

CUCHEN

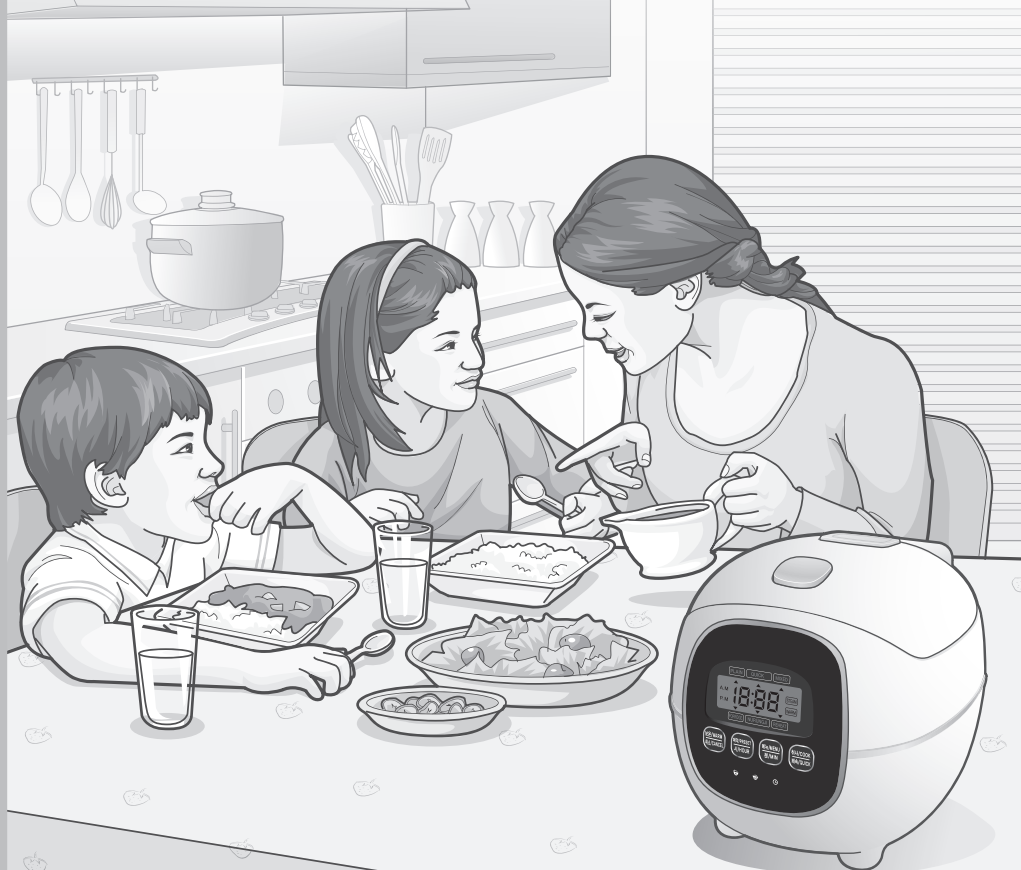
Cuchen Electric Rice Cooker User Manual

- Read this manual carefully before using your Cuchen electric rice cooker.
- After reading, store this manual at a place where it would be available to everyone.

Looks Good 

Easy 

Smart 



With Cuchen, quality is always priority number one.

Thank you for purchasing a Cuchen electric rice cooker. In order to ensure proper use and maintenance of the product, please read and follow the instructions contained in this manual carefully. Also, refer to this user manual if you experience issues or problems while using the product.

Product Specifications

Product	Electric Rice Cooker WM-ME03 Series
Rated Voltage & Frequency	AC 120V, 60Hz
Rated Power Consumption	420W (Cooking), 40W (Warming)
Max. Servings	0.63L (3.5 Servings of Plain Rice)
Dimensions	10.63X8.38X8.74 inches (270X213X222 mm)
Weight	5.07 lbs (2.3kg)

※ These specifications are subject to minor change for product performance enhancement purposes.

Contents

Before Getting Started	Safety Precautions	05
	Parts and Features	08
Operating Instructions	Suggestions	10
	Cooking	11
	Using Preset.....	13
	Keeping Warm	15
	Care and Maintenance.....	16
	Recipes.....	18
Troubleshooting	Troubleshooting.....	19

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Household use only
15. Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
16. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other).

As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.




SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
4. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Safety Precautions

Before Getting Started

- ※ Information contained in this section serve to protect the user's safety and prevent damage to property.
- ※ Carefully read and follow all safety precautions.

-  **Danger** Risk of severe injury or even death is assumed if the instructions are not followed.
-  **Warning** Risk of serious injury or property damage is assumed if the instructions are not followed.
-  **Caution** Risk of minor injury or property damage is assumed if the instructions are not followed.



Power



This product is powered by 120V of AC electricity. Plug this device into a 120V outlet with a 15A rating or above only.

There is risk of electric shock and fire.



Do not plug in if the power plug is damaged or the power outlet is loose.

There is risk of electric shock and fire.



Do not handle the power plug with wet hands.

There is risk of electric shock and fire.



Do not unplug the product by pulling on the power cord.

There is risk of electric shock and fire.



Do not splice or modify the power cord or plug.

There is risk of electric shock and fire.



Do not repeatedly plug in the product into a power outlet.

There is risk of electric shock and fire.



Do not move the product by pulling on the power cord.

There is risk of electric shock and fire.

Unplug the product if not intending on using it for an extended period of time.

There is risk of electric shock, short-circuiting, and fire.

Keep the power plug clean of debris.

There is risk of fire.

Do not excessively bend the power cord, make a knot out of it, or pull on it.

There is risk of electric shock and fire.

Do not plug the product into an outlet to which multiple devices are connected. Always use a dedicated outlet.

There is risk of overheating, combustion, electric shock, and fire.

If placing the product on top of a cabinet or shelf, make sure the power cord does not get caught anywhere.

There is risk of electric shock and fire.

If the power cord or plug becomes damaged, contact the manufacturer or your nearest service center and have it repaired or replaced.

There is risk of electric shock and fire.

Use 120V power sources only.

There is risk of electric shock and fire.

Unplug the product first before having it repaired, inspected, or its parts replaced.

There is risk of electric shock and fire.

If water has come in contact the product's power components, unplug the product and dry it completely before using it again.

There is risk of electric shock and fire.

Safety Precautions



Installation



DANGER

Do not use the product under direct exposure to sunlight or in the vicinity of thermal appliances.

There is risk of fire, deformation, and discoloration.



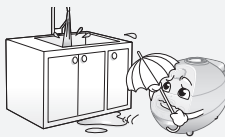
Do not use or store combustible gases or inflammable materials in the product's vicinity.

There is risk of fire.



Do not use the product near a sink, in a bathroom, or in an area where water might easily make its way inside the product.

There is risk of short-circuiting and electric shock.



Do not use the product in areas with high levels of dust concentration or where chemicals are stored.

There is risk of electric shock and fire. Can also lower the product's performance.



CAUTION

Use the product on an even surface and protect it from excessive force and impact.

There is risk of bodily injury and product damage.



Be careful not to trip on the power cord or knock the product over.

There is risk of bodily injury and product damage.



Do not drop the product or the inner pot.

There is risk of bodily injury and product damage.



During Use



DANGER

Always unplug the power cord before cleaning the product. Also, do not spray water directly on the product and do not use benzene or thinner to clean it. If water has gone inside the product, contact the service center.

There is risk of electric shock, fire, and discoloration.





If the product makes a strange noise or you notice a burning smell or smoke coming from the product, unplug the power cord and contact the service center right away.

There is risk of fire.



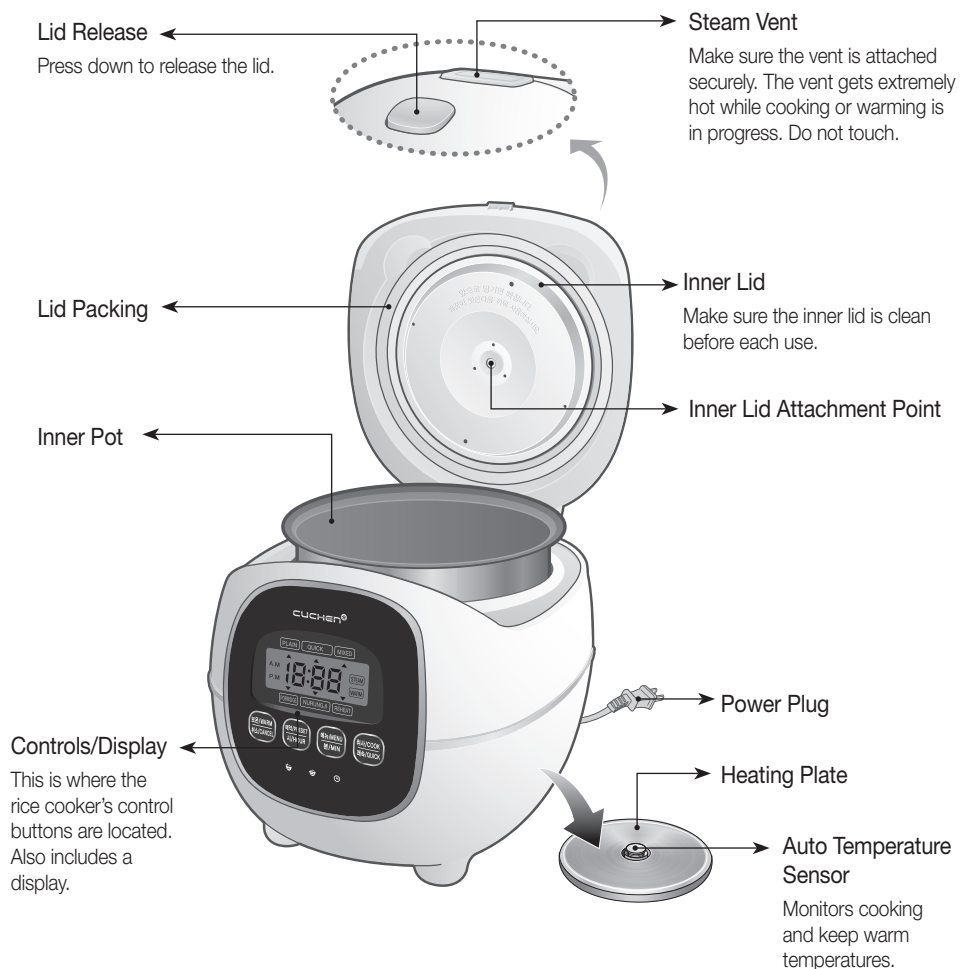


During Use

<p>! DANGER</p>	<p>Do not place a stainless plate, mats, pillows, or electric blankets, steel plates, foils, copper pipes, kinds of steel and a tray using aluminum at bottom of the products. May cause a fire or product malfunction.</p> 	<p>Do not disassemble, repair, or modify the product on your own.</p> <p>There is risk of electric shock, fire, and product damage.</p> 	<p>Do not allow children to operate the product unsupervised or leave the product within children's reach.</p> <p>There is risk of electric shock, burn, and bodily harm.</p>
	<p>Do not clog the product's inlets or other openings with debris. If clogged, unplug the power cord and contact the service center.</p> <p>There is risk of electric shock, fire, and bodily harm.</p>	<p>Do not use with aluminum foil or other metallic materials attached to the outer surface of the inner pot.</p> <p>There is risk of electric shock, fire, and discoloration.</p>	<p>Before using the cooking or warming feature of the product, make sure to close the lid shut.</p> <p>There is risk of bodily harm. Can also lower the product's performance.</p>
<p>! WARNING</p>	<p>Do not use a cooking or warming feature with a decorative cover or a dish towel placed on top of the rice cooker.</p> <p>Can lower the product's performance and cause it to malfunction.</p>	<p>Do not go near the steam ventilated from the product during and after cooking.</p> <p>There is risk of getting burned. Take extra caution with children.</p>	<p>Do not use the product without the inner pot placed inside it.</p> <p>There is risk of electric shock, fire, and product malfunction.</p> <p>If you've added rice and water inside the rice cooker without the inner pot, have the unit inspected at your nearest service center right away.</p>
	<p>Do not use a damaged or non-original inner pot.</p> <p>May cause a fire or product malfunction.</p>	<p>Do not place foreign objects inside the product.</p> <p>May cause electric shock or fire. (especially important for children)</p>	<p>Do not touch the heating plate, inner pot, or inside wall of the product immediately after using a cooking or warming feature.</p> <p>There is risk of bodily harm.</p>
	<p>Do not unplug the cooker or press the control buttons while cooking is in progress.</p> <p>May cause product malfunction.</p>	<p>Do not open the lid while cooking is in progress.</p> <p>There is risk of bodily harm, including getting burned.</p>	<p>Do not use the inner pot for purposes other than as intended.</p> <p>May cause product malfunction.</p>
<p>! CAUTION</p>	<p>Do not use the inner pot with grains of rice or other foreign substances stuck on its outer surface.</p> <p>May cause product malfunction.</p>	<p>Do not overfill the inner pot.</p> <p>The rice may not cook properly and can lead to water spilling over while cooking.</p>	<p>Make sure the area above the cooker is clear of objects such as a cabinet or a shelf.</p> <p>Steam discharged from the cooker can cause damage.</p>
	<p>Remove the collected water from inside the cooker after each use.</p> <p>May cause the product to discolor, develop a foul odor, or perform poorly.</p>	<p>Securely close the lid before cooking or warming.</p> <p>May cause the product to discolor, develop a foul odor, or perform poorly.</p>	<p>Do not use the cooking and warming features for purposes other than as intended.</p> <p>May cause the product to malfunction or develop a foul odor.</p>

Parts and Features

Front and Inside



Accessories



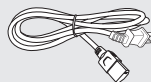
User Manual & Recipes



Rice Measuring Cup

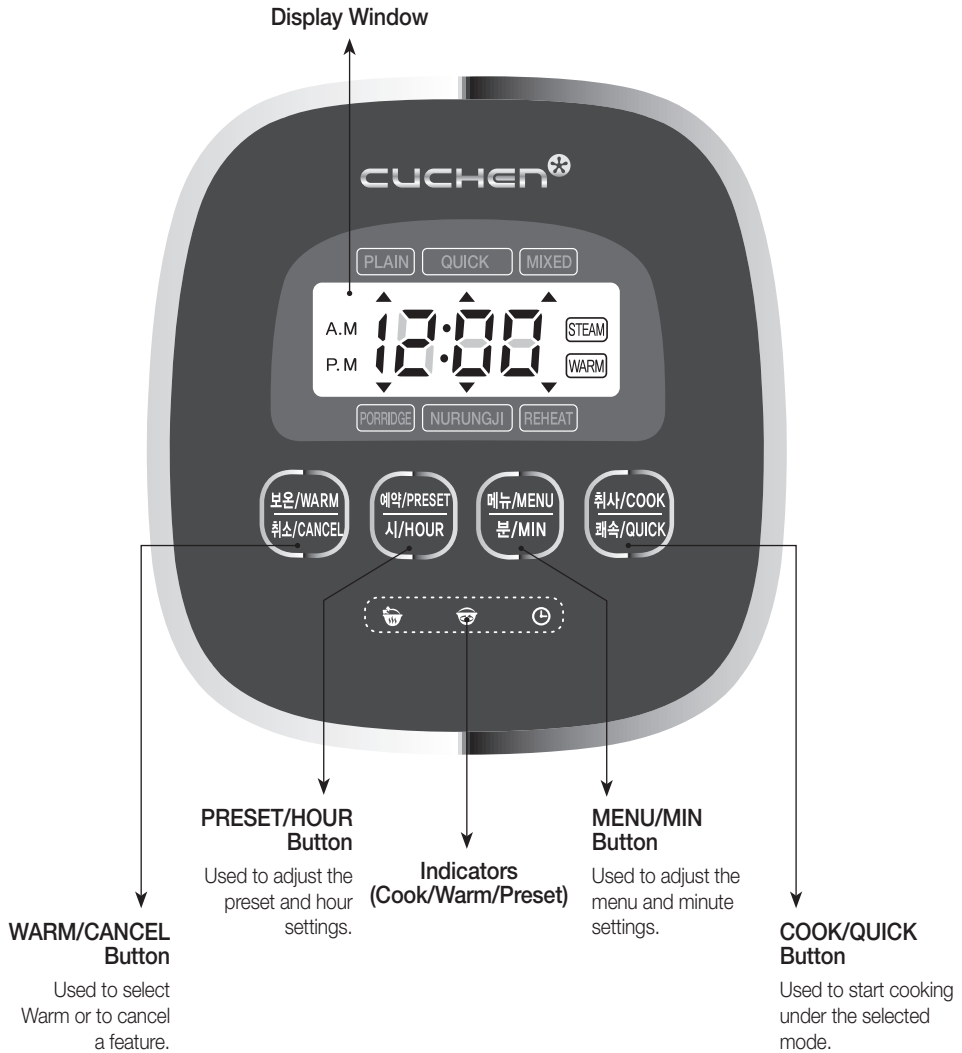


Rice Scoop



Power Cord

Controls/Display



Suggestions

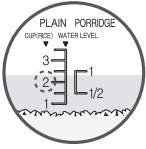
- Cooking flavorful rice starts from using the right amount of water.

Type of Rice	Water Level
Old Rice	Slightly above the scale.
Fresh Rice	Slightly below the scale.
Soaked Rice	Slightly below the scale.
To get a hard-boiled result	Slightly below the scale.
To get a fluffy result	Slightly above the scale.

- ※ If cooking polished and ready-to-boil rice, use the standard water level.
(Polished and Ready to Boil Rice: Prewashed rice)

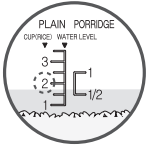
- 2 Servings of Plain Rice -

Cooking old rice or to get fluffy rice



Slightly above the scale.

Cooking fresh/soaked rice or to get hard-boiled rice



Slightly below the scale.

- Odor from Keeping Warm

- ▶ Not cleaning the inner pot and other cooker parts allows bacteria to spread and cause the rice to develop an odor. In this case, fill the inner pot with a mixture of water and vinegar, disinfect the inner pot by heating it for approximately 15 minutes, and then thoroughly rinse the pot. (Ratio: Water to the plain rice scale's 2-serving level and 1 tablespoon of vinegar)
- ▶ Don't forget to clean the lid regularly to get rid of debris and buildup.

- Getting Rid of the Odor when Cooking Old Rice

When cooked, old rice tends to develop an unpleasant smell that only gets worse when kept warm.

To cook old rice and prevent it from developing an odor, soak the rice in water and add a drop of vinegar on the evening before cooking it. Rinse it clean and, on the next day, rinse it once more using lukewarm water just before cooking it.

- Storing Rice (determines the flavor of rice)

- ※ Once cooked, old or dried rice can develop poor texture, end up undercooked, and even become smelly when kept warm.

1. Storing Rice

	Good	Bad
Area	<ul style="list-style-type: none"> - Cool and Dry - Good Ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> - Hot (near a boiler pipe, etc.) - Exposure to Direct Sunlight - Underneath a Sink
Rice Quantity and Duration of Storage	Rice should be purchased in small quantities between 5kg and 10kg and should be consumed within two weeks of breaking the packaging seal.	

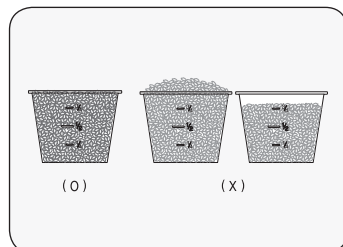
- To prevent bugs from mixing in with the rice, add cloves of garlic inside the rice container.

- ※ Freshly polished rice can quickly become dry unless stored properly.



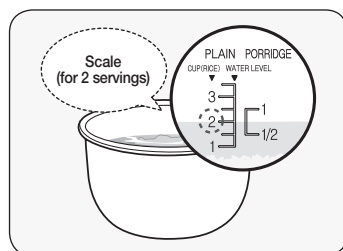
Cooking

- 1 Use the measuring cup to accurately measure out the desired number of servings and then wash the rice.



- 2 Add water to the appropriate scale level.

- Cooking 2 servings of plain rice.
- Use the plain rice scale for Plain, Quick, Mixed, and Nourungji modes and the porridge scale for the Porridge mode.
- The maximum number of servings that can be prepared is two for Nourungji mode and one for Porridge mode.



- 3 Place the inner pot inside the cooker and close the lid shut.

- Before placing the inner pot inside the cooker, however, remove debris and buildup from the outer surface of the inner pot and the heating plate.



- 3 Plug in the cooker and select the desired cooking mode using the **MENU** button.

- You will not be able to choose a mode if the cooker is in the **WARM** or **PRESET** mode. If this is the case, cancel the **WARM** or **PRESET** mode first and then choose a cooking mode.
- The ▲ indicator cycles through the modes as shown in the diagram with each press of the **MENU** button.



Cooking

5 Press COOK.

- The Cook indicator lights up and cooking begins. The selected cooking mode is marked with the ▲ indicator, and “ ” is shown on the display.
- In Plain mode, the remaining cooking time is shown on the display for the last 13 minutes of cooking.
- Do not press the **COOK** button without the inner pot placed inside the cooker. If you press the button by accident, press **CANCEL**.



6 Once cooking is complete, the cooker enters the Warm mode.

- In Plain, Quick, Mixed, and Nuringji modes, the cooker automatically enters the Warm mode when cooking is complete. The Warm indicator lights up as well.
- In addition, the display indicates how long the cooker has been in Warm mode.
 - ※ Once the rice is cooked, make sure to fluff and mix it right away. Leaving cooked rice as it is without fluffing or mixing will cause the rice to harden, discolor, and develop an unpleasant smell.
 - ※ Keeping rice warm for an extended period of time can cause the rice to discolor and develop an odor. Try not to keep the rice warm for longer than 12 hours.
 - ※ The WARM button is only active in Plain mode.
 - ※ If you have selected Porridge mode, the cooker will not automatically enter Warm mode once finished cooking. Please serve right away.



Cooking Times

Mode	Plain	Plain Quick	Mixed	Porridge	Nurungji
Category					
Texture	1 to 3.5	1 to 3.5	1 to 3.5	0.5 to 1	1 to 2
Cooking Time Change	Approx. 37mins – 41mins	Approx. 30mins – 35mins	Approx. 60mins – 65mins	Approx. 60 mins	Approx. 50mins – 52mins

※ The actual cooking time may vary depending on the water temperature, ambient temperature, amount of water used, type of rice, and other factors.

Using Preset

1 Select a mode using the **MENU** button.

- Preset is not available for the Quick, Reheat, or Nurungji mode.



2 Press the **PRESET** button.

- If cooking or warming in Quick, Reheat, or Nurungji mode, press the **CANCEL** button and then the **PRESET** button.



3 The preset time is shown on the display.

- The maximum preset time that can be set is 13 hours and 50 minutes.
- Preset time is a countdown to when the cooking will finish.
- The actual completion time may vary depending on the number of servings being prepared and the selected mode.



4 Set the preset time using the **HOUR** and **MIN** buttons.

- Each press of the HOUR button increases the hour setting by 1 hour.
- Each press of the MIN button increases the minute setting by 10 minutes.



5 Once you have set the preset timer, press **COOK** to finish.

- The Preset indicator turns on, and the remaining preset time is shown on the display.
- Once the cooking starts, "C" is shown on the display.



Using Preset

To Have Rice Ready in 3 Hours

- 1 Select a mode using the **MENU** button.



- 2 Press the **PRESET** button.



- 3 Set the timer to 3 hours using the **HOUR** and **MIN** buttons.



- 4 Press the **COOK** button to finish.
 - The Preset indicator turns on, and the remaining preset time is shown on the display. Once the cooking starts, “**CC**” is shown on the display.



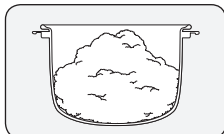
Preset Precautions

- Rice can quickly turn sour in the summer months. Therefore, the preset timer should not be set to more than 10 hours.
- Cooking old (seal broken long ago) or dried out rice can produce an overcooked or unevenly cooked result.
- Starting Preset cooking while the inner pot is still hot or warm (from the previous cooking) will cause the rice to turn sour. Allow the inner pot to cool down sufficiently before using the Preset option.

Warming Precautions

❶ Fluff and mix the rice and gather into a pile at the center of the inner pot.

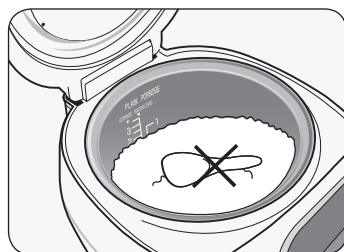
- Fluff and mix the rice sufficiently and gather into a pile at the center of the inner pot to prevent the rice in contact with the inner pot surface from drying out. Do not allow the rice to come in contact with the inner lid.



❷ Do not leave the rice spatula inside the cooker while the rice is kept warm.

- Keeping rice warm with the spatula placed inside the cooker can harden and discolor the rice and even cause the rice to develop an odor.

※ In particular, wooden rice spatulas are not as hygienic and will cause the rice to smell.



❸ The maximum recommended warming time is 12 hours.

- Keeping rice warm in excess of 12 hours can leave the rice tasting flavorless and/or cause the rice to discolor or smell. Securely close the lid before warming.



● Tip

If you need to keep rice warm for more than 12 hours, put the rice in a separate container and store it in the freezer. When you are ready to serve, take out the rice from the freezer and reheat it in a microwave.



Care and Maintenance

Care



Unplug the power cord before cleaning, do not spray water directly on the product, and do not use benzene or thinner to clean.



Failure to keep the cooker clean is one of the causes of rice developing an odor while being kept warm.

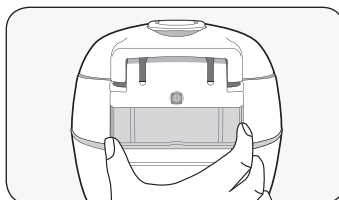
1 Inner Pot

- Do not use a rough or metallic scrubber or brush or harsh abrasives. These products can strip or damage the coating. Use a dish detergent with soft cloth or a sponge to clean.



2 Water Collector

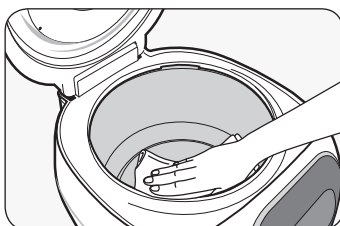
- Detach the water collector and clean. Wash the detached water collector using a neutral dish detergent and a sponge.



3 Inside of the Cooker

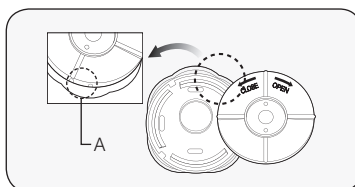
- Take out the inner pot and remove all debris and buildup from the bottom surface. Debris and buildup on the automatic temperature sensor and the heating plate prevent the cooker from accurately monitoring the temperature, resulting in poor performance and even product malfunction. Debris and buildup are also fire hazards. Clean using a dish towel that has been soaked in water and wrung out. Take caution not to damage the automatic temperature sensor.

※ Do not clean the inside of the cooker immediately after cooking or keeping rice warm. There is risk of getting burned.



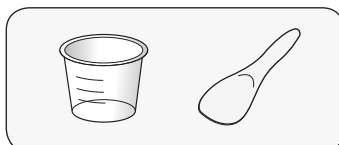
4 Steam Vent

- Rotate the vent in the "Open" direction and detach from the cooker. Thoroughly clean the inside of the vent. Starting from "A", line up the three protrusion points to the three insert points and rotate the vent in the "Close" direction to reassemble.



5 Accessories

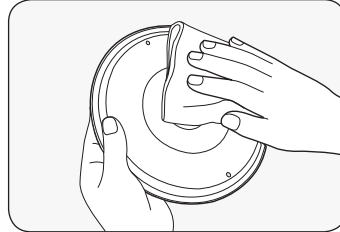
- Wash the rice spatula and measuring cup clean and then dry them out completely before storing.



Care

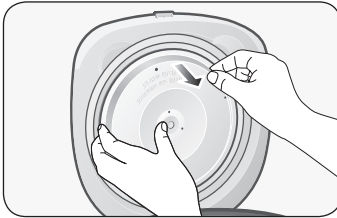
6 Inner Lid

- Detach the inner lid from the cooker and then use a dish detergent with soft cloth or a sponge to clean it.



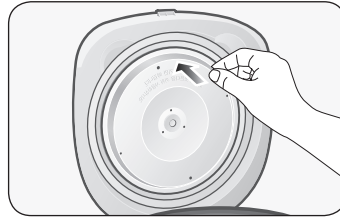
<Detaching the Inner Lid>

- Simply pull off the inner lid from the cooker as shown in the diagram.



<Reattaching the Inner Lid>

- With the side with the letters facing you, push the inner lid into the attachment point.



7 Underside of the Lid

- Detach the inner lid from the cooker. Soak a dish towel in warm water, wring it out, and clean the underside of the cooker's lid.



Recipes

Create amazing dishes with Cuchen!



White Rice

Cook in **PLAIN** Mode

- **Ingredients:** Rice and water
- **Directions**
 1. Use the measuring cup to measure the desired number of servings (1 cup=1 serving).
 2. Wash and rinse the rice well until the water runs clear.
 3. Place the washed rice inside the inner pot and fill with water using the plain rice scale.
 4. Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.
 5. Select the **PLAIN** mode and cook.



Mixed

Cook in **MIXED** Mode

- **Ingredients:** Rice, Beans, Millet, and Sorghum
- **Directions**
 1. Use the measuring cup to measure out the required number of servings, keeping the rice:beans:millet:sorghum ratio to 8:1:0.5:0.5 (1 cup=1 serving)
 2. Set the beans aside and soak them in lukewarm water for at least two hours.
 3. Wash the mixture and rinse until the water runs clear.
 4. Place the mixture inside the inner pot and fill the pot with water using the plain scale.
 5. Select the **MIXED** mode and cook.



Porridge

Cook in **PORRIDGE** Mode

- **Ingredients:** Rice and water
- **Directions**
 1. Use the measuring cup to measure out the required number of servings (1 cup=1 serving).
 2. Wash the rice and rinse until the water runs clear.
 3. Place the washed and rinsed rice inside the inner pot and fill the pot with water using the porridge scale.
 4. Place the washed and rinsed rice inside the inner pot and fill the pot with water using the porridge scale.
 5. Select the **PORRIDGE** mode and cook.



Reheat (reheating cold rice)

Cook in **REHEAT** Mode

- **Directions**
 1. Place the cold rice inside the inner pot and mix well.
 2. Select Reheat using the **MENU** button.
 3. Press the **COOK** button. The Cook indicator turns on, and the rice begins to be reheated.
 4. Once reheated, the cooker will automatically enter the Warm mode.
- **Note**
 - ※ To prevent the rice from being overly dried out, spray the rice with little bit of water before reheating. (Water: 1/4 cup for approx. 45kg)
 - ※ The cooker can only reheat up to a certain amount of rice. Do not exceed level 2 on the plain scale.
 - ※ Make sure to thoroughly mix the rice before reheating. Reheating rice in lumps can cause the rice to dry out or even get burned.
 - ※ Make sure to thoroughly mix the rice again after it has been reheated.
 - ※ Repeatedly using the reheat feature or reheating only a small amount of rice can cause the rice to burn and stick to the bottom of the pot.

Check the information below before contacting the service center.

A fully functional cooker may appear to be malfunctioning if you are not familiar with the cooker's use. In addition, some issues are easy to correct and can be addressed on your own. If you are experiencing a problem with the product's use, troubleshoot by referencing the information below. It might be possible to resolve the issue without having to contact the service center. If the problem persists after troubleshooting, please contact the service center.

Problem	Check	Troubleshooting
1. The cooker isn't working. It takes too long to cook.	Is the power cord plugged in?	Securely plug in the power cord.
	Did the power go out while cooking was in progress?	If the power was out for an extended period of time, start over again.
	Did you accidentally press Cancel or any other control button while cooking was in progress?	Do not press any of the control buttons while cooking is in progress.
2. Water spills out of the cooker when cooking rice.	Is there debris or buildup between the packing and the inner pot?	Remove the debris and/or buildup.
	Is the inner pot damaged or deformed?	Replace the inner pot. Always wash the rice in a separate container to prevent damaging the inner pot.
3. The rice is overcooked/undercooked.	Did you add the right amount of water?	Add the right amount of water for the number of servings being cooked and use the correct scale.
	Is the bottom of the inner pot free of debris and buildup?	Remove debris and buildup from the bottom of the inner pot and the automatic temperature sensor.
4. Steam is escaping from the side of the lid.	Are there grains of rice stuck to the pressure packing?	Clean the top edge and sides of the inner pot and the pressure packing. (where it meets the pressure packing)
	Had the inner pot or the lid been dented or deformed?	Replace the inner pot if damaged/deformed. Always wash the rice in a separate container to prevent damaging the inner pot.

Troubleshooting

Problem	Check	Troubleshooting
5. Unable to use the Preset option.	Is the selected mode supported by the Preset option?	The Preset option is not supported under QUICK, NURUNGJI, Reheat, and Warm modes. Press CANCEL to exit from the mode and try again.
6. Rice at the bottom of the inner pot takes on a yellowish tinge.	This is called melanoizing effect and actually the result of added rice flavor and aroma.	
7. The rice develops an odor or discolors when kept warm.	Have you been keeping the rice warm for more than 12 hours? Were you keeping warm rice that was cooked using the Preset option with a very long timer setting?	Do not keep rice warm for more than 12 hours. Do not keep warm rice that was cooked using the Preset option at a high timer setting.
8. Rice is coming out brown in color and stuck to the inner pot.	Did you wash and rinse the rice thoroughly? Is the automatic temperature sensor covered in debris or buildup?	Always wash and rinse the rice clean. Remove debris and buildup from the surface of the automatic temperature sensor.

● Melanoizing

Cooking rice with a Cuchen electric rice cooker leaves rice at the bottom of the pot slightly brown in color. This is known as melanoizing and is the result of adding savory flavor and aroma to the rice. If using the Preset option, starch released from the rice can settle to the bottom of the pot and lead to more noticeable melanoizing.

MEMO



- Cannot be liable for any problem if using the part other than the one from CUCHEN.
- The specifications of this product can be changed to improve functions without notice and may differ from the actual product.

CUCHE[®]

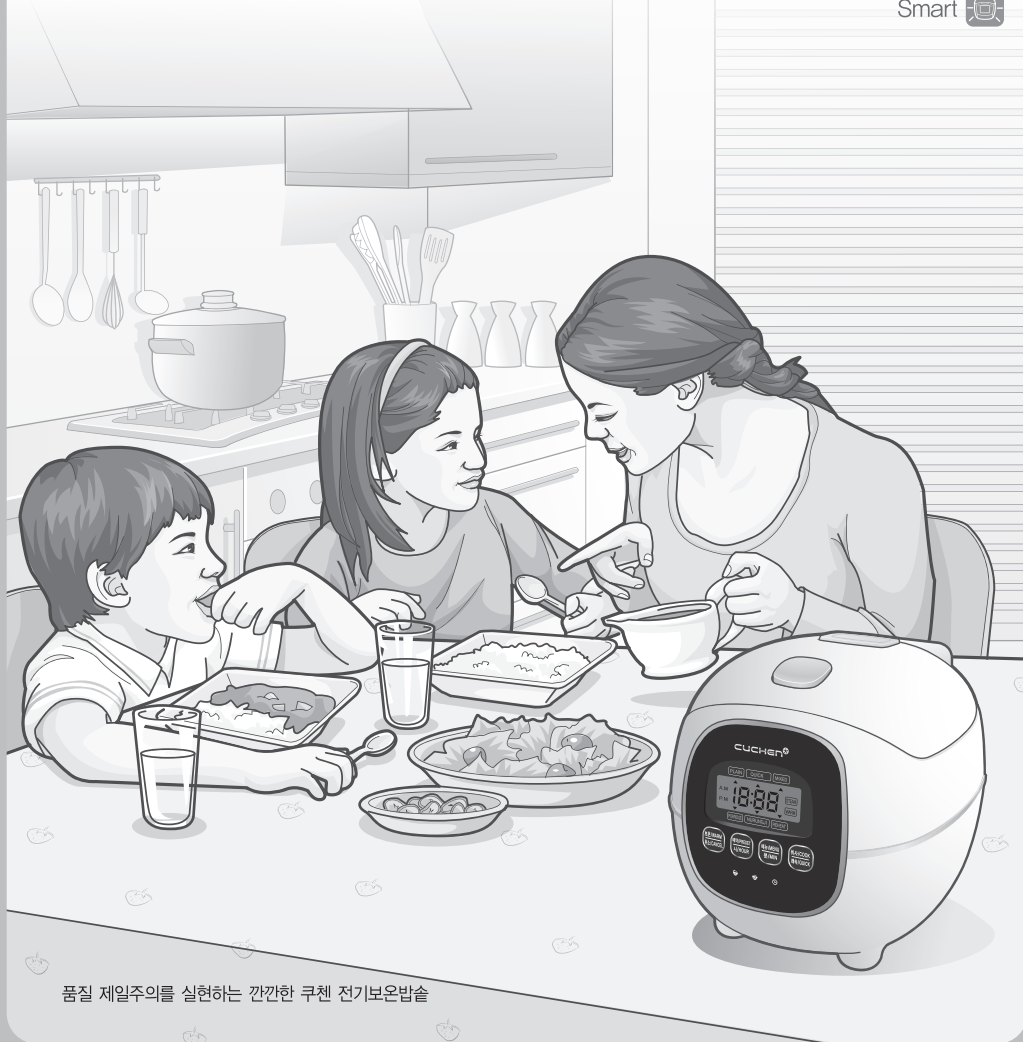
쿠첸 전기보온밥솥 사용설명서

- 쿠첸 전기보온밥솥 올바르게 사용하기 위해 사용전에 본 사용설명서를 반드시 읽어 주십시오.
- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

Looks Good 

Easy 

Smart 



품질 제일주의를 실현하는 간단한 쿠첸 전기보온밥솥

저희 쿠첸 전기보온밥솥을 사용해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다. 제품의 사용 중 문제가 발생했을 때 사용설명서를 참고하시기 바랍니다.

제품규격 ※ 제품의 성능 개선을 위하여 약간의 규격변동이 있을 수 있습니다.

제품명	전기보온밥솥 WM-ME03 Series
정격전압 및 주파수	AC 120V, 60 Hz
정격 소비전력	420W(취사시), 40W(보온시)
최대취사용량	0.63L(백미3.5인분)
제품크기	10.63X8.38X8.74 inches (270X213X222 mm)
중량	5.07 lbs (2.3kg)

차 례

사용하기전에	안전한 사용을 위한 주의사항	04
	각 부분의 이름 및 기능	07
사용하기	맛있는 밥을 지으려면	09
	취사 방법	10
	예약 방법	12
	보온 중에	14
	제품손질 방법	15
	요리안내	17
고장신고전에	고장신고 전에 확인하세요	18

안전을 위한 주의사항

- ※ 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
- ※ 주의사항을 잘 읽고 올바르게 사용해 주십시오.

- ⚠ **위험** 지시한 내용이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 손해가 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



위험

본 제품은 AC 120V 전용입니다.
반드시 정격 15A 이상의 120V
전용콘센트에 꽂아 주십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



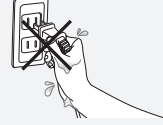
손상된 전원플러그나 헐거운
콘센트는 사용하지 마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



젖은 손으로 전원플러그를 만지지
마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지
마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



전원플러그를 임의로 연결하거나
가공하여 사용하지 마십시오..

감전, 화재의
위험이
있습니다.



전원플러그를 연속하여 꽂았다
빼지 마십시오.

감전, 화재의
위험이
있습니다.



제품 이동시 전원코드를 당겨서
이동하지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.

오랫동안 사용하지 않을 때는
전원플러그를 빼 주십시오.

감전, 누전, 화재의 원인이
될 수 있습니다.

전원플러그에 묻은 이물질은
깨끗이 제거하여 주십시오.

화재의 위험이 있습니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나,
뭉거나 잡아당기지 마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.

한개의 콘센트에 여러 전기 제품을
동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용
콘센트를 사용하십시오.

발열 및 발화, 감전, 화재의
위험이 있습니다.

쌀통 및 다용도 선반에 제품을
놓고 사용시 전원코드가 틈새에
눌리지 않도록 주의해 주십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.

전원코드나 전원플러그가 파손된
경우 그 제조자나 판매점 또는
서비스 기사에 의해 교환 또는
수리하십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.

교류 120V 이외에는 사용하지
마십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.

제품 수리나 점검 및 부품 교환시
반드시 전원플러그를 빼 주십시오

감전, 화재의 위험이 있습니다.

전원부분에 물이 들어간 경우, 전원플러그를 빼고 완전히 건조된 다음 사용하십시오.

감전, 화재의 위험이 있습니다.

설치관련



위험

직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



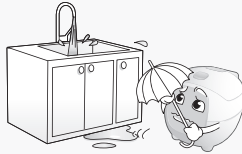
제품과 가까운 곳에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.

화재의 위험이 있습니다.



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

전기누전 및 감전의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



주의

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

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의해 주십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품, 내솜을 떨어뜨리거나 충격을 주지 마십시오.

신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.

사용중에



위험

반드시 전원플러그를 뺀 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오. 물이 들어갔을 경우 서비스 센터로 꼭 문의하십시오.

감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.



제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑은 후 서비스 센터로 연락하십시오.

화재의 위험이 있습니다.



각 부분의 이름 및 기능

전면 / 내부 이름



부속품



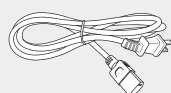
사용설명서
요리안내



쌀 계량컵



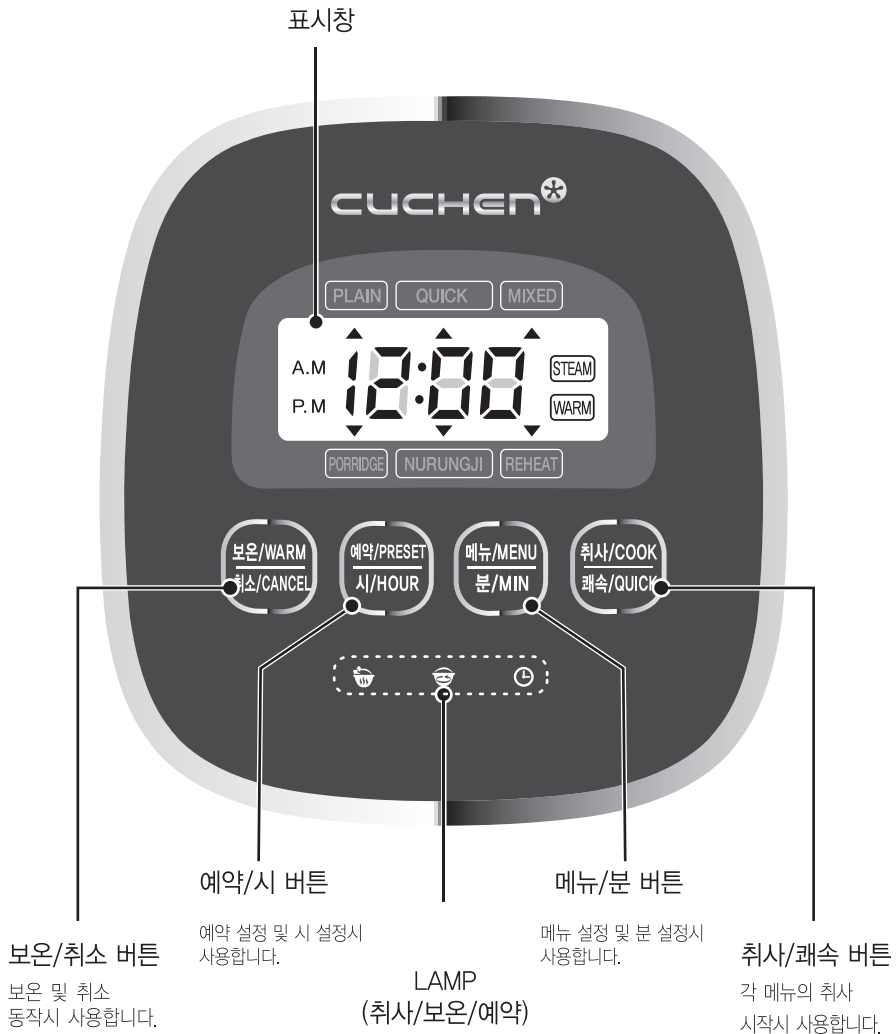
주걱



전원코드

각 부분의 이름 및 기능

조작부/표시부

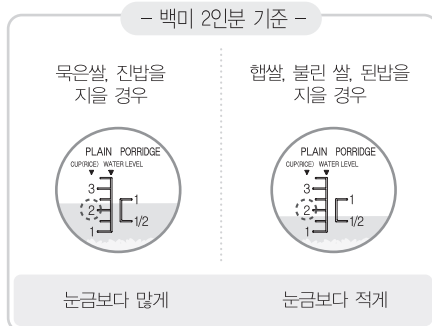


맛있는 밥을 지으려면

● 맛있는 밥은 알맞은 물 조절로 부터!

쌀의 종류	물조절
묵은쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 많게
햅쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
불린 쌀로 밥을 지을 때	눈금보다 적게
된밥을 지을 때	눈금보다 적게
진밥을 지을 때	눈금보다 많게

※ 무세미로 밥을 지을 때에는 인분 수에 따라 기준 물눈금에 맞추어 주십시오.
(무세미 : 씻어져 나온 쌀)



● 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 내솥 및 부속품 등을 세척하지 않고 그대로 사용할 경우, 변질된 밥의 박테리아가 번식하여 냄새가 나게 됩니다. 이런 경우에는 내솥에 물과 식초 배합물을 넣고 15분 정도 가열하여 소독한 후 깨끗이 씻어 주십시오. (배합비율 : 백미 눈금 2인분의 물, 식초 1큰술)
- ▶ 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아주십시오.

● 묵은 쌀로 밥을 지었을 때 냄새를 없애려면

오래 묵은 쌀일수록 밥을 지으면 냄새가 나며, 보온시 더욱 심합니다.
이럴 때는 아침밥을 지을 쌀을 그 전날 저녁에 미리 꺼내어 식초 한방울을 떨어뜨린 물에 담갔다가 씻은 후 다음날 아침밥을 지을 때 한번 더 미지근한 물로 헹군 뒤 밥을 지으면 냄새가 나지 않습니다.

● 쌀 보관 방법 (쌀의 보관 방법이 밥맛을 좌우합니다.)

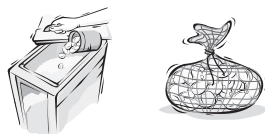
※ 오래 보관한 쌀 또는 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀로 밥을 지으면, 밥이 퍼석하거나 설익고 보온시 냄새가 빨리 날 수 있습니다.

① 쌀 보관방법

	좋은 곳	피해야 할 곳
보관장소	<ul style="list-style-type: none"> - 온도가 낮고 서늘한 곳 - 습기가 낮고 통풍이 잘되는 곳 	<ul style="list-style-type: none"> - 보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 - 직사광선을 받는 곳 - 개수대(싱크대) 아래
쌀 구입량 보관기간	쌀은 소포장 단위(5~10kg)로 구입하시는게 좋으며, 쌀 봉지를 개봉 후 2주 이내로 사용하시는게 좋습니다.	

② 쌀에 벌레가 생기지 않게 하려면 쌀통에 마늘을 넣어 둡니다.

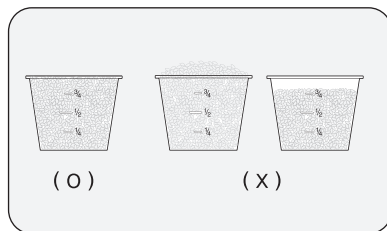
※ 도정된 지 오래되지 않은 햅쌀이라도 보관상의 부주의로 쌀의 수분이 줄어들면 쌀이 말라 마른쌀이 됩니다.



취사 방법

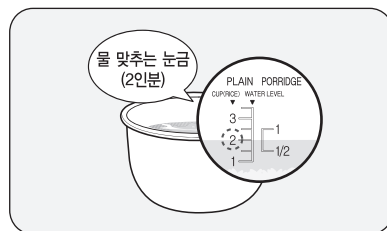
취사 방법

- 1 계량컵으로 인분수만큼 정확히 담아 씻어 주십시오.



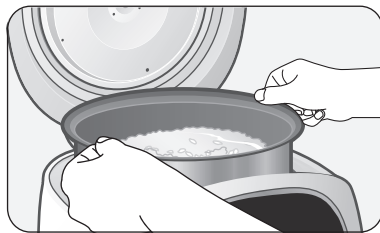
- 2 인분 수에 따라 물을 물 눈금에 맞추어 주십시오.

- 백미 2인분의 밥을 지을 때.
- 백미, 백미쾌속, 잡곡, 누룽지 메뉴는 백미 물눈금에 맞춰 주시고, 죽 메뉴는 죽 물눈금에 맞춰 주십시오.
- 누룽지 메뉴는 최대 2인분까지, 죽 메뉴는 최대 1인분까지 취사 가능 합니다.



- 3 내솥을 본체에 넣은 후 뚜껑을 닫아 주십시오.

- 내솥을 넣기 전 내솥 바깥쪽과 열판에 이물질이 제거해 주십시오.



- 4 전원플러그를 꽂은 후 메뉴 버튼으로 원하는 메뉴를 선택 하십시오.

- 보온, 예약 상태일 경우 메뉴선택이 되지 않습니다. 보온, 예약 모드 취소 후 메뉴를 선택해 주십시오.

- 메뉴버튼을 누를 때 마다 ▲표시가 그림과 같은 순서로 이동 합니다.



5 취사 버튼을 눌러 주십시오.

- 취사램프가 점등되며 취사를 시작합니다.
선택된 메뉴는 “▲”로 표시되고, 표시부에 “C”가 표시 됩니다.
- 백미의 경우 취사완료 13분전부터는 남은 시간이 표시 됩니다.
- 내솔이 없는 상태에서 취사 버튼을 누르지 마십시오. 잘못 눌렀을 경우는 즉시 취소 버튼을 눌러 주십시오.



6 취사가 완료되면 보온으로 전환됩니다.

- 백미, 백미쾌속, 잡곡, 누룽지 메뉴 취사가 완료되면 자동으로 보온모드로 전환되며 보온램프가 켜집니다.
- 표시부에는 보온 경과시간이 표시됩니다.
 - ※ 밥 짓기가 끝나면 즉시 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색이 되어 냄새가 발생합니다.
 - ※ 장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온시간은 12시간 이내로 하는것이 좋습니다.
 - ※ 보온 버튼은 백미 메뉴로 설정 시에만 작동 합니다.
 - ※ 죽 메뉴는 보온이 되지 않습니다. 취사 완료 후 바로 드시기 바랍니다.



메뉴별 취사시간

메뉴명 구분	백 미	백미쾌속	잡곡	죽	누룽지
취사량	1인분 ~ 3.5인분	1인분 ~ 3.5인분	1인분 ~ 3.5인분	0.5인분 ~ 1인분	1인분 ~ 2인분
취사시간	약37분 ~ 약41분	약30분 ~ 약35분	약60분 ~ 약65분	약1시간	약50분 ~ 약52분

※ 취사시간은 계절(수온, 실내온도), 물의 양, 전압, 쌀의 종류 등에 따라 다소 차이가 있을 수 있습니다.

예약 방법

예약방법

1 메뉴버튼으로 메뉴를 선택합니다.

백미쾌속, 재가열, 누룽지 예약 불가



2 예약버튼을 눌러 주십시오.

보온 중, 취사 중, 메뉴 모드가 백미쾌속, 누룽지, 재가열 일 경우 취소 버튼을 누른 후 예약버튼을 눌러 주십시오.



3 표시창에 예약 시간이 표시됩니다.

- 예약 최대 가능 시간은 13시간 50분 입니다.
- 예약시간은 취사가 끝나는 시간을 나타냅니다.
- 밥의 양이나 메뉴에 따라 약간의 시간 차이가 날 수 있습니다.



4 시/분 버튼을 눌러 예약 시간을 설정해 주세요

시 버튼을 누를 때 마다 1시간 단위로 늘어남.
분 버튼을 누를 때 마다 10분 단위로 늘어남.



5 예약 완료 후 취사 버튼을 누르면 예약 설정이 완료됩니다.

예약 램프가 켜지면서 남은 예약 시간이 표시됩니다.
취사가 시작되면 'C' 표시로 변환됩니다.



3시간 후 밥을 드시고자 한다면

- 1 메뉴버튼으로 메뉴를 선택합니다.



- 2 예약버튼을 눌러 주십시오.



- 3 시 또는 분 버튼을 눌러 표시창에 '3시간' 이 표시 되도록 조정합니다.



- 4 취사 버튼을 누르면 예약설정이 완료 됩니다

예약램프가 켜지고, 표시창에 남은 예약 시간이 표시 됩니다.
취사가 시작되면 "[]" 표시로 변환됩니다.



예약취사시 주의사항

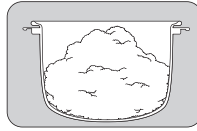
- 여름철에는 쌀이 쉴 수가 있으므로 예약시간을 10시간이 초과되지 않도록 예약하십시오.
- 쌀이 개봉된지 오래되었거나 많이 말라버린 경우에는 찰밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익은 경우에는 물을 표시된 눈금보다 반 눈금 정도 더 넣어 주십시오.
- 밥을 지은 후 밥솥 내부가 뜨거운 상태에서 예약취사를 하면 쌀이 쉴 수 있으므로 충분히 열을 식힌 후 예약하십시오.

보온중에

보온할 때 주의사항

① 밥을 섞어 가운데로 모아 주십시오.

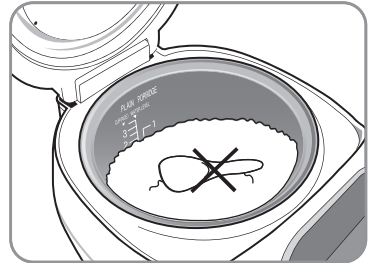
내솥의 주변에 있는 밥의 건조를 막기 위해
밥을 아래 위로 잘 섞어서 밥을 가운데로
모아 주십시오. 밥이 내솥 뚜껑에
닿지 않도록 하십시오.



② 보온시 주걱을 넣어두지 마십시오.

주걱을 넣어둔 채로 보온을 하게 되면 밥이 굳고
변색이 되며 냄새가 날 수 있습니다.

※ 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의
원인이 됩니다.



③ 보온은 12시간 이내가 적당합니다

12시간 이상 보온하면 밥의 풍미가 없어지며,
변색 또는 냄새가 날 우려가 있습니다.
보온시 뚜껑을 확실히 닫아 주십시오.



● 참고하세요

장시간(12시간 이상) 보온을 해야 할 경우에는 다른 용기에 담아
냉동 보관하십시오.
그리고, 필요한 양만 전자렌지에 넣어 알맞게 데워 드시기
바랍니다.



제품 손질 방법

청소 방법

- ⚠ 전원플러그를 뽑은 후, 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 제품을 닦지 마십시오.
- ⚠ 청소를 깨끗이 하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다.

1 내솥

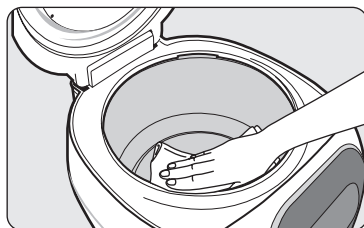
거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오. 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.



3 본체내부

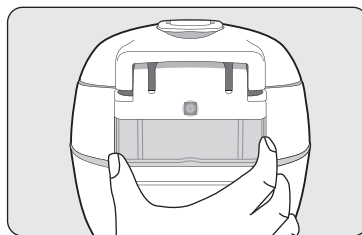
내솥을 들어내고 바닥면의 이물질은 반드시 제거한 후 사용하십시오. 자동 온도 센서나 열판에 이물질이 끼어 있으면 온도감지를 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상 동작 및 화재의 원인이 됩니다. 물을 꼭 짰 행주로 닦아주시고 자동 온도 센서의 금속판이 손상되지 않게 주의해 주십시오.

취사나 보온 직후는 만지지(청소하지) 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.



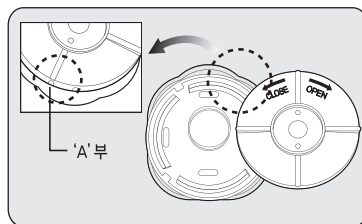
2 물받이

물받이를 분리하여 깨끗하게 청소하여 주십시오. 분리된 물받이를 주방용 중성세제와 스폰지로 깨끗하게 세척합니다.



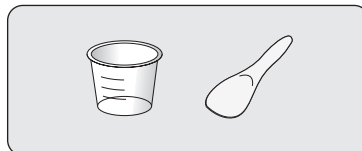
4 증기구

OPEN방향으로 돌린후 앞으로 당겨 분리해 주세요. 내부를 깨끗이 청소해 주세요. 'A' 돌기를 기준으로 凹부와 凸부(3개소)를 맞춘 후 CLOSE 방향으로 돌려서 조립해 주세요



5 부속품

주걱, 계량컵을 깨끗이 손질하여 건조시킨 후 잘 보관해 주십시오.

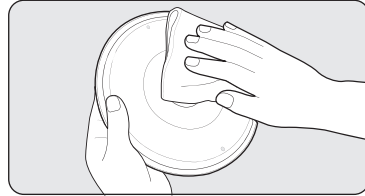


제품 손질 방법

청소 방법

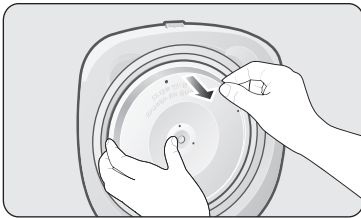
6 속뚜껑

속뚜껑을 본체에서 탈거 한 후 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.



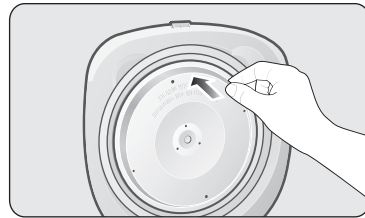
〈속뚜껑 분리방법〉

그림에 표시된 부분에 손가락을 걸어 앞으로 당겨주면 쉽게 분리됩니다.



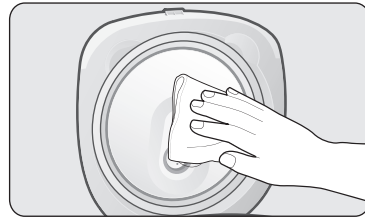
〈속뚜껑 장착방법〉

글씨가 써있는 면을 앞으로 하여 속뚜껑을 부착축에 끼워 넣습니다



7 뚜껑 내부

속뚜껑을 본체에서 탈거 한 후 행주를 더운물에 적셔 물기를 짰 다음 뚜껑패킹 및 뚜껑 안쪽을 닦아 주십시오.



요리안내

매일 먹는 밥, 쿠첸으로 맛있게 짓기



쌀밥(백미)

백미 모드에서취사

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

- 1 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량합니다.(1컵=1인분)
- 2 분량의 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행굽니다.
- 3 내솥에 씻은 쌀을 담고 백미 물 눈금까지 물을 채웁니다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫습니다.
- 5 메뉴에서 백미를 선택하여 취사합니다.



잡곡밥

잡곡 모드에서취사

- 재료 : 쌀, 콩, 조, 수수, 물
- 조리방법

- 1 쌀, 콩, 조, 수수를 8:1:0.5:0.5의 비율로 계량컵으로 계량합니다.(1컵=1인분)
- 2 계량한 콩을 미지근한 물에 2시간 이상 담가 충분히 불려 줍니다.
- 3 재료를 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행굽니다.
- 4 내솥에 씻은 재료를 담고 인분 수에 맞는 백미 물 눈금까지 물을 채웁니다.
- 5 메뉴에서 잡곡 모드를 선택하여 취사합니다.



죽

죽 모드에서취사

- 재료 : 쌀, 물
- 조리방법

- 1 쌀을 인분 수에 맞게 계량컵으로 계량합니다.(1컵=1인분)
- 2 쌀을 깨끗이 씻어 물이 맑아질 때까지 행굽니다.
- 3 내솥에 씻은 쌀을 담고 죽 물 눈금까지 물을 채웁니다.
- 4 내솥을 밥솥에 넣고 뚜껑을 닫습니다.
- 5 메뉴에서 죽을 선택하여 취사합니다.



재가열(찬밥가열)

재가열모드에서 취사

- 조리방법

- 1 내솥에 찬밥을 넣고 골고루 섞어 주십시오.
- 2 메뉴 버튼을 눌러 재가열을 선택해 주십시오.
- 3 취사 버튼을 누르면 취사램프가 점등되고 재가열 모드가 시작합니다.
- 4 재가열 완료 후 보온 모드로 자동 전환 합니다.

▶참고

- ※ 밥이 심하게 마르는 경우를 대비하여 재가열 전 밥 표면에 물을 약간 뿌려주면 좋습니다. (물량 1/4컵 약45g)
- ※ 밥이 너무 많은 경우는 충분히 데워지지 않으므로 밥 양은 물 눈금 20이하로 하십시오.
- ※ 재가열 전 밥은 반드시 골고루 섞어 주십시오. 덩어리 상태에서 재가열하면 밥이 타거나 더 마를 수 있습니다.
- ※ 재가열 완료 후 밥을 섞어 주십시오.
- ※ 재가열 기능을 반복 사용하거나 밥이 적으면 밥이 타거나 바닥에 붙을 수 있습니다.

고장신고 전에 확인 하세요

A/S를 요청하시기 전에 아래의 사항을 확인해주시요.

제품의 고장은 아니지만 사용법에 익숙하지 않거나 사소한 원인으로 밥솥이 정상적으로 작동하지 않을 수 있습니다. 이런 때에는 다음의 사항에 대해 점검하신다면 서비스 센터의 도움 없이도 간단한 문제는 해결할 수 있습니다. 아래의 항목에 대해 점검하시고도 문제가 해결이 안되면 서비스 센터로 문의해 주십시오.

현상	확인해주세요.	조치방법
1. 가끔 취사가 안된다. 시간이 오래 걸린다.	전원플러그가 빠져 있지 않았나요? 취사중에 정전이 되지 않았나요? 취사중 취소 버튼을 누르거나 다른조작은 하지 않았나요?	전원플러그를 확실히 꽂아 주십시오. 장시간 정전시에는 다시 취사를 하십시오. 취사중에는 다른 버튼 조작을 하지 마십시오.
2. 취사 도중 밥 물이 넘친다	뚜껑패킹과 내솥 사이에 이물질이 끼지는 않았나요? 내솥이 찌히거나 변형되지는 않았나요?	이물질을 제거해 주십시오. 변형된 용기를 교환하십시오. 항상 별도의 다른 용기에 쌀을 씻어 내솥의 변형을 방지하십시오.
3. 지은밥이 너무 되거나 설익었을 때나 너무 진밥 일때	밥물조절은 제대로 되었나요? 내솥 바닥에 이물질이 붙어있지는 않은가요?	쌀의 양에 따라 측정 눈금에 맞게 수위조절을 하여 주십시오. 내솥 바닥 및 자동 온도 센서의 이물질을 제거해 주십시오.
4. 뚜껑 옆으로 증기가 샌다.	뚜껑패킹 부위에 밥알 등이 붙어 있지 않나요? 내솥이나 뚜껑이 찌히거나 변형되지는 않았나요?	내솥의 상부측면과 뚜껑패킹 외측면을 깨끗이 손질해 주십시오. (뚜껑패킹이 닿는 부위) 변형된 용기를 교환해 주십시오. 항상 별도의 다른 용기에 쌀을 씻어 내솥의 변형을 방지하십시오.

현 상	확 인 해 주 세 요	조 치 방 법
5. 예약이 안될 때	예약이 가능한 메뉴입니까?	백미패속, 누룽지, 재가열 메뉴 및 보온 상태에는 예약이 되지 않습니다. 취소버튼을 눌러 기능 해제 후 예약해 주십시오.
6. 밥의 밑면에 누런 빛깔이 나타날 때	밥 특유의 향기와 맛을 내는 현상 (멜라노이징 현상)으로 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다.	
7. 보온 중에 밥에서 냄새가 나거나 변색이 된다.	12시간 이상 보온하지 않았나요? 장시간 예약 취소한 밥을 보온하지 않았나요?	12시간 이상 보온하지 마십시오. 장시간 예약 취소한 밥은 가능한 보온하지 마십시오.
8. 밥이 내솥에 황갈색으로 눌러 붙어 있을 때	쌀은 충분히 씻었나요? 자동온도센서 표면에 이물질이 있지 않습니까?	쌀을 항상 깨끗이 씻어 주십시오. 자동온도센서 표면의 이물질을 제거해 주십시오.

● 멜라노이징 현상

전기보온밥솥은 밥의 밑부분이 눌게 되면서 옅은 갈색으로 변할 수 있습니다 .
"멜라노이징 현상" 이라고 하는데 향기있고 풍미있는 즉 밥의 구수한 향기와 맛을 내는 것을 의미합니다.
참고로 예약취사의 경우 쌀알이 오랜 시간 가라앉아 있을 때에는 내솥 밑부분에 미세 전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징 현상이 심하게 나타날 수 있습니다.

MEMO

MEMO



- 쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.
- 제품 사양은 성능 향상을 위해 사전 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 약간 다를 수 있습니다.