버터, 휘핑크림, 땅콩버터, 미트소스	트러플 리조또, 트리플 치즈 파스타, 샴페인리조또, 레몬 굴 곤질리에, 카라멜프로스팅	크림떡볶이, 볶은춘장, 소고기жат약고추장, 만능된장양념장	프리타타, 검은콩개죽, 보리리조또
디저트	사과잼, 딸기콩포트, 토마토주스, 바나나요거트쉐이크, 딸기망고쉐이크, 요거트아이스크림, 코코아아몬드, 대추차	슈가파우더, 다크초콜릿무스, 초코케이크, 코코아아몬드, 사과카라멜, 요거트아이스크림, 눈꽃빙수, 딸기콩포트	카라멜프로스팅, 풍당쇼콜라	사과잼, 단팥소, 수정과	양갱

## 시그니처

메뉴

트러플리조또, 로제포크스테이크, 대하비스크스튜, 비프브루기농, 트리플치즈파스타, 샴페인리조또, 레드커리스테이크, 프렌치어니언라이스, 동파육, 뽕로아라비아따, 라따뚜이, 라구스튜, 버터커리치킨, 레몬굴곤질리에, 해신탕, 프렌치꼬꼬뱅, 칠리크랩, 타이바질치킨, 카라멜프로스팅, 풍당쇼콜라

# 터보가열 사용하기

최고 화력을 사용하여 조리하는 기능으로 특히 액체류의 음식물을 빠르게 가열할 수 있습니다.



- 터보가열이 완료된 후에는 용기가 매우 뜨거우므로 화상에 주의하십시오.
- 내용물의 종류에 따라 넘침이 발생할 수 있습니다. 물의 가열을 권장합니다.
- 터보 가열에서는 IH 작동에 의해 소음이 발생 할수 있습니다.(20페이지 참조)

## 1 용기 안에 내용물을 넣은 후 뚜껑을 닫으십시오.

- 뚜껑을 잠금위치로 돌리십시오.
- 재료 추가 투입구 마개를 꼭 닫으십시오.



## 2 대기 화면 상태에서 [터보가열] 버튼을 누르십시오.

## 3 원하는 온도를 다이얼을 이용하여 설정하십시오.

- 기본 온도값은 85°C입니다.
- 다이얼을 돌릴 때마다 85°C ↔ 90°C ↔ 95°C ↔ 100°C ↔ 60°C ↔ 65°C ↔ 70°C ↔ 75°C ↔ 80°C ↔ 85°C 순으로 변경됩니다.
- 터보가열은 높은 화력으로 가열하므로 터보가열 종료 시 설정 온도 보다 높은 온도가 유지됩니다.
- 물의 양 또는 투입된 내용물의 성질에 따라 온도 차이가 발생할 수 있습니다.

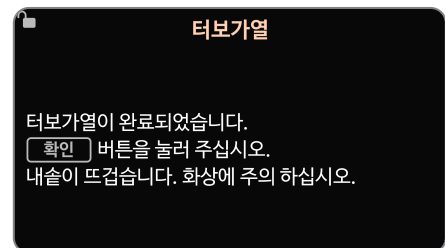


## 4 [시작/정지] 버튼을 눌러 터보가열을 시작하십시오.

- 터보가열의 작동 시간은 최대 10분입니다.
- 터보가열 중 [시작/정지] 및 [취소] 버튼을 제외한 모든 버튼은 작동하지 않습니다.



## 5 터보가열이 완료된 후 완료 화면에서 [확인] 버튼을 누르면 대기화면으로 전환됩니다.



# 회전선택 사용하기



## 회전선택 모드

모터의 회전 방향을 정회전(시계 방향) → 역회전 → 교반 → 비터 → 정회전 순으로 전환할 수 있는 기능입니다.

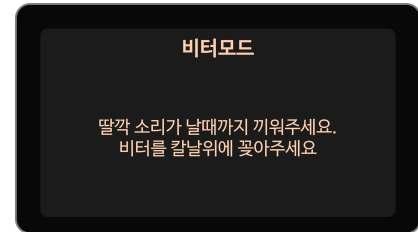
- 역회전으로 작동하면 모터가 칼등 방향으로 회전하므로 재료의 손상을 줄일 수 있습니다. 부서지기 쉬운 재료나 부드러운 식자재를 사용하여 요리할 때 유용하게 사용할 수 있습니다.
- 비터모드는 재료를 칼날로 자르지 않고 저속으로 저어서 조리해야 하는 경우에 적합합니다.

### 1 대기 화면 상태에서 [회전선택] 버튼을 누르십시오.

- [회전선택] 버튼을 누를 때마다 정회전(시계 방향) → 역회전 → 교반 → 비터 순으로 변경됩니다.
- 교반은 속도 0.5단 이하에서만 선택됩니다.
- 정회전/역회전은 속도제한이 없습니다.
- 회전방향은 속도 안에 표시됩니다.

	정회전: 시계방향		교반: 양쪽방향
	역회전: 반시계방향		비터: 정방향

- 비터는 속도 5단 이상에서 작동하지 않습니다.
- 비터모드로 진입하여 모터 속도를 설정하면 비터 기능 관련 POP UP창이 발생합니다.



### 2 회전선택 작동이 완료되면 [메뉴] 버튼 또는 [이전] 버튼을 눌러 종료하십시오.

- 회전선택 모드가 종료되면 자동으로 정회전 모드로 전환됩니다.

# 파워분쇄 및 오픈쿡 사용하기

## 파워분쇄

순간적으로 모터의 회전 속도를 최고 속도로 급상승시켜 분쇄하는 기능으로 재료 다지기 및 분쇄 시에 유용하게 사용할 수 있습니다.



- 60°C 이상의 뜨거운 내용물은 절대 넣지 마십시오.
- 파워분쇄 모드에서는 모터가 짧은 시간에 급속히 가속되어 내용물이 밖으로 튈 우려가 있으므로 재료 투입구를 막고 사용하십시오.
- 뚜껑을 잠금으로 맞추지 않고 [파워분쇄] 버튼을 누르면 작동하지 않습니다.

대기 화면 상태에서 [파워분쇄] 버튼을 누르십시오.

- 대기 화면 상태에서만 작동합니다.
- 버튼을 누르고 있는 동안에만 작동하며 최대 10초 동안 작동합니다.
- 설정된 회전 방향과 상관없이 정회전으로 작동합니다.
- 다시 작동하려면 [파워분쇄] 버튼을 다시 누르십시오.
- 용기의 온도가 60°C 이상일 때 파워 분쇄 기능이 작동되지 않습니다.



## 오픈쿡

1 작동 중 [메뉴] 버튼을 누르십시오.

- 작동 중 [메뉴] 버튼을 누를 때마다 오픈쿡 모드가 설정/해제 됩니다.
- 뚜껑이 닫히지 않은 상태에서 모터 작동없이 온도제어가 가능한 기능입니다.
- 뚜껑이 열린 상태에서 오픈쿡 모드는 취소할 수 없습니다.
- 오픈쿡 모드가 설정된 상태에서는 뚜껑이 닫혀도 모터는 작동하지 않습니다.
- 오픈쿡 모드가 해제되면 모터는 설정된 상태로 작동합니다.
- 작동 시간이 완료되면 오픈쿡 모드는 해제됩니다.
- 오픈쿡 모드가 작동 중이면 모터 속도를 설정할 수 없습니다.



2 오픈쿡 모드가 완료되면 오픈쿡 모드가 해제됩니다.

# 불림세척 사용하기

불림세척 모드를 사용하면 닦기 힘든 용기와 칼날에 묻은 이물질들을 쉽게 제거할 수 있도록 도움을 줍니다.

- 음식 요리를 완료한 후 장시간 방치할 경우 악취의 원인이 될 수 있으므로 가급적 바로 불림세척을 진행하는 것이 좋습니다.

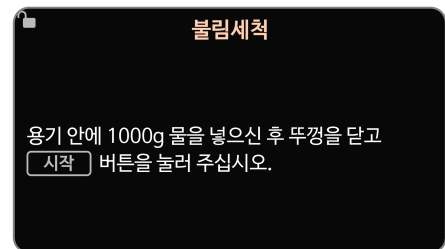


주의

- 투입구 주위로 증기가 나오므로 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
- 안내되는 용량 이상을 넣을 경우 넘침이 발생할 수 있습니다. 기준 용량을 반드시 지키십시오.
- 불림세척 완료 후에는 용기가 매우 뜨거우므로 화상에 주의하십시오.
- 넘침 발생 시 전원 코드를 분리한 후 청소하고 작동에 이상이 있으면 A/S 고객센터(1577-4982)에 문의하십시오.

1 대기 화면 상태에서 [불림세척] 버튼을 누르십시오.

2 용기에 물 1,000 g을 넣고 뚜껑을 닫으십시오.



3 [시작/정지] 버튼을 눌러 세척을 시작하십시오.

- 불림세척이 시작되면 남은시간이 표시됩니다.

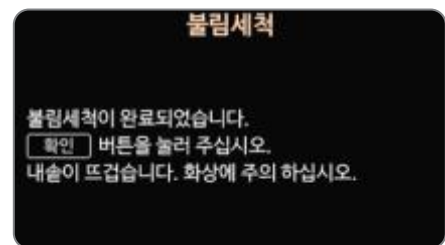
4 세척이 완료되면 용기의 물을 버리십시오.

- 불림세척은 20분 동안 진행됩니다.
- 불림세척이 완료된 후 완료 화면에서 [확인] 버튼을 누르면 대기화면으로 전환됩니다.



주의

불림세척 완료 후에는 재료 투입구 마개를 제거하고 뚜껑을 반 시계 방향으로 열고 난 뒤 윗면이 몸쪽을 바라 볼 수 있게 수직으로 세워 속 뚜껑에 있는 물기들이 용기 내부로 들어 갈 수 있게 하십시오.



5 깨끗한 물로 행군 후 중성세제와 수세미를 이용하여 깨끗이 닦으십시오.

- 칼날 분리 시 화상 및 칼날에 주의하십시오.

6 세척 후 통풍이 잘되는 곳에서 용기와 칼날을 말리십시오.

# 사용안내 사용하기

1 대기 화면에서 [메뉴] 버튼을 누르십시오.

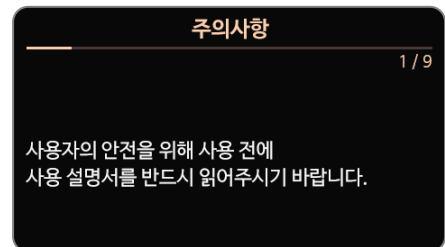
2 다이얼을 이용해 사용안내 모드를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 다이얼을 이용해 시그니처 ↔ 라이프스타일 ↔ 요리종류 ↔ 사용안내를 선택할 수 있습니다.



3 다이얼을 이용해 원하는 메뉴를 선택한 후 [확인] 버튼을 누르십시오.

- 선택한 메뉴의 설명이 나타납니다.
  - 주의사항: 주의사항에 대한 상세설명이 표시됩니다.
  - 제품소개: 제품 소개에 대한 상세설명이 표시됩니다.
  - 고장신고전에: 유지보수에 대한 상세설명이 표시됩니다.
  - 기능안내FAQ: 기능안내FAQ에 대한 상세설명이 표시됩니다.
  - 청소안내: 청소에 대한 상세설명이 표시됩니다.
- 설명 화면에서 [이전] 버튼을 누르면 메뉴 선택 모드로 전환됩니다.



# 제품 청소하기



주의

- 시너, 벤젠, 연마제를 사용해 청소하지 마십시오. 제품에 손상이 있을 수 있습니다.
- 철 수세미와 같은 거친 재질의 수세미나 날카로운 도구를 사용해 청소하지 마십시오. 표면에 흠집이 생길 수 있습니다.
- 모든 부품은 세척 후 물기를 제거하고 완전히 건조한 후에 다시 조립하십시오.
- 회전 칼날은 반드시 세척 전에 용기에서 분리하십시오.
- 회전 칼날이 날카로우므로 분리할 때는 반드시 상단부의 손잡이를 잡으십시오.
- 플라스틱 구성품의 경우 너무 뜨거운 물이나 고압의 증기로 세척하면 부품에 손상이 가거나 변형될 우려가 있으므로 주의하십시오.
- 요리 직후에는 용기 및 회전 칼날, 제품 내부가 뜨거우므로 주의하십시오.



## 청소 주기

제품 내부와 뚜껑 사이에 음식물 찌꺼기나 이물질이 쌓이면 제품 성능이 저하되거나 악취의 원인이 될 수 있습니다.

참고

- 깨끗한 상태를 유지하기 위해 사용 후 바로 세척하십시오.



# 제품 청소하기

## 본체 청소하기



- 본체를 절대로 물에 담그지 마십시오. 누전 또는 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 빼고 본체의 열이 식은 후에 청소하십시오.
- 요리 후 화상 및 열상에 주의하십시오.

- 1 중성 세제를 물에 희석하여 부드러운 천을 적신 후 짜내어 본체의 외부와 내부를 깨끗하게 닦으십시오.
- 2 오염물을 닦아낸 천을 깨끗한 물에 행구고 물기를 제거한 천으로 세제가 남지 않도록 닦아 내십시오.
- 3 마른 천으로 다시 닦아 물기를 제거한 후 본체를 완전히 건조하십시오.

## 용기 청소하기

- 1 중성 세제를 물에 희석하여 부드러운 천을 적신 후 용기의 겉면을 닦으십시오.
- 2 부드러운 수세미 또는 스펀지를 사용하여 내부를 닦은 후 행구어 내십시오.
  - 불림세척 후 청소를 하면 보다 수월하게 세척할 수 있습니다.
  - 철 수세미와 같은 거친 재질의 수세미나 날카로운 도구를 사용하지 마십시오.
- 3 마른 천으로 용기의 겉면과 내부를 다시 닦아 물기를 완전히 제거하십시오.



## 용기의 점검과 보관 방법

- 스테인리스 제품은 강한 열에 과열될 경우 무지개빛이나 흰색으로 변색되는 경우가 있습니다. 이러한 현상은 물과 산소가 만나는 순간 산화피막 현상이 발생되어 나타나거나, 조리 시 음식물 재료(채소, 생선, 육류 등)에서 나오는 미네랄 성분으로 인해 생기는 얼룩이므로 인체에 무해합니다.
- 제품의 사용 빈도나 내용물의 딱딱함의 정도에 따라서 용기 및 칼날에 긁힘이나 흠집이 발생하여 발청이 발생할 수 있습니다.
- 이런 경우, 용기에 식초물을 넣고 끓이거나 스테인리스 전용 세정제로 변색된 부분을 닦아내면 효과적입니다.
- 세척 후 물기를 제거한 후 보관하십시오.
- 용기 표면에 직접적으로 소금을 뿌리지 마십시오. 표면에 소금이 늘어 붙을 수 있습니다.

## 용기 사용 시 주의사항

- 강한 충격은 제품의 손상을 가져올 수 있으므로 주의하십시오.
- 용기를 장기간 소금물, 산성용액 등에 담가두지 마십시오.
- 장기간 음식물을 용기에 보관하거나, 사용 후 세척없이 방치하지 마십시오.
- 빈 용기를 가열하지 마십시오. 제품이 손상되거나 변색, 화상을 초래할 수 있습니다.

# 제품 청소하기



주의

- 모든 부속품은 세척 후 물기를 제거하고 완전히 건조한 후에 다시 조립하십시오.
- 회전 칼날은 반드시 세척 전에 용기에서 분리하십시오.
- 회전 칼날이 날카로우므로 분리할 때는 반드시 상단부의 손잡이를 잡으십시오.
- 플라스틱 구성품의 경우 너무 뜨거운 물이나 고압의 증기로 세척하면 부품에 손상이 가거나 변형될 우려가 있으므로 주의하십시오.
- 요리 직후에는 용기 및 회전 칼날, 제품 내부가 뜨거우므로 주의하십시오.

## 회전 칼날 분리 및 청소하기

- 1 용기를 사진과 같이 잡고 회전 칼날 잠금 장치를 왼쪽 시계 방향으로 회전 시켜 분리하십시오.



경고

- 칼날의 상단부를 잡지 않고 용기를 일정 각도 이상 뒤집어서 잠금 장치를 풀 경우 회전 칼날이 떨어져 부상을 입을 수 있습니다.
- 요리 후에는 용기 및 회전 칼날이 뜨거우므로 화상 및 열상 등의 신체 상해에 주의하십시오.
- 요리 후에는 용기가 뜨거우니 칼날을 분리할 때는 용기의 손잡이를 잡으십시오.
- 요리 후 용기가 뜨거우니 가급적 식은 후 칼날을 분리 하십시오.



- 2 회전 칼날 상단부를 잡고 분리하십시오.

- 회전날이 날카로우니 상단부를 잡고 주의하여 청소하십시오.



경고

- 칼날이 날카로워 부상 위험이 있습니다. 칼날에 베이지 않도록 주의하십시오.



- 3 회전날 틈새에 있는 이물질은 세척용 솔 등을 이용하여 제거하십시오.

- 마른 천으로 회전 칼날의 물기를 완전히 닦아 내십시오.



## 칼날의 점검과 보관방법

- 스테인리스 제품은 강한 열에 과열될 경우 무지개빛이나 흰색으로 변색되는 경우가 있습니다. 이러한 현상은 물과 산소가 만나는 순간 산화피막 현상이 발생되어 나타났거나, 조리 시 음식물 재료(채소, 생선, 육류 등)에서 나오는 미네랄 성분으로 인해 생기는 얼룩이므로 인체에 무해합니다.
- 제품의 사용 빈도나 내용물의 딱딱함의 정도에 따라서 용기 및 칼날에 긁힘이나 흠집이 발생하여 발청이 발생할 수 있습니다.
- 이런 경우, 용기에 칼날을 장착하여 식초물을 넣고 끓이거나 스테인리스 전용 세정제로 변색된 부분을 닦아내면 효과적입니다.
- 세척 후 물기를 제거한 후 보관하십시오.

## 칼날 사용 시 주의사항

- 강한 충격은 제품의 손상을 가져올 수 있으므로 주의하십시오.
- 칼날을 용기에서 분리하여 세척 후 물기를 제거하여 보관하십시오.
- 장기간 음식물이 담겨진 상태로 보관하거나, 사용 후 세척없이 방치하지 마십시오.

## 플라스틱 구성품(용기 뚜껑) 청소하기

- 1 중성 세제를 푼 미지근한 물에 부드러운 천을 적셔 닦으십시오.
- 2 마른 천으로 물기를 완전히 닦아 내십시오.

## 용기 뚜껑 패킹 청소하기

- 1 제품 외곽 홈 부분에 손가락을 넣어 속뚜껑을 잡고 들어 올려 주십시오.



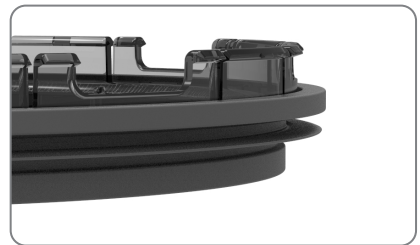
- 2 속뚜껑에서 패킹을 분리한 후 물로 깨끗이 세척하십시오.



- 3 마른 천으로 패킹의 물기를 깨끗이 닦아 낸 후 건조하십시오.

- 4 패킹을 뚜껑에 완전히 밀착하여 조립하십시오.

- 패킹이 제대로 장착되지 않을 경우 용기 뚜껑이 제품에 조립되지 않을 수 있습니다.



- 5 용기 뚜껑을 바닥에 놓고 속뚜껑을 수직으로 올려 양손을 이용하여 동시에 누르십시오. '딸깍' 소리와 함께 속뚜껑이 결합됩니다.



플렉스쿡  
Signature Recipe로  
즐거운 미식여행

신개념 요리 패러다임의 변화, 손맛과 경험이 없어도  
건강하고 맛있는 셰프요리가 쉽게 완성됩니다.



플렉스쿡 레시피 앱 QR  
다양한 레시피를 확인하시려면  
QR코드를 스캔하세요.

## Contents

### 프랑스 요리 FRANCE

SIGNATURE COOKING

- 46 - 라따뚜이
- 48 - 프렌치 꼬꼬병
- 50 - 로제포크 스테이크
- 52 - 풍당 쇼콜라
- 54 - 비프 부르기뇽
- 56 - 카라멜 프로스팅
- 58 - 프렌치 어니언 라이스

### 이탈리아 요리 ITALY

SIGNATURE COOKING

- 60 - 라구 스투
- 62 - 레몬 굴 끈질리에
- 64 - 트러플 리조또
- 66 - ब्ल로 아라비아따
- 68 - 샴페인 리조또
- 70 - 트리플 치즈 파스타

### 아시아 요리 ASIA

SIGNATURE COOKING

- 72 - 대하 비스크 스투
- 74 - 버터커리치킨(무르그 마카니)
- 76 - 해신탕
- 78 - 동파육
- 80 - 타이바질 치킨
- 82 - 칠리 크랩
- 84 - 레드커리 스테이크

### 저염/저당 요리 LOW SODIUM / LOW SUGAR

SIGNATURE COOKING

- |            |               |               |
|------------|---------------|---------------|
| 86 - 프리타타  | 96 - 여주돼지고기볶음 | 106 - 토마토냉국수  |
| 88 - 검은콩깨죽 | 98 - 단호박오리볶음  | 108 - 고추땅콩닭조림 |
| 90 - 도토리묵  | 100 - 보리리조또   | 110 - 소고기완자탕  |
| 92 - 양갱    | 102 - 녹두후무스   |               |
| 94 - 가지불고기 | 104 - 돼지갈비찜   |               |

## 요리하기

### 계량 단위 가이드



계량스푼 1큰술(1T) = 15 g  
계량스푼 1작은술(1t) = 5 g

\*계량 시 액체는 넘쳐 흐르기 전까지 볼록하게 채우며,  
가루류는 수북하게 담지 않고 표면을 깎아 사용하십시오.

### 계량스푼 없을 시



계량스푼 1큰술(1T) = 액체 : 밥숟가락 1½술  
가루 : 밥숟가락 1술  
계량스푼 1작은술(1t) = 액체 : 티스푼 1½술  
가루 : 티스푼 1술

\*계량 시 액체는 부피로 인해 ½술을 더하고, 가루류는 수북하게 담으십시오.  
\*숟가락, 티스푼의 크기 및 깊이에 따라 양이 차이가 날 수 있습니다.



# 라따뚜이

분량: 약 1~2인분 / 소요시간: 약 20분

## 재료

양파 50g, 다진 마늘 1t, 토마토홀 100g,  
 토마토페이스트 1T, 물 200g, 파프리카 20g, 바질잎 2장,  
 토마토 80g, 애호박 80g, 가지 80g, 올리브유 1T,  
 버터 5g, 소금 1/2t, 후추 약간  
 밀간 : 소금 약간, 후추 약간, 올리브 오일 1T  
 가니쉬 : 파르미지아노 레지아노 약간, 바질잎 1장

- 파르미지아노는 다른 치즈로 대체 가능합니다.
- 가니쉬 바질잎은 건조바질로 사용하거나 생략 가능합니다.

## 재료준비

1. 양파와 파프리카는 사방 0.5cm로 썰어 주십시오.
2. 토마토, 애호박, 가지는 두께 0.5cm로 슬라이스하여 주십시오.
3. 애호박과 가지는 소금 약간, 후추 약간, 올리브오일 1T을 넣고 함께 밀간하여 주십시오.
4. 홀토마토 과육은 4등분으로 썰어 주십시오.
5. 바질잎은 두께 0.2cm로 썰어 주십시오.



## 만드는 법

1. 용기에 다진 마늘 1t, 양파 50g, 파프리카 20g, 버터 5g, 올리브유 1T, 소금 1/2t, 후추 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
2. 뚜껑을 열고 토마토페이스트 1T, 홀토마토 100g, 물 200g, 바질잎 2장을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 애호박 80g, 가지 80g, 토마토 80g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
4. 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 파르미지아노 레지아노와 바질잎을 올려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.

## 투입구



## 요리 과정



## TIP.

애호박이나 가지는 다른 야채로 변경 가능합니다. 다만 익는 시간을 고려하여 단단한 야채는 0.5cm보다 얇게 썰어 주시고, 무른 야채는 더 두껍게 썰어 주십시오.  
 완성된 라따뚜이는 토마토, 애호박, 가지의 색이 잘 보이도록 예쁘게 배열해서 담아 주십시오.





# 프렌치 꼬꼬뱅

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 50분

## 재료

닭다리 4개, 양파 40g, 양송이 버섯 2개, 마늘 2개,  
레드와인 200g, 치킨스톡 150g, 버터 20g, 전분 1/2t,  
타임 3줄기, 후추 약간  
밀감 : 소금 약간, 후추 약간, 올리브유 1T  
가니쉬 : 베이컨 30g, 브로콜리 40g, 올리브유 1T,  
소금 약간, 후추 약간  
가니쉬용 드레싱 : 레몬즙 1T, 올리브유 1T, 꿀 1T, 소금 약간



- 닭다리는 닭의 다른 부위로 대체 가능합니다.
- 가니쉬의 브로콜리는 원하는 야채로 변경 가능합니다.

## 재료 준비

1. 닭다리에 칼집을 낸 후 소금 약간, 후추 약간, 올리브오일 1T로 밀감하여 30분~1시간 동안 재워 주십시오.
2. 베이컨은 길이 0.5cm로 썰어 주십시오.
3. 양파는 사방 0.5cm로 썰어 주십시오.
4. 마늘은 슬라이스하고, 양송이는 밀등을 제거하고 4등분으로 썰어 주십시오.
5. 브로콜리는 사방 3cm로 썰어 주십시오.
6. 가니쉬용 드레싱은 재료를 모두 혼합하여 주십시오.
7. 상온의 치킨스톡에 전분 1/2t를 넣어서 잘 녹여 주시고, 냉기 직전에 한 번 더 저어서 넣어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<b>1</b> 용기에 가니쉬인 베이컨 30g, 브로콜리 40g, 올리브유 1T, 소금 약간, 후추 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>2</b> 뚜껑을 열고 볶아진 베이컨과 브로콜리를 빼주십시오. 용기에 닭다리를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>3</b> 뚜껑을 열고 닭다리를 뒤집어 주십시오. (용기가 뜨거우니 화상에 주의하여 주십시오.) 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		▼
<b>4</b> 뚜껑을 열고 구워진 닭다리를 꺼내 주십시오. 용기에 버터 20g, 양파 40g, 마늘 2개, 양송이 2개, 타임 3줄기, 소금 약간, 후추 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>5</b> 뚜껑을 열고 레드 와인 200g, 전분을 녹인 치킨스톡, 닭다리를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		▼
<b>6</b> 뚜껑을 열고 내용물을 그릇에 담아 주십시오. 바삭한 질감을 원하실 때에는 닭다리만 오븐 (180도, 5~10분 정도)에 굽고 와인 소스를 뿌려 주십시오. 가니쉬로 베이컨과 브로콜리를 곁들여 주시고, 만들어 놓은 드레싱을 가니쉬 위에 뿌려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.		

## TIP.

레드와인의 맛에 따라 소스의 맛이 달라지므로 드라이한 타입의 와인을 추천합니다. 산미가 강한 와인을 사용해서 완성된 꼬꼬뱅의 신맛이 과할 경우 설탕 1/4t를 추가해 주십시오.

닭은 냉장달 사용을 추천드리고 냉동을 사용할 시에는 완전히 해동된 닭에 밀감을 하여 사용해 주십시오.

닭의 크기나 온도에 따라 벽면에 눌러붙는 부분이 생길 수 있으므로 조리 후 바로 불림세척코스를 진행하시는 것을 추천합니다.

치킨스톡은 육수형 제품은 그대로 150g 넣어 주시고, 블럭형태나 농축액상형은 각 제품에 표기된 비율대로 뜨거운 물에 희석해서 150g을 넣어 주십시오. 소금이 포함되지 않은 치킨 육수를 사용할 때에는 소금(1t)을 추가로 넣어 주십시오.



# 로제포크 스테이크

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 2시간

## 재료

통항정살 300g, 치킨스톡 300g, 올리브유 20g, 소금 1t, 월계수잎 2장, 양파 150g, 마늘 10g, 양송이 버섯 50g, 토마토페이스트 100g, 샬롯 1개, 크러쉬드 레드페퍼 1/2t, 홀토마토 50g, 밀가루 1T, 오레가노홀 1/2t, 버터 30g, 생크림 150g, 파르미지아노 레지아노 3T  
가니쉬 : 타임 1줄기, 파르미지아노 레지아노 약간

- 샬롯은 양파로 대체 가능합니다.
- 크러쉬드 레드페퍼는 굵은 고춧가루로 대체 가능합니다.
- 오레가노홀은 생략 가능합니다.
- 파르미지아노 레지아노는 다른 치즈로 대체 가능합니다.

## 재료준비

1. 양파는 8등분으로 썰어 주십시오.
2. 양송이는 밑동을 제거한 후 4등분으로 썰어 주십시오.
3. 항정살은 길이 10cm로 썰어 주십시오.



만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 항정살, 치킨스톡 300g, 올리브유 20g, 소금 1t, 월계수잎 2장을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 항정살과 월계수만 건져내 주십시오. 고기를 익힌 물은 놔둔 상태로 양파 150g, 마늘 10g, 토마토페이스트 100g, 샬롯 10g, 크러쉬드 레드페퍼 1/2t, 홀토마토 50g, 밀가루 1T, 오레가노홀 1/2t을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 내용물을 끓여 모아 주십시오. 버터 30g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 생크림 150g, 파르미지아노 레지아노 3T를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 항정살과 양송이 버섯 50g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>6</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 타임 줄기와 파르미지아노 레지아노를 뿌려주십시오. 남은 소스는 파스타 또는 리조또의 베이스로 활용하셔도 좋습니다. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

## TIP.

치킨스톡은 육수형 제품은 그대로 300g 넣어주시고, 블럭형태나 농축액상형은 각 제품에 표기된 비율대로 뜨거운 물에 희석해서 300g을 넣어 주십시오. 소금이 포함되지 않은 치킨 육수를 사용할 때에는 소금(1t)을 추가로 넣어 주십시오.

통항정살은 삼겹살이나 등심으로 대체 가능하지만 육수에 잠길 정도의 크기로 잘라서 넣어주십시오.

남은 소스에 슌 파스타면을 넣어서 로제파스타로 2차 요리가 가능합니다.

(펜네 70g 기준 / 물 100g 넣고 13분, 95도, 0.3단, 역방향)



# 풍당 쇼콜라

분량 : 약 4인분 / 소요시간 : 약 20분

## 재료

다크 커버춰 초콜렛 100g, 라즈베리 60g, 버터 80g,  
계란 2개(100g~150g), 박력분 30g, 코코아파우더 14g,  
황설탕 75g  
(지름 7.5cm, 높이 3.5cm 수플레 컵 4개 분량)  
가니쉬 : 슈가파우더 약간, 라즈베리 약간

- 생 라즈베리가 없는 시기에는 냉동 라즈베리를 해동하여 물기를 제거해서 사용하여주세요.
- 라즈베리를 다른 베리류로 대체 가능합니다.



## 재료준비

1. 버터는 상온에 미리 꺼내주세요.
2. 계란은 그릇에 풀어 준비하여 주세요.
3. 박력분과 코코아파우더는 함께 섞어서 체를 내려 주세요.
4. 오븐은 180℃로 예열해 주세요.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 계란 2개, 황설탕 75g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 내용물을 긁어 모아준 후 다크 커버춰 초콜렛 100g, 버터 80g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 체친 박력분과 코코아파우더를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 내용물을 긁어 모아주세요. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 라즈베리 60g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>6</b> 뚜껑을 열고 내용물을 수플레 컵에 80% 정도 담아주세요. 예열된 오븐에 넣고 180도에서 8분 간 구워 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 라즈베리와 슈가파우더를 뿌려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

## TIP.

지름 7.5cm, 높이 3.5cm 수플레 컵기준 4개 분량입니다.  
사용하는 틀과 오븐의 상태에 따라 구워지는 시간은 달라질 수 있습니다.  
초콜렛은 가공 초콜렛보다는 다크 커버춰 초콜렛을 쓰시는 것을 추천드립니다.  
초콜렛을 버튼형이 아닌 형태를 사용하실 경우에 잘게 잘라주세요.  
풍당쇼콜라는 초콜렛이 굳기 전에 따뜻하게 드시고 우유나 설탕이 없는 커피, 차류와 드시는 것을 추천합니다.  
초콜렛은 금방 굳을 수 있기 때문에 조리 후 바로 불림세척코스를 진행하시는 것을 추천합니다.



# 비프 부르기농

분량: 1-2인분 / 소요시간: 약 35분

## 재료

소고기 200g, 양파 50g, 당근 30g, 마늘 2개, 버터 10g,  
올리브유 1T, 레드와인 150g, 사골육수 100g, 정향 1개,  
월계수잎 1장, 타임 1줄기, 로즈마리 1줄기, 소금 약간,  
후추 약간, 꿀 1t  
밑간 : 소금 약간, 후추 약간, 올리브유 1T, 로즈마리 1줄기  
가니쉬 : 브로콜리 40g, 표고버섯 1개, 소금 약간, 후추 약간

- 사골육수는 물로 대체 가능합니다.
- 소고기는 사태, 우둔살 등 스투용 또는 구이용 모두 사용 가능합니다.
- 정향, 타임, 로즈마리는 다른 허브로 대체하거나 생략 가능합니다.
- 마늘은 다진 마늘 1/2t으로 대체 가능합니다.



## 재료준비

1. 소고기는 두께 1cm, 사방 3cm로 썰어서 소금 약간, 후추 약간, 올리브유 1T, 로즈마리로 밑간 후 실온에 30분 간 재워 주십시오.
2. 브로콜리는 길이 3cm로 썰어주시고, 표고는 밑동을 제거 한 후 길이 0.5cm로 슬라이스하여 주십시오.
3. 양파와 당근은 사방 0.5cm으로 썰어 주시고, 마늘은 곱게 다져 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<b>1</b> 용기에 밑간한 소고기를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>2</b> 뚜껑을 열고 소고기를 꺼내 주십시오. (용기가 뜨거우니 화상에 주의하여 주십시오) 용기에 브로콜리 40g, 표고버섯 1개, 올리브유 1T, 소금 약간, 후추 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>3</b> 뚜껑을 열고 브로콜리와 표고버섯을 꺼내 주십시오. 용기에 양파 50g, 당근 30g, 마늘 2개, 버터 10g, 소금 약간, 후추 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>4</b> 뚜껑을 열고 레드와인 150g, 사골육수 100g, 정향 1개, 월계수잎 1장, 로즈마리 1줄기, 타임 1줄기, 소금 약간, 후추 약간, 꿀 1t을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>5</b> 뚜껑을 열고 소고기를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>6</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 가니쉬로 브로콜리와 표고버섯을 곁들여 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.		

## TIP.

와인의 종류에 따라 부르기농의 맛이 달라집니다. 입맛에 맞는 와인을 사용하여도 되지만 기본적으로는 단맛이 적은 레드와인을 추천드립니다.  
사골육수는 소금간이 되지 않은 것을 기본으로 작성된 레시피입니다. 가염된 사골육수를 사용하실 때에는 소금량을 입맛에 따라 조절 해 주십시오.





# 카라멜 프로스팅

분량: 4인분 / 소요시간: 약 30분

**재료**

흑설탕 100g, 생크림 100g, 버터 350g,  
슈가파우더 335g, 소금 1 1/4t, 바닐라 엑스트랙트 3t

· 흑설탕은 황설탕 또는 백설탕으로 대체 가능합니다.

**재료준비**

버터는 상온에 미리 꺼내 주십시오.



만드는 법	투입구	요리 과정
<p>1 용기에 버터를 깨끗이 씻은 후, 버터 350g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p>2 뚜껑을 열고 흑설탕 100g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p>3 뚜껑을 열고 생크림 100g, 바닐라 엑스트랙트 3t, 소금 1 1/4t을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p>4 뚜껑을 열고 슈가파우더 335g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p>5 뚜껑을 열고 내용물을 긁어 모아 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p>6 뚜껑을 열고 내용물을 케이크 위에 부어 주십시오. 냉장고에 30분 이상 보관하신 후 드십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

**TIP.**

원형 4호(지름 24cm) 케이크 프로스팅 기준량입니다.

남은 프로스팅은 마들렌이나 파운드 케이크, 작은 케이크를 프로스팅 하셔도 좋고 다용도 카라멜 디핑으로도 활용 가능합니다. 빵이나 크래커 등을 찍어 먹어도 잘 어울립니다.

프로스팅은 보관 후 사용이 어려우니 조리 후 바로 사용해 주십시오.

디핑으로 사용하실 프로스팅은 상온 보관 해주시고 최대한 빠른 시간 안에 드십시오.



# 프렌치 어니언 라이스



분량: 1인분 / 소요시간: 20분

## 재료

양파 80g, 쌀 80g, 물 150g, 마늘 1개, 버터 10g,  
올리브유 15g, 소금 1/2t, 후추 약간  
가니쉬 : 페코리노 치즈 약 10g, 파프리카 파우더 약간,  
샬롯 피클 3개, 타임 1줄기

- 마늘은 다진 마늘 1/4t로 대체 가능합니다.
- 페코리노 치즈는 다른 치즈로 대체 가능하지만 페코리노 치즈를 추천합니다.
- 파프리카 파우더는 고운 고춧가루로 대체 가능합니다.
- 샬롯피클과 타임은 생략 가능합니다.



## 재료 준비

1. 쌀은 씻어서 30분 간 불린 후 체에 밭쳐 물기를 제거하여 주십시오.
2. 양파는 0.2cm 미만으로 얇게 슬라이스하여 주십시오.
3. 마늘은 곱게 다져 주십시오.
4. 페코리노 치즈는 치즈 그레이터를 이용해 갈아주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<b>1</b> 용기에 양파 80g, 마늘 1개, 올리브유 15g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>2</b> 뚜껑을 열고 불린 쌀, 버터 10g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>3</b> 뚜껑을 열고 물 150g, 소금 1/2t을 넣어준 후 벽과 바닥을 저어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
<b>4</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 가니쉬로 페코리노 치즈 약 10g, 파프리카 파우더 약간, 샬롯 피클, 타임 1줄기를 올려주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.		

## TIP.

쌀은 불리지 않으면 익는 시간이 달라지므로 꼭 불려서 사용해야 조리 시간에 맞게 완성됩니다.  
프렌치 어니언 라이스는 양파를 갈색이 되도록 카라멜라이즈하여 만드는 레시피로, 조리 중간에 벽면에 눌러붙은 부분은 최종 조리 단계까지 조리하면 완화된됩니다.



# 라구 스투



분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 40분

## 재료

베이컨 30g, 소고기(척아이를) 200g, 간돼지고기 150g, 셀러리 60g, 마늘 2개, 올리브유 3T, 레드와인 70g, 토마토피레 200g, 토마토펬이스트 1T, 비프스톡 200g, 건타임 1t, 이탈리아 파슬리 10g, 양파 170g, 감자 120g, 당근 110g, 소금 1t, 후추 약간, 파르미지아노 레지아노 20g  
 밀간 양념 : 소금 1/2t, 후추 1/2t  
 가니쉬 : 이탈리아 파슬리 약간, 파르미지아노 레지아노 1T



- 소고기는 등심 또는 안심으로 대체 가능합니다.
- 스투용 파슬리는 일반 파슬리로 대체 가능하고 가니쉬용 파슬리는 생략 가능합니다.
- 파르미지아노 레지아노는 다른 치즈로 대체 가능합니다.

## 재료 준비

1. 당근 30g, 양파 90g, 셀러리 60g은 사방 5cm로 썰어 주십시오.
2. 당근 80g, 감자 120g, 양파 80g은 사방 1cm로 썰어 주십시오.
3. 소고기는 사방 2.5cm로 썰어 주십시오.
4. 간 돼지고기와 소고기는 각각 소금 1/4t, 후추 1/4t으로 밀간해 주십시오.
5. 이탈리아 파슬리와 베이컨은 길이 0.5cm로 썰어 주십시오.
6. 파르미지아노 레지아노는 치즈 그레이터로 갈아서 준비해 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 마늘 2개, 당근(5cm) 30g, 양파(5cm) 90g, 셀러리 60g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 내용물을 긁어 모아 주십시오. 베이컨 30g, 올리브유 3T을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 간돼지고기 150g, 레드와인 70g, 소금 1t, 후추 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 토마토피레 200g, 토마토펬이스트 1T, 비프스톡 200g, 소고기 200g, 감자 120g, 양파(1cm) 80g, 당근(1cm) 80g, 이탈리아 파슬리 10g, 파르미지아노 레지아노 20g, 건타임 1t를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 이탈리파슬리와 파르미지아노 레지아노를 뿌려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

**TIP.** 비프스톡은 육수형 제품은 그대로 200g 넣어주시고 블럭형태나 농축액상형은 각 제품에 표기된 비율대로 뜨거운 물에 희석해서 200g을 넣어 주십시오. 소금이 포함되지 않은 육수를 사용할 때에는 소금(1/2t)을 추가로 넣어 주십시오.



# 레몬 굴 끈깰리에

분량 : 1인분 / 소요시간 : 약 20분

## 재료

끈깰리에 리가테 90g, 굴 80g, 마늘 6개, 레몬즙 10g, 그라나파다노 치즈 10g, 페페론치노 1개, 올리브유 45g, 이탈리아인 파슬리 5g, 물 500g, 소금 1/2t  
가니쉬 : 레몬 반개, 설탕 1t, 올리브유 1t, 건바질 1/4t, 소금 약간

- 끈깰리에 리가테는 다른 스파스타로 대체 가능합니다.
- 그라나파다노 치즈는 파르미지아노 레지아노로 대체 가능합니다.
- 페페론치노는 베트남 건고추로 대체 가능합니다.
- 가니쉬의 건바질은 건파슬리로 대체하거나 생략 가능합니다.



## 재료준비

1. 마늘은 두께 0.2~0.3cm로 슬라이스하여 주십시오.
2. 이탈리아인 파슬리는 길이 0.3cm로 썰어 주십시오.
3. 굴은 깨끗이 세척해 주십시오.
4. 레몬은 0.3~0.4cm로 슬라이스하여 부채꼴로 썰어 주십시오.
5. 가니쉬의 설탕, 올리브유, 건바질, 소금을 혼합하여 레몬과 섞어주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 물 500g, 올리브유 5g, 소금 1/4t을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 끈깰리에 리가테 90g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		▼
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 끈깰리에와 면수를 분리해 주십시오. 면수는 따로 담아 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 비워진 용기에 마늘 6개, 페페론치노 1개, 소금 1/4t, 올리브유 40g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		▼
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 면수 50g, 이탈리아인 파슬리 5g, 굴 80g, 끈깰리에 리가테, 그라나파다노 치즈 10g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>6</b> 뚜껑을 열고 레몬즙 10g을 넣고 잘 섞어 준 후 내용물을 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 가니쉬를 곁들여 드십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

## TIP.

굴을 대신해서 새우나 다른 해산물을 활용 가능합니다.  
레몬즙은 시판용 레몬주스로 대체 가능하지만 생 레몬즙을 추천합니다.  
더욱 상큼한 맛을 원하시는 경우에는 완성된 요리에 레몬즙을 추가하셔도 좋습니다.  
기호도에 맞춰 그라나파다노 치즈를 추가로 뿌리셔도 좋습니다.





# 트리플 리조또

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 20분

## 재료

쌀 160g, 치킨스톡 400g, 마늘 2개, 양파 60g, 버터 10g, 올리브유 1t, 화이트와인 60g, 건타입 1t, 트리플오일 1t, 페코리노치즈 30g, 마스카포네치즈 30g, 후추 약간  
가니쉬 : 트리플오일 약간, 타임 1줄기

- 페코리노치즈는 그라나 파다노 또는 파르미지아노 레지아노로 대체 가능합니다.
- 트리플 오일은 올리브 오일로 대체 가능합니다.



## 재료 준비

1. 쌀은 씻어서 20분 간 불린 후 체에 밭쳐 물기를 제거하여 주십시오.
2. 페코리노 치즈는 치즈그레이터로 갈아주십시오.
3. 마늘은 곱게 다지고, 양파는 사방 0.5cm 크기로 썰어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 올리브유 1t, 버터 10g, 양파 60g, 마늘 2개를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 내용물을 끊어 모아준 후 화이트와인 60g, 불린 쌀, 건타입 1t을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 치킨스톡 400g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 바닥을 저어주신 후 트리플오일 1t, 마스카포네치즈 30g, 페코리노치즈 30g, 후추 약간을 넣어주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 맞춰 소금을 추가로 넣어주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 트리플 오일과 타임을 올려주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

**TIP.** 치킨스톡은 육수형 제품은 그대로 400g 넣어주시고 불력형태나 농축액상형은 각 제품에 표기된 비율대로 뜨거운 물에 희석해서 400g을 넣어 주십시오. 소금이 포함되지 않은 치킨 육수를 사용할 때에는 소금(1t)을 추가로 넣어 주십시오.



# 벨로 아라비아따

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 30분

## 재료

올리브유 30g, 양파 80g, 할라피뇨 25g, 마늘 4개, 가지 40g, 양송이 40g, 닭가슴살 100g, 화이트와인 45g, 토마토페이스트 1T, 홀토마토 300g, 펜네 140g, 물 230g, 소금 1 1/2T, 설탕 1t, 후추 약간  
 밀간 양념 : 소금 약간, 후추 약간, 크러쉬드 레드페퍼 1t, 마늘가루 1t, 건바질 1t, 올리브유 2T  
 가니쉬 : 파르미지아노 레지아노 약간, 바질 약간



- 펜네는 다른 스파스타로 대체 가능합니다.
- 크러쉬드 레드페퍼는 굵은 고춧가루로 대체 가능합니다.
- 파르미지아노 레지아노는 다른 치즈로 대체 가능합니다.

## 재료준비

1. 닭가슴살은 사방 2cm로 썰어서 소금, 후추, 크러쉬드 레드페퍼, 마늘가루, 건바질, 올리브유로 밀간하여 30분~1시간 마리네이드 해주십시오.
2. 마늘은 0.3cm로 슬라이스하여 주십시오.
3. 양송이는 밀둥을 제거하고 4등분 해놓고 가지는 사방 3cm로 잘라주십시오.
4. 양파는 8등분으로 썰어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 올리브유 30g, 양파 80g, 할라피뇨 25g, 홀토마토 300g, 토마토페이스트 1T를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 내용물을 긁어 모아준 후 닭가슴살, 마늘 4개, 화이트와인 45g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 소금 1 1/2T, 후추 약간, 설탕 1t, 펜네 140g, 물 230g을 넣어 주십시오. (면이 소스에 잘 잠기도록 넣어 주십시오) 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 양송이 40g, 가지 40g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 파르미지아노 레지아노와 바질을 올려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>	🔒	

**TIP.** 마리네이드 할 시간이 부족할 때에는 닭 가슴살을 뽀 나머지 밀간 양념을 첫번째 단계에 같이 넣어주십시오.  
 파스타면의 익힘 정도는 알덴테 기준이나 충분히 익히길 원하면 2분 추가 조리하십시오.



# 삼페인 리조또

분량 : 1인분 / 소요시간 : 약 20분

## 재료







쌀 80g, 치킨스톡 150g, 삼페인 50g, 양파 80g, 마늘 3개, 양송이 버섯 40g, 표고버섯 40g, 건타임 약간, 버터 50g, 파르미지아노 레지아노 30g, 식용유 25g, 소금 약간, 후추 약간  
가니쉬 : 아스파라거스 1개, 이탈리아 파슬리 약간, 프로슈토 1장, 트러플 오일 1/4T

- 삼페인은 화이트와인으로 대체 가능합니다.
- 파르미지아노 레지아노는 다른 치즈로 사용 가능합니다.
- 프로슈토는 허풍, 코파 등의 생햄으로 대체 가능합니다.
- 건타임과 이탈리아 파슬리는 생략 가능합니다.
- 트러플오일은 올리브유로 대체 가능합니다.



## 재료준비

1. 쌀은 씻어서 20분 간 불린 후 체에 밭쳐 물기를 제거하여 주십시오.
2. 양송이 버섯과 표고버섯은 밑동을 제거하고 사방 0.5cm로 썰어 주십시오.
3. 아스파라거스는 길이 5cm로 어슷썰기하여 주십시오.
4. 이탈리아파슬리는 2mm로 썰어 주십시오.
5. 파르미지아노 레지아노는 치즈 그레이터로 갈아서 준비해주십시오.
6. 양파는 사방 5cm로 썰어주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 양파 80g, 마늘 3개를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 내용물을 긁어모아 주십시오. 아스파라거스 1개, 양송이 40g, 표고버섯 40g, 건타임 약간, 식용유 25g, 소금 약간, 후추 약간의 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 아스파라거스를 제거하여 주십시오. 삼페인 50g, 불린 쌀을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 버터 50g, 치킨스톡 150g, 파르미지아노 레지아노 30g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 가니쉬로 이탈리아 파슬리 약간, 트러플 오일, 프로슈토를 올려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

**TIP.** 치킨스톡은 육수형 제품은 그대로 150g 넣어주시고 블럭형태나 농축 액상형은 각 제품에 표기된 비율대로 뜨거운 물에 희석해서 150g을 넣어 주십시오. 소금이 포함되지 않은 치킨 육수를 사용할 때에는 소금(1/2t)을 추가로 넣어 주십시오.



# 트리플 치즈 파스타

분량 : 1인분 / 소요시간 : 약 20분

## 재료

리가토니 10개, 올리브유 10g, 소고기 60g, 양송이버섯 1개, 표고버섯 1개, 마늘 2개, 건타임 약간, 양파 50g, 생크림 70g, 에멘탈치즈 20g, 파르미지아노 레지아노 10g, 고르곤졸라 5g, 버터 5g, 물 300g, 소금 1/2t  
 밑간 : 소금 약간, 후추 약간, 올리브오일 1T  
 가니쉬 : 타임 약간, 로즈마리 약간



- 리가토니는 다른 스파스타로 대체 가능합니다.
- 소고기는 등심부위를 추천하고 다른 부위도 사용 가능합니다.
- 건타임과 가니쉬용 허브는 다른 허브로 대체하거나 생략 가능합니다.
- 치즈는 다른 치즈로 대체 가능합니다.

## 재료준비

1. 소고기(두께 8mm)는 사방 2cm 길이로 썰어 소금, 후추, 올리브 오일로 밑간하여 30분 ~ 1시간 재워 주십시오.
2. 양송이 버섯은 4등분으로 썰어 주십시오.
3. 표고버섯은 두께 0.7cm, 마늘은 두께 0.2~0.3cm로 슬라이스하여 주십시오.
4. 양파는 0.3cm 두께로 채썰어 주십시오.
5. 에멘탈 치즈와 파르미지아노는 치즈그레이터로 갈아주십시오.
6. 고르곤졸라가 ब्ल록 형태일 경우 사방 1cm로 썰어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 물 300g, 소금 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 리가토니 10개를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 리가토니와 면수를 분리해 주십시오. 면수는 버리지 않고 따로 담아 주십시오. 용기에 양파 50g, 마늘 2개, 밑간 한 소고기, 양송이 버섯 1개, 표고버섯 1개, 건타임 약간, 올리브유 10g, 버터 5g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 리가토니, 에멘탈 치즈 20g, 파르미지아노 레지아노 10g, 고르곤졸라 5g, 생크림 70g, 면수 30g, 소금 1/2t를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 로즈마리와 타임을 올려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

**TIP.** 면수를 활용하면 염도조절이나 소스의 어울림에 도움이 됩니다. 면수가 없을 시에는 물로 대체 가능합니다. 치즈가 많이 들어간 메뉴는 조리 후 바로 불림세척코스를 진행하는 것을 추천합니다.





# 대하 비스크 스투 ASIA

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 1시간

## 재료

대하 12마리, 버터 45g, 양파 50g, 마늘 2개, 샐러리 60g, 펜넬씨드 1/2t, 토마토페이스트 100g, 샬롯 1개, 화이트와인 100g, 피쉬스톡 200g, 생크림 400g, 월계수잎 2장, 감자 75g, 양송이 60g, 레몬즙 1t, 끈질리에 리가테 20g, 소금 1/2t, 후추 약간  
가니쉬 : 타임 1줄기, 생크림 약간

- 끈질리에 리가테는 다른 슛파스타로 대체 가능합니다.
- 펜넬씨드와 가니쉬용 타임은 생략 가능합니다.
- 샬롯은 동량의 양파로 대체 가능합니다.
- 피쉬스톡은 치킨스톡으로 대체 가능합니다.



## 재료 준비

1. 샐러리 30g은 길이 3cm, 나머지 30g은 길이 0.2cm로 썰어 주십시오.
2. 양파는 8등분으로 썰고, 양송이는 밑둥을 제거한 후 4등분으로 썰어 주십시오.
3. 감자는 두께 0.7cm로 슬라이스한 후 4등분으로 썰어 주십시오.  
새우의 머리와 껍질은 따로 분리해주시고 내장을 제거하여 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 양파 50g, 샐러리(3cm) 30g, 마늘 2개, 샬롯 1개, 펜넬씨드 1/2t을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 버터 45g, 새우머리와 껍질을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 화이트와인 100g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 피쉬스톡 200g, 월계수잎 2장, 토마토페이스트 100g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물을 체에 걸러 주십시오. (내용물과 용기가 뜨거우니 주의해 주십시오.) 체에 거른 스투를 용기에 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>6</b> 용기에 감자 75g, 샐러리(0.2cm) 30g, 레몬즙 1t, 소금 1/2t, 후추 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>7</b> 뚜껑을 열고 생크림 400g, 끈질리에 20g, 양송이 60g, 새우 몸통을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>8</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 생크림과 타임을 올려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>	🔒	

## TIP.

스톡은 육수형 제품은 그대로 200g 넣어주시고 불려형태나 농축액상형은 각 제품에 표기된 비율대로 뜨거운 물에 희석해서 200g을 넣어 주십시오. 소금이 포함되지 않은 육수를 사용할 때에는 소금(1/2t)을 추가로 넣어 주십시오.  
타이거 새우 등의 다른 새우로도 조리가능하지만 대하를 추천합니다.



# 버터커리치킨(무르그 마카니) ASIA

분량: 1인분 / 소요시간: 약 30분

## 재료

닭가슴살 1개, 버터 40g, 올리브유 1T, 가람마살라 1t, 양파 50g, 다진 마늘 1t, 다진 생강 1t, 생크림 200g, 우유 100g, 큐민 1/4t, 코리안더 씨드 1/4t, 토마토소스 100g, 고춧가루 1/4t, 소금 약간, 후추 약간  
 밀간 : 소금 약간, 후추 약간  
 가니쉬 : 코리안더 약간

- 가람마살라는 강황가루 1/2 t으로 대체 가능합니다.
- 큐민은 통후추를 갈아서 대체 가능하고 코리안더 씨드는 생략 가능합니다.
- 가니쉬인 코리안더는 생략 가능합니다
- 닭가슴살은 닭의 다른 부위나 안심 등 기름기가 적은 부위를 사용해도 됩니다.



## 재료준비

1. 닭가슴살은 사방 2cm로 썰어서 소금 약간, 후추 약간을 넣고 밀간을 하여 30분 정도 재워주십시오.
2. 양파는 사방 0.5cm로 썰어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 버터 30g, 올리브유 1T, 닭가슴살을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 양파 50g, 다진 마늘 1t, 다진 생강 1t, 고춧가루 1/4t, 큐민 1/4t, 코리안더 씨드 1/4t, 가람마살라 1t를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 토마토소스 100g, 생크림 200g, 우유 100g, 버터 10g, 소금 약간, 후추 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 코리안더를 뿌려주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

**TIP.** 난이나 밥을 곁들여서 드시면 잘 어울리는 음식입니다. 현지맛을 즐기고 싶으면 큐민을 더 넣어서도 좋습니다. 닭가슴살을 넣으실 때는 용기에 고르게 넣어주십시오.



# 해신탕 **ASIA**

Cooking Hole Cover로 교체하여 사용하시면 편리합니다 / 분량: 2인분 / 소요시간: 약 2시간

## 재료

백숙용 영계 550g, 찹쌀 40g, 대추 2개, 낙지 1마리, 전복 3마리, 양파 100g, 마늘 10개, 생강 한쪽, 물 900g, 소금 1t, 황기 1줄(12g), 헛개나무 35g, 엄나무 15g, 구기자 5g

· 한약재는 삼계탕용 한약재 세트를 이용하셔도 좋습니다.



## 재료준비

- 회전 칼날을 빼고 홀 커버를 장착해 주십시오.
- 찹쌀은 씻어서 30분 간 불린 후 체에 받쳐 물기를 제거하여 주십시오.
- 깨끗하게 씻어 손질한 닭의 뱃속에 불린 찹쌀, 대추 1개, 마늘 2개를 넣어 주십시오.
- 닭이 크다면 토막내어 조리해 주시고 뱃속에 넣을 찹쌀, 대추, 마늘은 생략해 주십시오.
- 낙지는 밀가루로 문질러 씻어 준 다음 내장, 입, 눈을 제거하여 체에 받쳐 물기를 제거하여 주십시오.
- 전복은 껍질을 분리하여 씻고 내장과 이빨을 제거하여 주십시오.
- 황기, 헛개나무, 엄나무, 구기자, 마늘 8개, 대추 1개를 추출용 부직포 또는 육수거름망에 넣어주십시오.
- 양파는 2등분 해주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 손질한 닭, 양파 100g, 재료를 넣은 부직포, 물 900g, 소금 1t, 생강 1쪽을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 낙지 1마리와 전복 3마리를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		 

**TIP.** 백숙용 영계(5호) 이상의 크기를 사용할 시에는 닭을 잘라서 사용해주십시오. 해산물은 원하는 것으로 대체 가능합니다. 저온조리(80~90도)방식의 레시피로 더욱 부드러운 질감과 깊은 맛을 느낄 수 있는 레시피입니다.



# 동파육 ASIA

분량: 3~4인분 / 소요시간: 약 2시간 15분

## 재료

통삼겹살 900g, 정향 6~7개, 팔각 5개, 계피 스틱 1개, 회향 2t, 화자오 1t, 대파 1대, 생강 20g, 마늘 5개, 흑설탕 35g, 간장 90g, 노두유 1T, 청주 2T, 백주(고량주) 2T, 물 500g

- 팔각은 통후추로 대체 가능합니다.
- 노두유는 동량의 양조간장으로 대체 가능합니다.
- 백주는 동량의 청주로 대체 가능합니다.
- 흑설탕은 황설탕으로 대체 가능합니다.



## 재료준비

1. 통삼겹은 약 7cm로 썰어 주십시오.
2. 정향, 팔각, 계피, 회향, 화자오, 마늘은 추출용 부직포 또는 육수거름망에 넣어주십시오.
3. 대파는 5~6cm로 썰어 주십시오.
4. 생강은 사방 3cm로 썰어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 물 500g을 넣고, 통삼겹의 껍질부분이 벽면으로 가도록 넣어 주십시오. 재료를 넣은 부직포와 생강 20g, 대파 1대, 흑설탕 35g, 간장 90g, 노두유 1T, 청주 2T, 백주 2T을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 부직포를 제거하여 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오. (향신료향을 강하게 느끼고 싶은 분들은 부직포를 제거하지 말고 [시작] 버튼을 눌러주십시오.)</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 내용물을 그릇에 담아주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

**TIP.** 남은 육수는 계란이나 감자 등의 재료의 조림장으로 사용해서도 좋습니다. 청경채를 끓는 물에 1분 정도 살짝 데쳐서 함께 곁들이셔도 좋습니다.





# 타이바질 치킨 ASIA

분량 : 1인분 / 소요시간 : 약 25분

## 재료

닭고기 200g, 샐러 4개, 양파 50g, 마늘 4개, 베트남고추 1개, 식용유 30g, 굴소스 1t, 간장 1t, 피쉬소스 2t, 설탕 1t, 백후추 약간, 그린빈 6개, 홍고추 1/2개, 타이바질잎(홀라파) 20g, 계란 1개  
가니쉬 : 샐러 약간

- 샐러는 양파로 대체 가능합니다.
- 베트남고추는 청양고추로 대체 가능합니다.
- 백후추는 흑후추로 대체 가능합니다.
- 그린빈은 룬빈 혹은 통조림 그린빈 제품으로 사용 가능합니다.
- 피쉬소스는 멸치액젓으로 대체 가능합니다.



## 재료 준비

1. 타이바질은 일부분을 따서 씻어 주십시오.
2. 그린빈은 길이 3cm로 썰어 주십시오.
3. 홍고추는 송송 썰어 주십시오.
4. 닭고기는 곱게 다져 주십시오 (다지는 정도는 기호에 따라 조절, 입자가 약간 남아있는 정도를 추천합니다.)
5. 가니쉬용 샐러는 얇게 슬라이스하여 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 마늘 4개, 샐러 4개, 양파 50g, 베트남고추 1개를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 내용물을 긁어 모아준 후 식용유 30g, 다진 닭고기를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 굴소스 1t, 간장 1t, 피쉬소스 2t, 설탕 1t, 백후추 약간을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 그린빈 6개, 홍고추 1/2개, 타이바질잎 20g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물을 따뜻한 밥 위에 올려 주십시오. 계란후라이를 올려 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 샐러를 곁들여 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>	🔒	

**TIP.** 닭고기의 씹는 질감을 원하면 입자가 남아있게 다지고 부드러운 질감을 원하면 곱게 다져서 사용하십시오. 타이바질은 가파우 품종보다 홀라파 품종을 추천합니다. 반숙 계란후라이를 곁들여서 노른자와 함께 드시면 더욱 조화로운 맛을 즐길 수 있습니다.



# 칠리 크랩 ASIA

분량: 2인분 / 소요시간: 30분

## 재료

재료 : 꽃게 180g, 식용유 100g, 삼발소스 1 1/2T, 칠리소스 4T, 케첩 4T, 케캡마니스소스 1T, 설탕 2T, 양조간장 2T, 샬롯 4개(50g), 베트남고추 5개, 밀가루 1T, 치킨스톡 250g, 계란 2개, 건고추 1개  
가니쉬 : 쪽파 약간, 고추 약간

- 케캡마니스소스는 양조간장 1t + 설탕 1t으로 대체 가능합니다.
- 샬롯은 양파로 대체 가능합니다.
- 베트남 고추는 청양고추 1개로 대체 가능합니다.
- 쪽파와 고추는 생략 가능합니다.



## 재료 준비

1. 꽃게는 깨끗이 씻어 등껍질을 떼고 아가미와 모래주머니를 떼어낸 후 4등분으로 썰어 주십시오.
2. 건고추는 길이 5cm로 썰어 주십시오.
3. 계란은 그릇에 풀어 준비하여 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 꽃게 1마리, 식용유 100g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 치킨스톡 250g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p>뚜껑을 열고 치킨스톡은 남기고 꽃게만 꺼내 주십시오. (용기가 뜨거우니 화상에 주의하여 주십시오.) 용기에 삼발소스 1 1/2T, 칠리소스 4T, 케첩 4T, 케캡마니스소스 1T, 설탕 2T, 양조간장 2T, 샬롯 4개, 베트남고추 5개, 밀가루 1T를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 내용물을 긁어 모아 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>5</b> [시작] 버튼을 누르고 내용물이 회전할 때 투입구를 통해 계란물을 천천히 부어 주십시오. (투입구 증기로 인한 화상에 주의하여 주십시오.)</p>	🔒	
<p><b>6</b> 뚜껑을 열고 꽃게와 건고추 1개를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>7</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 쪽파와 고추를 올려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>	🔒	

## TIP.

치킨스톡은 육수형 제품은 그대로 250g 넣어주시고 불력형태나 농축액상형은 각 제품에 표기된 비율대로 뜨거운 물에 희석해서 250g을 넣어주세요. 소금이 포함되지 않은 치킨 육수를 사용할 때에는 소금(1/2 t)을 추가로 넣어주십시오.  
계란물은 소스가 회전 할 때에 천천히 넣어야 부드럽게 풀어진 식감을 즐기실 수 있습니다.  
싱가폴식 칠리크랩의 단맛을 줄이길 원하는 경우 설탕의 양을 반으로(1T) 줄이셔도 좋습니다.



# 레드커리 스테이크 ASIA

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 2시간

## 재료

소고기 살치살 250g, 비프스톡 300g, 양파 80g, 마늘 2개, 토마토 페이스트 110g, 레드커리 페이스트 50g, 밀가루 1T, 크러쉬드 레드페퍼 1t, 홀토마토 80g, 버터 20g, 코코넛밀크 70g, 당근 40g, 감자 60g, 가지 50g, 소금 1/2T, 후추 약간, 올리브유 30g

- 살치살은 지방이 많은 소고기 부위로 대체 가능하지만 살치살을 추천합니다.
- 크러쉬드 레드페퍼는 굵은 고춧가루로 대체 가능합니다.
- 코코넛밀크는 생크림으로 대체 가능합니다.
- 비프스톡은 치킨스톡으로 대체 가능합니다.



## 재료준비

1. 양파는 8등분으로 썰어 주십시오.
2. 감자, 가지, 당근은 사방 1.5~2cm로 썰어 주십시오.
3. 살치살은 두께 2~3cm, 길이 6~7cm로 썰어 주십시오.

## 만드는 법

1. 용기에 살치살 250g, 비프스톡 300g, 소금 1/2T, 후추 약간, 올리브유 30g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
2. 뚜껑을 열고 살치살을 꺼내주십시오. 용기에 고기 삶은 물을 놔둔 상태로 양파 80g, 마늘 2개, 토마토 페이스트 110g, 레드커리페이스트 50g, 밀가루 1T, 크러쉬드 레드페퍼 1t, 홀토마토 80g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 내용물을 긁어 모아 주십시오. 버터 20g, 코코넛밀크 70g, 감자 60g, 당근 40g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
4. 뚜껑을 열고 살치살, 가지 50g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
5. 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.

## 투입구

## 요리 과정



## TIP.

비프 스톡은 육수형 제품은 그대로 300g 넣어주시고 블럭형태나 농축액상형은 각 제품에 표기된 비율대로 뜨거운 물에 희석해서 300g을 넣어 주십시오. 소금이 포함되지 않은 육수를 사용하실 때에는 소금(1/2t)을 추가로 넣어 주십시오.  
저온조리(70~80도)방식의 레시피로 더욱 부드러운 질감과 깊은 맛을 느낄 수 있는 레시피입니다. 남은 소스는 밥과 함께 드시거나 슌 파스타면을 넣어서 레드커리 파스타로 2차 요리가 가능합니다. (펜네 70g 기준 / 물 100g 넣고 13분, 95도, 0.3단, 역방향)



# 프리타타

저당

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 30분

## 재료

올리브오일 3T, 베이컨 40g, 양파 100g, 당근 30g,  
표고버섯 1개, 양송이버섯 1개, 달걀 4개, 아몬드 우유 100g,  
소금 1/3t, 후추 1/3t  
가니쉬 : 파마산 치즈 약간, 루꼴라 한줌



## 재료준비

1. 달걀 4개, 아몬드 우유 100g, 소금 1/3t, 후추 1/3t는 함께 넣고 가볍게 풀어준 뒤 4T는 따로 담아 주십시오.
2. 베이컨, 양파, 표고버섯, 양송이버섯은 사방 1cm로 썰어 주십시오.
3. 당근은 사방 0.5cm 로 썰어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 올리브오일 3T, 베이컨 40g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 양파 100g, 당근 30g, 표고버섯 1개, 양송이버섯 1개를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> [시작] 버튼을 누른 뒤 투입구로 4T를 빼고 남은 달걀 혼합물을 1분에 걸쳐 천천히 넣어 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 투입구를 통해 따로 담아둔 달걀 혼합물 4T를 넣은 후, 투입구를 닫고 [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 파마산 치즈, 루꼴라를 곁들여 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		





# 검은콩깨죽

저당

분량 : 5인분 / 소요시간 : 약 4시간

## 재료

참기름 1t, 검은 콩 130g, 흑임자 20g, 흑미 130g, 물 1500g,  
소금 2t, 스테비아 1t, 아몬드 우유 300g  
가니쉬 : 참깨 또는 잣 약간



## 재료준비

검은 콩, 흑미는 찬물에 3시간 이상 담가 불려 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 참기름 1t, 불린 검은콩, 흑임자 20g, 불린 흑미를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 투입구를 열고 물 1500g, 소금 2t, 스테비아 1t를 넣어 주십시오. 투입구를 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 투입구를 열고 아몬드우유 300g을 넣어 주십시오. 투입구를 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 잣이나 참깨를 뿌려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		



# 도토리묵

저당

분량 : 6인분 / 소요시간 : 약 1시간 20분

**재료**

도토리가루 70g, 물 600g, 소금 1/2t, 참기름 1t  
 양념장 : 저염간장 3T, 참기름 1T, 고춧가루 2t, 다진 마늘 1t, 쪽파 30g



**재료준비**

쪽파는 송송 썰어 양념장을 만들어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 비터를 깨끗이 씻고 도토리가루 70g, 물 600g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>2</b> 투입구를 열고 소금 1/2t, 참기름 1t을 넣어 주십시오. 투입구는 열어두고 [시작] 버튼을 눌러 저어 주십시오.</p>	🔓	▼ 
<p><b>3</b> [시작] 버튼을 눌러 내용물을 저어 주십시오.</p>	🔓	▼ 
<p><b>4</b> 투입구를 닫고, 내용물을 5분동안 뜸들여 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물을 기름을 바른 그릇에 담고 랩을 씌워 냉장고에서 1시간 정도 식혀 주십시오. 기호에 따라 양념장을 곁들여 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

**TIP.** 칼날은 한 방향으로 저어 주십시오.



# 양갱



저염 / 저당

분량: 4인분 / 소요시간: 8시간

## 재료

양갱 : 팥 400g, 물 1600g, 소금 1g, 계피가루 3g, 스테비아 50g,  
양갱 완성하기 : 물 200g, 한천 20g, 스테비아 20g



## 재료준비

1. 통팥은 6시간 이상 찬물에 불려 주십시오.
2. 물은 600g, 600g, 400g 으로 나누어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 불린 팥, 물 600g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 물을 따라 버린 후, 삶은 팥, 물 600g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>3</b> 투입구를 열고 물 400g을 추가로 넣어 주십시오. 투입구를 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>4</b> 투입구를 열고 소금 1g, 계피가루 3g, 스테비아 50g를 넣어 주십시오. 투입구를 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 완성된 양갱은 꺼내 두고, 용기에 물 200g, 한천 20g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>6</b> 뚜껑을 열고 완성된 양갱, 스테비아 20g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>7</b> 뚜껑을 열고 내용물을 기름을 바른 그릇 또는 몰드에 부어 냉장고에서 약 1시간 가량 식혀 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>	🔒	



# 가지불고기

**저당**

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 20분

**재료**

식용유 1T, 대파(흰부분) 30g, 다진 소고기 150g, 양파 50g, 가지 1½개, 홍고추 1/2개, 참기름 1/2T, 통깨 1/2t, 간장 1T, 굴소스 1/2T, 다진 마늘 1T, 맛술 2T, 후추 1/4t, 생강 가루 1/4t  
가니쉬 : 깨소금



**재료준비**

1. 가지는 0.5cm 두께로 어슷썰기하여 주십시오.
2. 대파(흰부분)은 얇게 어슷썰기하여 주십시오.
3. 양파는 0.3 cm 두께로 채썰어 주십시오.
4. 홍고추는 어슷썰기하여 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 식용유 1T, 대파(흰부분) 30g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 다진 소고기 150g, 양파 50g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 가지 1½개, 홍고추 1/2개, 참기름 1/2T, 통깨 1/2t, 간장 1T, 굴소스 1/2T, 다진 마늘 1T, 맛술 2T, 후추 1/4t, 생강 가루 1/4t을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> [시작] 버튼을 눌러 내용물을 저어 주십시오.</p>		
<p><b>5</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 깨소금을 뿌려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		





# 여주돼지고기볶음



**저당**

분량: 2인분 / 소요시간: 30분

## 재료

말린 여주 20g, 물 1000g, 들기름 1T, 마늘 3개, 돼지고기 100g, 양파 50g, 간장 1T, 맛술 1/2T, 다진 마늘 1t, 생강가루 1/4t, 올리고당 1t, 고춧가루 1/2t, 후추 1/4t, 물 3T, 쪽파 20g  
가니쉬 : 깨소금

· 말린여주는 생여주 70g으로 대체 가능합니다.

## 재료준비

1. 돼지고기는 얇게 채 썰어 소금, 후추로 밑간하여 주십시오.
2. 양파는 0.3 cm 두께로 채썰고, 마늘은 0.2~0.3 cm 두께로 슬라이스하여 주십시오.
3. 쪽파는 5cm 길이로 썰어 주십시오.



만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 물 1000g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>2</b> 용기에 말린 여주 20g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>3</b> 뚜껑을 열어 여주를 체에 받쳐 두고 찬물에 헹궈 주십시오.</p>		▼
<p><b>4</b> 용기에 들기름 1T, 마늘 3개, 불린 여주를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>5</b> 뚜껑을 열어 돼지고기 100g, 양파 50g, 간장 1T, 맛술 1/2T, 다진마늘 1t, 생강가루 1/4t, 올리고당 1t, 고춧가루 1/2t, 후추 1/4t, 물 3T을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	
<p><b>6</b> 뚜껑을 열고 쪽파 20g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>	🔒	▼
<p><b>7</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 깨소금을 뿌려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		



# 단호박오리볶음



저염 / 저당

분량 : 1인분 / 소요시간 : 20분

## 재료

식용유 1t, 단호박 100g, 소금 1/4t, 후추 1t, 오리고기 160g,  
양파 80g, 파프리카 40g, 쪽파 10g, 홍고추 1개  
밑간 : 맛술 2t, 다진마늘 1t  
가니쉬 : 부추 15g, 깨소금



## 재료 준비

1. 단호박은 속을 파내고 0.5cm 두께로 썰어 주십시오.
2. 양파, 파프리카는 0.3cm 두께로 채썰고, 붉은고추는 어슷하게 썰어 주십시오.
3. 쪽파는 0.3cm 길이로 썰어 주십시오.
4. 오리고기는 껍질을 벗기고 0.5cm 두께로 슬라이스하고 밑간한 뒤 30분 정도 재워 두십시오.
5. 가니쉬용 부추는 0.3cm 길이로 썰어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 식용유 1t, 단호박 100g, 소금 1/4t, 후추 1t를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 밑간한 오리고기를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 양파 80g, 파프리카 40g, 쪽파 10g, 홍고추 1개를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 부추, 깨소금을 뿌려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		



# 보리리조또

저염 / 저당

분량 : 1인분 / 소요시간 : 약 30분

## 재료

올리브유 1T, 버터 20g, 마늘 5개, 양파 60g, 표고버섯 1개,  
양송이버섯 2개, 보리 80g, 물 300g, 화이트와인 35g,  
치킨스톡 180g, 물 100g, 전복 1마리, 생크림 30g, 페코리노치즈 1T,  
소금 1/4t, 후추 1/4t  
가니쉬 : 페코리노 치즈



## 재료준비

1. 보리는 물 300g에 넣어 불려 두십시오.
2. 전복은 껍데기를 분리하고, 이빨을 손질한 후 0.5cm두께로 슬라이스하여 주십시오.
3. 마늘은 다지고, 양파, 양송이버섯, 표고버섯은 사방 0.5cm 크기로 썰어 주십시오.
4. 페코리노치즈는 치즈 그레이더로 갈아서 준비해 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 올리브유 1T, 버터 20g, 마늘 5개, 양파 60g, 표고버섯 1개, 양송이버섯 2개를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 불린 보리, 화이트와인 35g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 치킨스톡 180g, 물 100g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 슬라이스한 전복을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>5</b> 투입구를 통해 생크림 30g, 페코리노치즈 1T를 넣어 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>6</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 소금을 가감하여 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 페코리노치즈를 뿌려 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		

## TIP.

보리는 잘보리를 쓸 때 식감이 더 좋습니다.  
치킨스톡은 육수형 제품은 그대로 180g 넣어주시고 불려형태나 농축 액상형은 각 제품에 표기된 비율대로 뜨거운 물에 희석해서 180g을 넣어 주십시오.  
소금이 포함되지 않은 치킨 육수를 사용하실 때에는 소금(1/2t)을 추가로 넣어 주십시오.



# 녹두 후무스

저당

분량 : 4인분 / 소요시간 : 약 60분

## 재료

녹두 100g, 물 600g, 캔 병아리콩 200g, 참깨페이스트 2T, 라임주스 3T, 물 200g, 올리브오일 4T, 큐민 1/2t, 소금 1/2t, 후추 1/4t

가니쉬 : 올리브 오일, 파슬리 가루

· 참깨페이스트는 참깨 3T와 엑스트라버진 올리브오일 3T를 넣고 곱게 갈아 사용할 수 있습니다.



## 재료 준비

1. 물은 200g씩 세개로 나눠 준비하여 주십시오.
2. 녹두는 거품이 나오지 않을 때까지 흐르는 물에 여러 번 씻어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p>① 용기에 녹두 100g, 물 200g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p>② 투입구를 통해 물 200g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p>③ 뚜껑을 열고 캔 병아리콩 200g, 참깨페이스트 2T, 라임주스 3T, 물 200g, 올리브오일 4T, 큐민 1/2t, 소금 1/2t, 후추 1/4t를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p>④ 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 소금, 올리브오일을 가감하여 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		





# 돼지갈비찜

저당

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 4시간


## 재료

돼지갈비 450g, 당근 80g, 무 80g, 양파 40g, 표고 2개, 물 500g,  
 양념 : 무 30g, 마늘 3개, 양파 40g, 저염간장 2T, 저당올리고당 0.5T,  
 미림 1T, 참기름 1T, 후추 1/4t  
 가니쉬 : 쪽파, 참깨, 달걀지단



## 재료 준비

1. 돼지갈비는 찬물에 2시간 담가 핏물을 제거해 주십시오.
2. 돼지갈비용 당근, 무(80g)는 한 입크기로 썰고 테두리는 둥글려 주십시오.
3. 양파는 한입 크기로 썰어 주십시오.
4. 표고버섯은 4등분하여 주십시오.
5. 가니쉬인 쪽파는 송송 썰고, 달걀지단은 마름모꼴로 썰어 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 무 30g, 마늘 3개, 양파 40g, 저염간장 2T, 올리고당 0.5T, 미림 1T, 참기름 1T, 후추 1/4t를 넣어 양념을 만들어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 돼지갈비 450g를 넣어 버무려 1시간 재워 두십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		<p>▼</p> 
<p><b>3</b> 뚜껑을 열고 당근 80g, 무 80g, 양파 40g, 표고 2개, 물 500g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		<p>▼</p> 
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 쪽파, 달걀지단, 참깨를 곁들여 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		



# 토마토냉국수



저염 / 저당

분량: 1인분 / 소요시간: 40분

## 재료

물 500g, 토마토 500g, 곤약국수 180g, 올리브유 1T, 양파 50g, 마늘 2개, 바질 10g, 고추장 1T, 식초 1T, 나트비아 0.5t

- 곤약국수는 메밀국수로 대체 가능합니다.
- 나트비아는 기호에 따라 가감하여 주십시오.



## 재료 준비

토마토에 칼집을 넣어 주십시오.

## 만드는 법

- 1 용기에 물 500g을 넣어 주십시오.  
뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
- 2 뚜껑을 열고 토마토 500g을 넣어 주십시오.  
뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
- 3 뚜껑을 열고 토마토는 꺼내 찬물에 넣어 껍질을 벗기고,  
곤약국수 180g은 토마토 데친 물로 가볍게 헹궈 주십시오.
- 4 뚜껑을 열고 용기를 비운 뒤, 올리브유 1T, 양파 50g, 마늘 2개를 넣어 주십시오.  
뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
- 5 뚜껑을 열고 데친 토마토, 바질 10g, 고추장 1T, 식초 1T,  
나트비아 0.5t을 넣어 주십시오.  
뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.
- 6 [시작] 버튼을 눌러 내용물을 저어 주십시오.
- 7 기호에 따라 소금을 가감하여 주십시오.  
내용물은 용기에 담아 냉장고에 식힌 후, 곤약국수와 함께 담아 주십시오.  
[시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.

## 투입구



## 요리 과정





# 고추땅콩닭조림



저당

분량: 2인분 / 소요시간: 약 1시간 10분

## 재료

올리브유 1T, 양파 30g, 마늘 2개, 당근 30g, 땅콩 10g, 양배추 50g, 대파(흰부분) 15g, 닭고기 110g, 파리고추 30g, 홍고추 1개, 물 3T  
 양념 : 고추장 1T, 고춧가루 1t, 맛술 0.5T, 후추 1/4t  
 가니쉬 : 다진 땅콩, 쪽파



## 재료 준비

1. 닭고기는 0.5cm 두께로 슬라이스한 뒤 고추장 1T, 고춧가루 1t, 간장 1T, 맛술 0.5T, 후추 1/4t를 넣고 버무려 1시간 동안 재워 주십시오.
2. 당근, 양배추는 사방 2cm 크기로 썰어 주십시오.
3. 양파, 마늘, 파리고추, 홍고추, 파는 0.5cm 두께로 슬라이스하여 주십시오.

만드는 법	투입구	요리 과정
<p><b>1</b> 용기에 올리브유 1T, 양파 30g, 마늘 2개, 당근 30g, 땅콩 10g, 양배추 50g, 대파(흰부분) 15g을 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		
<p><b>2</b> 뚜껑을 열고 재워둔 닭고기, 파리고추 30g, 홍고추 1개, 물 1T를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		<p>▼</p> 
<p><b>3</b> 투입구를 통해 물 2T를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.</p>		<p>▼</p> 
<p><b>4</b> 뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 땅콩, 쪽파를 곁들여 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.</p>		



# 소고기 완자탕



저당

분량 : 2인분 / 소요시간 : 약 45분

## 재료

소고기완자 : 다진 소고기 100g, 두부 40g, 양파 20g, 대파(흰부분) 30g, 참기름 5g, 저염간장 10g, 후추 1/4t, 물 1000g, 다시마(4x5cm) 3장, 가츠오부시 3g, 무 80g, 참기름 5g, 다진 마늘 2t, 대파(흰부분) 20g, 소금 2g, 저염간장 10g, 청양고추 2g  
가니쉬 : 달걀지단, 대파(파란부분)

## 재료 준비

1. 두부는 면보로 짜 물기를 최대한 제거하여 주십시오.
2. 무는 사방 2cm 크기로 납작하게 썰어 주십시오.
3. 청양고추와 대파(흰부분)는 송송 썰어 주십시오.
4. 달걀 지단은 채 썰어 주십시오.



만드는 법		투입구	요리 과정
1	용기에 다진 소고기 100g, 두부 40g, 양파 20g, 대파(흰부분) 30g, 참기름 5g, 저염간장 10g, 후추 1/4t를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
2	뚜껑을 열고 내용물을 긁어 모아 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
3	뚜껑을 열어 내용물을 꺼내 완자를 빚어 주십시오.		
4	용기에 물 1000g, 다시마(4x5cm) 3장, 가츠오부시 3g를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
5	뚜껑을 열고, 육수는 체에 걸러 두고, 용기에 무 80g, 참기름 5g를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
6	뚜껑을 열고 육수, 다진 마늘 2t, 대파(흰부분) 20g, 소금 2g, 저염간장 10g, 청양고추 2g를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
7	뚜껑을 열고 빚어둔 완자를 넣어 주십시오. 뚜껑을 닫은 후, [시작] 버튼을 눌러 주십시오.		
8	뚜껑을 열고 내용물은 그릇에 담아 주십시오. 기호에 따라 가니쉬로 대파(파란부분)와 달걀지단을 곁들여 주십시오. [시작] 버튼을 눌러 조리를 완료하여 주십시오.		

# 고장신고 전에 확인하십시오

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 제품이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 다음 사항을 점검하면 간단한 문제는 A/S 고객센터의 도움 없이도 해결할 수 있습니다. 다음 항목을 점검하고도 문제가 해결되지 않으면 A/S 고객센터에 문의하십시오.

현상	조치방법
전원이 들어오지 않습니다.	전원 플러그가 제대로 연결되어 있는지 확인하시고 전원 플러그를 확실히 꽂으십시오.
내부에서 연기나 악취가 납니다.	음식찌꺼기, 기름 등이 내부에 붙어 있는지 확인하시고 제품 내부를 항상 깨끗하게 청소하십시오.
모터 타는 냄새가 납니다.	구매 후 모터 타는 냄새가 날 수 있습니다. 사용 중 자연스럽게 사라지는 냄새이므로 안심하고 사용하십시오.
조리 상태가 나쁩니다.	조리 순서, 시간 등 사용 방법을 다시 한번 확인하시고 사용하십시오.
가열이 잘 안됩니다.	음식물의 양이 너무 많은 경우 가열이 잘 되지 않을 수 있습니다. 권장량을 준수하여 조리하십시오.
음식물이 탑니다.	음식물의 종류, 크기, 양에 따라 조리 시간을 조절하십시오.
반죽이 잘 되지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>용기 측벽에 반죽이 달라붙은 경우 반죽이 제대로 되지 않습니다. 전용주걱 또는 긴 주걱으로 달라붙은 반죽을 떼어낸 후 다시 작동하십시오.</li> <li>물의 양이 너무 많거나 적은 경우 반죽이 잘 되지 않을 수 있습니다. 25쪽을 참고하여 반죽의 적정 비율을 맞춰 조리하십시오.</li> </ul>
버튼이 잘 눌리지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>버튼 사이에 이물질이 끼었을 경우 이물질을 제거한 후 다시 작동하십시오.</li> <li>터치 버튼의 경우 외관에 물기가 있으면 기능이 작동하지 않을 수 있습니다. 버튼부를 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 제거하십시오.</li> </ul>
모터가 갑자기 다른 방향으로 회전하거나 속도가 높아집니다.	모터 과부하를 자동으로 해결하기 위한 작동입니다. 고장이 아니므로 안심하십시오.
속도 버튼이 작동하지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>속도 다이얼을 정지로 돌렸다가 다시 속도를 설정하십시오.</li> <li>용기 뚜껑을 딸깍 소리가 날 때까지 완전히 잠그십시오.</li> </ul>
작동 중 속도가 떨어지거나 멈춥니다.	제품을 무리하게 사용할 경우 제품 자체의 모터 보호 기능에 의하여 자동적으로 속도가 떨어집니다. 고장이 아니므로 안심하십시오.
작동 시 제품 외관이 너무 뜨거워집니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>통풍이 잘 되지 않는 곳에 제품이 놓여 있는지 확인하시고 제품 설치 방법에 나와 있는 간격을 지켜서 설치하십시오.</li> <li>제품의 통풍구가 막힐 수 있으므로 제품의 상단과 측면에 천이나 물건을 놓지 마십시오.</li> </ul>
진동이나 소음이 심합니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>고르지 않은 바닥에서 제품을 작동하는 경우 바닥이 진동을 흡수하지 못합니다. 평평한 바닥에 설치하십시오.</li> <li>용기가 본체에 제대로 결합되어 있는지 확인하십시오.</li> </ul>
뚜껑이 잘 안 열립니다.	뚜껑과 제품 내부 사이에 음식찌꺼기나 이물질이 붙어 있는지 확인하시고 제품을 깨끗이 청소하십시오.

서비스 문의: (주)쿠첸 1577-4982



## 소비자 피해 보상 안내 (품질 보증 기간: 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해 유형		보상 내역		
		보증 기간 이내	보증 기간 이후	
부품 보유 기간내 정상적인 사용 중 자연적으로 발생한 성능 저하 및 기능상의 고장	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 환불		
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환		
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	환불		
	부품 교환 불가능 시			
	수리가능	하자 발생 시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 3회째 발생 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	수리 불가능 시			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우			
	제품 구입 시 운송 과정 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 및 개조에 의한 고장			
	정상 사용 시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

- 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.
- 명시되지 않은 사항은 '소비자 피해 보상 규정' 또는 '소비자 분쟁 해결 기준'에 따릅니다.
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증기간을 6개월로 적용합니다.

## 유상서비스(고객의 비용 부담)에 대하여

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

- 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)을 투입하여 고장이 발생하였을 경우
- 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 시너, 벤젠 등 유기용제를 사용하여 외관이 손상 및 변형된 경우
- 쿠첸 정품이 아닌 부품이나 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우  
(쿠첸 정품은 A/S 고객센터로 문의하여 지정된 A/S 고객센터에서 구입하신 후 사용하십시오.)
- 사용 전압을 잘못 인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실되거나 파손되었을 경우
- 쿠첸 A/S 고객센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 천재지변(낙뢰, 화재, 냉해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 쿠첸 제품 사용설명서 내에 ‘안전을 위한 주의사항’을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우  
(‘안전을 위한 주의사항’을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

## 폐가전제품 처리방법

### 신규 제품 구입 시

신제품을 구입하고 폐가전 제품이 발생할 경우 A/S 고객센터 (1577-4982)로 문의하시면 처리 방법을 안내해 드립니다.

### 단순 폐기 시

가전제품, 가구 등 대형 생활 폐기물을 버리고자 할 경우에는 지역 주민센터에 문의하십시오.

## 제품보증서

제품명	FLEXCUC(플렉스쿠)
모델명	GP3 Series
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	TEL.

보증  
기간  
1년

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



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

### (주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-66 (성성동)

## A/S 고객 센터

전국 어디서나  
(지역번호 없이) **1577-4982**

방문 A/S 가능 (일부 도서 산간 지역 제외)  
평일 09:00~18:00까지/토요일 09:00~13:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 <http://www.cuchen.com/> / 제품 사용 중 고장으로 인한 서비스가 필요하면 연락하십시오.  
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

### 애프터 서비스를 받으려면...

- 품질보증: 보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
- 수리용 성능부품의 최저 보유기간: 쿠첸의 수리용 성능 부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 6년으로 합니다.
- 플렉스쿠 주요 부품인 SR모터와 인덕션 발열체의 보증기간은 5년이며 그 외 부품의 보증기간은 1년입니다. \*고객의 고의, 과실로 인한 고장인 경우, 항목에 따라 유상 처리 됩니다.
- 서비스에 관한 사항은 A/S 고객센터에 문의하시면 신속히 해결해 드리겠습니다.

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

- 본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.
- 본 제품 이미지는 성능 향상을 위해 실제와 다소 차이가 날 수 있습니다.
- 본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 쿠첸 플렉스쿠를 바르게 사용하기 위해 사용 전에 본 사용설명서를 반드시 읽으십시오.
- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관하십시오.



소비자 중심 경영  
공정거래위원회 | 한국소비자원

CUCHEEN\*

요 리 는 L O O K 이 다

FlexCUC<sup>TM</sup>



◀ 플렉스큐 마이크로 전용 웹 사이트 QR

스마트폰으로 QR코드를 검색하시면 플렉스큐 제품의 최신 정보와 서비스,  
차별화된 조리 & 레시피를 경험해 보실 수 있습니다.

K-GP3-V2