

---

ELECTRIC RICE COOKER

---

# CUCKOO

사용설명서

USER MANUAL

HƯỚNG DẪN

MANUEL D'UTILISATION

---

CR-1020F

1.8L(2~10 Persons)

---



CUCKOOELECTRONICS CO.,LTD.

# CONTENTS

## CONTENTS

### SAFETY AND FUNCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
SPECIFICATIONS .....	5
SAFETY PRECAUTION .....	6~7
PART NAMES .....	14
HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER 15~16	
PANEL DISPLAY .....	17

### WHEN USING

BEFORE COOKING RICE .....	18
FOR TASTIER RICE .....	19
HOW TO START COOKING .....	20~21
HOW TO USE "SCORCHED RICE" .....	22
HOW TO USE "MY MODE" .....	23
HOW TO USE "GABA" .....	24~26
HOW TO USE "SOUP" .....	27
HOW TO USE "SOYMILK" .....	28
HOW TO USE "YOGURT" .....	29
HOW TO USE "STEAM COOK" .....	30
HOW TO USE "BABY FOOD" .....	31
HOW TO USE "SLOW COOK" .....	32~33
HOW TO USE "MULTI COOK" .....	34
HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING .....	35
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY .....	36~37

## Mục lục

### Trước khi sử dụng

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
Thông số sản phẩm .....	5
Cảnh báo an toàn .....	12~13
Cách vệ sinh sản phẩm .....	61~62
Tên và vai trò của các bộ phận chức năng .....	63

### Khi sử dụng

Chuẩn bị trước khi nấu .....	64
Cách nấu cơm ngon .....	65
Cách nấu cơm .....	66~67
Cách nấu cơm cháy .....	68
Nấu cơm theo cách của CUCKOO .....	69
Cách nấu cơm gạo lứt/ gạo nếp .....	70~72
Cách hầm canh .....	73
Cách làm sữa đậu nành .....	74
Cách làm sữa chua .....	75
Cách nấu các món hấp đa năng .....	76
Cách nấu đồ ăn dặm cho bé .....	77
Cách nấu các món ăn có lợi cho sức khỏe .....	78~79
Cách nấu chế độ món đa năng .....	80
Cách hẹn giờ nấu ăn .....	81
Cách giữ ấm cơm đúng cách .....	82~83

## 목 차

### 사용하기전에

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
제품규격 .....	5
안전상의 경고 .....	10~11
제품 손질 방법 .....	38~39
기능 조작부의 이름과 역할/기능표시부의 이상점검 기능 .....	40

### 사용할 때

취사 전 준비사항 .....	41
맛있는 밥을 드시려면 .....	42
취사는 이렇게 하십시오 .....	43~44
누룽지 기능은 이렇게 하십시오 .....	45
쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오 .....	46
현미/발아는 이렇게 하십시오 .....	47~49
탕은 이렇게 하십시오 .....	50
두유는 이렇게 하십시오 .....	51
요거트는 이렇게 하십시오 .....	52
만능찜은 이렇게 하십시오 .....	53
이유식은 이렇게 하십시오 .....	54
웰빙쿡은 이렇게 하십시오 .....	55~56
멀티쿡은 이렇게 하십시오 .....	57
예약 취사는 이렇게 하십시오 .....	58
밥을 맛있게 보온하려면 .....	59~60

## TABLE DES MATIÈRES

### AVANT L'UTILISATION

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
SPÉCIFICATIONS .....	5
MESURES DE SÉCURITÉ .....	8~9

# IMPORTANT SAFEGUARDS / 重要安全措施

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons, do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Body in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by young children without supervision.
5. Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning.  
Allow appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance if it malfunctions, has a damaged cord or plug, or has been damaged in any manner. Return the 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 result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or your service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, set all control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance as they may result in fire or electric shock.
16. Fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided inner pot.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.  
Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods.  
These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device.
20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced.  
See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING :** This appliance generates heat and releases steam during use. Use proper precaution to prevent risk of burns, fire, injuries, or damage to property.

1. Keep hands and face away from the Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Take extreme caution when opening the Lid after cooking. Severe burns can result from steam inside.
3. Never open the Lid while the unit is in operation.
4. Do not use without the inner Pot in place.
5. Do not cover the Pressure Valve with anything as an explosion may occur.
6. Do not touch the inner pot nor any heating parts, immediately after use.  
Allow the unit to cool down completely first.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les risques d'incendie, les chocs électriques et/ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les prises ou le corps autocuiseur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand cet appareil est utilisé par des enfants ou qu'il se situe à leur portée. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants sans surveillance.
5. Débranchez le cordon de la prise lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de remettre en place ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre technique agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique et/ou des blessures.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou ensemble prévu à cet effet, disponible auprès du fabricant ou de réparateurs agréés.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas non plus en contact avec une surface chaude.
11. Ne placez pas l'appareil au-dessus ou près d'un brûleur à gaz, sur une plaque électrique ou dans un four chaud.
12. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, ou désactiver toutes les commandes, retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Une prudence extrême est requise lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
15. Des denrées alimentaires de taille excessive, les emballages sous feuille métallique, ou les ustensiles ne doivent pas être insérés dans l'appareil car ils constituent un risque d'incendie ou de choc électrique.
16. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux ou des draperies, des murs, etc durant son fonctionnement.
17. Afin de réduire le risque de choc électrique, faites cuire uniquement dans le récipient amovible fourni.
18. Cet appareil cuit sous pression. Un mauvais usage peut entraîner des brûlures. Avant d'utiliser l'appareil, mettez l'appareil bien en place et fermez-le. Reportez-vous à la section « Instructions d'utilisation ».
19. Ne cuisinez pas des aliments tels que compotes de pommes, canneberges, céréales, macaronis, spaghettis ou autres. Ces aliments ont tendance à mousser, écumer et à crépiter et peuvent obstruer le dispositif de relâchement de la pression.
20. Avant toute utilisation, vérifiez toujours si le dispositif de relâchement de la pression est obstrué.
21. N'ouvrez pas l'autocuiseur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et que la pression interne ait diminué. Reportez-vous à la section « Instructions d'utilisation ».
22. N'utilisez pas cet autocuiseur pour faire frire dans de l'huile.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

## MESURES DE PROTECTION SUPPLÉMENTAIRES

**AVERTISSEMENT :** Cet appareil génère de la chaleur et libère de la vapeur durant son fonctionnement. Utilisez les protections appropriées pour prévenir le risque de brûlures, d'incendies, de blessures ou de dégâts matériels.

1. Gardez vos mains et votre visage à l'écart de la soupape de décharge lors du relâchement de la pression.
2. Faites extrêmement attention lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson. La vapeur à l'intérieur peut provoquer des brûlures graves.
3. N'ouvrez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
4. N'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson à sa place.
5. Ne recouvrez pas la soupape de pression par un objet quelconque, une explosion pourrait survenir.
6. Ne touchez pas la cuve de cuisson ni les éléments chauffants immédiatement après utilisation. Laissez tout d'abord l'appareil refroidir complètement. Cet appareil est prévu pour être utilisé à la maison à des fins telles que :
  - la cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail;
  - les fermes;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiel;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.

## ADDITIONAL SAFEGUARDS

- ▶ Avoid touching hot parts : outer lid, inner pot, inner lid and especially the steam vent hole.
- ▶ Do not switch on when the main body is empty.
- ▶ Make sure that heating plate and the magnetic switch are clean and dry whenever putting the inner pot into the cooker.
- ▶ Do not use sharp instruments to clean the inner pot as these will damage the non-stick coating.
- ▶ A short power-supply cord is provided to prevent becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ▶ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS/SPECIFICATIONS

- Note** : A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to prevent becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long cord set or extension cord is used.
- (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance.
  - (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and
  - (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

**CAUTION** : During use, the internal parts of the rice cooker and the area around the steam vent are **HOT**.  
**Keep out of reach of children to avoid possible injury.**

## 제품규격/SPECIFICATIONS /SPÉCIFICATIONS / Thông số sản phẩm

모델명(Model Name) / Thông số sản phẩm		CR-1010F / CR-1020F
전원(Power Supply) / Nguồn điện		AC220V, 50Hz
소비전력(Power Consumption) Approx(약) / Điện năng tiêu hao	취사(Cook) / Nấu	890W
	보온(Warm) / Giữ ấm	135W
취사용량 (Cooking Capacity) / Khối lượng nấu	백미(WHITE RICE) / Cơm trắng	2~10cup
	백미쾌속(TURBO WHITE RICE) / Nấu cơm trắng siêu tốc	2~6cup
	현미발아(GABA) / Gạo lứt nảy mầm	2~6cup
	누룽지(SCORCHED RICE) / Cơm cháy	2~4cup
	잡곡/현미(Mixed/Brown) / Ngũ cốc/ Gạo lứt	2~8cup
	된죽(THICK PORRIDGE) / Cháo đặc	1~2cup
	묽은죽(THIN PORRIDGE) / Cháo loãng	0.5~1.5cup
전원코드길이(Power Cord Length) / Chiều dài ổ cắm nguồn điện		1.2m
치수 (Dimension) / Kích thước	폭 (Width) / Chiều rộng	28.8cm
	길이 (Length) / Chiều dài	37.8cm
	높이 (height) / Chiều cao	25.9cm
제품중량 (Product weight) / Khối lượng sản phẩm		약(约)4.5kg

## IF PRODUCTS NEEDS TO BE SERVICED

**VIETNAM** Tel. NO. +84 24 8581 5515



## SAFETY PRECAUTIONS

- Read the following product safety guide carefully to prevent any accidents and/or serious danger.
- 'Warning' and 'Caution' are different as follows.



### Warning

This means that the action it describes may result in death or severe injury.



### Caution

This means that the action it describes may result in injury or property damage.



- This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.
- Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.



- Indicates a prohibition



- Indicates an instruction



### Warning



### Do not

#### Do not use damaged power cord, plug or loose socket.

- If the sheath of the Power Cord has peeled off or is picked due to carelessness during use of the product, it may cause fire or electric shock. Thus, check the status of the Power Cord, Power Plug, and socket frequently.
- If the Power Cord or the Power Plug is damaged, let the manufacturer, the store, or a qualified technician (service technician) change the cord to prevent harm.
- Please let the designated service center repair the product without fail.

#### Do not cover the automatic steam outlet with your hand or face.

- It can cause burns. Do not cover the steam cap with your hand or face.
- Especially be careful to keep it out of children's reach.

#### Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.

- It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction or discoloration.
  - Do not put the Power Cord near an electric heating appliance.
- The sheath of the Cord may melt and cause fire or electric shock. Please check the power cord and plug frequently.

#### Don't spray or put any insecticide and chemicals.

- This may cause fire.
- If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call a dealer or a service center.

#### Please be careful of water and chemicals.

- It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction or discoloration.
- If water gets into the product, please contact Customer Service center.

#### Do not open the lid during heating and cooking.

- If you open the lid while boiling or steaming, the steam may cause a burn.
- Be careful when you open the lid right after cooking. The steam may cause a burn.

#### Use a single socket with the rated current above 15A. Using several lines can cause overflow or breakdown.

- Using several lines in one socket can cause overheating or fire. Please check the power cord and plug frequently.
- If there is a foreign substance or moisture on the Power Plug, wipe it off before use.
- Use an extension cord with the rated current above 15A.

#### Do not use a deformed Inner Pot or an Inner Pot other than the one exclusively for the product.

- Using another inner pot can cause an operation error or fire.
- When you have dropped the Inner Pot or the Inner Pot is deformed, contact Customer Service center.

#### Do not use a rice cooker at a place where dust is trapped or chemical material is located.

- Do not use any combustible gas or flammable materials nearby a product.
- It can cause explosion or fire.

#### Do not use it without the inner pot.

- It can cause electric shock or malfunction.
- Do not pour rice or water without the inner pot.
- If rice or water gets inside the body, do not turn the product over or shake it. Please contact the dealer or service center.

#### Do not cover the automatic steam outlet with a cluster, a towel or apron, etc.

- It can cause a fire or a breakdown.
- It can cause an explosion by pressure.

#### Do not bend, tie or pull the power cord by force.

- It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.

#### Remove external substances on plug with a clean cloth.

- It may cause fire. Please check the power cord and plug frequently.

#### Do not change, extend or connect the power cord without the advice of a technical expert.

- It can cause an electric shock or fire.

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

- Electric short might cause fire.

#### Do not clean the product with water or pour water in the product.

- It can cause an electric shock or fire.

#### Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

- It can cause an electric shock or fire.
- Only a service technician should dismantle or repair the product. Contact Customer Service center for repairs or malfunction.

#### Do not put a foreign substance such as a metal stick into the Steam cap or the product. (Extra caution with children.)

- It can cause an electric shock or fire.

#### Do not over unplug and plug the power cord excessively.

- It can cause an electric shock or fire.

# SAFETY PRECAUTIONS



## Warning

**Be careful that both the plug and power cord are not bit by animals or pierced by sharp metal materials.**

- Damages by impact can cause an electric shock or fire. Please check the power cord and plug frequently.

## Do not

**Do not put any needles, cleaning pins, etc. in the ventilator or any gap of the cooker.**

- It can cause an electric shock or fire.

**Keep the cooker out of reach of children.**

- It can cause burns, electric shock or injury.

## Warning

**Do not use on a rice chest or a shelf.**

- Do not use between furniture. Please check the power cord and plug frequently.
- If used on furniture, automatic steam releasing can cause damage, fire and an electric shock.

## Remember

**Clean any dust or external substances off the temperature sensor and inner pot.**

- It can cause a system problem or fire.

**Attach the Detachable Cover before you use the product.**

- If you use the product without the Detachable Cover, it may cause electric shock, fire, steam leak and a disorder of the product

**Do not place heavy things on the power cord.**

- It can cause an electric shock or fire. Please check the power cord and plug frequently.

**Be careful not to harm your hands when opening the cover.**

- Do not leave the cover opened. It might cause accident.

**Do not plug or pull out the power cord with wet hands.**

- If you pull the Power Plug out with a wet hand, it may cause electric shock.
- If you excessively pull the Power Plug, it may cause electrical short and electric shock due to a disorder in the Power Cord.

## Caution

**Do not use the product for other than cooking, warming, and designated menu, such as boiling water, sweet rice drink, seaweed soup, curry, frying, etc.**

- It may cause a malfunction or odor.

## Do not

**Please contact dealer or service center when strange smell or smoke occur.**

**Please carefully pull out the plug when not in use.**

- It can cause electric shocks or fire.
- Use AC 120V only.

**Do NOT use near wall or furniture. Otherwise wall or furniture may be damaged, discolored or deformed due to vapor or heat.**

- When using in drawer or cabinet etc, ensure that vapors do not enter it.

**Do not drop or impact the cooker.**

- It can cause a safety problem.
- Do not apply excessive force to or drop the product.

**If possible, only use warming function when cooking white rice. Other foods are easily discolored.**

**Take out the Rice shovel before keeping warm.**

- It may cause odor or discoloration.

**Do not use over the maximum capacity.**

- It can cause overflow or breakdown.
- Do not make porridge over the designated amount.

**Please avoid using it on an unstable location where the rice cooker can easily fall.**

- It can cause a deformation or a fire. • It can cause burns or breakdowns.
- Be careful to install the power cord in an area that is not easily disturbed.

**Do not place on rough top or tilted top.**

- It may cause fire or malfunction.
- Be careful not to get caught in the Power Cord with hands, feet, or other objects and fall on the product.

**Don't use inner pot for various purposes. And do not heat up the inner pot on the gas stove.**

- The Inner Pot may be deformed or the coating may be peeled off which may cause a malfunction.

**Please pull out the plug when not in use.**

- It may cause electric shock, electrical short, and fire due to the lowering of the insulation performance.

**The Inner Pot coating may be peeled off.**

- Inner pot coating may wear away after long use.
- When cleaning the inner pot, do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive metallic etc.

**Do not touch the metallic surface of the inner pot and heating plate after cooking or warming**

- You may get burned.

## Caution

**Do not plug or pull out the power cord with wet hands.**

- If the power cord is impacted it may cause electric shock and fire.

## Remember

**To clean the product, wait until it cools down.**

- The heated areas may cause a burn.

**Please clean the body and other parts after cooking.**

- If you cook and warm rice after making a steamed dish, the smell may permeate the rice.
- Refer to Page 15 and clean it before use.

**After cooking, wipe out the water remaining in the product.**

- The heated areas may cause a burn.
- Wipe out the water remaining in the tray of the product.

**During warming, close the lid and then connect the power supply.**

- Long period of warming may cause a smell of rice or discoloration.

**When you clean the product, wash the Inner Pot and the Detachable Cover with neutral detergent, and dry them. Wipe the product with a dry and clean cloth.**

**Please plug the power cord completely into the power socket.**

**Be cautious when opening rice cooker immediately after cooking because steam and heat from the inside of the product can cause burns.**



# MESURES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le guide de sécurité du produit qui suit afin d'éviter les accidents et/ou les dangers graves.
- « Avertissement » et « Attention » diffèrent comme suit :



## Avertissement

Cela signifie que l'action qui est décrite peut entraîner la mort ou une blessure grave.



## Attention

Cela signifie que l'action décrite peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels.



- Ce symbole vise à rappeler et à alerter que quelque chose peut entraîner des problèmes dans la situation donnée.
- Veuillez lire et respecter l'instruction afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Indique une interdiction.
- Indique une instruction.



## Avertissement



## INDICATION

**Ne pas utiliser un cordon d'alimentation, prise électrique, ou prise murale endommagée.**

- Peut entraîner un choc électrique ou un incendie

**Do not cover the automatic steam outlet with your hand or face.**

- Cela peut provoquer des brûlures. Ne pas couvrir le couvercle de vapeur avec vos mains ou votre visage.
- Veuillez particulièrement éloigner l'appareil hors de la portée des enfants.

**Ne pas placer l'appareil dans l'eau, liquide ou flamme.**

- entraîne un choc électrique ou une incendie

**Ne jamais vaporiser de l'insecticide ou un produit chimique dans l'autocuiseur**

- Risque d'incendie et d'intoxication mortelle

**Ne pas placer l'appareil dans l'eau, liquide ou flamme.**

- entraîne un choc électrique ou une incendie

**Ne pas ouvrir le couvercle pendant le réchauffement ou la cuisson.**

- Si vous ouvrez le couvercle au cours de l'ébullition ou de la cuisson, cela peut provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson. Cela peut provoquer des brûlures dues à la vapeur.

**Utiliser le courant électrique comme Spécifié, n'utiliser que du 15A.**

- peut entraîner un choc électrique ou un incendie

**Ne pas placer l'autocuiseur dans un environnement poussiéreux Ou à côté de substances chimiques (facilement inflammable)**

- Peut entraîner des explosions ou un incendie.

**Ne pas placer d'autres récipients à l'intérieur De l'appareil.**

- il se pourrait qu'il atteigne Une température plus élevée et qu'il provoque Des brûlures aux mains ou choc électrique

**Ne pas utiliser l'autocuiseur sans le panier Amovible.**

- peut entraîner choc électrique ou Dysfonctionnement
- Ne pas mettre directement Le riz ou l'eau sans le panier.

**Ne pas recouvrir le couvercle avec un chiffon, une serviette**

- Provoquer un dysfonctionnement ou l'arrêt de l'autocuiseur

**Ne pas plier, ne pas attacher le cordon D'alimentation**

- entraîne un choc électrique Ou un court circuit suivi d'une incendie

**Enlever tout élément étranger de la prise Electrique ou du cordon d'alimentation avec**

- Une serviette propre

**Ne pas changer, étendre ou manipuler le Cordon d'alimentation sans l'avis d'un expert.**

- Peut causer un choc électrique ou un incendie.

**Ne pas déplacer le produit en tirant sur la corde Alimentaire.**

- Peut entraîner un incendie.

**Ne pas verser de l'eau à l'extérieur du bac de cuisson**

- entraîne un choc électrique ou une incendie

**Ne pas démonter ou réparer les pièces de L'appareil soit même.**

- peut entraîner un choc électrique Ou un incendie.
- Contacter directement le revendeur

**Ne pas mettre en contact avec un objet métallique ou d'un objet étranger dans l'autocuiseur**

- Peut causer un choc électrique ou un incendie

**Ne pas insérer d'aiguille, de tige de nettoyage dans le ventilateur ou tout autre élément dans la mijoteuse.**

- Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie.

**Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.**

- Cela peut causer des brûlures et des chocs électriques.

**Ne pas brancher et débrancher la prise électrique ou cordon d'alimentation.**

- entraîne une incendie ou un choc électrique

**Ne pas mettre à la portée d'un animal domestique**

- Entraîne des brûlures, choc électrique, incendie

# MESURES DE SÉCURITÉ



## Avertissement



## INDICATION

### Ne pas le placer sur une étagère ou une table d'appoint.

- Ne pas mettre le cordon alimentaire entre les meubles pour éviter un risque d'incendie. Vérifier souvent le bon état Du cordon alimentaire et prise électrique

### Attention de ne pas se faire mal aux mains Lors de l'ouverture du couvercle

- Ne pas laisser Ouvert le couvercle pour éviter des accidents

### Ne pas poser des objets lourds sur le cordon d'alimentation

- Entraîne un choc électrique ou une incendie

### Assurez-vous de placer le couvercle amovible avant d'utiliser l'appareil.

- Si vous utilisez l'appareil sans le couvercle, cela peut provoquer un choc électrique, un incendie, des fuites de vapeur et une défectuosité de l'appareil.

### Retirez la poussière ou toute substance externe du détecteur de température et du contenant interne.

- Cela peut provoquer un problème du système ou un incendie.

### Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec

- Les mains mouillées Entraîne un choc électrique



## ATTENTION



## Ne pas

### Ne pas utiliser l'autocuiseur pour d'autres fonctions inadaptées.

- Provoque une mauvaise odeur ou la dégradation du panier amovible.

### Contactez le revendeur pour service après vente pour tout anomalie (odeur, fumée...) Débrancher la prise de courant et contacter le revendeur

### Débrancher le cordon d'alimentation après son utilisation

- Entraîne choc électrique ou incendie N'utiliser que du AC 220~240 V

### Ne pas utiliser au-delà de la capacité de l'autocuiseur

- Entraîne un arrêt. Ne pas cuire de la soupe ou du bouillon.

### De préférence, utiliser la fonction « garde chaud » que pour la Cuisson du riz blanc. Les autres aliments peuvent décolorer lors De la cuisson.

### Enlever la cuillère à riz avant la cuisson.

- Cela peut décolorer le riz ou riqued' être collé au riz.

### Utiliser l'autocuiseur sur une surface plate

- Et stable et éviter que celui-ci tombe Provoque un dysfonctionnement

### Ne pas utiliser le panier amovible pour une autre Utilisation. Ne pas réchauffer le récipient sur un réchaud.

- Entraîne une déformation du panier Et la dégradation de l'anti adhésif.

### Ne pas déposer l'autocuiseur par terre ou sur.

- Une surface trop haute. Abime le cordon

### Débrancher la prise en cas de non utilisation de l'autocuiseur.

- Provoque un électrochoc ou une incendie.

### D'alimentation et peut entraîner un dysfonctionnement

- Ne pas faire tomber l'autocuiseur. Entraîne un dysfonctionnement

### Ne pas toucher les parties métalliques de l'autocuiseur Après son utilisation

- Provoque des brûlures.

### Ne pas placer à proximité d'un mur, meuble, objet.

- La vapeur entraîne un changement de couleur ou déformation de l'objet.

### Contactez le service après vente si le panier Amovible est s'est abimé. Le film anti adhésif Peut partir avec le temps. Ne pas utiliser.

- D'éponge métallique, de brosse pour le lavage.

### Veillez nettoyer l'unité principale et les autres pièces après la cuisson.

- Si vous faites cuire et réchauffer du riz directement après avoir fait des plats cuits à la vapeur, l'odeur peut imprégner le riz.

### Lors du « garde chaud », rabattre le couvercle Et allumer la fonction.

- Sinon le riz colle sur le panier Amovible

### Attendre le refroidissement des parties à nettoyer

- pour éviter des brûlures

### Bien nettoyer le corps de l'autocuiseur après L'utilisation

- pour éviter les odeurs et dégradations

### Lorsque vous nettoyez l'appareil, veuillez vous assurer de laver le contenant interne et le couvercle amovible avec un détergent neutre et veuillez l'assécher adéquatement. Essuyez l'appareil avec un chiffon sec et propre.

### Soyez vigilant et évitez les brûlures dues à la vapeur et la chaleur provenant du contenant interne de l'appareil après la cuisson.



## 안전상의 경고

- ‘안전상의 경고’는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜 주십시오.
- ‘안전상의 경고’는 ‘경고’와 ‘주의’의 두가지로 구분되어 있으며 ‘경고’와 ‘주의’의 의미는 다음과 같습니다.

! 경고	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	! 경고	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.</li> <li>• 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.</li> </ul>
! 주의	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⊘ (금지)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이 기호는 어떤 행위를 ‘금지’하는 표시입니다.</li> <li>• 이 기호는 어떤 행위를 ‘지시’하는 표시입니다.</li> </ul>

! 경고	⊘ (금지)	<p>전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객센터로 문의바랍니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.</li> <li>• 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자 (서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.</li> <li>• 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다.</li> </ul>	<p>내술 없이 사용을 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 고장의 원인이 됩니다.</li> <li>• 내술이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.</li> <li>• 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 고객센터로 문의하십시오.</li> </ul>
<p>사용 중 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화상의 우려가 있습니다. 취사 중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.</li> <li>• 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>	<p>증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.</li> </ul>		
<p>제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재 발생의 우려가 있습니다.</li> <li>• 제품 내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 고객센터로 문의 하십시오.</li> </ul>	<p>전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 확인하십시오.</li> </ul>		
<p>싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳에서는 사용 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.</li> <li>• 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 고객센터로 꼭 문의하십시오.</li> </ul>	<p>전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원플러그 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>		
<p>취사나 요리가 진행 중에 있을 때, 뚜껑을 열지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥이 끓거나 뜬이 진행 중일 때 뚜껑을 열면 증기에 의한 화상의 원인이 됩니다.</li> <li>• 취사 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 위험이 있으므로 주의를 요합니다.</li> </ul>	<p>전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul>		
<p>반드시 정격 15A 이상의 접지단자가 있는 교류 120V 전용 콘센트에 서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.</li> <li>• 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.</li> <li>• 연장코드도 15A 이상의 것을 사용하여 주십시오.</li> </ul>	<p>제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.</li> </ul>		
<p>먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품 근처에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오.</li> <li>• 폭발 및 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul>	<p>제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 제품에 물이 들어간 경우는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객센터로 문의하십시오.</li> </ul>		
<p>변형된 내술이나 전용 내술이 아닌 것은 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 내술이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 내술을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 고객센터로 문의 하십시오.</li> </ul>	<p>제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재 및 감전의 원인이 됩니다.</li> <li>• 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오, 수리 및 고장 상담은 고객센터로 문의하십시오.</li> </ul>		
<p>제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>	<p>증기구나 제품 내부에 금속 막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오 (특히, 어린이 주의)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul>		



# 안전상의 경고

### 경고

### (지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
- 취사 또는 요리 중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

제품 사용시 반드시 분리형 커버를 부착한 후 사용하십시오.

- 분리형 커버 없이 사용시 감전, 화재 증기누설 및 제품고장의 원인이 됩니다.

뚜껑을 여닫을 때 손을 다치지 않도록 주의 하십시오.

- 뚜껑을 열어 놓은 상태로 방치하지 마십시오, 사고의 원인이 됩니다.

온도감지기, 밥솥 내부 및 열판 또는 내솥 바깥부위의 이물질 (밥알, 기타음식물 등)은 반드시 제거 후 사용하십시오.

- 제품 사용 전 반드시 이물질 제거상태 확인 후 사용하십시오.
- 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.

전원코드 위에 무거운 물건을 올려놓거나 코드가 제품 바닥에 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.

전원플러그를 콘센트에서 꽂거나 뺄 때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 꽂거나 빼 주십시오.

- 젖은 손으로 전원플러그를 뺐으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 무리하게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다.

### 주의

### (금지)

취사,보온 지정된 메뉴 이외의 물끓임, 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른용도로 사용하지 마십시오.

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가나면 즉시 전원플러그를 뽑고 고객센터상으로 문의해 주십시오.

120V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 220V 전원에서 승압용 트랜스를 120V로 감압해서 사용하지 마십시오.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.
- 제품에 무리하게 힘을 가하거나 떨어뜨리지 마십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥솥 넘침이나 취사불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오

흰밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(팔밥, 혼식, 크로켓, 그라탕 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.

주걱을 넣은 채 보온하지 마십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

- 화재 및 변형의 원인이 됩니다.
- 수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품에 떨어지지 않도록 주의 하십시오.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

- 절연 성능 저하로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

사용 중이거나 사용직후는 내솥 및 내부, 내솥케이스, 열판 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의한 화상을 입을 수 있습니다.

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.

내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.
- 날카로운 식기류(포크, 손가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 씻을 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

벽 및 가구 가까이에서 사용하지 마십시오, 증기 또는 열로 인해 벽 및 가구를 손상 시키고, 변색 및 변형의 원인이 됩니다.

- 수납 캐비닛 등에서 사용할 때에는 안에 증기가 스며들지 않도록 해 주십시오.

### 주의

### 지시

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 찜 요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 37쪽을 참조하여 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

보온 중에는 반드시 뚜껑을 닫고 전원을 접속하여 주십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

청소는 제품을 식힌 후에 하십시오.

- 고온부에 접촉되어 화상의 원인이 됩니다.

취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

- 이상한 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- 본체의 물받이에 고인 물을 닦아 주십시오.

제품을 청소할 때는 내솥과 분리형 커버는 중성세제로 씻은 후 잘 건조 시키시고 본체는 물기가 없는 깨끗한 천으로 닦아서 말려주십시오.

취사 직후, 제품 내부의 증기 및 고열로 인한 화상의 우려가 있으므로 주의를 요합니다.

전원커넥터는 제품 플러그 끝까지 꽂아 주십시오.



# Cảnh báo an toàn

- Cần nghiêm ngặt tuân thủ các cảnh báo an toàn và sử dụng đúng cách để phòng tránh sự cố hoặc nguy hiểm có thể xảy ra
- “Cảnh báo an toàn” chia rõ hai khái niệm là “cảnh báo” và “chú ý”, theo đó, “cảnh báo” và “chú ý” mang ý nghĩa như sau



## Cảnh báo

Là tình huống nguy hiểm, nếu không tránh sẽ có thể gây tai nạn chết người hoặc trọng thương



## Chú ý

Là tình huống nguy hiểm, nếu không tránh sẽ có thể gây các chấn thương nhẹ



• Kí hiệu này thể hiện cảnh chú ý trong một số điều kiện đặc biệt có thể gây nguy hiểm

• Để tránh nguy hiểm cần đọc kỹ và làm theo hướng dẫn.



• Kí hiệu này mang ý nghĩa “cấm” một số hành vi nào đó.



• Kí hiệu này mang ý nghĩa “hãy thực hiện” một việc làm nào đó.



## Cảnh báo



## Cấm

**Khi dây cắm hoặc phích cắm bị vỡ, hỏng hoặc ổ cắm không chắc, cần liên hệ với trung tâm bảo hành.**

- Khi sử dụng sản phẩm, có thể xảy ra một số tai nạn nếu dây cắm bị hở hoặc đứt do thiếu chú ý. Cần thường xuyên kiểm tra trạng thái của dây cắm, phích cắm và ổ cắm.
- Trong trường hợp dây cắm, phích cắm bị vỡ, hoặc đứt, cần mang đến công ty sản xuất, đại lý hoặc kĩ thuật viên được chứng nhận để đổi mới, tránh trường hợp nguy hiểm có thể xảy ra.
- Cần đến trung tâm bảo hành được chỉ định để tiến hành sửa chữa.

**Không để tay hay đưa mặt gần van áp suất và lỗ thoát hơi nước khi nồi đang hoạt động**

- Có thể gây bỏng: Khi nồi đang hoạt động, hơi nước thoát ra rất nóng, tránh để tay hoặc đưa mặt gần nồi.
- Không để dây cắm điện gần nơi có các vật nóng, có thể gây ra hiện tượng chảy, cháy chập ổ cắm. Thường xuyên kiểm tra tình trạng dây cắm.

**Không rắc hoặc cho các chất hóa học, thuốc sát trùng vào nồi.**

- Có thể gây hỏa hoạn.
- Khi có gián hoặc các côn trùng khác xâm nhập vào nồi, cần hỏi tư vấn từ trung tâm bảo hành.

**Không sử dụng sản phẩm tại những khu vực có khả năng làm ướt sản phẩm như nhà tắm, bồn rửa bát.**

- Có thể gây hiện tượng rò điện hoặc giật điện.
- Khi có nước xâm nhập vào trong sản phẩm, cần thông báo với trung tâm bảo hành.

**Khi nồi đang trong chu trình hoạt động, tuyệt đối không mở nắp nồi.**

- Có thể gây thương tích do hơi nước thoát ra nếu mở nắp nồi trong lúc gạo đang được nấu hoặc cơm đang được ủ nhiệt
- Cần chú ý khi mở nắp sau khi cơm đã chín, hơi nước thoát ra có thể gây thương tích.

**Chú ý chỉ dùng điện có cường độ dòng điện 15A trở lên và hiệu điện thế 220V, không cắm nhiều phích cắm tại ổ điện.**

- Khi sử dụng nhiều sản phẩm hoặc các thiết bị điện cùng một chỗ có thể gây ra tai nạn cháy nổ, chập điện, cần thường xuyên kiểm tra tình trạng của ổ cắm.
- Trong trường hợp phích cắm dính đi vật hoặc hơi nước, cần lau sạch trước khi sử dụng.
- Trong trường hợp sử dụng ổ cắm chuyển, lưu ý cường độ dòng điện tại ổ cắm chuyển phải đạt 15A trở lên.

**Không sử dụng sản phẩm tại nơi có nhiều bụi hoặc nơi có chứa các chất hóa học.**

- Không sử dụng những vật dụng có gas có tính năng gia nhiệt hoặc các chất dễ gây cháy nổ gần sản phẩm.
- Có thể là nguyên nhân gây nổ hoặc hỏa hoạn.

**Không sử dụng lòng nồi đã bị biến dạng hoặc không phải lòng nồi chuyên dụng.**

- Có thể xảy ra nguy hiểm cháy nổ khi nhiệt độ lòng nồi quá cao.
- Khi đánh rơi lòng nồi hoặc làm biến dạng lòng nồi, cần đến tư vấn tại trung tâm bảo hành.

**Tránh để sản phẩm ở nơi có ánh sáng trực tiếp, gần bếp ga, bật lửa, các vật truyền nhiệt, vv.**

- Đó có thể là nguyên nhân gây ra rò điện, giật điện, biến dạng, thay đổi màu sắc và các tai nạn cháy nổ.
- Không để dây cắm điện gần nơi có các vật nóng, có thể gây ra hiện tượng chảy, cháy chập ổ cắm. Thường xuyên kiểm tra tình trạng dây cắm.

**Không sử dụng sản phẩm khi không có lòng nồi.**

- Có thể gây nguy hiểm điện giật hoặc hư hỏng sản phẩm.
- Không cho gạo hay nước vào bên trong khi không có lòng nồi.
- Khi có gạo hoặc nước rơi vào linh kiện khác trong nồi, chú ý không lật nồi hoặc lác nồi, cần đem đến trung tâm bảo hành để được tư vấn.

**Không sử dụng sản phẩm khi lỗ thoát hơi nước hoặc van áp suất bị bít kín bởi các vật dụng như khăn lau, vải trang trí hay các vật dụng khác được đặt lên trên.**

- Có thể gây hiện tượng biến dạng, thay đổi màu sắc hoặc hư hỏng sản phẩm.

**Không buộc, cuộn, kéo quá mức dây cắm.**

- Có thể gây rò điện, giật điện hoặc cháy nổ. Thường xuyên kiểm tra tình trạng dây điện.

**Cần lau sạch các chất bẩn bám vào phích cắm bằng giẻ khô.**

- Có thể gây hỏa hoạn. Cần kiểm tra kỹ trạng thái phích cắm.

**Không tự ý nối dây hoặc dùng các biện pháp thủ công làm dài dây.**

- Có thể gây nguy hiểm điện giật hoặc cháy nổ

**Không dùng dây cắm để lôi hoặc kéo để di chuyển sản phẩm**

- Có thể xảy ra tai nạn cháy nổ do hiện tượng đoản mạch.

**Không để sản phẩm vào bồn rửa bát để vệ sinh hoặc đổ nước vào bên trong sản phẩm.**

- Có thể gây ra hiện tượng rò điện, giật điện hoặc hỏa hoạn.
- Nếu sản phẩm bị nước vào, cần rút phích cắm, ngừng sử dụng và mang đến trung tâm bảo hành.

**Không tự ý tháo lắp sản phẩm**

- Có thể gây ra tai nạn cháy nổ và giật điện
- Chỉ để các nhân viên của trung tâm bảo hành tháo hoặc sửa chữa sản phẩm. Cần đến trung tâm bảo hành để được tư vấn sửa chữa.

**Không cho bất kì vật kim loại hay dị vật vào lỗ thoát hơi nước hay vào bên trong nồi. (Chú ý trẻ em)**

- Có thể gây ra tai nạn cháy nổ và giật điện.

**Không để trẻ em một mình sử dụng nồi, để nồi xa tầm tay trẻ em.**

- Có thể gây ra tai nạn cháy nổ và điện giật.

**Không lặp lại thao tác cắm rồi rút phích cắm điện ra liên tục.**

- Có thể bị bỏng hoặc giật điện.

**Không cho các vật như kim, dụng cụ vệ sinh, vật kim loại và các dị vật khác vào kẽ linh kiện hoặc các lỗ hút, thoát khí của nồi.**

- Có thể gây hiện tượng giật điện hoặc hỏa hoạn.

**Cần chú ý phích cắm và dây cắm không bị hở, đứt do động vật cắn hoặc cọ vào các vật sắc nhọn.**

- Những lỗi hỏng vỡ do va đập có thể là nguyên nhân gây giật điện, cháy nổ, vv. Cần thường xuyên kiểm tra dây điện, nguồn điện và trạng thái phích cắm.



# Cảnh báo an toàn



## Cảnh báo

**Không đặt sản phẩm lên các vật như thùng gạo, giá đỡ đa dụng.**

- Khi dây dẫn bị chèn tại các kẽ có thể gây hiện tượng chập cháy điện hoặc giật điện.
- Cần kiểm tra trạng thái dây dẫn thường xuyên.
- Khi nồi đang trong chu trình hoạt động, và hơi nước thoát ra, những đồ vật như thùng gạo, giá đỡ đa dụng có thể làm sản phẩm hư hỏng, bốc cháy hoặc giật điện.

**Chỉ sử dụng khi nắp trong của nồi đã được lắp vào hoàn chỉnh.**

- Nếu sử dụng mà không có nắp trong, có thể gây ra hiện tượng điện giật, hỏa hoạn, xì hơi, và hỏng nồi.

**Chú ý không để tay bị thương tích khi đóng/ mở nồi.**

- Cần thận khi nồi đang mở nắp, có thể gây tai nạn.



## Đề nghị

**Cần loại bỏ sạch dị vật bao gồm cả hạt cơm và các loại thức ăn khác tại các bộ phận cảm biến nhiệt, bên trong nồi, mâm nhiệt và khu vực lòng nồi trước khi sử dụng.**

- Trước khi sử dụng cần kiểm tra đã loại bỏ sạch các dị vật chưa.
- Nếu phần cảm biến nhiệt không cảm biến chính xác có thể gây các tác động không mong muốn trong quá trình gia nhiệt cho lòng nồi, hoặc gây cháy nổ.

**Chú ý không đặt vật nặng đè lên dây điện và đặt nồi trên dây.**

- Có thể gây hiện tượng điện giật hoặc cháy nổ, cần thường xuyên kiểm tra trạng thái của dây..

**Lau khô tay khi cầm hoặc rút phích cắm.**

- Nếu để tay ướt tiếp xúc với nguồn điện trong quá trình rút/cắm phích có thể bị điện giật.
- Nếu rút phích cắm không đúng cách có thể gây rò điện hoặc bị điện giật.



## Chú ý

**Ngoài việc nấu cơm, giữ ấm và các chức năng có trong menu, tuyệt đối không dùng nồi vào các mục đích nấu món khác như đun nước, nấu nước gạo Hàn Quốc, canh rong biển, cà ri, chiên dầu**

- Có thể gây hư hỏng nồi hoặc bốc mùi không mong muốn.

**Khi đang sử dụng nếu nghe thấy âm thanh lạ, hoặc ngửi thấy mùi hoặc khói lạ, cần lập tức rút phích cắm, loại bỏ áp suất trong nồi và liên hệ với trung tâm bảo hành.**

**Không sử dụng dòng điện có hiệu điện thế khác 220V**

- Có thể gây ra hiện tượng giật điện, cháy nổ.
- Sản phẩm không hoạt động bình thường.

**Chú ý không để sản phẩm bị va đập mạnh hoặc rơi.**

- Có thể gây ra các vấn đề về hư hại cho sản phẩm hoặc phát sinh các tình huống nguy hiểm.
- Không dùng sức để ép hoặc làm rơi sản phẩm

**Không nấu lượng quá nhiều so với mức tối đa quy định của nồi.**

- Có thể gây ra các vấn đề về hư hại cho sản phẩm hoặc phát sinh các tình huống nguy hiểm.
- Không dùng sức để ép hoặc làm rơi sản phẩm

**Trừ cơm trắng, các loại thực phẩm khác như cơm đậu, cơm ngũ cốc, khoai, gratin vv dễ bị biến chất nên không nên dùng chức năng giữ ấm.**

**Không giữ ấm cơm khi và xôi cơm còn để trong nồi.**

- Là nguyên nhân khiến cơm biến màu hoặc có mùi.

**Không đặt sản phẩm lên các đồ dùng như thảm trải, tấm nam châm., tấm trải điện.**

- Có thể gây tai nạn cháy nổ hoặc biến dạng sản phẩm.
- Thường xuyên kiểm tra trạng thái của sản phẩm.

**Không đặt nồi trên các mặt phẳng nghiêng hay mặt nhấp nhô**

- Có thể gây ra hiện tượng cháy nổ hoặc hư hại sản phẩm.
- Chú ý đặt sản phẩm ở nơi dây điện không vướng chân tay, tránh hiện tượng rơi hỏng sản phẩm.

**Khi không sử dụng, cần rút các phích cắm khỏi ổ cắm.**

- Có thể gây hiện tượng giật điện, rò điện, cháy nổ do khả năng cách điện thấp.

**Không sử dụng lòng nồi vào các mục đích khác hoặc đặt trực tiếp lên lửa.**

- Có thể gây biến dạng lòng nồi hoặc bong lớp chống dính dẫn đến hư hại sản phẩm.

**Có thể làm bong lớp chống dính của lòng nồi.**

- Khi sử dụng sản phẩm trong thời gian dài, có thể xuất hiện hiện tượng bong lớp chống dính lòng nồi.
- Không dùng giẻ bằng kim loại hoặc có chất liệu cứng để rửa lòng nồi, điều này có thể gây ra hiện tượng bong lớp chống dính.
- Không cho các vật dụng sắc nhọn như đĩa, thìa, đũa, vv vào lòng nồi khi rửa bát đũa, đây cũng là nguyên nhân làm bong lớp chống dính của lòng nồi.

**Không sử dụng sản phẩm gần tường hoặc đồ nội thất, do hơi nước hoặc nhiệt thoát ra trong quá trình nấu có thể gây hư hại, biến màu hay biến dạng tường và các đồ nội thất.**

- Lưu ý không để hơi nước thoát ra thấm vào ngăn, vách nơi đặt nồi.



## Chú ý



## Đề nghị

**Lưu ý dọn dẹp vệ sinh sau khi nấu**

- Nếu sử dụng tính năng nấu cơm hoặc làm ấm cơm ngay sau khi nấu món hấp thì cơm có thể bị ám mùi.
- Tham khảo trang 37 về cách vệ sinh nồi trước khi sử dụng.

**Khi rút phích cắm, lưu ý không cầm vào dây điện, phải cầm vào phần phích cắm để rút ra**

- Có thể bị điện giật hoặc nguy hiểm cháy nổ.

**Trong khi nấu, lưu ý cần phải đóng nắp nồi trước khi cắm điện.**

- Có thể gây mùi cho cơm hoặc khiến cơm thay đổi màu sắc.

**Chỉ vệ sinh sau khi nồi đã nguội.**

- Do tiếp xúc với các bộ phận đang tỏa nhiệt cao có thể gây thương tích.

**Sau khi nấu cơm xong cần lau sạch nước dính trong nồi.**

- Có thể gây bốc mùi không mong muốn hoặc thay đổi màu sắc sản phẩm.
- Đồ nước trong hộp chứa hơi nước ngưng tụ phía sau nồi và lau sạch hộp chứa.

**Khi vệ sinh nồi, rửa lòng nồi và nắp trong nồi bằng nước rửa bát trung tính rồi để khô, lau nồi bằng khăn sạch và khô rồi để khô.**

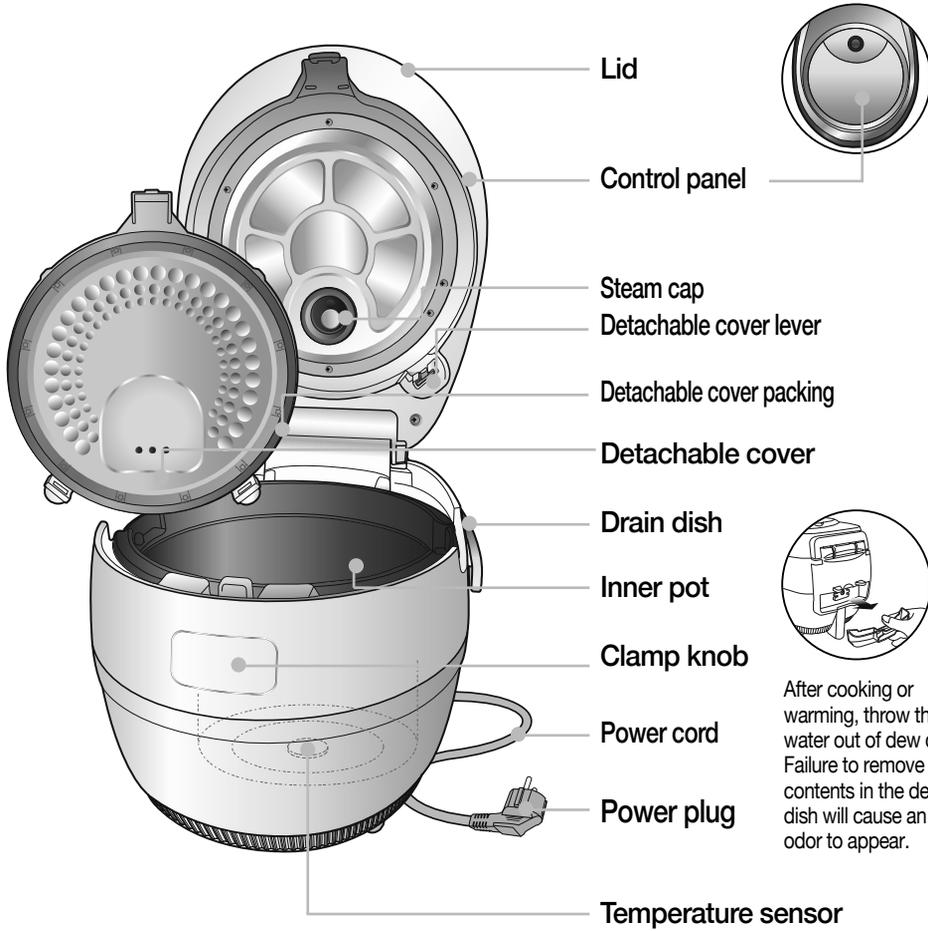
**Ngay sau khi nấu, lưu ý tránh bị thương do hơi nước và nhiệt độ cao trong nồi.**

**Cuộn hết phần dây điện vào trong đáy nồi.**



# PART NAMES

## Name of each part



After cooking or warming, throw the water out of dew dish. Failure to remove contents in the dew dish will cause an odor to appear.

## Accessories



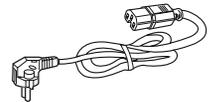
Manual



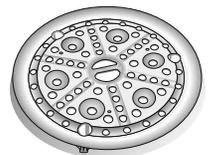
Rice Paddle



Rice measuring cup

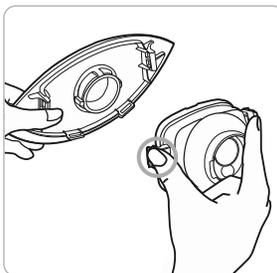


Power cord

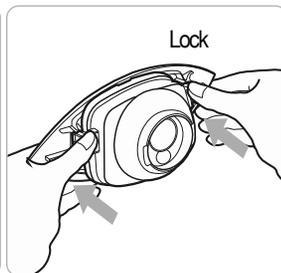


Steam Plate

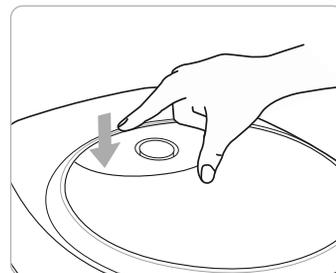
## How to assemble the steam cap



1. Hold the soft steam cap as seen in the picture.



2. Insert into the interlocking position.  
※ To separate it, follow the steps above in reverse order.

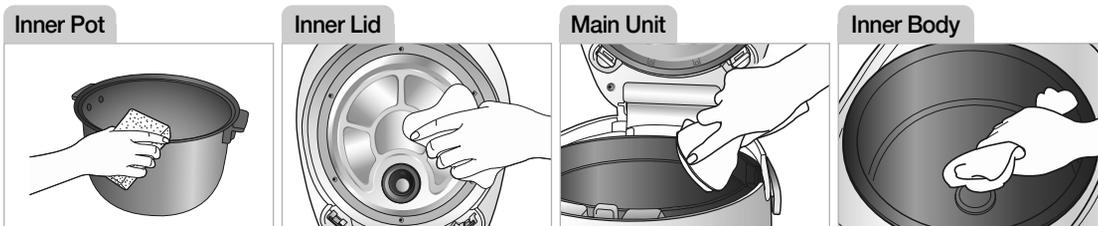


3. Assemble the soft steam cap to the top of the rice cooker



# HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

- Clean your product periodically to maintain upkeep of the rice cooker.  
(Make sure your product is unplugged when cleaning your product)  
Wipe the main body and the lid with a dry dishcloth. Do not use any commercial cleaners.



**Inner Pot**  
Wipe off all remaining food material and moisture from all areas of the outer and inner pot.  
\*\*Using a rough sponge, brush or abrasive material may result in damaging the inner pot. Use dish soap with a soft sponge for optimal cleaning.

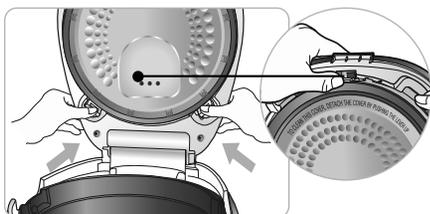
**Inner Lid**  
If moisture accumulates on the inner lid, wipe the lid with a dry dishcloth  
\* Caution when cleaning inner pot  
Do not use sharp cutlery (fork, spoon, etc.) in the pot.  
- It may damage the inner pot coating.

**Main Unit**  
the inner lid, wipe the lid with a dry dishcloth.  
\* Caution when cleaning inner pot  
The rice water generated while cooking is designed to be collected in the dew dish. After cooking, clean it with a dry cloth

**Inner Body**  
If any material sticks to the temperature detector inside of the inner body, remove it and avoid damaging the metal plate. Wipe food material or moisture from the thermal plate.

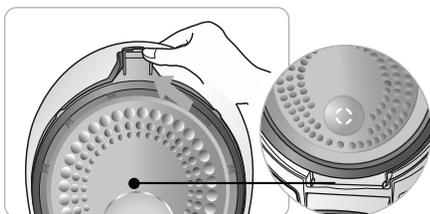
## How to detach/attach detachable cover

### 1 How to detach detachable cover



- ▶ Gently pull the detachable cover towards you by grabbing the tabs at the bottom of the lid

### 2 How to attach detachable cover



- ▶ Gently insert the protrusion of the detachable cover into the lid of your rice cooker



- ▶ Simply push the cover into the lid until the cover snaps into place.  
\* CAUTION: If you attach the detachable cover in the opposite direction, it may cause damage to your rice cooker.

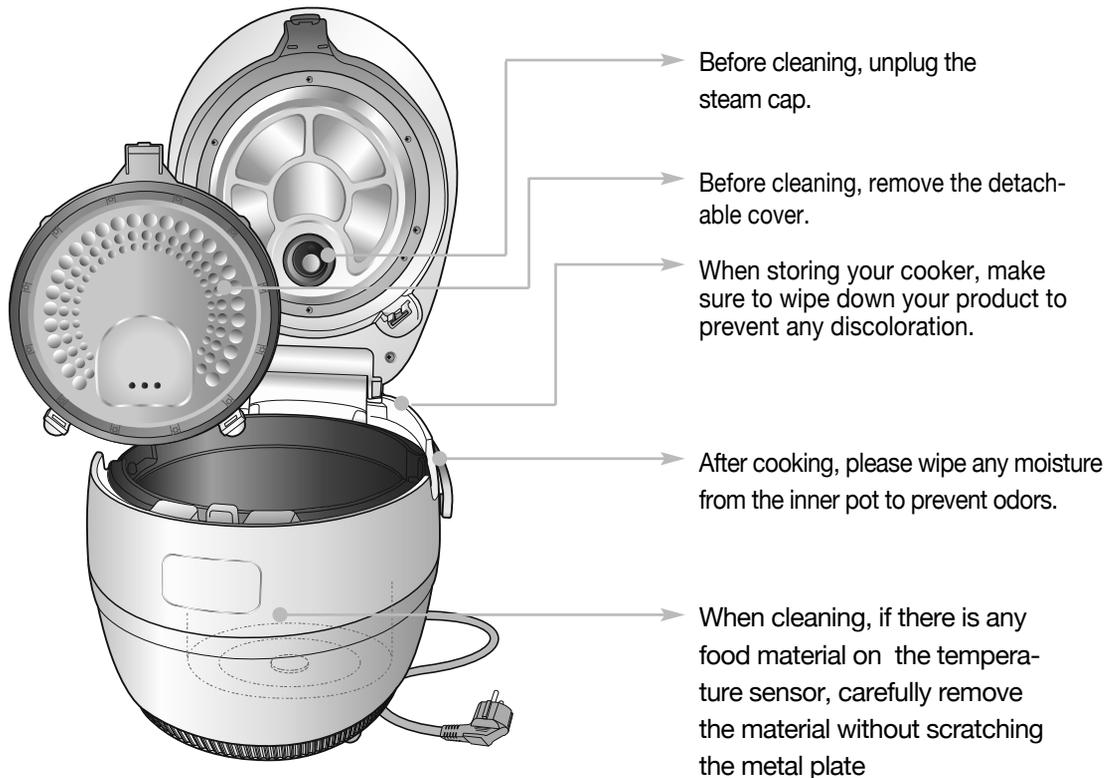


# HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

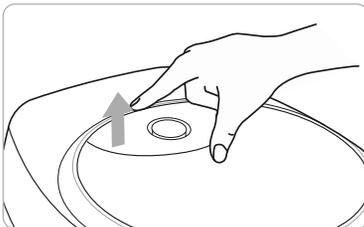
## Maintaining Your Rice Cooker

The inner pot contains a non-stick fluorocarbon coating in order to prevent rice from sticking to the pot.

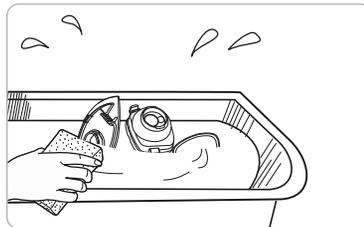
- Only use the Rice paddle inside the inner pot.
- Do not use any metal utensils or dishware in the product.
- Do not use any commercial cleaner.
- If you have used seasoning inside the inner pot, wash the product immediately after use.
- Some stains may remain during use, but this does not affect the cleanliness.



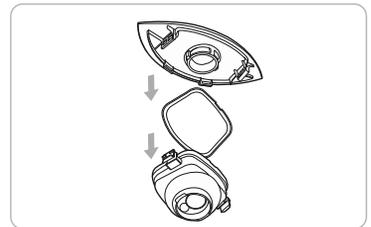
## The steam cap



1. The steam cap should be cleaned after every use. Remove the steam cap by simply pulling it off from the lid.



2. Separate the steam cap into two parts and soak them in lukewarm water. Wash with a sponge or a soft cloth

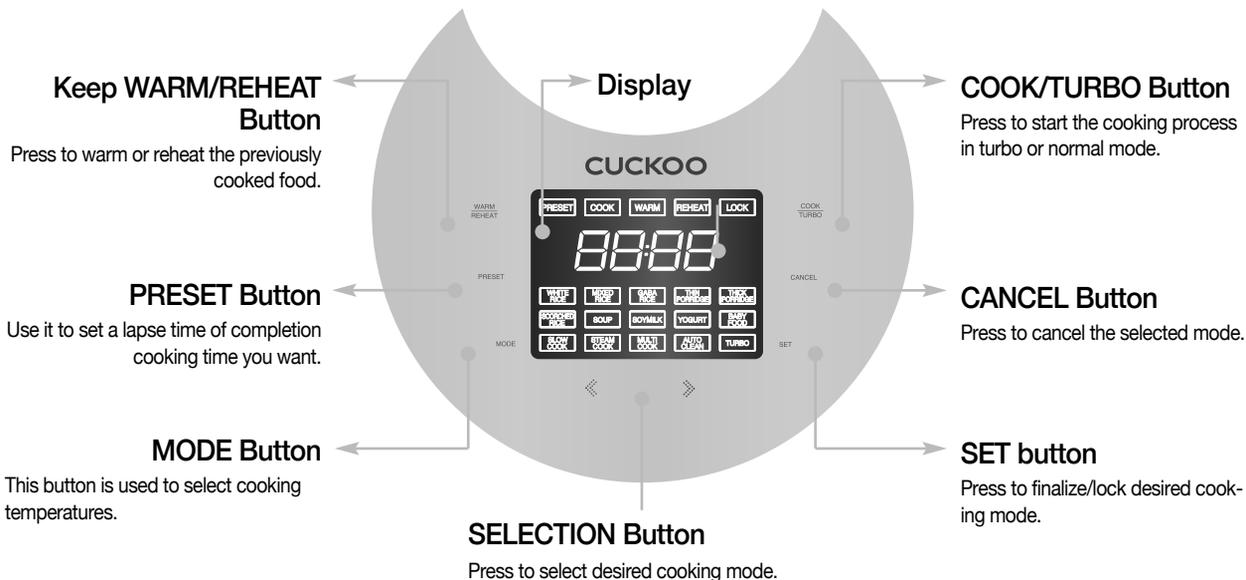


3. Assemble the two parts together until there is a clicking sound



# PANEL DISPLAY

## Panel Display



※ Press the buttons until you hear a buzzer sound. The design of this template may differ from the actual product.



<Standby Mode Screen>

## Error Notifications

Error notifications may appear if product is not working properly.



When the inner pot is not correctly placed into the unit properly.



Temperature sensor issue. (Consult the service center and dealer)



When the cooking mode has not finished for a long time. (Contact our service center and dealer)



Problem on micom memory.



This indicates that the micom memory is not working correctly. (Contact Customer Service).



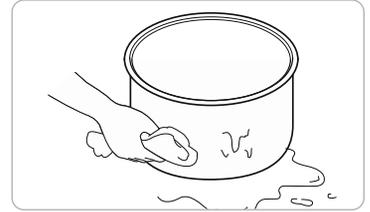
This indicates that the environmental sensor failed to work. (Contact our Customer Service).



## BEFORE COOKING RICE

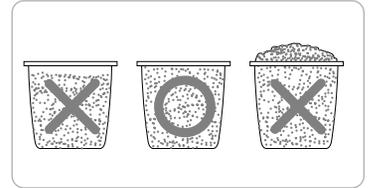
### 1 Clean the inner pot and remove any moisture.

- ▶ Clean the inner pot with a dishcloth.
- ▶ Using a rough sponge may cause damage to the surface of the inner pot.



### 2 Measure the rice correctly with a measuring cup.

- ▶ Recommended serving: 1 full cup of rice equals to one person.  
(Example : 2 persons for 2 cups, 4 persons for 4 cups)



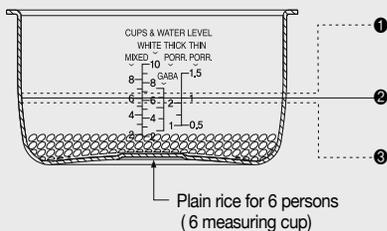
### 3 Clean the rice in a separate container until the water becomes clear.

### 4 Put rinsed rice into the inner pot.

### 5 Pour water into the inner pot until you reach the proper rice to water ratio.

- ▶ Place the inner pot on a flat surface and adjust the water amount to the water level line.
- ▶ The water level line is marked in the inner pot.
- ▶ Adjustment of water height
  - WHITE RICE, TURBO WHITE RICE, SCORCHED RICE: Adjust water based on 'WHITE RICE' water level line.
  - Max.10 persons for WHITE RICE.
  - Max.6 persons for TURBO WHITE RICE.
  - Max.4 persons for SCORCHED RICE
  - MIXED RICE: Adjust water based on 'MIXED RICE' water level line. Max.8 persons for MIXED RICE.
  - GABA RICE: Adjust water based on 'GABA RICE'.
  - Max.6 persons for GABA RICE.
  - THICK PORRIDGE : Adjust water based on 'THICK PORRIDGE' water level line Max.2 cups for THICK PORRIDGE
  - THIN PORRIDGE: Adjust water based on 'THIN PORRIDGE' water level line. Max.1.5 cups for THIN PORRIDGE.

- For 10 persons (1.8L) product



- 1 To cook sticky rice or for old rice :  
Pour more water than the required water level
- 2 To cook rice for 6 people (6 measuring cups) :  
Pour water up to water level 6.
- 3 When the rice is soaked sufficiently or to overcook rice:  
Pour less water than the required water level
- 4 When the rice is overcooked or undercooked :  
the cooking result can be varied due to the moisture content of rice (old rice) If the rice is overcooked or undercooked, please pour 1~10% more water into the pot before initiating cooking.

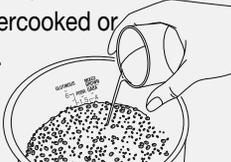
### 6 Put the inner pot into the main body and cover the inner lid.

- Make sure the inner pot is completely inserted.
  - ▶ If there is any food material or objects at the bottom of the rice cooker, the pot will not work properly.



## How to Cook Tastier Rice

► Observe the following instructions for tasty rice:

<p><b>Measure rice with a measuring cup. Pour water up to the water level line of the inner pot.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour the rice according to the measuring cup. (The rice amount measured by a commercial rice container may vary depending on the product.)</li> <li>• Adjust water amount to the water level line after placing the inner pot on a flat surface.</li> </ul>	<p>If the amount of water is incorrect for rice amount, the rice may be undercooked or overcooked.</p> 
<p><b>Storing the rice correctly.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purchase rice in small quantity to ensure freshness.</li> <li>• For dried rice unpacked for a long time, it is better to cook with more water (about a half water level line).</li> </ul>	<p>If the rice is extra dry, add more water to increase the likelihood of better tasting rice.</p>
<p><b>It is better to make the timer cooking short.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For dried-up rice, avoid timer cooking if at all possible and add water (about a half water level line).</li> </ul>	<p>Timer cooking over 10 hours or with dried rice may cause rice to be undercooked, scorched or cooked unevenly.</p>
<p><b>Do not exceed 12 hours in "Keep warm mode"</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exceeding 12 hours in "Keep warm mode" may decrease the quality of your cooked rice.</li> </ul> 	<p>Exceeding the "Keep warm" time limit of 12 hours may cause discoloration of the rice.</p>
<p><b>Keep your cooker clean at all times</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean your cooker frequently Wipe foreign materials from the lid frequently.</li> </ul>	<p>By not cleaning your cooker, it can compromise the quality of your rice.</p>



# HOW TO START COOKING

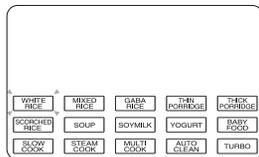
1

Press the “SELECTION” button to select your desired cooking mode.

Whenever the “SELECTION” button is pressed, the cooking options will be highlighted in sequential order from WHITE RICE, MIXED RICE, GABA RICE,

THIN PORRIDGE, THICK PORRIDGE, SCORCHED RICE, SOUP, SOYMILK, YOGURT, BABY FOOD, SLOW COOK, STEAM COOK, MULTI COOK, AUTO CLEAN, TURBO WHITE RICE.

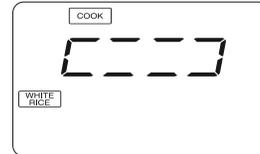
· After the WHITE RICE, GABA RICE, and MIXED RICE settings have been used, your cooker will memorize your preference. Skip this step and press COOK/TURBO



Example) Selection of WHITE RICE

2

Press the “COOK/TURBO” button to start cooking.

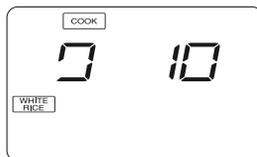


Example) Cooking WHITE RICE.

3

Steaming boiled rice (example: WHITE RICE)

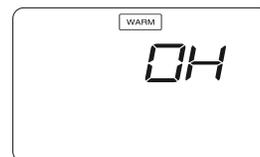
- The remaining cook time is shown on the display from the steaming boiled rice process.
- The remaining time may vary depending on the menu.



4

Completion

- When the cooking is completed you will be notified by a beeping sound, then it will automatically start “Keep Warm” mode.
- When the rice is done cooking, be sure to stir the rice.
- Do not press the “CANCEL” button while cooking. Unless an emergency occurs.



## Cooking Time by Menu

Menu	WHITE RICE	TURBO WHITE RICE	MIXED RICE	GABA RICE	SCORCHED RICE	THICK PORRIDGE	THIN PORRIDGE	SOUP	SOYMILK	YOGURT	BABY FOOD	SLOW COOK	STEAM COOK	MULTI COOK	AUTO CLEAN
Category															
Cooking Quantity	2~10 persons	2~6 persons	2~8 persons	2~6 persons	2~4 persons	1~2 cup	0.5~1.5 cup	Refer to Page 27.	Refer to Page 28.	Refer to Page 29.	Refer to Page 31.	Refer to Page 32~33.	Refer to Page 30.	Refer to Page 34.	up to water level 2
Cooking Time	39~60 min.	31~41 min.	42~63 min.	76~101 min.	46~51 min.	90min.	105min.								About 25min

- ▶ Be sure to clean your cooker thoroughly before cooking the following: SOUP, SOY MILK, YOGURT, SLOW COOK function.(Clean the lid referring to Page 15)
- ▶ The cooking time may vary depending on which cooking mode is selected.



# HOW TO START COOKING

## Detailed Settings for each Cooking Option

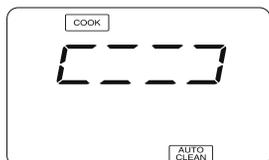
WHITE RICE	For short grain white rice.	MIXED RICE	When cooking long rice or brown rice.
GABA RICE	This function will be used for germinated brown rice.	SCORCHED RICE	For SCORCHED RICE.
STEAM COOK	For steaming food. *Set time manually	THICK PORRIDGE	For THICK PORRIDGE.
SLOW COOK	For porridge, soup, tea, etc. *For optimal usage, set to low temperature	THIN PORRIDGE	For THIN PORRIDGE.
		BABY FOOD	For BABY FOOD.
MULTI COOK	Manual settings are required for thermal power, temperature and cooking time.	SOUP	For making/boiling soup
SOYMILK	For boiling soy beans.	YOGURT	For starting the fermentation process of yogurt.
TURBO FUNCTION	Press "COOK/TURBO" twice after choosing "WHITE RICE" and it will switch to "quick cook." It will take about 31~33 minutes (For 2 people) *TURBO WHITE RICE mode, the preset function is not available.		

\* Be sure to empty the dew dish located on the back side of the cooker.

## The Searing Effect

When cooking the rice it can become slightly yellow at the bottom of the inner pot, but this is normal. This is more prevalent in the "Preset" than just than just using the regular cooking options. It does not mean the cooker is defective.

## How to use Automatic Sterilization (Steam Cleaning)



Add water to level 2 and then close and lock the cover.

Method 1. To use the automatic cleaning menu by pressing "Menu" button, then Select "COOK/TURBO" button.

Method 2. To use the automatic cleaning mode press the "PRESET" button twice in standby mode, then press "COOK/TURBO" button to start.



## HOW TO USE SCORCHED RICE

### How to Use the SCORCHED RICE Option

Select the SCORCHED RICE cooking option by pressing the SELECTION button.

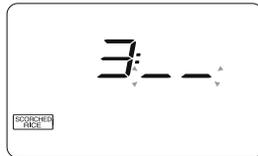
Press the COOK/TURBO button to start cooking.

Once cooking is complete, open the lid, scoop out the rice and enjoy your SCORCHED RICE.

- ▶ The SCORCHED RICE can be cooked for up to 4 servings.
- ▶ Set the amount of water for cooking 'WHITE RICE.'
- ▶ Do not wash the rice too clean for cooking. (Enough to opaque water)
- ▶ For SCORCHED RICE, place rice and water in the inner pot and leave it for about 30 minutes with the lid closed before cooking.

### How to set up the function of burning SCORCHED RICE

- ▶ How to set up the enhanced burning SCORCHED RICE (for enhanced burning SCORCHED RICE).



1. If you push the mode button 4 times in an idle state, enhanced burning SCORCHED RICE mode will be set
2. Make sure to press and hold the MODE button for at least one second to set up initial mode.
3. The display will be shown above once the cooker is in burning SCORCHED RICE mode.  
Press the SET button after choosing "Enhanced Burning SCORCHED RICE" by pressing MENU/SELECTION button.
4. If no button is pressed within 7 seconds, enhanced burning SCORCHED RICE mode will be canceled and will return to standby mode.



# HOW TO USE “MY MODE”

## Cuckoo customized cooking function

While cooking you can control the heating temperature (both high and low) depending on your preference.

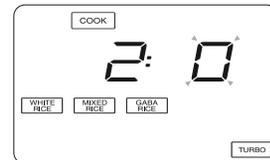
Initialization is set up “0” get step by step as the case may be.

- High step : for cooking cereals, soft-boiled rice.
- Low step : for cooking the year’s crop of rice.

## Customized cooking Function

1 Enter “MY MODE” by pressing the MODE button three times.  
Make sure to press down the MODE button for at least one second.

2 The following screen is displayed in the initial “MY MODE” settings



3 Select your desired mode and press the SET button.

▶ -2→1 →0 →1 →2

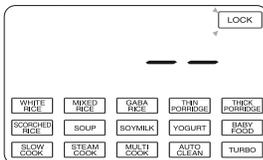
4 It returns to Standby mode if you press CANCEL or no button for 7 seconds in the My Mode setting menu.

**- Its factory setting is Step 0 and you can set it as needed.**

## How to Set “LOCK BUTTONS”

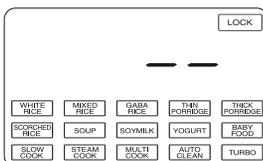
Lock can be set for touch button to prevent accidental touch during cleaning or by children.

### ▶ Setting Method



1. Pressing the SET button for three seconds or longer in cook, preset, warming or reheating mode will lock the buttons.
2. The lock indicator turns on in the display when it is set.

### ▶ How to set and unset the mode



1. Pressing the SET button for another three seconds in cook, preset, warming and reheating mode will unlock the buttons.
2. The button lock indicator turns off when it is canceled.

- ※ If you press any other button than the 'BACK' button while the button lock is selected, a buzzer sound will be made, and the screen notifying that it is in the locked status will be displayed.
- ※ You may unlock the buttons by pressing the 'BACK' button for three seconds or longer.
- ※ If you pull out and put in the Power Plug again after setting the button lock, the Button Lock Function will be canceled.

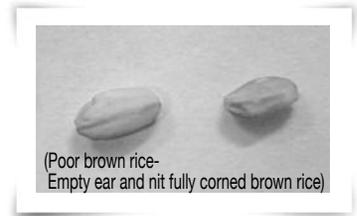
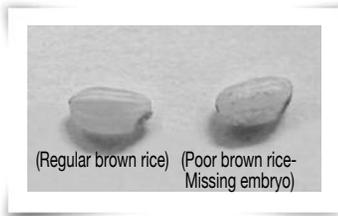
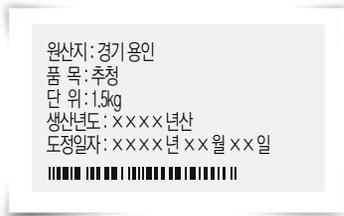


# HOW TO USE "GABA"

## What is Germinated Brown rice?

- ▶ Brown rice is rich in nutrients. However, brown rice is harder to digest.  
Germinated brown rice has activated enzymes, generating nutrients that are more digestible

## Tips to Buy Quality Brown Rice

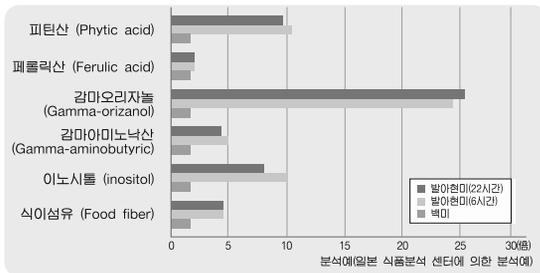


- 1 Check the dates of harvest and pounding.
  - ▶ The dates should be within 1 year from a harvest, 3 months from pounding.
- 2 Inspect rice with your eyes.
  - heck that embryo is alive
  - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for a germination
  - Avoid fractured, not fully corned, or empty ear. Empty ear may generate odor during germination and bluish- nor corned Brown rice cannot be germinated.

## Features of Germinated Brown rice

Germinated Brown rice promotes healthier nutrients and enhances taste. Germinated Brown rice also improves digestibility.

- ▶ Enhanced taste
- ▶ Better digestion and rich in nutrients.
- ▶ Rich with dietary fiber.
- ▶ Germinated brown rice has rich GABA (Gamma Amino Butryc Acid)  
GABA promotes metabolic efficiency in the liver and kidneys, lowers blood pressure, promotes brain function - these effects have been proved by medical studies



### <Comparison of Germinated brown rice's nutrition and Glutinous rice's (6 hours) nutrition>

- ▶ Phytic acid 10.3 Times
- ▶ Ferulic acid 1.4 Times
- ▶ Gamma-orizanol 23.9 Time
- ▶ Gamma-aminobutyric 5 Times
- ▶ Inositol 10 Times
- ▶ Food fiber 4.3 Times

# HOW TO USE “GABA”



## Using “GABA” Cooking Option

- 1 In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.

### Before using the “GABA” cooking mode

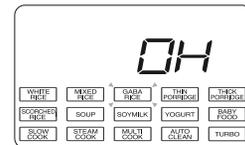
Rinse brown rice and place in a container, pour enough water to cover the water.

- ▶ Soak for 16 hours (do not exceed the 16 hour limit). After the 16 hours, make sure to rinse the soaked rice again being careful not to disturbing the germinated sprouts on the grain.
- ▶ After rinsing the soaked rice, pour rice into inner pot. Pour appropriated volume of water, and use “GABA” menu.

\* In summer or in a warmer climate, odor may be present.

- 2 To use the “GABA” Setting:  
Turn the handle to “Lock”, press the “SELECTION” button to select “GABA”.

- ▶ When the “GABA” is selected, “OH” will appear on the display.



- 3 Press select buttons to set time.

1.  The Right arrow button increases the cooking time for GABA by two hours.

2.  The left arrow button decreases the cooking time for GABA by two hours.

3. Press the SET button to enter the germination time settings mode.

4. Set the time with the MENU/SELECTION button. The germination time can be set to 0, 2, 4 or 6 hours. The rice is cooked in brown rice cooking mode when the time is set to 0.

- 4 Press “COOK/TURBO” button.

- ▶ Pressing “COOK/TURBO” button will begin the “GABA” process, after which. cooking will begin immediately.
- ▶ During “GABA” mode, a “Cook” indicator will be shown together with the remaining cooking time.





## HOW TO USE “GABA”

### Preset Brown GABA as following

---

1. Select GABA by pressing the MENU/SELECTION button.
2. Press SET and then set the time to 0 with the MENU/SELECTION button. Press SET.  
Preset mode cannot be used for 2H, 4H and 6H time settings.
3. Set the cooking time to complete with the MENU/SELECTION button.
4. Press the Preset or COOK / TURBO button.



# HOW TO USE “SOUP”

## How to Use and Preset SOUP

- 1 Select the SOUP menu and press SET.  
▶ The display shows 2 hours when the SOUP menu is selected.



- 2 Set the cooking time.  
▶ The default time is 2 hours and can be set from 1 to 4 hours.  
(The time increases or decreases by 10 minutes unit.)



- 3 Press the COOK/TURBO button.  
▶ Once the SOUP mode begins, the cooking icon and the remaining cooking time are shown on the display.

- 4 Preset the SOUP cook as follows:

1. Press the PRESET button.

2. Select your desired menu and press the SET button.

3. Select your desired cooking time and press the SET button.

4. Set the time to complete cooking by pressing the SELECTION button.

5. Press the Preset or COOK/TURBO button.

## SOUP recipe

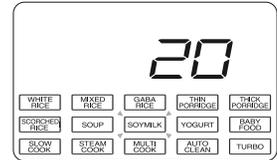
MENU TO COOK	SELECT MENU	INGREDIENTS	DIRECTIONS
Chicken Soup	SOUP	a chicken (1 kg) 2 root of fresh ginseng, Jujube 10EA, 1 cup glutinous rice, some ground pepper, some garlic	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sheath the bottom of the prepared chicken to make two small holes.</li> <li>2) Stuff the chicken with glutinous rice soaked in water for longer than 2 hours and garlic. (If the rice is not soaked, it may not be cooked completely.)</li> <li>3) To make thick broth, stuff the chicken with 1/2 rice and place the other half out of the chicken in the pot.</li> <li>4) Bring both legs crossed and fix each leg in the hole cut previously.</li> <li>5) Place the chicken in the inner pot with washed ginseng and dates. Pour in about 7 cups of water.</li> <li>6) Close the lid and press the SELECTION button to set the stew option. Set the time to 2 hours and press the COOK/TURBO button.</li> </ol> <p>- Note - Be careful not to put too much water. It may cause the soup to steam out during the pressure discharge.</p>



# HOW TO USE “SOYMILK”

## How to Use and Preset SOYMILK

- 1 Select the SOYMILK menu and press SET.
  - ▶ The display shows 20 mins when the SOYMILK menu is selected.
- 2 Set the cooking time.
  - ▶ The default time is 20 min and can be set from 10 min to 1:30 hours.  
(The time increases or decreases in 10 minute increments.)
- 3 Press the COOK/TURBO button.
  - ▶ Once the SOYMILK mode begins, the cooking icon and the remaining cooking time are shown on the display.
- 4 Preset the SOYMILK cook as follows:



1. Press the PRESET button.

2. Select your desired menu and press the SET button.

3. Select your desired cooking time and press the SET button.

4. Set the time to complete cooking by pressing the SELECTION button.

5. Press the Preset or COOK/TURBO button.

## SOYMILK recipe

MENU TO COOK	SELECT MENU	INGREDIENTS	DIRECTIONS
SOYMILK	SOYMILK	- BEAN : 250g - Primary water : 500g - Secondary water :950g - Salt, Some sugar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soak the beans in water about twice the amount of the beans the day before. (Soak them until the skin gently comes off by hand.)</li> <li>2. Place the soaked and peeled beans with 500g of water (initially) in the inner pot. Close the lid, select the “SOYMILK” menu, set the time to 20 minutes and press the COOK/TURBO button. (The boiled beans are crisp.) The boiled beans that can be crushed easily with a hand can smell like meju - fermented soybean.</li> <li>3. Scoop the beans out with a strainer and wash them in running water. (It may smell fishy if you do not remove the bubbles generated while the beans are boiled.)</li> <li>4. Place the beans in a blender and grind them with (additional) 950g of water gradually poured in.</li> <li>5. Strain the ground beans.</li> <li>6. Season them with sugar or salt to your preference.</li> </ol> <p>&lt;Precautions&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Make sure to remove the bean shells completely before boiling them. (The bean shell may block the steam vent causing the water to overflow while boiling.)</li> <li>* Wash the detachable cover after cooking is complete.</li> </ul>



# HOW TO USE “YOGURT”

## How to Use and Preset YOGURT

- 1 Select the YOGURT menu and press SET.
  - ▶ The display shows 6:00 hours when the YOGURT menu is selected.
- 2 Set the cooking time.
  - ▶ The default time is 6 hours and can be set from 30 minute to 12 hours. (it will increase and decreased by 30 minutes increments)
- 3 Press the COOK/TURBO button.
  - ▶ Once the YOGURT cook begins, the cooking icon and the remaining cooking time are shown on the display.
- 4 Screen will show “END” when YOGURT menu is completed.
  - \*This does not go into automatic Warm Mode.



- 5 Preset the YOGURT cook as follows:

1. Press the PRESET button.	2. Select your desired menu and press the SET button.	
3. Select your desired cooking time and press the SET button.	4. Set the time to complete cooking by pressing the SELECTION button.	5. Press the Preset or COOK/TURBO button.

## YOGURT recipe

MENU TO COOK	SELECT MENU	INGREDIENTS	DIRECTIONS
YOGURT	YOGURT	Milk 1L, Plaing yogurt 290g	1. Place all the ingredients in the Inner pot and mix lightly. 2. Close the lid, select [YOGURT], set the cooking time to 6 hours and press the COOK/TURBO button.  -NOTE- • Use unflavored plain milk. (High calcium, low fat or sterilized milk may not be fermented.) • Be aware that the yogurt could go bad when mixed with any other ingredients. • Place the yogurt in the fridge once completed and eat cold. - You can add fresh fruit, cereal and jam to your yogurt.



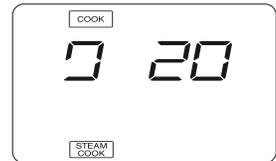
# HOW TO USE “STEAM COOK”

## How to Use and Preset STEAM COOK

- 1 Select the STEAM COOK menu and press SET.
  - ▶ The display shows 20 mins when the STEAM COOK menu is selected.



- 2 Set the cooking time
  - ▶ The default time is 20mins and can be set from 10 to 90 minutes



- 3 Press the COOK/TURBO button.
  - ▶ Once the STEAM COOK mode begins, the cooking icon and the remaining cooking time are shown on the display.

- 4 Preset the STEAM COOK as follows:

1. Press the PRESET button.

2. Select your desired menu and press the SET button.

3. Select your desired cooking time and press the SET button.

4. Set the time to complete cooking by pressing the SELECTION button.

5. Press the Preset or COOK/TURBO button.

## STEAM COOK recipes

MENU TO COOK	SELECT MENU	INGREDIENTS	DIRECTIONS
Steamed Dumpling	STEAM COOK	Dumplings : 15EA Water : ¾cup	1. Prepare the ingredients. 2. Put ¾ to one and 1 1/2 cup of water in the Inner Pot and place the Steam Plate on the pot. 3. Place the prepared ingredients in the plate. 4. Close the lid, select the STEAM COOK option with the [MENU] button, set the cooking time to 30 minutes (50 minutes for sweet potatoes or potatoes) and press the COOK/TURBO button.
Steamed Sweet Potato		Sweet potato : 3EA (more than 150g) Water : 1 1/2cup	
Steamed potato		Potato : 3EA (more than 200g) Water : 1 1/2cup	

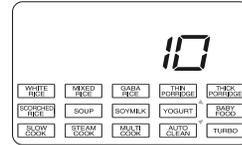


# HOW TO USE “BABY FOOD”

## How to Use and Preset BABY FOOD

1 Press the “SELECTION” button to select BABY FOOD.

▶ When BABY FOOD is selected, the display shows 10 minutes.



2 Press the “SELECTION” buttons to set the desired time.

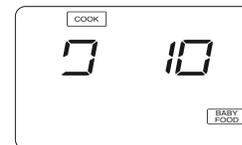
1. The right arrow button increases the cooking time for BABY FOOD in increments of 5 minutes.

2. The left arrow button decreases the cooking time for BABY FOOD in increments of 5 minutes.

3. The cooking time for BABY FOOD can be set from 10 to 50 minutes.

3 Press the “COOK / TURBO” button to start the BABY FOOD menu.

▶ Once the BABY FOOD mode starts, the cooking status and the remaining time is displayed.



4 How to preset the BABY FOOD menu.

1. Press the PRESET button.

2. Select your desired menu and press the SET button.

3. Select your desired cooking time and press the SET button.

4. Set the time to complete cooking by pressing the SELECTION button.

5. Press the Preset or COOK/TURBO button.

## BABY FOOD RECIPES

Food	Menu	Ingredient	Procedure
Sweet Potato & Apple Porridge	BABY FOOD	Sweet potato 70g, apple 70g, water 1cup and some honey	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices.</li> <li>2. Place the recipe no.1 and with 1/4cup of water in the inner pot</li> <li>3. After locking the cover and choosing [BABY FOOD] in the SELECTION BUTTON push [COOK/TURBO] button after setting up the time of universal steam for 45 minutes.</li> <li>4. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.</li> </ol>
Soft rice with tuna and vegetable		50g of rice, 30g of tuna(can), 10g of bell pepper, 10g of carrot, 1/2 cup of water, butter, little bit of laver powder	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour out oil from tuna, tear it up into little pieces with chopsticks.</li> <li>2. Finely chop bell pepper and carrot.</li> <li>3. Mix rice, tuna, bell pepper, and carrot.</li> <li>4. Spread butter on the bottom of inner pot, put ingredients of 3, and pour water.</li> <li>5. Lock the lid, select [BABY FOOD] menu by pressing the SELECTION BUTTON set multipurpose steam time 15minutes, and press the [COOK/TURBO] button.</li> <li>6. Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.</li> </ol>



# HOW TO USE “SLOW COOK”

## How to use SLOW COOK function and preset time

- 1 Press the “SELECTION” button and select SLOW COOK menu.

▶ If the SLOW COOK mode is selected, the display will show 3 hours.



- 2 Press the “SELECTION” buttons to set the desired time.

1. The right arrow button increases the cooking time for SLOW COOK in 10 minute increments.

2. The left arrow button decreases the cooking time for SLOW COOK in 10 minutes increments.

3. The cooking time for SLOW COOK can be set from 1 to 10 hours

- 3 Press the “COOK/TURBO” button to start the SLOW COOK menu.

▶ Once the SLOW COOK mode starts, the cooking status and the remaining time is displayed.



- 4 How to preset the SLOW COOK function

1. Press the PRESET button.

2. Select your desired menu and press the SET button.

3. Select your desired cooking time and press the SET button.

4. Set the time to complete cooking by pressing the SELECTION button.

5. Press the Preset or COOK/TURBO button.

# HOW TO USE “SLOW COOK”



## SLOW COOK recipes

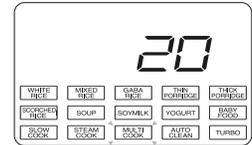
Food	Menu	Preparations	Procedure
<b>Pumpkin Porridge</b>	SLOW COOK	500g pumpkins peeled 100g glutinous rice flour a teaspoon of sugar, a teaspoon of salt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pumpkins peeled cut into thin slices.</li> <li>2. Pour 3 cups of water and glutinous rice flour Into the inner pot.</li> <li>3. Put the sliced pumpkins into the inner pot and select [SLOW COOK] by pressing the “SELECTION” button. Set the Multi cook time to 3 hours. And Press the “COOK/TURBO” button.</li> <li>4. After wellbeing cooking, grind it using a sieve or a blender then put some sugar and salt as your taste.</li> </ol>
<b>Vegetable porridge</b>		Rice of 1 person, 50g carrots 50g onions, 30g green onions a teaspoon of salt, a teaspoon of pepper	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carrots, onions and green onions cut into thin slices.</li> <li>2. Put 1 portion of rice, julienne Carrots, onions, green onions into the inner pot. Then pour 2½ cups of water into the inner pot.</li> <li>3. Close the lid and select [SLOW COOK] by pressing the “SELECTION” button. Set the time to 5 hours. And Press the “COOK/TURBO” button.</li> <li>4. When finishing the SLOW COOK, put some salt and pepper as taste.</li> </ol>
<b>Vegetable soup</b>		30g carrots, 30g onions, 30g potatoes 30g Mushrooms, 20g sirloins 100g vichyssoise 1 tablespoon olive oil, a tea spoon of salt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Onions, potatoes and carrots cut into thin slices.</li> <li>2. Chop mushrooms as regular size.</li> <li>3. Fry the chopped ingredients with 1 tablespoon olive oil.</li> <li>4. Close the lid and Pour 3 cups of water and put powder of cream soup into the inner pot. Put the roasted ingredients then close the lid.</li> <li>5. After wellbeing cooking, grind it using a sieve or a blender then put some sugar and salt as your taste.</li> </ol>
<b>Jujube Tea</b>		180g jujubes, ½ grain of gingers, a teaspoon of honey	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean and peel the gingers. then cut into thin slices</li> <li>2. Put jujube, gingers peeled Into the inner pot. And pour the water up to water level 4 for Glutinous.</li> <li>3. Look the inner lid and select [SLOW COOK] by pressing the “SELECTION” button. Set the SLOW COOK time to 8 hours. And Press the “COOK/TURBO button.</li> <li>4. After wellbeing cooking Put some honey as your taste. And stir the food.</li> </ol>



# HOW TO USE “MULTI COOK”

## How to Use MULTI COOK

- 1 Select MULTI COOK with the SELECTION button and press SET.
  - ▶ The display shows 20 minutes when MULTI COOK mode is selected.
- 2 Set the cooking time with the SELECTION button.
  - ▶ Once you set the time and press the SET button, it moves to the temperature setting menu.
  - ▶ The default cooking time is 20 minutes and can be set from 10 minutes to 1 hour and 30 minutes. (The time increases or decreases by increments of 10 minutes.)
- 3 Press the SET button to set the cooking temperature.
  - ▶ Once you set the desired cooking temperature and press the COOK/TURBO button, the cooking process will begin.
  - ▶ The default temperature is 100°C and can be set from 35°C to 130°C. (The temperature increases or decreases by 1 unit increments.) The temperature displayed may differ from the actual temperature depending on the surroundings and contents.
- 4 Press the COOK / TURBO button.
  - ▶ Once the MULTI COOK mode starts, the cooking status and the remaining time is displayed.
- 5 Preset MULTI COOK as follows:



1. Press the PRESET button.

2. Select MULTI COOK by pressing the SELECTION button and press the SET button.

3. Set the cooking time by pressing the SELECTION button and press SET.

4. Set the cooking temperature and press SET.

5. Set the time to complete cooking by pressing the SELECTION button.

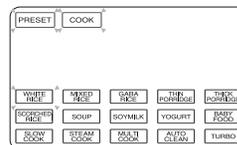
6. Press the PRESET or COOK/TURBO button.

# HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING



## How to preset timer for cooking

- 1 Press the PRESET button.
- 2 Select your desired menu and press the SET button.
- 3 Set the time to complete cooking by pressing the SELECTION button.



- 4 Press the COOK/TURBO button.
  - ▶ Once the preset setting is complete, "PRESET" flashes in the display panel three times and stays on. - this needs to be on the same line as the sentence above
  - ▶ Cooking is completed at the set time.  
(There may be a slight time difference depending on the amount of contents and the conditions of use.)





## TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

- ▶ If you want warm rice, press the “WARM/REHEAT” button to start the reheating process. After 9minutes, your rice should be ready to eat.

- 1 To Keep Warm



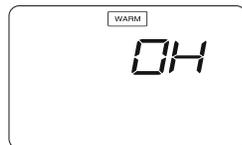
To adjust the warming temperature, hold the MODE button for 3 seconds.

- 2 To Reheat



The '0' mark will circulate while reheating.

- 3 Completion of Reheating



After reheating, the Keep Warm function restarts and the elapsed warming time is displayed.

- ▶ The frequent use of the Reheat function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the Keep “WARM/REHEAT” button to keep the rice warm.  
At this time, 'OK' is shown on the display. (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor.)
- ▶ If the “Keep Warm” mode exceeds 24 hours the display will blink to notify you that it is over used.

### Keep Warm Precautions

It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking.  
(For a small quantity of rice, pile the rice in the center area of the inner pot to keep warm)

Keeping rice warm for a long time may cause the rice to be discolored or develop an odor. So, it is recommended to keep warm for less than 12 hours.  
24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display.

Do not keep rice scooper or wooden scooper in the inner pot while keeping the cooked rice warm. This may cause bacteria to formulate.

The warming status of mixed/brown rice is worse than plain rice. Do not keep it warm if at all possible.

Do not mix too small quantity of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may develop an odor.  
(Use a microwave oven for the cold rice.)

The rice on the edge of the inner pot or the bottom of the steam outlet may turns plain and swollen. In this case, stir and mix the rice.



## TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

### How to Adjust the Warm Temperature

- ▶ If the “warm” temperature setting is incorrect, there is a chance the rice can become discolored. If this happens simply adjust the temperature.

- 1 To enter the “Warm Temp” setting mode in Standby mode, press the MODE button for one second.
- 2 In the “Warm Temp” setting mode, the currently set temperature is displayed.
- 3 Select your desired temperature by pressing the SELECTION button and press the SET or COOK/TURBO button.
- 4 It returns to Standby mode if you press CANCEL or no button for 7 seconds in the “Warm Temp” menu.
  - ※ The factory setting is 74°C, and you can set it as needed.



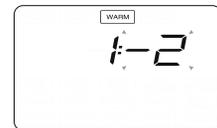
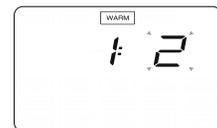
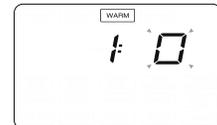
To adjust the warm temperature while keeping the rice warm, press the “Keep Warm” button for over 5 seconds and adjust the warm temperature.

If stale odor develops and moisture appears then the warm temperature is low. Raise the temperature by 1 ~ 2°C.

### How to adjust the Customized Warm function

This function is used in case that water runs when you open the inner lid while keeping warm or the cooked rice is swelled up.

- 1 To enter the “Customized Warm” setting mode in Standby mode, press the MODE button for twice.
- 2 In the “Customized Warm” setting mode, the currently set temperature is displayed.
- 3 Select your desired Customized Warm temperature by pressing the SELECTION button and press the SET or COOK/TURBO button.
- 4 It returns to Standby mode if you press CANCEL or no button for 7 seconds in the “Customized Warm” menu.
  - ※ The factory setting is 0 step, and you can set it as needed.



1. If water flows out too much when the lid is opened, set the customized warm option 1 to 2 levels higher.
2. If the rice on the edge is overcooked, set the customized warm option 1 to 2 levels higher.

### If Odor Develops While Keeping Warm

- ▶ Clean the cooker frequently. Neglecting to clean the lid may cause an odor to develop .
- ▶ Even though the product is apparently clean, bacteria can still be present. If strong a odor develops, boil water to sterilize. Fill with the inner pot up to the water line for two persons. Add a spoonful of ginger. After that, close the lid and press the COOK/TURBO button to boil the water. Press the cancel button 30 ~ 40 minutes into the cycle. After boiling, always clean the inner pot.
- ▶ If you keep the cooked rice warm without cleaning the inner pot after steaming food, an odor may affect the rice.



## 제품 손질 방법

- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.  
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



내솥의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

내솥의 분리형 커버에 밥물이 묻어 있는 경우, 분리형커버를 본체에서 탈거한 후 물기를 제거한 행주로 분리형커버와 뚜껑 내부를 닦아 주십시오. 뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오. (\*분리형커버가 변하지 않도록 주의해 사용하시고 청소 후 반드시 장착하여 사용해 주십시오.)

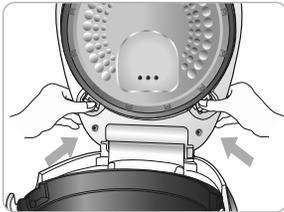
취사시 발생하는 밥물은 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

※내솥 세척 시 유의 사항  
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척 하지 마십시오. - 내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.

온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우는 금속판이 손상되지 않게 제거하십시오. 열판에 이물질이나 물기를 부드러운 천으로 깨끗이 닦아 주십시오.

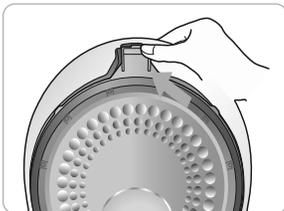
## 분리형커버 탈 · 부착방법

### 1 분리형커버 탈착 방법



- ▶ 한손으로 분리형 커버 손잡이를 잡습니다.
- ▶ 다른 한손으로 분리형 커버 탈착 부위를 화살표 방향으로 살짝 밀어준 뒤, 가볍게 분리형 커버를 당겨주면 탈착이 됩니다.
- ※ 분리형커버의 패킹을 잡고 당기지 마십시오.

### 2 분리형커버 부착 방법



- ▶ 분리형 커버의 윗 부분을 먼저 뚜껑의 안쪽 윗부분에 걸어줍니다.



- ▶ 윗그림 상태에서 분리형커버 아랫부분을 손으로 살짝 밀어 넣어주면 부착이 완료됩니다.
- ※ 제품 및 소비자의 안전을 고려하여 분리형커버를 부착하지 않았을 경우에는 뚜껑이 닫히지 않도록 만들어져 있으므로 반드시 분리형 커버를 부착하여 사용하십시오.

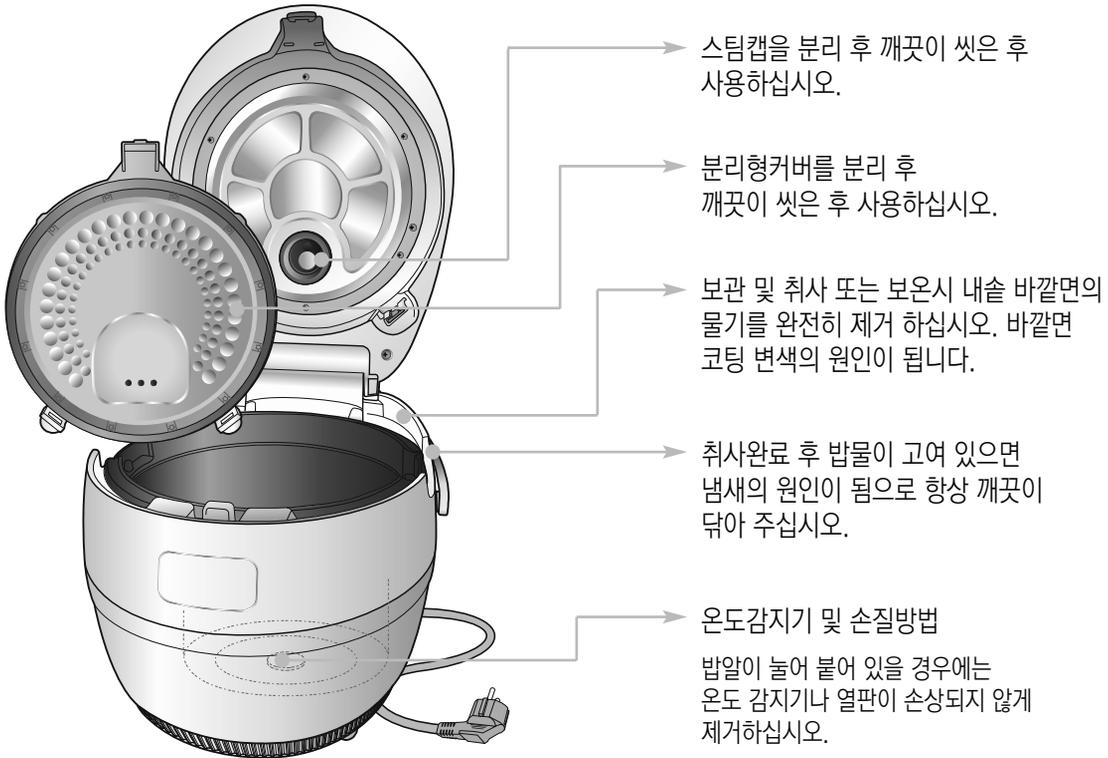


## 제품 손질 방법

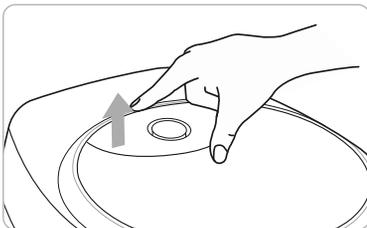
### 제품 내부 손질 방법

밥알이 달라붙는 것을 방지하기 위하여 내면에 불화탄소수지 코팅을 하였습니다.

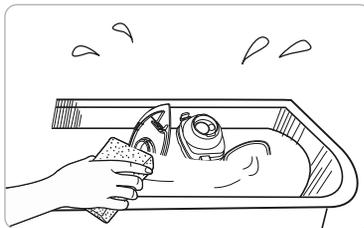
- 반드시 부속품의 주걱을 사용해 주십시오.
- 금속성 스펀이나 식기류를 넣지 마십시오.
- 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 조미료 사용시에는 곧바로 씻어 주십시오.
- 사용 중 얼룩이 생기는 수가 있으나 이는 위생상에는 아무런 영향이 없습니다.



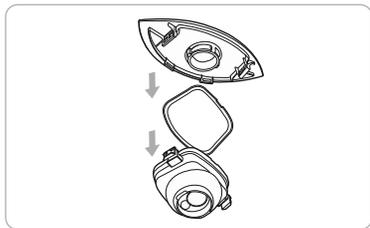
### 스팀캡 분리 · 결합 및 청소법



1. 매번 사용 후에는 스팀캡을 뚜껑으로 부터 분리 시키십시오.



2. 스팀캡을 그림과 같이 분리하신 후 미지근한 물에 담구어 부드러운 행주나 스펀지로 씻은 후, 물기를 제거해 주십시오.

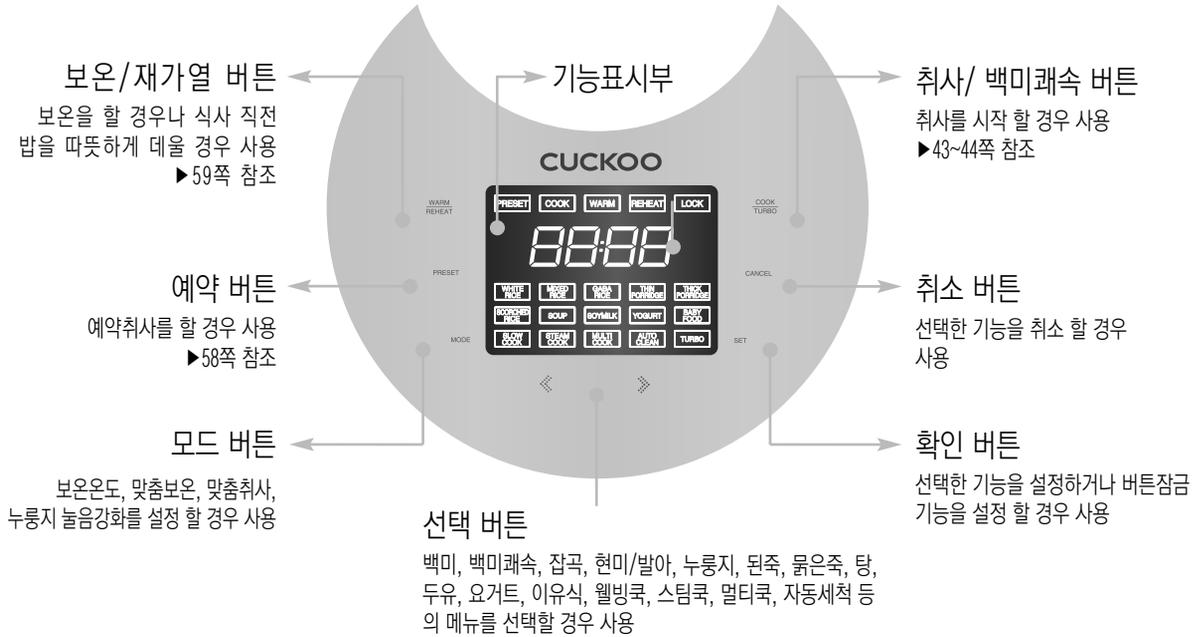


3. 약쪽 2개소의 체결부문에딱소리가 나도록 조립하십시오.

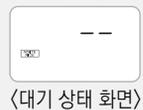


# 기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

## 기능조작부의 이름과 역할



- ※ 전원플러그를 꽂고 아무 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 화면상태가 나타날 때가 대기 상태입니다. (대기 상태 화면의 메뉴, 시간은 사용자의 설정에 따라 다릅니다.)
- ※ 기능 조작 시 취소 버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.
- ※ 버튼은 부저음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.



## 기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.



내솥이 없을 때 나타납니다.



온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("↔")표시가 깜박거립니다.)



제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타납니다.



마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.



마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.



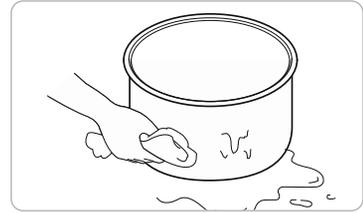
환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다.



# 취사 전 준비사항

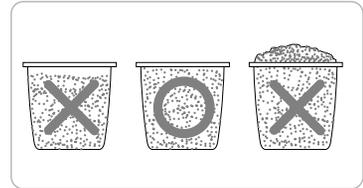
## 1 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.



## 2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

- ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.  
(예 : 2인분일 경우 → 2컵, 4인분일 경우 → 4컵)



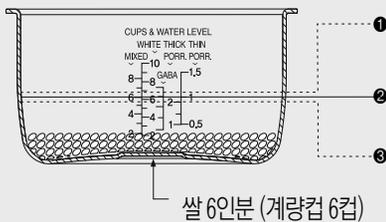
## 3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

## 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

## 5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.  
(물의 양이 많은 경우 취사도중 증기배출구로 밥물이 넘치거나, 거품 오름이 발생할 수 있습니다.)
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이 조절에 대하여
  - 백미, 백미쾌속, 누룽지 : "백미"물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. 백미는 최대 10인분까지 취사 가능합니다.  
백미쾌속, 영양밥은 최대 6인분까지 취사 가능합니다. 누룽지는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
  - 잡곡 : "잡곡" 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
잡곡은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
  - 현미발아 : "현미발아" 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
현미발아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
  - 된죽 : '된죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 된죽은 최대 2컵까지 취사 가능합니다.
  - 묽은죽 : '묽은죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 묽은죽은 최대 1.5컵까지 취사 가능합니다.

### ● 10인분 (1.8L)제품



- 1 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 6인분의 경우 (계량컵 6컵) 내솥의 '백미' 눈금 6에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- 4 밥이 설익거나 고들한 경우 : 쌀의 품종 차이 또는 함수율(묵은쌀)차이로 발생합니다. 이 경우는 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오

## 6 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

- ▶ 내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
- ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.



## 맛있는 밥을 드시려면

### 밥솥으로 맛있는 밥 짓기

맛있는 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

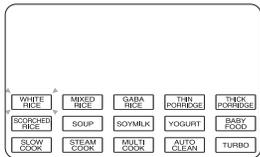
<p>쌀은 계량컵으로! 물은 내솥눈금 으로 정확히!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)</li> <li>• 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水) 높이에 맞춥니다.</li> </ul>	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p> 
<p>쌀은 보관 방법이 중요!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다.</li> <li>• 쌀이 개봉한지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다.</li> </ul>	<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.</p>
<p>예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다.</li> </ul>	<p>10시간 이상 예약취사하거나 말라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 총밥이 될 수도 있습니다.</p>
<p>보온시간은 짧을 수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.</li> </ul> 	<p>장시간 보온을 하게 되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.</p>
<p>제품은 깨끗하게!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아주십시오.</li> </ul>	<p>청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.</p>



# 취사는 이렇게 하십시오

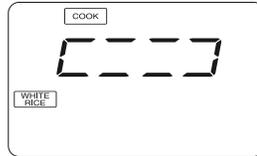
1 선택버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

- 백미, 잡곡, 현미/발아, 묹은죽, 된죽, 누룽지, 탕, 두유, 요거트, 이유식, 웰빙죽, 스팀죽, 멸티죽, 자동세척, 백미 순으로 반복 선택됩니다.
- 백미, 잡곡, 현미/발아는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 백미를 선택할 경우

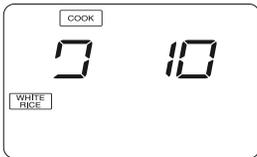
2 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.



예) 백미를 취사 할 경우

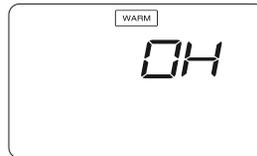
3 뜸들이기 (예 : 백미)

- 뜸 진행부터는 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.



4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완료음이 울리면 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



## 메뉴별 취사시간

Menu Category	백미	백미 쾌속	잡곡	현미 발아	누룽지	된죽	묹은죽	탕	두유	요거트	이유식	웰빙죽	만능찜	멸티죽	자동 세척
취사량	2~10 인분	2~6 인분	2~8 인분	2~6 인분	2~4 인분	1~2 cup	0.5~1.5 cup	50 쪽을 참조하여 주십시오.	51 쪽을 참조하여 주십시오.	52 쪽을 참조하여 주십시오.	54 쪽을 참조하여 주십시오.	55~56 쪽을 참조하여 주십시오.	53 쪽을 참조하여 주십시오.	57 쪽을 참조하여 주십시오.	백미물론금 2까지
취사 시간	약30분~약60분	약31분~약41분	약42분~약63분	약46분~약111분	약46분~약51분	약30분	약105분								약25분

- ▶ 탕, 두유, 요거트, 웰빙죽 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다. (38쪽을 참조하여 분리형 커버 및 뚜껑부위를 깨끗하게 닦아낸 후 사용하여 주십시오.)
- ▶ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수도 있습니다.



## 취사는 이렇게 하십시오

### 취사메뉴 사용법

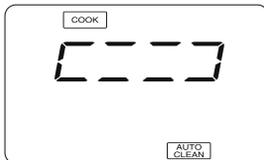
백미	백미를 취사할 때 사용합니다.	잡곡	백미에 현미를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	된죽	된 죽을 끓이는 기능입니다.
월빙국	저온 조리기능으로 죽이나, 스프, 건강차 등의 요리가 가능합니다.	몹은죽	몹은죽을 끓이는 기능입니다.
이유식	여러가지 이유식 요리가 가능합니다.	탕	탕을 끓이는 기능입니다.
멀티쿡	수동으로 화력, 온도, 시간을 설정해서 요리합니다.	요거트	요거트를 발효시켜 줍니다.
두유	콩을 삶는 기능입니다.	자동세척	취사, 보온 또는 요리 후 베어든 냄새를 세척 할 때 사용합니다.
백미 쾌속	<ul style="list-style-type: none"> <li>“백미”메뉴를 선택한 후, 취사/쾌속 버튼을 두번 누르거나 백미쾌속 메뉴를 선택하면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다.(백미 2인분 기준 약31~33분 정도 걸림)</li> <li>취사 전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> <li>백미쾌속은 예약이 되지 않습니다.</li> </ul>		

※백미쾌속 및 저인분 취사 후에는 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.

### 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 밥솥은 밥의 밑면에 얇은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 “예약취사”와 같이 쌀알이 오랜시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 “일반 취사”보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

### 자동세척은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 주십시오.

방법1. 선택 버튼으로 “자동세척”메뉴를 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

방법2. 대기상태에서 예약 버튼을 2회 눌러 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



# 누룽지 기능은 이렇게 하십시오

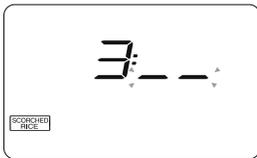
## 누룽지는 이렇게 하십시오.

1. 메뉴/선택 버튼으로 “누룽지”메뉴를 선택합니다.
2. 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥을 덜어내 드시고 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.
  - ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
  - ▶ 누룽지 취사시 물량은 “백미”물눈금 기준으로 맞추시면 됩니다.
  - ▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고(물이 불투명할 정도)취사하십시오.
  - ▶ 누룽지를 강하게(눌게)하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 제품에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.

## 누룽지 눌음 강화 기능의 설정 방법

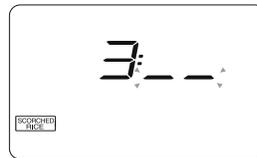
“누룽지” 메뉴 취사 시 바닥의 밥 눌음 정도를 조절할 수 있는 기능으로 기호에 따라 설정해 주십시오.

- ▶ 누룽지 눌음 강화 기능 설정 방법 (누룽지 취사시 눌음량의 증가를 원하시는 경우)



1. 대기상태에서 모드 버튼을 4회 누르면 “누룽지 눌음강화”설정모드로 진입합니다.  
모드 버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. “누룽지 눌음강화”설정모드로 들어왔을 때, 위의 화면이 표시 됩니다.
3. 선택 버튼으로 원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. “누룽지 눌음강화”설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

- ▶ 누룽지 눌음강화 기능 해제 방법 (누룽지 일반 취사를 원하시는 경우)



1. 대기상태에서 모드 버튼을 4회 누르면 “누룽지 눌음강화”설정모드로 진입합니다.  
모드 버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. “누룽지 눌음강화”설정모드로 들어왔을 때 위의 화면이 표시 됩니다.
3. 선택 버튼으로 원하시는 모드를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.
4. “누룽지 눌음강화”설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

▶ 본 기능은 제품 출하시 눌음강화 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.



# 쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

## 쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

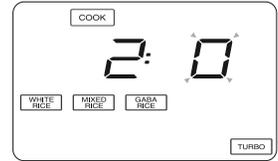
취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 0 단계로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

- 높은단계 : 잡곡류 및 묵은쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

## 쿠쿠 맞춤취사 사용방법

- 1 대기상태에서 모드 버튼을 3회 누르면 “맞춤취사”설정모드로 진입합니다.  
모드 버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다
- 2 “맞춤취사”설정모드로 들어왔을 때 아래의 화면이 표시 됩니다.
- 3 선택 버튼으로 원하시는 단계를 선택한 후 확인 버튼을 눌러 주십시오.  
▶ -2 → -1 → 0 → 1 → 2 .
- 4 “맞춤취사”설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.

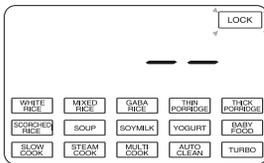


본 기능은 제품 출하시 맞춤취사 0단계 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

## 버튼 잠금기능

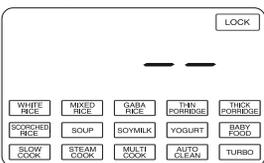
청소 시나 어린이 접촉에 의한 오동작을 방지하기 위해 버튼잠금(LOCK)을 설정할 수 있는 기능입니다.

### ▶ 설정방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 확인 버튼을 3초이상 누르면 버튼 잠금이 설정됩니다.
2. 버튼잠금이 설정 되었을때, 화면에 잠금 표시가 깜빡거립니다.

### ▶ 해제방법



1. 취사, 예약, 보온, 재가열 중이나 대기상태에서 확인 버튼을 3초이상 누르면 버튼잠금이 해제 됩니다.
2. 버튼잠금이 해제 되었을때, 화면에 잠금 표시가 사라집니다.

- \* 버튼잠금이 설정된 상태에서 확인버튼을 제외한 다른 버튼을 누를 경우, 부저음이 발생합니다.
- \* 확인버튼을 3초이상 눌러 버튼잠금을 해제한 후 원하시는 기능을 설정하실 수 있습니다.
- \* 버튼잠금이 설정된 상태에서 전원 OFF후 재인가시 버튼잠금기능이 해제 됩니다.



# 현미/발아는 이렇게 하십시오

## 발아현미란

현미는 백미에 비교 영양가가 높은 식품이지만 먹었을 때 거칠고 딱딱하며, 소화하기 힘들다는 단점이 있으나 아주 조금만 발아시켜도 잠자고 있던 효소가 활성화되어 영양성분이 보다 풍부하게 되고 소화 흡수가 훨씬 수월한 형태로 변화됩니다.

## 현미구입방법

원산지 : 경기 용인  
 품목 : 추청  
 단위 : 1.5kg  
 생산년도 : ××××년산  
 도정일자 : ××××년 ××월 ××일

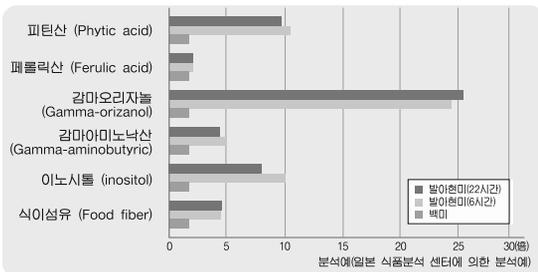


- ① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
  - ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오. (현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- ② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
  - ▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
    - 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
    - 쌀 표면이 밝은 황색을 띠고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띠면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
    - 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쪽정이가 없는 현미를 고르세요. 쪽정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띠는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

## 발아현미의 특징

발아현미는 영양가 높은 현미를 발아시켜 영양소를 더욱 증가시키고 현미의 단점인 거친 밥맛이 개선된 소화가 잘되는 훌륭한 영양원입니다.

- ▶ 현미보다 부드러운 밥맛을 즐기실 수 있습니다.
- ▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다 - 발아과정에서 당화호르몬이 분비되어 소화흡수가 잘됩니다.
- ▶ 어린이나 수험생의 영양 건강식으로 좋습니다 - 식이섬유가 풍부합니다.
- ▶ 발아현미에는 GABA(감마아미노낙산)가 다량 함유되어 있습니다. GABA는 간장과 신장의 신진대사를 촉진하며 중성지방 증가 억제 작용, 혈압상승 방지효과, 뇌세포 대사 촉진 등 우리몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교  
발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

- 피틴산 10.3배                      감마아미노낙산 5배
- 페룰릭산 1.4배                    이노시톨 10배
- 감마오리자놀 23.9배              식이섬유 4.3배



# 현미/발아는 이렇게 하십시오

## 현미/발아 메뉴의 조작방법

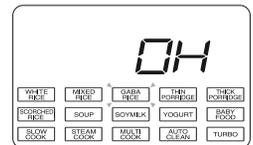
- 1 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해주십시오.

### 예비발아방법

- ▶일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣고, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미/발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오. 지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(배아)이 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내솥에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 현미/발아 메뉴를 사용하여 주십시오.
- ▶기온이 높은 여름이나 보관온도 등에 따라 예비발아시에는 냄새가 날 수 있으니 가끔적 예비발아시간을 줄여 주시고 더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.

- 2 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

- ▶ 현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 0H 표시됩니다.



- 3 선택 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. > 버튼을 누르면 현미/발아 시간이 2시간씩 증가 합니다.

2. < 버튼을 누르면 현미/발아 시간이 2시간씩 감소 합니다.

3. 확인 버튼을 누르면 발아시간 선택 모드로 진입합니다.

4. 메뉴/선택 버튼으로 발아 시간을 설정 합니다. 현미/발아 시간은 0, 2, 4, 6 시간까지 설정 가능합니다. 현미/발아 0시간으로 설정 후 취사 시 현미 메뉴로 취사가 됩니다.

- 4 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미/발아를 시작하고, 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미/발아 중에는취사표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.





## 현미/발아는 이렇게 하십시오

### 현미/발아 예약은 이렇게 하십시오

1. 선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택 합니다.
2. 확인 버튼을 누른 후 선택 버튼으로 발아시간을 0시간으로 설정후 확인 버튼을 누릅니다. 2H,4H,6H설정시 예약이 되지 않습니다.
3. 선택 버튼으로 취사완료시간을 설정합니다.
4. 예약 또는 취사/쾌속 버튼을 누릅니다.

### 현미/발아 취사시 유의사항

- ① 발아된 싹의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지 않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오. (싹의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- ② 기온이 높을 때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- ③ 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- ④ 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주십시오.
- ⑤ 현미의 발아율이나 싹의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.  
- 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 싹의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.  
발아시킬 현미는 반드시 수확 후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- ⑥ 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다.  
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오. (46쪽 참조)
- ⑦ 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.



## 탕은 이렇게 하십시오

### 탕 사용 및 예약 방법

- 1 선택 버튼으로 탕 메뉴를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.
  - ▶ 탕 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 2:00이 표시됩니다.
- 2 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 설정합니다.
  - ▶ 기본값은 "2:00"시간이고, 1시간에서 4시간까지 설정 가능 합니다. (10분 단위로 증가 또는 감소합니다.)
- 3 취사/쾌속 버튼을 누릅니다.
  - ▶ 탕 요리가 시작되면 취사 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.
- 4 탕 예약은 이렇게 하십시오



1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 요거트를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.

5. 예약 또는 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

### 탕 만드는 방법

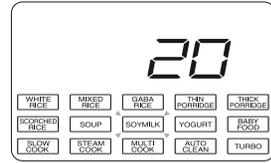
요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
삼계탕	탕	닭 1마리(1kg), 수삼 2뿌리, 대추 10개, 참쌀 1컵, 소금, 후춧가루, 마늘 약간	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 준비된 닭의 양쪽 다리에 칼집을 내어 구멍을 뚫어 주십시오.</li> <li>2) 손질한 닭의 뺏속에 2시간 이상 불린 참쌀과 마늘을 채워 넣어 주십시오. (참쌀을 불리지 않으면 설익을 수 있습니다.)</li> <li>3) 식성에 따라 걸쭉한 국물을 원하시면 참쌀의 1/2은 닭의 뺏속에 넣고, 나머지 1/2는 밖으로 꺼내 놓아 주십시오.</li> <li>4) 칼집을 낸 구멍에 두 다리를 엇갈리게 끼우고 고정시켜 주십시오.</li> <li>5) 내솥에 준비한 닭을 넣고 깨끗이 씻은 수삼과 대추를 넣은 후, 물은 계량컵으로 7컵을 부어 주십시오.</li> <li>6) 뚜껑을 닫고 「선택」버튼으로 soup 메뉴를 선택한 후, 시간을 2시간으로 설정한 뒤, 취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오</li> </ol> <p>-참고-</p> <p>물을 너무 많이 넣으면 취사 완료 후 압력 배출시 탕물이 울라울 수 있으니 주의 하십시오.</p>



# 두유는 이렇게 하십시오

## 두유 사용 및 예약방법

- 1 선택 버튼으로 두유 메뉴를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.  
▶ 두유 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 20이 표시됩니다.
- 2 선택 버튼을 눌러 원하시는 발효시간을 설정합니다.  
▶ 기본값은 "20"시간이고, 10분에서 1시간 30분까지 설정 가능 합니다.  
(10분 단위로 증가 또는 감소합니다.)
- 3 취사/쾌속 버튼을 누릅니다.  
▶ 두유 요리가 시작되면 취사 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.
- 4 두유 예약은 이렇게 하십시오.



1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 두유를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.

5. 예약 또는 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

## 두유 만드는 방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
두유	두유	백태: 250g 소금, 설탕 약간 1차 물: 500g 2차 물: 950g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 콩은 하루 전날 2배 가량의 물을 넣고 불려 주십시오. (콩 껍질이 손으로 부드럽게 벗겨질 때까지 불려 주십시오.)</li> <li>2. 불려둔 콩은 껍질을 반드시 전부 제거한 뒤, 내솥에 물 500g(1차)과 함께 넣어주십시오. 뚜껑을 닫고 「선택」버튼으로 SOYMILK 메뉴를 선택한 후, 시간을 20분으로 설정한 뒤, 취사/쾌속 버튼을 눌러 주세요. (완성된 콩은 서걱서걱 씹히는 상태입니다. 콩이 손으로 으개질 만큼 푹 삶길 경우는 매주 냄새가 날 수 있으니 주의하십시오.)</li> <li>3. 삶은 콩은 체로 건져내어 흐르는 물에 씻어 주십시오.</li> <li>4. 콩을 믹서기에 넣고, 물950g(2차)을 조금씩 넣어가면서 갈아 주십시오.</li> <li>5. 갈아둔 콩은 체에 한번 내려주십시오.</li> <li>6. 기호에 따라 설탕과 소금으로 간을 하여 드십시오.</li> </ol> <p>-주의사항-</p> <p>* 콩 껍질은 반드시 전부 제거한 후 삶아 주십시오. (콩 껍질이 남아 있을 경우, 증기배출구를 막아 콩물이 끓어 넘칠 수 있습니다.)</p> <p>* 요리 후 분리형 커버를 세척해 주십시오.</p>



## 요거트는 이렇게 하십시오.

### 요거트 사용 및 예약방법

- 1 선택 버튼으로 요거트를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.  
▶ 요거트 메뉴가 선택 되었을 때 표시부에 6시간이 표시됩니다.
- 2 선택 버튼을 눌러 원하시는 발효시간을 설정합니다.  
▶ 기본은 6시간이고, 30분~12시간까지 설정 가능합니다.  
(30분 단위로 증가 또는 감소 합니다.)
- 3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 요거트 메뉴가 시작됩니다.  
▶ 요거트가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.
- 4 요거트가 완료되면 완료 화면에 “End”가 표시되며, 보온으로 전환되지 않습니다.
- 5 요거트 예약은 이렇게 하십시오.



※ 초기 설정시 6시간



1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 요거트를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.

5. 예약 또는 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

### 요거트 만드는 방법

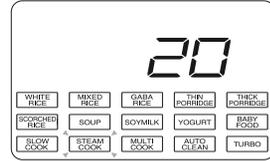
요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
요거트	요거트	우유 1L, 플레인 요거트 290g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 내솥에 준비한 재료를 모두 넣고 가볍게 섞어 주십시오.</li> <li>2. 뚜껑을 닫고 메뉴/선택 버튼으로 요거트를 선택하고 시간을 6시간으로 설정한 뒤, 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.</li> </ol> <p>&lt;참고&gt;            * 우유는 일반 흰우유를 사용하십시오.            (칼슘, 저지방, 멸균 우유의 경우 발효가 안될 수 있습니다.)            * 요거트 발효 시 다른 재료를 함께 넣으면 변질될 수 있으니 주의 하십시오.            * 완료후 냉장고에 넣어 차갑게 드십시오.            기호에 따라 생과일, 시리얼, 잼 등을 넣어 드셔도 좋습니다.</p>



# 만능찜은 이렇게 하십시오

## 만능찜 사용 및 예약 방법

- 1 메뉴/선택 버튼으로 찜을 선택합니다.
  - ▶ 만능찜 메뉴가 선택 되었을때는 표시부에 20분이 표시됩니다.
- 2 확인 버튼을 눌러 요리 시간을 설정합니다.
  - ▶ 기본값은 20분이고, 10분~90분까지 설정 가능 합니다. (5분 단위로 증가 또는 감소 합니다.)
- 3 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.
  - ▶ 만능찜 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.
- 4 만능찜 예약은 이렇게 하십시오.



※ 초기 설정시 20분



1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.

5. 예약 또는 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

## 만능찜 요리방법

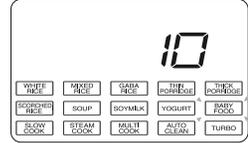
요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
만 두 찜	만능찜	만두 : 15개 물 : 3/4컵	1. 재료를 준비해 주십시오. 2. 내솥에 물 3/4~1 1/2컵을 넣고 찜판을 올려 놓아주십시오. 3. 그 위에 준비한 재료를 올려 놓아 주십시오. 4. 뚜껑을 닫고 선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택한 후 찜시간을 만두찜은 30분, 고구마찜, 감자찜은 50분을 설정한 뒤 취사/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
고구마찜		고구마 : 3개 (150g이하) 물 : 1 1/2컵	
감 자 찜		감자 : 3개 (200g이하) 물 : 1 1/2컵	



# 이유식은 이렇게 하십시오

## 이유식 사용 및 예약방법

1. 선택 버튼으로 이유식 메뉴를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.  
▶ 이유식 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 10분이 표시됩니다.



2. 선택 버튼으로 요리 시간을 선택합니다.

1. > 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 증가합니다.	2. < 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 감소합니다.	3. 이유식 시간은 10분 ~ 50분까지 설정 가능합니다.
---------------------------------	---------------------------------	----------------------------------

3. 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 이유식 메뉴가 시작됩니다.  
▶ 이유식 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



4. 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 예약 버튼을 누릅니다.	2. 선택 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.
3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.	4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.
	5. 예약 또는 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

## 이유식 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
고구마 사과죽	이유식	고구마 : 70g 사과 : 70g 물 : 1컵 꿀 : 약간	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.</li> <li>2. 내솥에 1.과 물을 넣어 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 선택 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 45분으로 설정한 뒤 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.</li> </ol>
참치야채 무른밥		밥 : 50g 참치살(캔) : 30g 피망 : 10g 당근 : 10g 물 : 1/2컵 버터, 김가루 : 약간씩	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.</li> <li>2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.</li> <li>3. 그릇에 밥과 참치살, 피망과 당근을 섞어서 준비해 주십시오.</li> <li>4. 내솥 바닥에 버터를 바른 후 3.의 재료를 넣고 물을 부어 주십시오.</li> <li>5. 뚜껑을 닫고 선택 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 15분으로 설정한 뒤 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.</li> </ol>

# 월빙콕은 이렇게 하십시오



## 월빙콕 사용 및 예약방법

1 선택 버튼을 눌러 월빙콕을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

▶ 월빙콕 메뉴가 선택 되었을 때는 표시부에 3시간이 표시됩니다.



2 선택 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. > 버튼을 누르면 월빙콕 시간이 10분씩 증가합니다.

2. < 버튼을 누르면 월빙콕 시간이 10분씩 감소합니다.

3. 월빙콕 시간은 1시간 ~ 10시간 까지 설정 가능합니다.

3 취사/백미래속 버튼을 누르면 월빙콕 메뉴가 시작됩니다.

▶ 월빙콕 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



4 월빙콕 예약은 이렇게 하십시오.

1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 월빙콕을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다.

5. 예약 또는 취사/백미래속 버튼을 누릅니다.



## 웰빙죽은 이렇게 하십시오

### 웰빙죽 요리방법

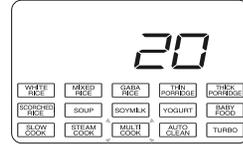
요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
호박죽		껍질 제거한 호박 : 500g 찹쌀가루 : 100g 설탕, 소금 : 약간씩 물 : 3컵(계량컵 기준)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 호박은 껍질을 제거하고, 얇게 썰어 두십시오.</li> <li>2. 내솥에 썰어둔 호박과 찹쌀가루, 물을 넣어 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 선택 버튼을 눌러 웰빙죽을 선택한 후 웰빙죽 시간을 3시간으로 설정한 뒤 취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 체에 내려 으개어 주거나, 믹서기로 갈아준 뒤 설탕과 소금으로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.</li> </ol>
야채죽		남은밥 : 1인분 당근 : 50g 양파 : 50g 쪽파 : 30g 소금, 추후 : 약간씩 물 : 2½컵 (계량컵기준)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 당근, 양파, 쪽파는 깨끗이 씻어 잘게 다져 준비해 두십시오.</li> <li>2. 내솥에 준비해둔 밥 1인분과 다져둔 재료, 물을 넣어 섞어 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 선택 버튼을 눌러 웰빙죽을 선택한 후 웰빙죽 시간을 5시간으로 설정한 뒤 취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 소금과 후추로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.</li> </ol>
야채스프	웰빙죽	양파 : 30g 감자 : 30g 당근 : 30g 양송이 : 30g 쇠고기등심 : 50g 크림스프가루 : 100g 올리브오일 : 약간 물 : 3컵(계량컵 기준)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 양파, 간장, 당근을 얇게 썰어 2cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어두고 쇠고기 등심도 얇게 저며 2.5cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어두고 양송이는 모양대로 편을 내어 썰어 주십시오.</li> <li>2. 썰어둔 재료를 올리브오일 약간에 1/2큰술의 소금을 넣고 볶아서 준비하십시오. (재료를 볶지 않고 그냥 사용하여도 됩니다.)</li> <li>3. 내솥에 크림스프가루와 물을 넣고 잘 풀어준 뒤 재료를 넣고 한번더 저어 준다.</li> <li>4. 뚜껑을 닫고 선택 버튼을 눌러 웰빙죽을 선택한 후 웰빙죽 시간을 5시간으로 설정한 뒤 취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.</li> </ol>
대추차		대추 : 180g 생강 : ½톨 꿀 : 약간 물 : 백미 물눈금 4까지	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 대추는 깨끗이 씻어두고 생강은 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고, 얇게 썰어 준비해 주십시오.</li> <li>2. 내솥에 준비해둔 대추와 썰어둔 생강을 넣고, 물을 백미 물눈금 4까지 부어 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 선택 버튼을 눌러 웰빙죽을 선택한 후 웰빙죽 시간을 8시간으로 설정한 뒤 취사/백미패속 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 꿀을 기호에 맞도록 넣어 주십시오.</li> </ol>



## 멀티쿡 요리방법

### 1 선택 버튼으로 멀티쿡을 선택한 후 확인버튼을 누릅니다.

- ▶ 멀티쿡 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 "20"이 표시됩니다.



### 2 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 설정합니다.

- ▶ 원하시는 요리시간을 설정한 뒤, 확인 버튼을 누르면 요리 온도 설정 단계로 넘어갑니다.
- ▶ 기본값은 "20"분이고, "1시간30분"까지 설정 가능 합니다.  
(10분 단위로 증가 또는 감소합니다.)



### 3 확인 버튼을 눌러 요리 온도를 설정합니다.

- ▶ 원하시는 요리 온도를 설정한 뒤, 취소 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.
- ▶ 기본값은 100°C이고, 35°C~130°C 까지 설정 가능합니다.
- ※ 표시되는 온도는 주변 환경과 내용물에 따라 차이가 있을 수 있습니다.  
(1°C 단위로 증가 또는 감소합니다.)



### 4 취사/쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 멀티쿡 취사가 시작되면 취사 표시가 나타나며, 남은 시간이 표시됩니다.



### 4 멀티쿡 예약은 이렇게 하십시오.

1. 예약 버튼을 누릅니다.

2. 선택 버튼을 눌러 멀티쿡을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3. 선택 버튼을 눌러 요리 시간을 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

4. 선택 버튼을 눌러 요리 온도를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

5. 선택 버튼을 눌러 예약 완료 시간을 선택합니다

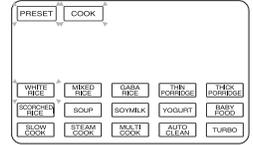
6. 예약 또는 취사/쾌속 버튼을 누릅니다.



## 예약취사는 이렇게 하십시오

### 예약 취사하는 방법

1 예약 버튼을 누릅니다.



2 선택 버튼으로 원하시는 메뉴를 선택한 후 확인 버튼을 누릅니다.

3 선택 버튼으로 예약취사 완료 시간을 선택합니다.



4 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약취사 설정이 완료되면, "예약"글자가 3회 깜빡인 후 점등됩니다.
- ▶ 예약 취사 완료시간은 설정한 시간에 완료됩니다.  
(취사량 및 사용 조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)



### 예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 충밥이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)높이 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약설정시간에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수 있습니다.

2 예약 시각 변경

- ▶ 예약 시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

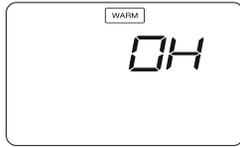
- ▶ 설정 시간이 예약 설정 가능 시간보다 짧았을 경우 즉시 취사를 시작합니다.



## 식사하실 때

▶ 보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.

### 1 보온 중



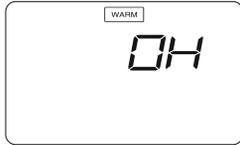
보온 중 모드 버튼을 3초간 누르면 보온온도를 변경 할 수 있습니다.

### 2 재가열 중



표시부의 "OH"표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열을 합니다.

### 3 재가열 완료



재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간이 표시됩니다.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 "OH"가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.

## 보온할 때 주의사항

취사 완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서 보온하십시오.)

장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.

주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.

잡곡은 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오. 보온 중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.

너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지 이용하십시오.)



## 밥을 맛있게 보온하려면

### 보온온도 조정방법

청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 멧히거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.

- 1 대기상태에서 모드 버튼을 1초이상 누르면 “보온온도”설정모드로 진입합니다.
- 2 “보온온도”설정모드로 들어왔을 때, 현재 설정된 보온온도가 표시 됩니다.
- 3 선택 버튼으로 원하시는 보온온도를 선택한 후 확인이나 취소/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 “보온온도”설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.



\* 본 기능은 제품 출하시 “74도”상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

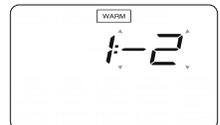
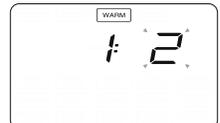
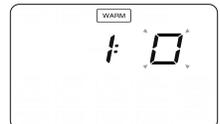
보온 중 보온온도를 조정하실 때에는 보온 버튼을 5초 이상 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.

1. 선 냄새가 많이 나고 물이 많이 멧히는(밥이 삭는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2℃정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2℃정도 낮춰 줍니다.

### 맞춤보온 기능 조정방법

보온시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다.

- 1 대기상태에서 모드 버튼을 2회 누르면 “맞춤보온”설정모드로 진입합니다.  
▶ 모드 버튼을 초기에 누를시 1초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
- 2 “맞춤보온”설정모드로 들어왔을 때, 현재 설정된 맞춤 보온상태가 표시 됩니다.
- 3 선택 버튼으로 원하시는 맞춤 보온 단계를 선택한 후 확인이나 취소/쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 4 “맞춤보온”설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력 없이 7초가 지나거나, 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다.



\* 본 기능은 제품 출하시 “0단계”상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

1. 뚜껑이 열때 물이 많이 흐를 경우 :: 맞춤보온 단계를 1,2단계 높여줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 맞춤보온 단계를 1,2단계 높여줍니다.

### 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 내솥의 백미 물눈금 2인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 자동세척을 선택한 후 취소/쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- ▶ 만능찜, 이유식, 웰빙쿵 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.



## Cách vệ sinh sản phẩm

- Không vệ sinh sạch sẽ có thể là nguyên nhân gây mùi khó chịu khi nấu cơm. Đặc biệt cần vệ sinh thường xuyên bộ phận nắp trong.
- (Sau khi rút phích cắm điện, và nồi nguội bớt thì mới tiến hành vệ sinh nồi)
- Lau thân nồi và nắp trong bằng khăn khô. Không dùng các chất tẩy mạnh như benzen và dung môi.
- Trong quá trình sử dụng, nước cơm có thể đọng lại và hình thành mảng bám trên nắp trong nồi hoặc các bộ phận bên trong nồi, tuy nhiên không ảnh hưởng gì đến vấn đề vệ sinh.



Lau sạch các vết bẩn đọng ở mặt dưới và mặt ngoài của lòng nồi. Đồ rửa cứng, bàn chải, chất ăn mòn... có thể làm bong lớp tráng nên hãy sử dụng các loại đồ rửa mềm, đồ rửa bằng vải cùng nước rửa bát để rửa nồi.



Trường hợp nước cơm đọng lại trên nắp trong nồi, hãy tháo rời nắp trong rồi lau sạch bằng khăn khô. Phần ri-a bên trong của nắp nồi được làm bằng kim loại nên cần chú ý kỹ khi vệ sinh. (Lưu khi không làm biến dạng nắp nồi, sau khi vệ sinh cần lắp lại vùng nồi rồi mới sử dụng)



Khi nấu cơm hay nấu các món ăn, nước cơm được sinh ra sẽ thông qua lỗ thông hơi và được giữ lại ở viên quanh nồi, nên khi nấu xong hãy dùng khăn khô để lau rửa sạch lại.

※Chú ý khi rửa lòng nồi:

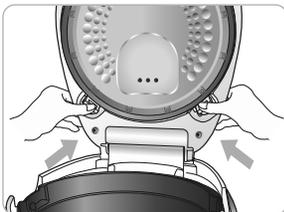
- Không rửa lòng nồi khi còn để các dụng cụ sắc nhọn (nĩa, muỗng, dũa...) trong đó.
- Lớp tráng trong nồi nấu có thể bị hư hỏng.



Trường hợp các dị vật bị dính vào bộ cảm biến nhiệt, hãy loại bỏ chúng để không làm hỏng phần lòng nồi kim loại. Hãy lau sạch nước hay vật lạ dính trên mâm nhiệt.

## Cách tháo/ lắp nắp trong

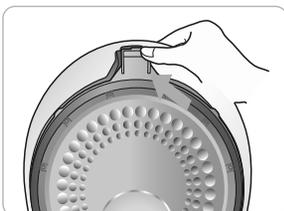
### 1 Cách tháo nắp trong



- ▶ Dùng một tay nắm vào phần tay cầm của nắp trong.
- ▶ Tay còn lại xoay nắp trong theo chiều mũi tên, rồi kéo nhẹ là nắp trong sẽ rời ra.

※ Không kéo phần gioăng để tách nắp trong ra.

### 2 Cách lắp nắp trong vào nồi



- ▶ Đặt phần trên của nắp trong vào phần trên của vùng nồi.



- ▶ Sau đó dùng tay như hình trên, ấn nhẹ phần dưới của nắp trong vào là hoàn thành.

※ Vì sự an toàn của người tiêu dùng và của sản phẩm, nhà sản xuất có thể không lắp sẵn nắp trong vào trong sản phẩm và vùng nồi trong trường hợp đó sẽ không đóng lại được. Người sử dụng lưu ý phải lắp nắp trong vào nồi, rồi mới được sử dụng.

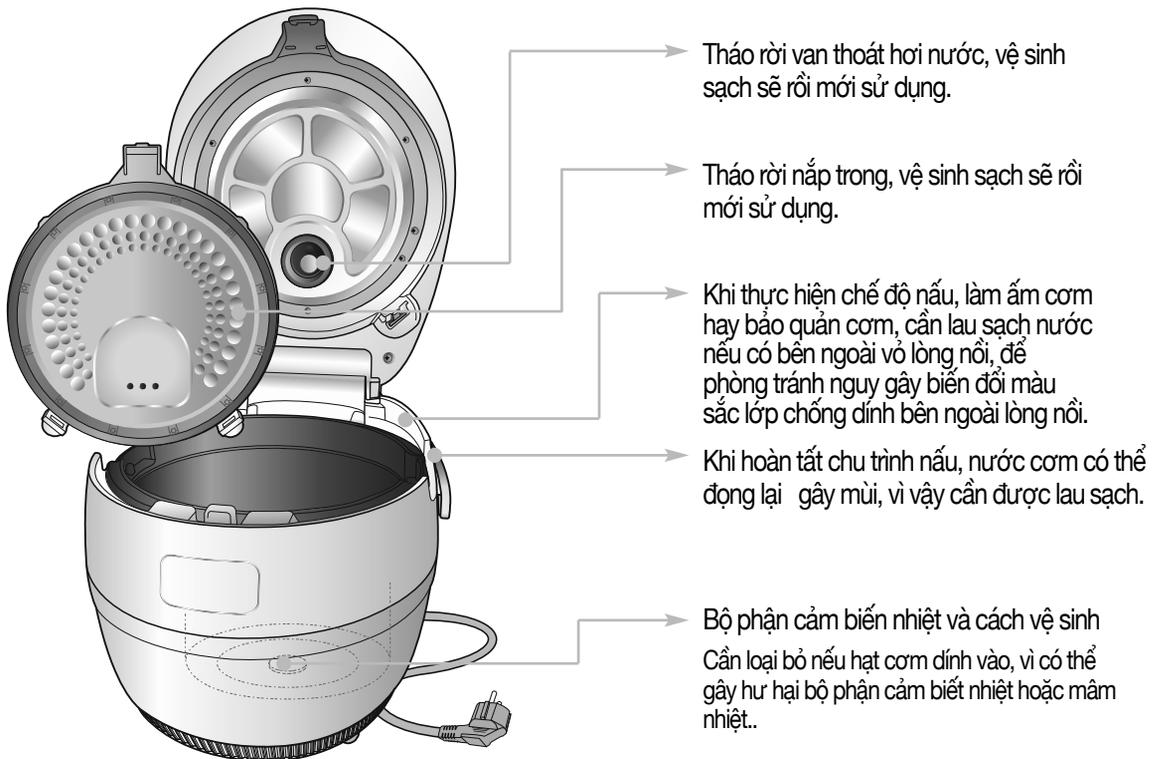


## Cách vệ sinh sản phẩm

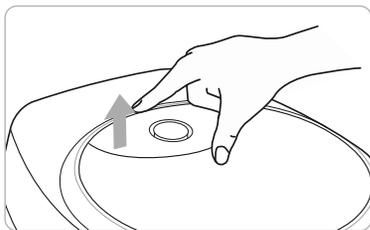
### Vệ sinh bên trong nồi

Lòng nồi được phủ lớp chống dính Fluorocarbon resin để các hạt cơm không bám dính vào lòng nồi.

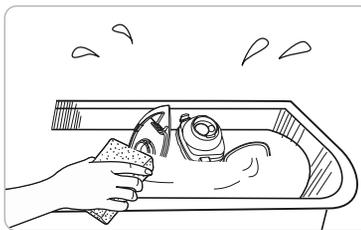
- Chỉ sử dụng muỗng xới cơm đi kèm với nồi
- Không cho thìa hay các vật kim loại vào bên trong nồi.
- Không sử dụng các chất benzen và dung môi.
- Sau khi nêm gia vị, cần phải làm sạch nồi ngay.
- Trong khi nấu có thể xuất hiện các vết đốm, tuy nhiên điều này không ảnh hưởng đến vấn đề vệ sinh của nồi.



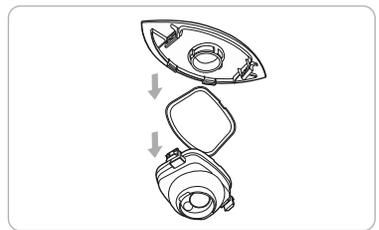
### Cách tháo rời, lắp đặt và vệ sinh van thoát hơi nước



1. Tháo van thoát hơi nước rời khỏi nắp nồi sau mỗi lần sử dụng



2. Tháo rời van xả hơi như hình vẽ rồi dùng khăn hoặc miếng bọt biển mềm được nhúng trong nước ấm lau sạch, sau đó làm khô.



3. Lắp van vào cho đến khi 2 bên của van phát ra tiếng "tách" khi được lắp vào vừa vặn.



# Tên và vai trò của các bộ phận chức năng/ Chức năng kiểm tra bất thường của bộ phận hiển thị chức năng

## Tên và vai trò của các bộ phận chức năng

### Nút giữ ấm/ Tãng nhiệt.

Sử dụng khi muốn giữ ấm cơm hoặc hâm nóng cơm trước khi ăn  
▶ Tham khảo trang 82

### Nút hẹn giờ nấu

Sử dụng khi muốn cài đặt thời gian trước khi nấu cơm  
▶ Tham khảo trang 81

### Nút chọn các chế độ

Khi muốn chọn chế độ làm ấm, làm ấm theo ý muốn, nấu theo ý muốn, nấu cơm nhiều cháy

### Nút chọn lựa

Khi muốn chọn chế độ nấu cơm gạo trắng, Nấu nhanh gạo trắng, ngũ cốc, Gạo lứt/ Này mầm, cháo đặc, cháo loãng, nấu canh, làm sữa đậu nành, sữa chua, nấu thức ăn trẻ em, nấu đồ ăn có lợi cho sức khỏe, các món hấp, nấu đa năng, tự động rửa nồi, vv

### Nút nấu/ nấu cơm trắng siêu tốc

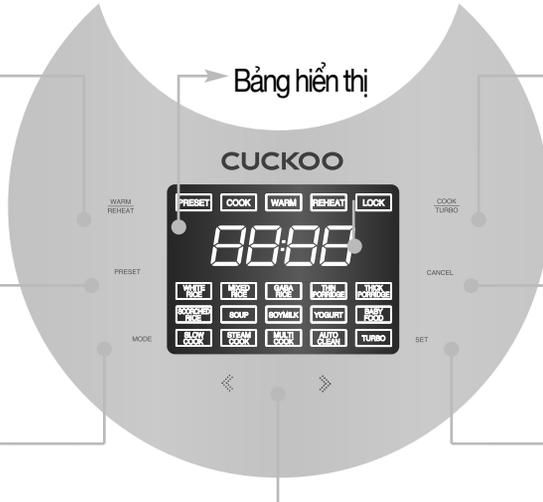
Khi muốn bắt đầu nấu  
▶ Tham khảo trang 64~65

### Nút hủy

Dùng khi muốn hủy chức năng đã chọn

### Nút xác nhận

Khi muốn xác nhận nấu chế độ đã chọn hoặc muốn sử dụng chế độ khóa nút bấm



\* Trong trường hợp cắm phích vào ổ điện nhưng không chọn chế độ gì, nồi sẽ duy trì ở trạng thái chờ như được trình bày trong hình vẽ (menu trên màn hình chờ, và thời gian hiển thị tùy vào cài đặt của người sử dụng)

\* Khi thao tác các chức năng, nếu ấn nút "Hủy", nồi sẽ chuyển sang trạng thái chờ.

\* Ấn nút cho đến khi phát ra tiếng. Tùy thiết kế mà màn hình hiển thị của sản phẩm trên thực tế có thể khác một chút với hình.



<Màn hình trạng thái chờ>

## Chức năng kiểm tra bất thường của bộ phận hiển thị chức năng.

Khi sử dụng sản phẩm không đúng cách hoặc sản phẩm phát sinh bất thường, sẽ có các hiển thị cảnh báo như hướng dẫn dưới đây.



Hiển thị báo khi không có lồng nồi



Hiển thị báo bất thường ở cảm biến nhiệt độ.  
(Kí hiệu " -> -< " sẽ nhấp nháy)



Đây là biểu tượng hiển thị khi sản phẩm xuất hiện lỗi (bị ngắt điện nguồn nóng, thiếu nhiệt độ, vv) khiến cho quá trình nấu không hoàn thành sau một thời gian dài.



Xuất hiện khi có lỗi ở bộ nhớ trong.



Xuất hiện khi có lỗi ở bộ nhớ trong.



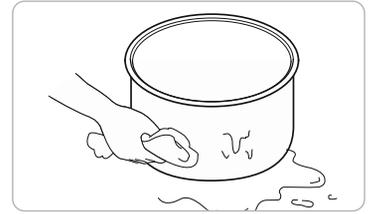
Xuất hiện khi có lỗi ở bộ cảm biến môi trường.



## Chuẩn bị trước khi nấu

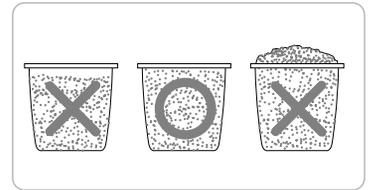
### 1 Rửa sạch lõi nồi và lau sạch nước

- ▶ Dùng giẻ mềm để rửa lòng nồi
- ▶ Nếu dùng giẻ cứng để rửa có thể gây bong lớp chống dính bên trong.



### 2 Dùng cốc định lượng để đong đủ lượng gạo cần thiết ra một vật chứa khác, theo số người ăn

- ▶ Một cốc đong gạo vừa đủ đầy đến miệng cốc thì được tính là một phần ăn. (Ví dụ: 2 phần ăn đong 2 cốc, 4 phần ăn đong 4 cốc)



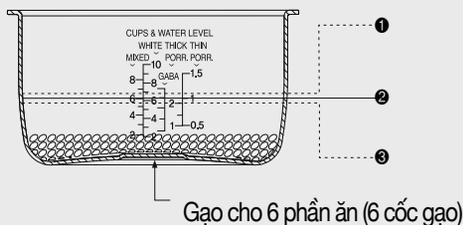
### 3 Dùng vật dụng khác không phải lòng nồi để vo gạo cho đến khi nước trong.

### 4 Đổ vào nồi gạo sau khi đã được vo sạch.

### 5 Điều chỉnh lượng nước nấu tùy vào từng thực đơn.

- ▶ Đặt lòng nồi trên một mặt bằng phẳng, đo lượng nước phù hợp dựa theo vạch được đánh dấu trên thành lòng nồi. (Nếu cho nhiều nước, trong quá trình nấu nước cơm có thể tràn lên theo đường thoát hơi nước, hoặc cơm có hiện tượng sủi bọt)
- ▶ Vạch trên thành lòng nồi dùng để đo lượng gạo và lượng nước
- ▶ Về cách điều chỉnh lượng nước
  - Gạo trắng, Gạo trắng nấu nhanh, cơm cháy: điều chỉnh lượng nước như nấu chế độ "Gạo trắng". Chế độ Gạo trắng có thể nấu tối đa cho 10 phần ăn. Chế độ Gạo trắng nấu nhanh, Cơm dinh dưỡng có thể nấu tối đa cho 6 phần ăn. Chế độ nấu cơm cháy có thể nấu tối đa cho 4 phần ăn.
  - Ngũ cốc: Dùng lượng nước theo chế độ "Ngũ cốc". Chế độ nấu Ngũ cốc có thể nấu tối đa cho 8 phần ăn.
  - Gạo lứt nảy mầm: Dùng lượng nước theo chế độ "Gạo lứt nảy mầm". Chế độ nấu Gạo lứt nảy mầm có thể nấu tối đa cho 6 phần ăn.
  - Cháo đặc: Dùng lượng nước theo chế độ "Cháo đặc". Chế độ nấu Cháo đặc có thể nấu tối đa 2 cốc gạo.
  - Cháo loãng: Dùng lượng nước theo chế độ "Cháo loãng". Chế độ nấu Cháo loãng có thể nấu tối đa 1.5 cốc gạo.

#### • 10 phần ăn (1.8L)



- 1 Khi nấu gạo cũ hoặc muốn ăn cơm ướt có thể cho lượng nước nhiều hơn so với lượng tiêu chuẩn.
- 2 Nếu nấu cơm cho 6 phần ăn (6 cốc gạo) thì đổ nước đến vạch số 6 phần "cơm trắng"
- 3 Khi nấu gạo mới hoặc muốn nấu cơm khô, có thể đổ ít nước hơn so với lượng tiêu chuẩn.
- 4 Trường hợp cơm chưa chín hẳn hoặc không đều: Xảy ra khi chất lượng gạo hoặc hàm lượng nước trong gạo (gạo mục) có sự chênh lệch. Trong trường hợp này hãy thêm từ 1 ~ 10% lượng nước để nấu

### 6 Đặt lòng nồi vào bên trong thân nồi và đóng nắp.

Chú ý cho hoàn toàn lòng nồi vào bên trong thân nồi.

- ▶ Lưu ý nếu đáy lòng nồi dính gạo hoặc các vật khác có thể gây ảnh hưởng đến chu trình nấu cơm của nồi.



# Cách nấu cơm ngon

## Cách nấu cơm ngon bằng nồi cơm điện

Muốn nấu cơm ngon, hãy nhớ những chỉ dẫn sau.

<p>Phải đong gạo theo cốc! Phải lấy nước chính xác theo vạch nước bên trong lòng nồi!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nên đong gạo bằng cốc định lượng để đong được lượng gạo chính xác. (Cốc đong gạo có thể có kích cỡ khác nhau tùy theo từng dòng sản phẩm được bán trên thị trường.)</li> <li>Khi cho nước, cần để ruột nồi ở nơi bằng phẳng để căn và cho nước đến vạch trong lòng nồi.</li> </ul>	<p>Nếu lượng gạo và nước không phù hợp, cơm sẽ có thể bị cứng, không chín đều hoặc bị nhão.</p> 
<p>Những lưu ý quan trọng khi bảo quản cơm!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nên mua gạo với số lượng nhỏ, bảo quản ở nơi mát mẻ, thông gió, không có ánh nắng chiếu trực tiếp để hơi nước trong gạo không bị bốc hơi.</li> <li>Trong trường hợp gạo bị khô vì đã mở lâu, khi nấu nên thêm khoảng nửa vạch nước.</li> </ul>	<p>Trong trường hợp gạo đã quá khô, dù đã đong nước và gạo chính xác theo hướng dẫn, cơm vẫn có thể bị khô.</p>
<p>Hẹn giờ nấu trong thời gian ngắn!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trong trường hợp gạo đã quá khô, nên tránh dùng chức năng nấu hẹn giờ mà nên cho thêm khoảng nửa vạch nước rồi nấu.</li> </ul>	<p>Khi nấu hẹn giờ quá 10 tiếng hoặc nấu hẹn giờ loại gạo bị khô, cơm nấu sẽ bị cứng hoặc chưa chín hẳn, trường hợp đặc biệt cơm còn có thể bị phồng rộp.</p>
<p>Bảo quản cơm đã nấu trong thời gian ngắn!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nếu có thể hãy bảo quản cơm đã nấu dưới 12 tiếng.</li> </ul> 	<p>Cơm có thể bị đổi màu hoặc có mùi nếu dùng chế độ giữ ấm trong thời gian dài.</p>
<p>Giữ sản phẩm sạch sẽ!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phải thường xuyên rửa sạch nồi. Thường xuyên lau sạch vùng nồi, không để có chất bẩn dính vào.</li> </ul>	<p>Phải thường xuyên rửa sạch nồi. Thường xuyên lau sạch vùng nồi, không để có chất bẩn dính vào.</p>



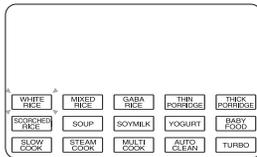
# Cách nấu cơm

1

## Ấn nút Chọn để chọn thực đơn mong muốn.

• Mỗi khi ấn nút Chọn, bảng điều khiển sẽ đi theo thứ tự: Cơm trắng, cơm ngũ cốc, gạo lứt/ gạo lứt nảy mầm, cháo loãng, cháo đặc, cơm cháy, canh, sữa đậu nành, sữa chua, nấu thức ăn trẻ em, nấu đồ ăn có lợi cho sức khỏe, các món hấp, nấu đồ nướng, tự động rửa nồi, rồi quay lại Cơm trắng thành một chu trình chọn vòng tròn.

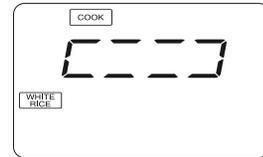
• Khi đã sử dụng một lần chức năng nấu cơm trắng, cơm ngũ cốc, gạo lứt/ gạo lứt nảy mầm, thực đơn sẽ tự động được ghi nhớ, do đó nếu liên tục sử dụng cùng một thực đơn sẽ không bấm chọn lại.



Ví dụ : Nấu cơm trắng

2

## Ấn nút Nấu cơm/ nấu cơm trắng siêu tốc là có thể tiến hành nấu cơm bình thường

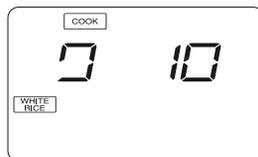


Ví dụ : Nấu cơm trắng

3

## Nấu cơm (ví dụ : cơm trắng)

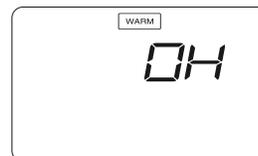
• Từ khi bắt đầu nấu cơm trên bảng hiển thị sẽ hiển thị thời gian cần thiết cho chu trình nấu. Theo từng thực đơn, thời gian có thể khác nhau.



4

## Nấu cơm xong

• Khi nấu cơm xong nồi sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm.  
 • Khi cơm nấu xong ngay lập tức xới đảo đều cơm. Nếu không đảo đều cơm mà cứ để như vậy, cơm sẽ bị cứng và đổi màu, xuất hiện mùi khó chịu.  
 • Trong khi nấu, không bấm nút Hủy. Nếu làm như vậy, quá trình nấu sẽ bị hủy.



### Thời gian nấu theo từng thực đơn

Menu Category	Cơm trắng	Cơm trắng nấu nhanh	Cơm ngũ cốc	Gạo lứt/ gạo lứt nảy mầm	Cơm cháy	Cháo loãng	Cháo đặc	Canh	Sữa đậu nành	Sữa chua	Thức ăn trẻ em	Đồ ăn có lợi cho sức khỏe	Món hấp đa năng	Nấu đa năng	Tự động, rửa nồi
Lượng gạo được nấu	2~10 Phần ăn	2~6 Phần ăn	2~8 Phần ăn	2~6 Phần ăn	2~4 Phần ăn	1~2 cup	0.5~1.5 cup	Tham khảo trang 73	Tham khảo trang 74	Tham khảo trang 75	Tham khảo trang 77	Tham khảo trang 78-79	Tham khảo trang 76	Tham khảo trang 80	đổ nước đến vạch 2 Gạo trắng
Thời gian nấu	Khoảng 39~60 phút	Khoảng 31~41 phút	Khoảng 42~63 phút	Khoảng 76~101 phút	Khoảng 46~51 phút	Khoảng 90 phút	Khoảng 105 phút								Khoảng 25 phút

- ▶ Khi thực hiện nấu chế độ canh, sữa đậu nành, sữa chua, nấu đồ ăn có lợi cho sức khỏe, w có thể để lại mùi trong nồi. (Tham khảo thông tin ở trang 38 và vệ sinh sạch sẽ nắp trong, và toàn bộ phần nắp nồi rồi mới sử dụng tiếp.)
- ▶ Thời gian nấu theo từng thực đơn có thể khác nhau tùy theo từng điều kiện sử dụng sản phẩm.



# Cách nấu cơm

## Cách sử dụng các thực đơn nấu

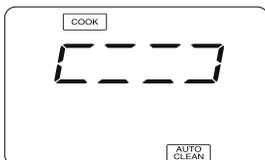
Cơm trắng	Sử dụng khi muốn nấu cơm trắng.	Ngũ cốc	Sử dụng khi muốn nấu cơm trộn giữa gạo trắng và gạo lứt
Gạo lứt nảy mầm	Sử dụng khi muốn làm nảy mầm gạo lứt và nấu cơm gạo lứt nảy mầm.	Cơm cháy	Nấu cơm có cháy.
Hấp	Có thể tự cài đặt thời gian hấp	Cháo đặc	Chức năng nấu cháo đặc.
Đồ ăn có lợi cho sức khỏe	Chức năng nấu ở nhiệt độ thấp cho phép nấu cháo, canh soup, trà, v.v.	Cháo loãng	Chức năng nấu cháo loãng.
Thức ăn trẻ em	Chức năng nấu một số đồ ăn trẻ em.	Canh	Chức năng nấu canh.
Nấu đa năng	Có thể tự cài đặt áp suất, nhiệt độ, thời gian.	Sữa chua	Chức năng làm sữa chua.
Sữa đậu nành	Chức năng lọc đỗ.	Tự động rửa nồi	Sử dụng khi muốn làm sạch mùi trong nồi sau khi nấu hay giữ ấm cơm.
Nấu cơm trắng siêu tốc	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sau khi chọn thực đơn cơm trắng, ấn 2 lần nút Nấu/ nấu siêu tốc hoặc nếu chọn "Nấu cơm trắng siêu tốc" trong phần thực đơn, nồi sẽ rút ngắn thời gian nấu cơm (với hai phần cơm, mất khoảng 31~33 phút)</li> <li>Trước khi nấu, nên ngâm gạo 20 phút, sử dụng chức năng nấu cơm siêu tốc sẽ cho vị ngon hơn.</li> <li>Chức năng Nấu cơm trắng siêu tốc sẽ không được hẹn giờ.</li> </ul>		

\*Trong trường hợp nấu cơm trắng siêu tốc và ít phần ăn, khay đựng nước có thể chứa nhiều nước, cần đổ bỏ.

## Hiện tượng cơm bị cháy (cháy mịn)

Khi sử dụng nồi áp suất này, một phần gạo được nấu sẽ trở thành lớp cháy mỏng phía dưới đáy nồi. Lớp cháy này hấp thụ lượng nước thừa ở trong nồi cơm, tạo ra một hương thơm tự nhiên và vị bùi cho phần cơm được nấu. Đặc biệt khi cài đặt chế độ Nấu cơm hẹn giờ, các hạt gạo được ngâm trong thời gian dài tạo thành một lớp bột mịn lắng phía dưới đáy nồi, lớp bột này sau này sẽ tạo thành lớp cháy mịn thơm đậm hơn so với khi nấu cơm chế độ bình thường.

## Vệ sinh tự động được tiến hành như sau



Đổ nước vào lòng nồi đến vạch thứ 2, đậy nắp và vặn núm khóa nắp.

Cách 1: Ấn nút Chọn và chọn mục "Vệ sinh tự động", sau đó ấn nút "Nấu/ nấu cơm trắng siêu tốc".

Cách 2: Ở trạng thái chờ, sau khi ấn 2 lần nút Hẹn giờ, ấn "Nấu/ nấu cơm trắng siêu tốc".



## Chức năng cơm cháy được nấu như sau.

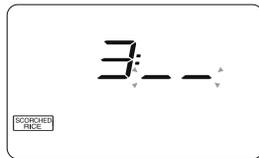
### Cơm cháy được nấu như sau.

1. Chọn thực đơn “Cơm cháy” ở phần Chọn thực đơn.
2. Ấn nút “Nấu/ nấu cơm trắng siêu tốc” để bắt đầu nấu.
3. Sau khi đã hoàn thành món cơm cháy, mở nắp vung, ăn hết phần cơm dẻo bên trên và ăn đến phần cháy bên dưới.
  - ▶ Nấu cơm cháy chỉ áp dụng với lượng 4 phần ăn trở xuống
  - ▶ Khi nấu cơm cháy, đổ nước theo vạch của cột “cơm trắng”
  - ▶ Không nên vo gạo quá kĩ (nên nấu khi nước ngâm gạo có màu đục)
  - ▶ Nếu muốn tăng cường cháy, nên cho gạo vào nồi, đẩy nắp và ngâm 30 phút trước khi nấu.

### Cách cài đặt chức năng tăng cường cháy

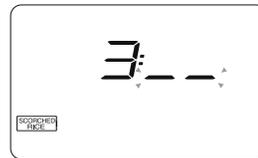
Khi nấu với chức năng “cơm cháy” cài đặt theo các kí hiệu chức năng ứng với mức độ tạo cháy.

- ▶ Cách cài đặt chức năng tăng cường cháy (khi cần tăng lượng cháy nấu bằng thực đơn Cơm cháy theo ý muốn)



1. Tại trạng thái chờ, sau khi ấn nút Chọn chế độ 4 lần, sẽ đến chế độ “Tăng cường cháy”.  
Ban đầu khi ấn nút Chọn chế độ, phải ấn giữ 1 giây trở lên thì mới chuyển được sang chế độ khác.
2. Sau khi đã chọn đến chế độ “Tăng cường cháy”, màn hình sẽ hiện thị như trên.
3. Sau khi chọn được chế độ mong muốn, ấn nút Xác nhận.
4. Sau khi chọn chế độ “Tăng cường cháy”, nếu không ấn nút nào khác trong vòng 7 giây hoặc ấn nút Hủy thì nồi sẽ không tiến hành nấu và tự động chuyển về chế độ chờ.

- ▶ Khi muốn hủy bỏ chế độ “Tăng cường cháy” (Khi muốn nấu cơm cháy bình thường)



1. Tại trạng thái chờ, sau khi ấn nút Chọn chế độ 4 lần, sẽ đến chế độ “Tăng cường cháy”.  
Ban đầu khi ấn nút Chọn chế độ, phải ấn giữ 1 giây trở lên thì mới chuyển được sang chế độ khác.
2. Sau khi đã chọn đến chế độ “Tăng cường cháy”, màn hình sẽ hiện thị như trên.
3. Sau khi chọn được chế độ mong muốn, ấn nút Xác nhận.
4. Sau khi chọn chế độ “Tăng cường cháy”, nếu không ấn nút nào khác trong vòng 7 giây hoặc ấn nút Hủy thì nồi sẽ không tiến hành nấu và tự động chuyển về chế độ chờ.

▶ Chức năng này được cài đặt sẵn để hủy chế độ Tăng cường cháy, hãy sử dụng khi có nhu cầu.



# Nấu tự động trên CUCKOO

## Chức năng nấu tự chọn trên Cuckoo (Chức năng điều chỉnh nhiệt độ nấu)

Nhờ có chức năng có thể điều chỉnh từng bước nhiệt độ (Nhiệt độ cao/ thấp) sau khi quá trình gia nhiệt kết thúc, người sử dụng có thể trực tiếp điều chỉnh mức nhiệt đã được thiết kế sẵn bằng nhiệt độ mong muốn của mình, nên người sử dụng có thể nấu theo những kiệu mong muốn.

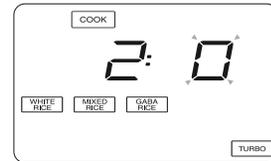
Giá trị ban đầu được cài đặt là 0, tùy theo từng trường hợp mà có thể điều chỉnh theo từng mức khác nhau.

Mức cao: Khi nấu ngũ cốc hoặc nấu gạo để lâu và muốn cơm dẻo

Mức thấp: Khi nấu cơm gạo tẻ hoặc không muốn nấu cơm dẻo.

## Phương pháp nấu tự chọn CUCKOO

- 1 Ở trạng thái chờ, ấn nút Chọn thực đơn 3 lần và chuyển sang chế độ “Nấu tự chọn”. Ban đầu khi ấn nút Chọn chế độ, phải ấn giữ 1 giây trở lên thì mới chuyển được sang chế độ khác.
- 2 Sau khi vào chế độ “Nấu tự chọn” thì màn hình hiển thị như trên.
- 3 Từ màn hình chọn, ấn chọn mức mong muốn, sau đó ấn nút Xác nhận.  
▶ -2 → -1 → 0 → 1 → 2.
- 4 Sau khi chọn chế độ “Nấu tự chọn”, nếu không ấn nút nào khác trong vòng 7 giây hoặc ấn nút Hủy thì nồi sẽ không tiến hành nấu và tự động chuyển về chế độ chờ.

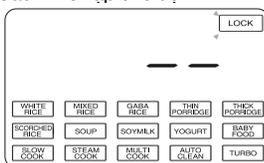


Giá trị ban đầu được cài đặt là 0, tùy theo mong muốn mà có thể điều chỉnh theo từng mức khác nhau.

## Chế độ khóa nút bấm

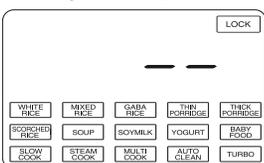
Đây là chức năng khóa nút bấm (LOCK) khi muốn phòng tránh sự cố chọn nhầm chế độ trong lúc đang vệ sinh nồi hoặc nồi trong tầm với của trẻ em.

### ▶ Cách thiết lập chế độ



1. Khi đang tiến hành nấu, giữ ấm, hẹn giờ hoặc đang trong chế độ màn hình chờ, Bấm giữ nút Xác nhận trong vòng ít nhất 3 giây Thì chế độ khóa nút bấm đã được cài đặt.
2. Chế độ khóa nút bấm được cài đặt, màn hình sẽ nhấp nháy kí hiệu Khóa.

### ▶ Cách hủy bỏ chế độ



1. chế độ màn hình chờ, Bấm giữ nút Xác nhận trong vòng ít nhất 3 giây Thì chế độ khóa nút bấm sẽ được hủy bỏ.
2. Chế độ khóa nút bấm được hủy bỏ, màn hình hủy bỏ hiện thị kí hiệu Khóa.

- \* Nếu nồi đang trong chế độ khóa nút bấm, mà người sử dụng bấm các nút khác ngoài nút Xác nhận, thì nồi sẽ phát ra âm thanh cảnh báo.
- \* Sau khi bấm hủy chế độ khóa nút bấm bằng cách ấn giữ trên 3 giây tại nút Xác nhận, người dùng có thể tiếp tục sử dụng các tính năng còn lại.
- \* Nếu bị cắt điện khi nồi đang trong trạng thái khóa nút bấm thì khi khởi động lại, chế độ Khóa nút bấm sẽ bị hủy.

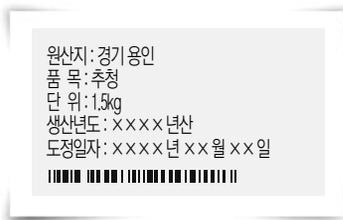


# Cách nấu cơm gạo lứt/ gạo nảy mầm

## Mầm gạo lứt là gì?

Gạo lứt so với gạo tẻ có hàm lượng dinh dưỡng cao hơn, nhưng khi ăn có cảm giác thô, cứng, khó tiêu hóa hơn, tuy nhiên sau khi để nứt mầm sẽ trở nên giàu chất dinh dưỡng, cũng như dễ hấp thu.

## Cách chọn mua gạo lứt

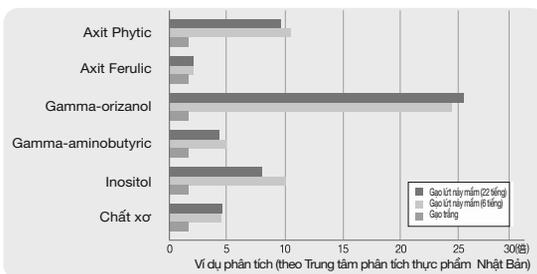


- 1 Trước tiên cần kiểm tra ngày sản xuất và ngày xay xát gạo.
  - ▶ Sử dụng gạo được thu hoạch trong vòng 1 năm và được xay xát trong vòng 3 tháng trở lại. (Gạo lứt bán ra luôn được ghi ngày sản xuất và ngày xay xát)
- 2 Kiểm tra gạo bằng mắt thường.
  - ▶ Phần lớn gạo lứt được bán ra thị trường đều có thể kiểm tra được tình trạng gạo từ bên ngoài.
    - Kiểm tra xem hạt gạo còn phần mầm hay không.
    - Hạt gạo có màu vàng nhạt và óng ánh là gạo lứt tốt, nếu bề mặt hạt gạo màu trắng và có ánh xỉn đen thì là hạt gạo không thích hợp để làm nảy mầm.
    - Không chọn hạt gạo bị vỡ hoặc chưa chín vàng, chọn hạt gạo đều, không bị lép. Hạt gạo lép khi cho nảy mầm sẽ bị hỏng và gây mùi khó chịu, biến màu xanh nhạt. Hạt gạo chưa chín thì sẽ không nảy mầm được.

## Đặc điểm của gạo lứt lên mầm

Gạo lứt nảy mầm có hàm lượng dinh dưỡng cao hơn so với gạo lứt thường và khắc phục được nhược điểm là thô cứng khi nhai của gạo lứt đồng thời khiến tiêu hóa dễ dàng hơn.

- ▶ So với gạo lứt, hạt cơm mềm hơn, dễ ăn hơn.
- ▶ Dễ tiêu hóa và có hàm lượng dinh dưỡng phong phú, trong quá trình lên mầm, do hóc môn đường hóa được phân giải nên dễ tiêu hóa và hấp thu.
- ▶ Là thực phẩm dinh dưỡng tốt cho trẻ em và học sinh ôn thi- do lượng chất xơ rất phong phú.
- ▶ Mầm gạo lứt có hàm lượng GABA (một loại acid amin, Gamma Aminon acid) lớn, GABA được khoa học chứng minh là một loại hóa chất tốt với cơ thể người như tăng cường chức năng gan, thận, có tác dụng ức chế chất béo trung tính, hiệu quả trong việc ngăn ngừa hiện tượng tăng huyết áp, tăng sản sinh tế bào não.



### So sánh dinh dưỡng giữa Gạo lứt nảy mầm (6 tiếng) và gạo trắng

Gạo lứt nảy mầm có hàm lượng dinh dưỡng cao hơn so với gạo trắng

- Axit Phytic gấp 10.3 lần
- Axit Ferulic gấp 1.4 lần
- Gamma-orizanol gấp 23.9 lần
- Gamma-aminobutyric gấp 5 lần
- Inositol gấp 10 lần
- Chất xơ gấp 4.3 lần



# Cách nấu cơm gạo lứt/ gạo nếp mầm

## Cách chế biến thực đơn “Mầm gạo lứt”

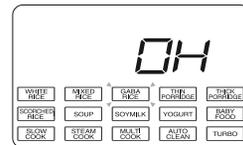
1 Để chuẩn bị nấu cơm mầm gạo lứt, cần ngâm gạo lứt vào nước trong vòng 16 giờ

### Các bước chuẩn bị

- ▶ Gạo lứt được vo sạch, đổ một lượng nước vừa đủ vào thố và đem gạo đã vo sạch vào ngâm.
- ▶ Sau khi ngâm gạo vào nước trong vòng 16 giờ, trước khi chọn menu “Mầm gạo lứt”, cần rửa gạo lứt một lần nữa dưới vòi nước chảy. Lưu ý không nên quá mạnh tay vì có thể làm rụng mầm gạo
- ▶ Tùy vào thời gian ngâm gạo mà hương vị cơm thành phẩm có thể khác nhau.
- ▶ Gạo lứt sau khi được ngâm và vo sạch xong, cho vào lòng nồi, cho đủ nước tùy theo lượng gạo rồi chọn thực đơn “Mầm gạo lứt”.
- ▶ Vào mùa hè khi thời tiết nóng, nhiệt độ khi ngâm gạo có thể gây mùi cho cơm thành phẩm, nên rút ngắn thời gian ngâm và chú ý vo gạo kĩ hơn.

2 Ấn nút chọn thực đơn Gạo lứt/ Gạo nếp mầm

- ▶ Khi thực đơn Gạo lứt/ Gạo nếp mầm được chọn, màn hình sẽ hiển thị kí hiệu 0H



3 Sau khi bấm Chọn, cài đặt thời gian.

1. Mỗi lần bấm nút, thời gian nấu gạo lứt/ gạo nếp mầm sẽ tăng 2 tiếng.

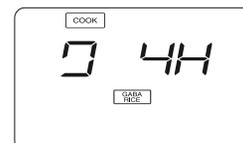
2. Mỗi lần bấm nút, thời gian nấu gạo lứt/ gạo nếp mầm sẽ giảm 2 tiếng.

3. Sau khi bấm nút chọn, màn hình chuyển sang chế độ chọn thời gian nảy mầm

4. Cài đặt thời gian nảy mầm bằng nút Chọn thực đơn. Có thể cài đặt thời gian nảy mầm gạo trong 0, 2, 4, 6 tiếng. Nếu chọn thời gian nảy mầm là 0 tiếng và nấu thì nồi tự động chuyển về chế độ nấu cơm gạo lứt thông thường.

4 Ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.

- ▶ Sau khi ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh, nồi sẽ tiến hành quá trình nảy mầm gạo theo thời gian đã được cài đặt, sau khi quá trình nảy mầm kết thúc, nồi sẽ tiến hành nấu cơm.
- ▶ Trong quá trình nấu, kí hiệu Nấu hiện ra báo hiệu thời gian còn lại của quá trình nấu.





## Cách nấu cơm gạo lứt/ gạo nảy mầm

### Cách hẹn giờ nấu Gạo lứt/ Gạo nảy mầm

1. Chọn thực đơn nấu Gạo lứt/ Gạo nảy mầm
2. Sau khi bấm nút Xác nhận, cài đặt thời gian nảy mầm là 0 giờ bằng cách bấm vào nút Chọn thực đơn. Nếu chọn thời gian nảy mầm là 2H, 4H, 6H thì không thực hiện được chế độ hẹn giờ.
3. Cài đặt thời gian hoàn thành chu trình nấu bằng nút Chọn thực đơn.
4. Bấm nút Hẹn giờ hoặc Nấu/ Nấu nhanh.

### Lưu ý khi tiến hành nấu mầm gạo lứt

- ❶ Nếu không muốn nuôi mầm gạo lớn và muốn nhanh ăn, không cần chuẩn bị lên mầm mà chỉ cần chọn menu “Mầm gạo lứt”, sau đó cài đặt thời gian lên mầm mong muốn rồi ấn nút “ Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh” để nấu cơm. (Hàm lượng dinh dưỡng không khác nhau nhiều theo độ lớn của mầm gạo.
- ❷ Trong điều kiện nhiệt độ cao, nếu lên mầm trong thời gian quá lâu sẽ khiến gạo có mùi, lúc đó nên cài đặt rút ngắn thời gian lên mầm.
- ❸ Trong trường hợp muốn nấu cơm theo menu “Mầm gạo lứt”, không nên nấu quá lượng cho 4 phần ăn
- ❹ Khi lên mầm gạo có thể dùng nước máy thông thường hoặc nước uống đóng chai càng tốt. Tuy nhiên lưu ý tránh sử dụng nước nóng hoặc nước đun sôi để nguội vì có thể khiến gạo không lên mầm.
- ❺ Trạng thái lên mầm như tỷ lệ lên mầm, độ dài của mầm tùy vào loại gạo, trạng thái bảo quản và thời gian bảo quản.
  - Mầm gạo lứt là mầm nảy ra từ hạt gạo, có thể khác nhau về độ dài mầm sau khi lên mầm, tỷ lệ lên mầm do chủng loại của gạo.
  - Gạo được đem lên mầm bắt buộc phải là gạo được thu hoạch trong 1 năm, nên sử dụng gạo càng mới thu hoạch càng tốt
- ❻ Tùy vào loại gạo lứt mà lượng chầy hoặc trạng thái cơm thành phẩm có thể khác nhau. Có thể tăng giảm lượng nước hoặc sử dụng chức năng “Nấu tự chọn” ở trang 46
- ❼ Tùy vào điều kiện hoặc trạng thái của gạo mà có thể không nhìn thấy mầm gạo



## Cách sử dụng canh và chế độ hẹn giờ

1. Chọn thực đơn nấu Canh từ nút Chọn thực đơn, sau đó ấn nút Xác nhận  
 ▶ Sau khi thực đơn Canh đã được chọn, bảng sẽ hiển thị kí hiệu 2:00.



2. Cài đặt thời gian nấu bằng cách ấn nút Chọn thực đơn.  
 ▶ Thời gian mặc định là 2:00, có thể điều chỉnh thời gian nấu từ 1 giờ đến 4 giờ.  
 (Điều chỉnh tăng hoặc giảm theo đơn vị 10 phút)



3. Ấn nút Nấu/ Nấu nhanh.  
 ▶ Sau khi thực đơn Canh được chọn, kí hiệu Nấu được hiển thị đồng thời với thời gian nấu còn lại
4. Hẹn giờ nấu canh như sau.

1. Ấn nút Hẹn giờ.

2. Ấn nút chọn, chọn thực đơn Sữa chua, ấn nút Xác nhận.

3. Ấn nút Chọn, điều chỉnh thời gian nấu, ấn nút Xác nhận.

4. Ấn nút chọn, chọn thời gian hẹn hoàn thành chu trình nấu.

5. Ấn nút Hẹn giờ hoặc hút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.

## Cách chế biến món canh

Loại món ăn	Chọn thực đơn	Nguyên liệu chuẩn bị	Hãy làm như thế này
Món canh gà tần sâm	Món canh	Gà 1 con (1kg) Củ sâm 2 củ, táo tàu 10 quả, Gạo nếp 1 cốc, muối, bột hạt tiêu, Một chút tỏi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dùng dao rạch phần thịt giữa hai đùi gà tạo một lỗ nhỏ.</li> <li>2. Cho gạo nếp đã ngâm ít nhất 2 tiếng và tỏi vào bên trong thân gà. (Nếu gạo nếp không được ngâm trước, sẽ không chín)</li> <li>3. Tùy theo khẩu vị, nếu muốn phần nước dùng đặc hơn thì cho một nửa cốc gạo vào trong bụng gà, một nửa còn lại cho vào phần nước ninh gà.</li> <li>4. Đan chéo chân gà tại chỗ cho nhân vào bụng gà, rồi cố định lại.</li> <li>5. Cho gà đã chuẩn bị vào nồi, cho củ sâm đã rửa sạch cùng táo tàu, và 7 cốc nước đo bằng cốc định lượng vào nồi.</li> <li>6. Đóng nắp nồi, và chọn chế độ nấu Soup, chọn thời gian nấu là 2 tiếng, rồi ấn nút Nấu/ Nấu nhanh.</li> </ol> <p>-Tham khảo- Cần chú ý, nếu cho quá nhiều nước, khi nấu xong hơi nước hầm có thể thoát ra nhiều thông qua van xả hơi.</p>



## Cách làm sữa đậu nành

### Cách làm sữa đậu nành và hẹn giờ

1. Chọn thực đơn Sữa đậu nành từ nút Chọn thực đơn, sau đó bấm Xác nhận.  
▶ Sau khi chọn thực đơn Sữa đậu nành, bảng sẽ hiển thị kí hiệu 20.
2. Bấm nút Chọn và cài đặt thời gian ủ.  
▶ Thời gian mặc định là 20 phút, có thể cài đặt thời gian từ 10 phút đến 1,5 giờ.  
(Có thể tăng hoặc giảm thời gian theo đơn vị 10 phút)
3. Ấn nút Nấu/ Nấu nhanh.  
▶ Quá trình làm sữa đậu nành bắt đầu, kí hiệu Nấu được hiện lên cùng thời gian nấu còn lại.
4. Cách hẹn giờ làm sữa đậu nành.



1. Ấn nút Hẹn giờ.

2. Ấn nút chọn, chọn thực đơn Sữa đậu nành, ấn nút Xác nhận.

3. Ấn nút Chọn, điều chỉnh thời gian nấu, ấn nút Xác nhận.

4. Ấn nút chọn, chọn thời gian hẹn hoàn thành chu trình nấu.

5. Ấn nút Hẹn giờ hoặc hút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.

### Cách làm sữa đậu nành

Loại món ăn	Chọn thực đơn	Nguyên liệu chuẩn bị	Hãy làm như thế này
Sữa đậu nành	Sữa đậu nành	Đậu tương: 250g Một chút muối và đường Nước lần 1: 500gr Nước lần 2: 950gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ngâm đậu trước một ngày trong lượng nước gấp đôi đậu (Ngâm đến khi có thể bóc nhẹ vỏ đậu bằng tay)</li> <li>2. Loại bỏ hoàn toàn vỏ đậu, sau đó cho vào nồi cùng với 500g nước (nước lần 1). Đóng nắp nồi, từ nút Chọn thực đơn, ấn nút SOYMILK, chọn thời gian nấu là 20 phút, rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh. (Đậu được nấu chín là hạt đậu có thể nhai ròn rớt. Lưu ý hạt đậu chín như là hạt đậu có thể nghiền vỡ bằng tay, khi đó sẽ hơi có mùi đậu tương lên men).</li> <li>3. Rửa hạt đậu trên rây dưới vòi nước sạch.</li> <li>4. Cho đậu vào máy xay, cho từ từ 950g (nước lần 2) vào máy và xay đậu.</li> <li>5. Rây đậu đã được xay một lần nữa.</li> <li>6. Nêm đường và muối theo chỉ dẫn.</li> </ol> <p>-Lưu ý-</p> <p>* Loại bỏ hoàn toàn vỏ hạt đậu trước khi cho vào lọc (Nếu còn vỏ hạt đậu trong nồi, có thể gây tình trạng tắc ở van xả hơi, khiến nước đậu trào ra)</p> <p>* Làm sạch nắp trong của nồi sau khi nấu.</p>

# Cách làm sữa chua



## Cách làm và hẹn giờ làm sữa chua

1. Chọn thực đơn Sữa chua từ nút Chọn, ấn nút Xác nhận.  
▶ Khi thực đơn sữa chua được chọn, bảng sẽ hiển thị thời gian mặc định là 6 giờ
2. Ấn nút chọn để cài đặt thời gian lên men.  
▶ Thời gian mặc định là 6 giờ, có thể điều chỉnh từ 30 phút ~ 12 giờ tùy ý.  
(Tăng giảm thời gian theo đơn vị 30 phút)
3. Ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh để bắt đầu quá trình làm sữa chua.  
▶ Khi quá trình làm bắt đầu, bảng sẽ hiển thị thời gian còn lại của quá trình.
4. Sữa chua sau khi hoàn thành, bảng sẽ hiển thị chữ “End” (Hoàn thành), nồi không tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
5. Cách hẹn giờ làm sữa chua.



※ Cài đặt trước thời gian: 6 tiếng



1. Ấn nút Hẹn giờ.

2. Ấn nút Chọn, chọn thực đơn Sữa chua, ấn nút Xác nhận.

3. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian làm sữa chua, ấn nút Xác nhận.

4. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian hẹn hoàn thành sữa chua.

5. Ấn nút Hẹn giờ hoặc nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.

## Cách làm sữa chua

Loại món ăn	Chọn thực đơn	Nguyên liệu chuẩn bị	Hãy làm như thế này
Sữa chua	Sữa chua	Sữa 1L, Sữa chua trắng 290g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cho tất cả các nguyên liệu đã chuẩn bị vào trong nồi, khuấy đều nhẹ.</li> <li>2. Đóng nắp nồi, ấn nút Chọn thực đơn Sữa chua, chọn thời gian là 6 tiếng, ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.</li> </ol> <p>&lt;Tham khảo&gt;                      * Sử dụng sữa tươi trắng thông thường                      (Sữa nhiều canxi, sữa ít béo, sữa tiệt trùng có thể không thể lên men.)                      * Cần lưu ý, trong quá trình lên men sữa chua, nếu cho các nguyên liệu khác vào có thể gây biến đổi sữa chua.                      * Sau khi hoàn thành, bảo quản sữa chua trong tủ lạnh và dùng dần.                      Tùy theo khẩu vị, có thể cho thêm hoa quả tươi, ngũ cốc, mút vào để ăn kèm.</p>



## Cách nấu các món hấp đa năng

### Cách sử dụng chức năng Hấp đa năng và hẹn giờ nấu

1. Chọn thực đơn Hấp từ nút Chọn
  - ▶ Sau khi chọn món Hấp, bảng sẽ hiển thị thời gian là 20 phút.
2. Ấn nút Xác nhận, và quá trình nấu bắt đầu
  - ▶ Thời gian mặc định là 20 phút, có thể điều chỉnh thời gian từ 10 phút ~ 90 phút. (Tăng giảm thời gian theo đơn vị 5 phút)
3. Ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.
  - ▶ Khi quá trình nấu bắt đầu, bảng sẽ hiển thị thời gian còn lại của quá trình.
4. Cách hẹn giờ làm món Hấp đa năng



※ Cài đặt trước thời gian: 20 phút



1. Ấn nút Hẹn giờ.

2. Ấn nút Chọn, chọn thực đơn Hấp đa năng, ấn nút Xác nhận.

3. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian nấu, ấn nút Xác nhận.

4. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian hẹn hoàn thành món hấp.

5. Ấn nút Hẹn giờ hoặc nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.

### Cách làm các món hấp đa năng

Loại món ăn	Chọn thực đơn	Nguyên liệu chuẩn bị	Hãy làm như thế này
Hấp bánh màn thầu	Hấp đa năng	Màn thầu: 15 cái, Nước: 3/4 cốc	1. Chuẩn bị nguyên liệu. 2. Cho 3/4 ~ 11/2 nước vào trong nồi, đặt vỉ hấp vào. 3. Đặt nguyên liệu đã chuẩn bị lên trên vỉ hấp/ 4. Đóng nắp nồi, ấn nút Chọn, ấn chọn thực đơn Hấp, chọn thời gian hấp đối với bánh màn thầu là 30 phút, khoai lang và khoai tây là 50 phút, rồi ấn nút Nấu/ Nấu nhanh.
Hấp khoai lang		Khoai lang: 3 củ (dưới 150g), Nước: 11/2 cốc	
Hấp khoai tây		Khoai tây: 3 củ (dưới 200g), Nước: 11/2 cốc	

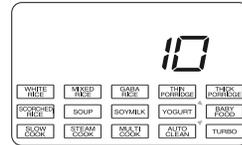


# Cách nấu thức ăn cho trẻ

## Cách sử dụng chế độ nấu thức ăn cho trẻ và hẹn giờ

### 1 Chọn thực đơn Nấu thức ăn cho trẻ

► Sau khi chọn Nấu thức ăn cho trẻ, bảng sẽ hiển thị thời gian là 10 phút.



### 2 Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian nấu

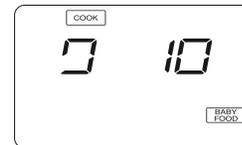
1. Ấn nút  
Có thể tăng thời gian Nấu thức ăn cho trẻ lên mỗi 5 phút.

2. Ấn nút  
Có thể giảm thời gian Nấu thức ăn cho trẻ xuống mỗi 5 phút.

3. Thời gian Nấu thức ăn cho trẻ có thể cài đặt được từ 10 phút ~ 50 phút.

### 3 Ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh, quá trình nấu thức ăn cho trẻ sẽ bắt đầu.

► Khi quá trình nấu bắt đầu, bảng sẽ hiển thị thời gian còn lại của quá trình nấu.



### 4 Cách hẹn giờ làm món Nấu đồ ăn trẻ em.

1. Ấn nút Hẹn giờ.

2. Ấn nút Chọn, chọn thực đơn Nấu đồ ăn trẻ em, ấn nút Xác nhận.

3. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian nấu, ấn nút Xác nhận.

4. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian hẹn hoàn thành món ăn.

5. Ấn nút Hẹn giờ hoặc nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.

## Cách nấu món ăn trẻ em

Loại món ăn	Chọn thực đơn	Nguyên liệu chuẩn bị	Hãy làm như thế này
Cháo khoai lang và táo	món ăn trẻ em	Khoai lang: 70g, Táo: 70g, Nước: 1 cốc, Mật ong: một chút	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gọt vỏ táo và khoai lang sau đó thái mỏng.</li> <li>Cho vào nồi nguyên liệu trong phần 1 cùng với nước</li> <li>Đóng nắp, ấn nút Chọn, chọn thực đơn Nấu đồ ăn trẻ em, đặt thời gian nấu là 45 phút, ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.</li> <li>Món ăn sau khi nấu xong, dùng muỗng gỗ đảo đều, cho một chút mật ong rồi thưởng thức.</li> </ol>
Cơm mềm cá ngừ và rau		Cơm: 50g, Thịt cá ngừ đóng hộp: 30g, Ớt chuông: 10g, Cà rốt: 10g, Nước: 1/2 cốc, Bơ, bột lá kim: một chút	<ol style="list-style-type: none"> <li>Loại bỏ dầu trong thịt cá ngừ, dùng đũa làm nhuyễn thịt.</li> <li>Băm nhỏ ớt chuông và cà rốt.</li> <li>Cho vào bát ớt chuông, cà rốt, cơm rồi trộn đều.</li> <li>Phết một lớp bơ vào đáy nồi, cho nguyên liệu ở mục 3 cùng nước vào.</li> <li>Đóng nắp nồi, ấn nút Chọn, chọn thực đơn Nấu đồ ăn trẻ em, cài đặt thời gian nấu là 15 phút, ấn nút Nấu/ nấu cơm trắng nhanh.</li> <li>Sau khi nấu xong, dùng muỗng khuấy đều.</li> </ol>



## Cách nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe

### Cách sử dụng chế độ nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe và hẹn giờ

#### 1 Chọn thực đơn Nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe

► Sau khi chọn Nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe, bảng sẽ hiển thị thời gian là 3 tiếng.



#### 2 Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian nấu

1.  Ấn nút, có thể tăng thời gian Nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe lên mỗi 10 phút.

2.  Ấn nút, có thể giảm thời gian Nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe xuống mỗi 10 phút.

3. Thời gian Nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe có thể cài đặt được từ 1 tiếng ~ 10 tiếng.

#### 3 Ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh, quá trình nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe sẽ bắt đầu.

► Khi quá trình nấu bắt đầu, bảng sẽ hiển thị thời gian còn lại của quá trình nấu.



#### 4 Cách hẹn giờ làm món Có lợi cho sức khỏe

1. Ấn nút Hẹn giờ.

2. Ấn nút Chọn, chọn thực đơn Nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe, ấn nút Xác nhận.

3. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian nấu, ấn nút Xác nhận.

4. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian hẹn hoàn thành món ăn.

5. Ấn nút Hẹn giờ hoặc nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.



# Cách nấu Món ăn có lợi cho sức khỏe

## Cách nấu các món ăn có lợi cho sức khỏe

Loại món ăn	Chọn thực đơn	Nguyên liệu chuẩn bị	Hãy làm như thế này
Cháo bí đỏ	Đồ ăn có lợi cho sức khỏe	Bí đỏ lột vỏ: 500g, Bột gạo nếp: 100g, Muối, đường: một chút, Nước: 3 cốc (cốc định lượng)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bí đỏ lột vỏ, thái mỏng</li> <li>2. Cho bí đỏ đã thái mỏng, bột gạo nếp, nước vào trong nồi.</li> <li>3. Đóng nắp nồi, ấn nút Chọn, chọn thực đơn Nấu đồ ăn có lợi sức khỏe, cài đặt thời gian nấu là 3 tiếng, ấn nút Nấu/ nấu cơm trắng nhanh.</li> <li>4. Sau khi nấu xong, cho cháo qua rây rồi đánh nhuyễn, hoặc cho vào máy xay để xay nhuyễn, sau đó cho đường và muối tùy khẩu vị.</li> </ol>
Cháo rau		Cơm: 1 phần ăn, Cà rốt: 50g, Hành tây: 50g, Hành lá: 30g, Muối, tiêu: một chút, Nước: 2 1/2 cốc (Cốc định lượng)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rửa sạch rồi băm nhỏ cà rốt, hành tây, hành lá.</li> <li>2. Cho cơm, và các nguyên liệu rau đã chuẩn bị cùng nước vào nồi.</li> <li>3. Đóng nắp nồi, ấn nút Chọn, chọn thực đơn Nấu đồ ăn có lợi sức khỏe, cài đặt thời gian nấu là 5 tiếng, ấn nút Nấu/ nấu cơm trắng nhanh.</li> <li>4. Sau khi nấu xong, cho thêm một chút muối và tiêu tùy khẩu vị.</li> </ol>
Soup rau		Hành tây: 30g, Khoai tây: 30g, Cà rốt: 30g, Nấm mỡ: 30g, Thịt thăn bò: 50g, Bột soup kem: 100g, Dầu ô liu: một chút, Nước: 3 cốc (cốc định lượng)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Thái nhỏ hành tây, khoai tây, cà rốt hình hạt lựu độ dài 2cm, thịt thăn bò thái hạt lựu 2.5cm, thái nấm mỏng.</li> <li>2. Đào đều các nguyên liệu đã thái nhỏ trên chảo, cho 1/2 thìa cà phê dầu ô liu và một chút muối. (có thể không cần xào trước nguyên liệu, mà dùng luôn nguyên liệu tươi).</li> <li>3. Cho nước và soup kem vào nồi, khuấy cho tan đều rồi cho nguyên liệu rau vào.</li> <li>4. Đóng nắp nồi ấn nút Chọn, chọn thực đơn Nấu đồ ăn có lợi sức khỏe, cài đặt thời gian nấu là 5 tiếng, ấn nút Nấu/ nấu cơm trắng nhanh.</li> </ol>
Trà táo tàu		Táo tàu: 180g, Gừng: 1/2 củ, Mật ong: một chút, Nước: đến vạch số 4 của chế độ nấu cơm trắng	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rửa sạch táo tàu, để khô ráo. Rửa sạch và gọt vỏ gừng, thái mỏng.</li> <li>2. Cho táo tàu và gừng vào nồi, đổ nước đến vạch số 4 của chế độ nấu cơm trắng.</li> <li>3. Đóng nắp nồi, ấn nút Chọn, chọn thực đơn Nấu đồ ăn có lợi sức khỏe, cài đặt thời gian nấu là 8 tiếng, ấn nút Nấu/ nấu cơm trắng nhanh.</li> <li>4. Sau khi nấu xong, cho mật ong tùy khẩu vị.</li> </ol>



# Cách sử dụng chế độ Nấu đa năng

## Cách Nấu đa năng

- 1 Chọn thực đơn Nấu đa năng từ nút Chọn
  - ▶ Sau khi chọn Nấu đa năng, bảng sẽ hiển thị thời gian là 20 phút.



- 2 Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian nấu
  - ▶ Sau khi cài đặt thời gian nấu, ấn nút Xác nhận
  - ▶ Thời gian nấu mặc định là 20 phút, có thể cài đặt thời gian lên tới 1,5 giờ. (Tăng hoặc giảm mỗi 10 phút)



- 3 Ấn nút Xác nhận để điều chỉnh nhiệt độ nấu.
  - ▶ Sau khi cài đặt nhiệt độ nấu, ấn nút Nấu để bắt đầu quá trình.
  - ▶ Nhiệt độ nấu mặc định là 100 độ, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 35°C~130°C.
    - \* Nhiệt độ được hiển thị có thể có sự khác biệt tùy theo môi trường xung quanh. (Có thể tăng cao hoặc giảm hơn 1°C)



- 4 Ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.
  - ▶ Khi quá trình nấu bắt đầu, bảng sẽ hiển thị thời gian còn lại của quá trình nấu



## 4 Cách hẹn giờ làm món Nấu đa năng.

1. Ấn nút Hẹn giờ

2. Ấn nút Chọn, chọn thực đơn Nấu đa năng, ấn nút Xác nhận

3. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian nấu, ấn nút Xác nhận.

4. Ấn nút Chọn, cài đặt nhiệt độ nấu, ấn nút Xác nhận.

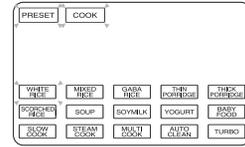
5. Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian hẹn hoàn thành món ăn.

6. Ấn nút Hẹn giờ hoặc nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh.



## Cách hẹn giờ

1 Ấn nút Hẹn giờ.



2 Chọn thực đơn từ nút Chọn, ấn nút Xác nhận.



3 Ấn nút Chọn, cài đặt thời gian hẹn hoàn thành món ăn.



4 Ấn nút Nấu/ Nấu cơm trắng nhanh

- ▶ Sau khi cài đặt chế độ Hẹn giờ, màn hình sẽ hiển thị nhấp nháy “Hẹn giờ” 3 lần
- ▶ Thời gian hẹn nấu là thời gian món ăn sẽ được nấu theo thời gian cài đặt sẵn.  
(Tùy theo lượng thức ăn và điều kiện sử dụng mà thời gian hoàn thành có thể bị xô dịch một chút)

## Lưu ý khi nấu hẹn giờ

1 Trường hợp nấu cơm hẹn giờ

- ▶ Nếu nấu bằng gạo đã được bóc túi (đựng gạo) lâu ngày khiến hạt gạo quá khô có thể làm cơm sượng.
- ▶ Thời gian cài đặt hẹn giờ hoặc điều kiện xung quanh có thể làm cơm khô hoặc nhão, khi đó nên điều chỉnh gia giảm lượng nước dựa trên tiêu chuẩn vạch nước trên thành nồi cho cơm thành phẩm ngon hơn.
- ▶ Cháy có thể hình thành tùy theo thời gian hẹn giờ nấu.

2 Thay đổi thời điểm hẹn giờ.

- ▶ Khi muốn thay đổi thời điểm hẹn giờ, sau khi ấn nút Hủy để hủy, tiến hành cài đặt lại thời gian.

3 Nếu thời gian cài đặt đã trôi qua so với thời gian thực tế.

- ▶ Nếu thời gian cài đặt đã trôi qua so với thời gian thực tế thì quá trình nấu sẽ được bắt đầu luôn.



## Để giữ ấm cơm đúng cách

### Khi ăn cơm

► Trong khi giữ ấm, nếu muốn cơm nóng ấm khi dùng cơm, nhấn nút Giữ ấm / Hâm nóng lại, chế độ Giữ ấm / Hâm nóng lại sẽ bắt đầu, sau 9 phút cơm sẽ nóng ấm như vừa được nấu.

#### 1 Khi giữ ấm



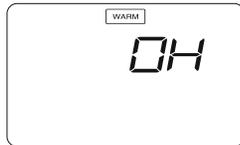
Khi đang giữ ấm cơm, nhấn nút Chế độ trong 3 giây để cài đặt nhiệt độ làm ấm cơm.

#### 2 Khi hâm nóng lại



Trên màn hình hiển thị “0” tức là đang trong quá trình hâm nóng lại.

#### 3 Hoàn thành quá trình hâm nóng lại



Khi hâm nóng hoàn tất, nồi tự động chuyển về chế độ giữ ấm và thời gian giữ ấm được hiển thị

- Nếu sử dụng chức năng Hâm nóng lại quá thường xuyên cơm sẽ bị biến màu hoặc bị khô. 1 ngày chỉ nên sử dụng từ 1 ~ 2 lần.
- Trường hợp cơm được nấu bằng dụng cụ khác hoặc bếp gas, hãy cho cơm vào nồi, đóng lại rồi ấn nút Giữ ấm / Hâm nóng lại 1 lần để giữ ấm.  
Khi đó, trên màn hình sẽ hiển thị “OH”. (Trường hợp bỏ cơm nóng vào nồi lạnh để giữ ấm như thế này có khả năng cơm sẽ có mùi hoặc bị biến màu)
- Thời gian giữ ấm cơm nếu vượt quá 24h, màn hình hiển thị thời gian sẽ nhấp nháy và cảnh báo thời gian giữ ấm cơm đã tiến hành trong thời gian dài.

### Những chú ý khi giữ ấm

Khi nấu cơm xong nên đánh cơm đều lên rồi mới giữ ấm để giữ cơm luôn ngon. (Khi cơm trong nồi có ít nên vun cơm vào giữa lòng nồi rồi mới giữ ấm)

Không để vá xới cơm trong nồi khi dùng chế độ giữ ấm.  
Đặc biệt vá xới cơm bằng gỗ có thể sinh ra vi khuẩn và trở thành nguyên nhân làm cơm có mùi.

Không nên giữ ấm lượng cơm quá ít, hoặc trộn cơm đang ăn dở, cơm lạnh vào với cơm đang được giữ ấm. Cơm có thể xuất hiện mùi khó chịu.  
(Nên làm nóng cơm lạnh bằng lò vi sóng.)

Khi giữ ấm cơm quá lâu có thể làm cơm bị đổi màu hoặc có mùi khó chịu, vì vậy chỉ nên dùng chức năng giữ ấm dưới 12 tiếng. Sau khi dùng chế độ giữ ấm quá 24 giờ, trên nồi sẽ có đèn nhấp báo hiệu quá thời gian giữ ấm.

Cơm ngũ cốc khi được giữ ấm sẽ không ngon như cơm trắng, vì vậy nên hạn chế giữ ấm cơm ngũ cốc.

Trong quá trình giữ ấm, cơm ở cạnh nồi hoặc đáy của lỗ thoát hơi, cơm có thể chuyển sang màu trắng và bị phồng lên.  
Khi gặp trường hợp này nên đảo cơm lại cho đều.



## Để giữ ấm cơm đúng cách

### Điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm cơm

Nếu đã lau rửa sạch sẽ và khử trùng trong nước đun sôi rồi mà vẫn có mùi khó chịu, bị đọng nước hay cơm bị biến màu thì tức là nhiệt độ giữ ấm đang không thích hợp, vì vậy ta cần chỉnh lại nhiệt độ giữ ấm

- 1 Ở trạng thái chờ, nhấn nút Nhiệt độ làm ấm, bảng sẽ hiển thị chế độ điều chỉnh nhiệt độ.
- 2 Ở chế độ cài đặt “Nhiệt độ làm ấm”, nhiệt độ làm ấm hiện tại sẽ được hiển thị.
- 3 Dùng nút Chọn, để điều chỉnh nhiệt độ làm ấm mong muốn, sau đó ấn nút Xác nhận hoặc nút Nấu/ Nấu nhanh.
- 4 Sau khi vào chế độ cài đặt “Nhiệt độ làm ấm”, nếu không có thao tác gì trong vòng 7 giây hoặc ấn nút Hủy thì nồi tự động trở về trạng thái chờ.



\* Sản phẩm khi xuất xưởng được cài đặt nhiệt độ giữ ấm mặc định là 74 độ, người dùng có thể điều chỉnh theo ý muốn.

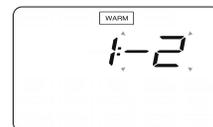
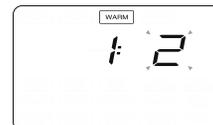
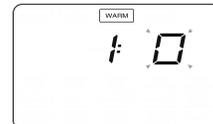
Khi muốn thay đổi nhiệt độ làm ấm, ấn giữ nút Làm ấm trong vòng 5 giây.

1. Trường hợp mùi hôi xuất hiện nhiều và nước bị đọng (cơm bị nhão ra): Nhiệt độ giữ ấm quá thấp. Tăng nhiệt độ giữ ấm lên khoảng 1~2°C.
2. Trường hợp cơm bị đổi sang màu vàng đậm và cơm vẫn có mùi khó chịu dù rất khó: Nhiệt độ giữ ấm quá cao. Giảm nhiệt độ giữ ấm xuống khoảng 1~2°C

### Cách điều chỉnh tùy chọn chức năng giữ ấm

Sử dụng trong trường hợp nước chảy nhiều khi mở nồi cơm đang được giữ ấm hoặc khi xuất hiện hiện tượng phần cơm phía trên bị nở nhão.

- 1 Từ chế độ chờ, nhấn 2 lần nút Chế độ để vào chế độ cài đặt “Nhiệt độ giữ ấm”  
▶ Nhấn nút Chế độ và giữ trên 1 giây thì mới chuyển vào chế độ khác được.
- 2 Khi đã vào chế độ cài đặt “Nhiệt độ giữ ấm”, bảng sẽ hiển thị nhiệt độ giữ ấm đang được cài đặt ở thời điểm hiện tại.
- 3 Dùng nút Chọn để cài đặt nhiệt độ theo từng mức như mong muốn, rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
- 4 Sau khi vào chế độ cài đặt “Nhiệt độ làm ấm”, nếu không có thao tác gì trong vòng 7 giây hoặc ấn nút Hủy thì nồi tự động trở về trạng thái chờ.



\* Sản phẩm khi xuất xưởng được cài đặt ở mức 0, người dùng có thể điều chỉnh theo ý muốn.

1. Khi mở nắp và thấy nước chảy nhiều : điều chỉnh mức nhiệt lên 1,2 mức

2. Ở rìa nồi, cơm có hiện tượng nhão : điều chỉnh mức nhiệt lên 1,2 mức

### Trường hợp cơm có mùi khó chịu trong khi giữ ấm

- ▶ Nên thường xuyên lau rửa sạch. Đặc biệt nếu nắp nồi cơm bị bẩn có thể giúp vi khuẩn phát triển và làm cơm có mùi khó chịu khi giữ ấm
- ▶ Ngay cả bên ngoài sạch sẽ, nhưng vi khuẩn sinh sống ở khắp nơi và vẫn có thể gây ra mùi khó chịu, vì thế trường hợp có mùi khó chịu hãy cho nước bằng 2 phần ăn của chế độ nấu cơm trắng, 1 thìa to dầu, đóng nắp nồi, và bật chế độ làm sạch nồi, ấn nút Nấu/ Nấu nhanh. Sau khi làm sạch, hãy rửa nồi thật sạch.
- ▶ Nếu sau khi nấu các món như hấp đa năng, đồ ăn trẻ em, đồ ăn có lợi cho sức khỏe, , vv mà không rửa sạch nồi, cơm sẽ có thể bị bám mùi.

# CUCKOO