
MULTI-FUNCTION ELECTRIC
TWIN PRESSURE
RICE COOKER

OPERATING INSTRUCTIONS

CRP-RT10
1.8L(1~10Persons)

CUCKOO



CUCKOOELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

CONTENTS

BEFORE USING

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
SPECIFICATIONS	4
SAFETY PRECAUTIONS	5~7
NAME OF EACH PART	14
HOW TO CLEAN	15~19
FUNCTION OPERATING PART	20
ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE	20

WHEN USING

HOW TO SELECT HIGH PRESSURE MODE OR NON PRESSURE MODE ...	21
HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION	22
BEFORE COOKING RICE	23
HOW TO COOK	24~25
HOW TO USE "CUSTOMIZED COOKING FUNCTION	26
HOW TO USE 'SCORCHED RICE'	27
HOW TO USE "GABA RICE (BROWN RICE)"	28
HOW TO COOK HIGH/NON PRESSURE STEAM ...	29~30
HOW TO COOK PORRIDGE	31
HOW TO COOK BABY FOOD	32
HOW TO USE PRESET FUNCTION	33~34
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY	35~36

BEFORE ASKING FOR SERVICE

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE	37~39
---------------------------------------	-------

COOKING GUIDE

COOKING GUIDE	40~53
---------------------	-------

목 차

한국어 사용설명서

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
SPECIFICATIONS	4
안전상의 경고.....	8~10
각 부분의 이름	54
기능 조작부의 이름과 역할	55
기능 표시부의 이상점검 기능	55
고압모드 또는 무압모드 선택 방법	56
취사는 이렇게 하십시오	57
취사/자동세척은 이렇게 하십시오	58
예약 취사는 이렇게 하십시오	59~60

Mục lục

Hướng dẫn sử dụng tiếng Hàn

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
SPECIFICATIONS	4
Cảnh báo an toàn	11~13
Tên của từng bộ phận	61
Tên và vai trò của từng bộ phận chức năng	62
Tính năng kiểm tra bất thường của phần hiển thị tính năng	62
Cách chọn chế độ áp suất cao hoặc không áp suất	63
Cách nấu cơm	64
Phương pháp nấu cơm/làm sạch tự động	65
Cách đặt giờ nấu cơm	66~67

IMPORTANT SAFEGUARDS

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 with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, 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, or 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 are a risk of fire or electric shock.
16. Fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.
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.

HOW TO USE EXTENSION CORD

Note:

- A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.
- B. Extension cord should be used properly.
- C. Extension cord usage for the rice cooker:
 - (1) The correct rated voltage should be used for the rice cooker.
 - (2) If the appliance is set on the ground, the extension cord should also be set on the ground.
 - (3) The cord wires and extension cord should always be arranged to prevent hazards to children.

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

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

If the plug does not properly fit in the outlet, turn the plug over.

If it still does not fit, contact a qualified electrician.






Please, keep this safety feature.

SPECIFICATIONS

Model Name			CRP-RT1008F
Power Supply			AC220V, 50Hz
Power Consumption			1150W
Cooking Capacity	WHITE RICE		0.18~1.8L (1~10cups)
	HIGH HEAT WHITE RICE		0.18~1.8L (1~10cups)
	Mixed Rice		0.18~1.44L (1~8cups)
	HIGH HEAT MIXED. RICE		0.18~1.44L (1~8cups)
	BROWN RICE		0.18~1.08L (1~6cups)
	HIGH HEAT BROWN RICE		0.18~1.08L (1~6cups)
	GABA RICE		0.18~1.08L (1~6cups)
	TURBO WHITE RICE		0.18~1.08L (1~6cups)
	NON PRESSURE WHITE RICE		0.18~1.08L (1~6cups)
	Scorched Rice		0.18~0.72L (1~4cups)
	Porridge	Thick Porridge	0.18~0.36L (1~2cups)
		Thin Porridge	0.09~0.18L (0.5~1cups)
Power Cord Length			1.2m
Pressure			78.4KPa(0.8kgf/cm²)
Weight			6.9kg
Dimension	Width		298mm
	Length		391mm
	Height		284mm

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.	 <ul style="list-style-type: none"> • 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.
 Caution This means that the action it describes may result in injury or property damage.	 <ul style="list-style-type: none"> • Indicates a prohibition  <ul style="list-style-type: none"> • Indicates an instruction

 Warning	 Do not
Do not cover the automatic steam outlet or pressureweight with your hand or face. <ul style="list-style-type: none"> • It can cause burns. • Especially be careful to keep it out of children's reach. 	Do not press the clamp knob button or turn the cover handle to "NON PRESSURE" while cooking. <ul style="list-style-type: none"> • If the appliance is opened by force, it can cause burns and an explosion. • Use the lock/unlock handle after the steam is completely exhausted.
Do not use the cooker near hot places such as stove, and avoid direct sunlight. <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction, or discoloration. Please check the power cord and plug frequently. 	Turn the cover handle to "HIGH PRESSURE" position and do not close the lid with the inner pot inside the machine. <ul style="list-style-type: none"> • Deformation or damage of the lock and inner pot can cause steam leakage or explosion.
Do not alter, reassemble, disassemble or repair. <ul style="list-style-type: none"> • It can cause fire, electric shock or injury. • For repair, contact dealer or the service center. 	Do not insert metal objects such as pins and wires or any other external substances in the automatic steam exhaust outlet or any other slot. <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. • Especially be careful to keep it out of reach of children.
Use a single socket with the rated current above 15A. <ul style="list-style-type: none"> • Using several lines in one socket can cause overheating or fire. Please check the power cord and plug frequently. • Use an extension cord with the rated current above 15A. 	This device is not intended for use by people who lack physical, sensory, and mental abilities or lack the experience and knowledge to safely use the device without supervision or instruction, including children. <ul style="list-style-type: none"> • Keep device out of reach of children. • Device may cause electric shock, burns, etc
Please pay careful attention against water and chemicals. <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. 	Don't spray or put any insecticides or chemicals. <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. • If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call a dealer or a service center.
Do not use a rice cooker at a place where dust is trapped or chemical material is located. <ul style="list-style-type: none"> • Do not use any combustible gas or flammable materials nearby a product. • It can cause explosion or fire. 	Do not put any needle, cleaning pin etc in the ventilator or any gap of the cooker. <ul style="list-style-type: none"> • Do not insert cleaning pins to other parts except to the valve hole of the pressure weight. • It can cause an electric shock or fire.
Do not use damaged power cord, plug, or loose socket. <ul style="list-style-type: none"> • Please check the power cord frequently for damage. • Serious damage can cause electric shock or fire. • If the plug is damaged, contact the dealer or a service center. 	Do not open the LID during heating and cooking. <ul style="list-style-type: none"> • It can cause burns. • If you need to open the lid while cooking, keep pressing the cancel button for 2 seconds and confirm internal steam is released, completely turning the pressure weight over.
Do not clean the product with water or any liquid types. <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. • If it contacts water, please separate power cord and contact dealer and service center. 	Do not bend, tie or pull the power cord. <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.

SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Do not

Do not use pots that are not designed for the cooker. Do not use other pots and do not use without inner pot.

- It can cause an electric shock or fire.

Do not use the cooker without 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 then do not turn the product over or shake it please contact to dealer or service center.

Do not over unplug and plug the power cord excessively.

- It can cause fire, electric shock or injury.

Be careful that both the plug and power cord are not to be 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.

Remove external substances on plug with a clean cloth.

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



Warning



Remember

Do not use on a rice container or a shelf.

- Do not place the power cord between furnitures. It can cause an electric shock resulting in fire.
- When the rice cooker is on the furniture, be cautious of steam release. It can damage the furniture, cause fire, and/or electric shock

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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

- It can cause a system malfunction or fire.

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

- It can cause an electric shock.

Do not move the product by pulling or using the power cord.


- Electric short might cause fire.




Caution



Remember

Turn the cover handle to “HIGH PRESSURE ” when the appliance is unplugged.

- The internal pressure due to heated rice or Inner Pot can cause deformation or damage, if the cover handle is not in “HIGH PRESSURE ” position.
- Make sure to lock the lock/unlock handle during cooking and warming with HIGH PRESSURE.

Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

- It can cause odor and discoloration.
- Wipe off water that is left behind from dew.

Please contact the dealer or service center when the unit is not working properly.

In case of a blackout during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically. Thus, the quality of rice is lower than normal.

- Please start cooking rice using the indicated amount of water.
- Water can overflow if the amount of water in a pot exceeds the indicated level of water usage.
- Please start cooking in a status that steam control cap is installed completely.

When cooking food with bones, such as braised short ribs, please season the meat on a different plate.

- The coating of the Inner Pot may wear away.
- If the coating of the inner pot gets scratched or wears away by customers' mistake, you have to pay for the repair even during the free repair service period.

Please clean the body and other parts after cooking.

- After cooking chicken soup or, multi cook dishes, etc., the smell may be absorbed.
- Clean the oven packing, top heater plate and inner pot every time you cook any of those.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating.
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.

Be cautious when steam is being released.

- When the steam is released don't be surprised.
- Please keep the cooker out of reach of children.

If it is possible, use warming function for white rice ONLY.

When you pull out the power plug, don't pull the power cord by force. Please, safely pull out the power plug.

- If you inflict impact on power cord, it can cause an electric shock or fire.

Please rinse rice and place it in another plate and do not knock on the inner pot to brush off the remaining rice in the plate.

- If the coating of the inner pot gets scratched or wears away by customers' mistake, you have to pay for the repair even during the free repair service period.

SAFETY PRECAUTIONS

Caution

Do not

Don't use the inner pot for various purposes.

- It can cause deformation of the inner pot.
- The content of the inner pot might be spilled.

Please call customer service if the inner pot coating peels 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.

Recommended type of scrubber to clean the inner pot (inside, outside)

Available	Unavailable
Cotton scrubber, sponge, scrubber, extra-fine type, net scrubber	Blue, green scrubber (abrasive type), steel, stainless scrubber, other metallic scrubber

- If you use the unavailable scrubber, the coating of the inner pot may wear away.
- If the coating of the inner pot gets scratched or wears away by customers' mistake, you have to pay for the repair even during the free repair service period.

Do not place on rough top or tilted top.

- It can cause burns or breakdowns.
- Be careful to install the power cord to pass without disruption.

Please contact a dealer or service center when there is a strange smell or smoke.

- First pull out the power cord. And contact dealer or the service center

Do not use over the maximum capacity.

- It can cause product malfunction.
- Do not cook over capacity stated for cooking of chicken soup and congee.

Do not use the cooker near magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.

Do not drop the cooker.

- It can cause a safety problem.

After cooking, do not try to open the lid until the steam is fully released.

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- Cautiously open the lid after cooking is done to avoid dangerous steam and burns.

Do not put rice on a plate using metallic spoon or rice scoop instead of plastic or wooden rice scoop.

- It can cause damage to the surface of the inner pot and the coating can wear away.
- If the coating of the inner pot gets scratched or wears away by customers' mistake, you have to pay for the repair even during the free repair service period.

Do not touch the inner pot, inside of the cooker, heat plate and pressure weight during or after cooking or warming.

- It can cause burns or scalding.
- If the pressure weight gets tilted, released steam can cause burns.

Do not hold the cooker by the inner pot handle.

- It can cause problems and danger. There are portable handles on the bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands and move it carefully.

Use AC 220V only.

- It can cause electric shock and fire.
- It can cause malfunctions.

Use the product on flat surfaces. Do not use on a cushion. Please avoid using it on an unstable location prone to falling down.

- It can cause malfunction or a fire. Please check the power cord and plug frequently.

Do not exceed the designated amount while cooking.

- If you exceed the amount of food that is designated in the recipe, it can cause overflow because of pressure weight and soft steam cap

Please use the cooker for original purposes.






- It can cause the malfunction or smell.

Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.

안전상의 경고

- '안전상의 경고'는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것으로 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	 • 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
 주의	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	 • 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
		 • 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.

경고

사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

- 화상의 우려가 있습니다. 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.

제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 풍로 등의 가까에서 사용하지 마십시오.

- 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드파복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 고객센터로 문의하여 주십시오.

반드시 정격 15A 이상의 접지 단자가 있는 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

- 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장전지도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.

싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 고객센터로 꼭 문의 하십시오.

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 제품 근처에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오.
- 폭발 및 화재의 원인이 됩니다.

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객센터로 문의바랍니다.

- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 파복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기기 않도록 하기 위하여 제조사나 그 판매점 또는 유자격 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

제품을 싱크대에 넣고 두거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객센터로 문의하여 주십시오.

내술 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내술이 없는 상태에서 썰이나 물을 넣지 마십시오.
- 썰이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 고객 상담실로 꼭 문의 하십시오.

취사나 요리가 진행 중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 "ㄴ" 모양"으로 돌리지 마십시오.

- 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.

뚜껑 결합 손잡이를 "ㄴ"고압"위치에 놓고 내술을 넣고 뚜껑을 닫지 마십시오.

- 잠금장치 및 내술의 파손, 변형으로 증기누설이나 폭발의 위험이 있습니다.

내술 없이 분리형 커피, 찜판, 금속성물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히, 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없는 안전하게기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.

- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.
- 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 고객센터로 문의해 주십시오.

흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어 가거나 막히지 않도록 하십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 청소용 핀을 증기배출구 청소외에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.

취사나 요리가 진행 중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 요리 중 끓어 넘치거나 증기가 누설되더라도 절대로 먼저 뚜껑을 열지 마십시오.
- 강제로 뚜껑을 열면 내용을 비산으로 화상의 우려가 있습니다.
- 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 누른 (내술 온도가 높으면 2초간) 내부 압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.
- 팔로 시 제품의 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객센터로 문의하여 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

- 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.

안전상의 경고

⚠ 경고

🚫 (금지)

입력축 및 자동증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.

- 입력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.
- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

변형된 내술이나 전용 내술이 아닌것은 사용하지 마십시오.

- 내술이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내술을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 고객센터로 문의해 주십시오.

전원플러그를 반복하여 뽑았다 꽂았다 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

플러그 및 전원 코드부를 반려동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

⚠ 경고

⚠ (주의)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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

전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품바닥에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

온도감지기, 밥솥 내부 및 열판 또는 내술 바깥 부위의 이물질(밥알, 기타 음식물 등)은 반드시 제거 후 사용하십시오.

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

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

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

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

⚠ 주의

⚠ (주의)

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 * ♂ 고압 * 위치로 돌려 주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 내술이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 * ♂ 고압 * 위치로 돌리지 않으면 내부 압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 고압 메뉴 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 * ♂ 고압 * 방향으로 돌려서 놓고 사용해 주십시오.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

사용 전 후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 되지 않을 경우 고객센터로 문의해 주십시오.

취사 또는 요리 진행 중 정전이 되면 자동증기 배출 장치가 작동하여 내술물 비산의 우려가 있습니다.

- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오.
- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내술물 넘침의 원인이 됩니다.
- 증기조절력이 장착된 상태에서 취반을 하십시오.

갈비찜과 같이 뼈가 있는 음식을 조리 시 별도 용기에서 양념하여 옮겨 담아 주십시오.

- 내술 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.
- 고액 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 담뽕, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어올 수도 있습니다.
- 내술뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으나 반드시 스펀지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 내술, 내술뚜껑, 팥집 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용설명서에 따라 내술뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 고객센터로 문의해 주십시오.

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

- 증기가 고속으로 배출되면서 취입하는 소리가 나므로 눌러지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

현밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(깻잎, 훈식, 크로켓, 그라탕 등)이 있으므로 가능하면 보존하지 마십시오.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

쌀은 별도의 용기에서 씻어서 옮겨 담아 주시고, 용기에 남은 쌀을 털어 내기 위해 내술에 두드리지 마십시오.

- 고액 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

안전상의 경고



주의

내술을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

내술 코팅이 벗겨질 경우 고객상담실로 문의해 주십시오.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내술 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 커진 수세미나 금속성 수세미로 내술을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.
- 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내술에 넣은 채 씻을 경우 내술 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

내술 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

사용 가능	사용 불가능
면 수세미, 스폰지 수세미, 극세사, 망사 수세미	청색, 녹색 수세미(연마제 재질), 철, 스텐 수세미, 기타 금속 재질 수세미

- 사용 불가능 수세미를 사용하실 경우 내술 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스기간 내라도 유상 처리됩니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거후 고객상담실로 문의해 주십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥을 넘치거나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오.

뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.



(금지)

고압 메뉴 취사나 요리 완료 후 또는 보온 시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌리지 않을 때 강제로 돌리지 마십시오.

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력추를 젖혀 중기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려주십시오.
- 취사나 요리 완료후 뚜껑을 열때 중기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의 하십시오.

플라스틱이나 나무 소재의 주걱 이외에 금속성 소재의 주걱이나 숟가락으로 밥을 푸지 마십시오. 또한, 칼, 가위 등의 날카로운 금속성 주방도구를 내술에 넣어 보관하지 마십시오.

- 내술 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.
- 고객 과실에 의한 내술 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

사용 중이거나 사용직후에는 내술, 내부, 열판 및 압력추 등은 뜨거운으로 만지지 마십시오.

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력추가 젖혀져 중기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이나 내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- 뚜껑 결합 손잡이나 내술 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열릴 우려가 있어 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우측에 있는 흡을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

취사나 요리시에는 지정된 용량을 초과하여 요리하지 마십시오.

- 요리안내에 지정된 용량을 초과할 경우 압력추와 소프트 스팀캡으로 내용물 넘침의 원인이 됩니다.

취사, 보온, 지정된 메뉴 이외의 식혜, 마역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.






- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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

Cảnh báo an toàn

- Vui lòng tuân thủ 'Cảnh báo an toàn' để ngăn ngừa tai nạn hoặc nguy hiểm bằng cách sử dụng sản phẩm một cách an toàn và chính xác.
- 'Cảnh báo an toàn' được chia thành 'Cảnh báo' và 'Chú ý'. Ý nghĩa của 'Cảnh báo' và 'Chú ý' như sau.

 Cảnh báo	Nguy cơ tiềm ẩn có thể gây ra tử vong hoặc thương tích	 • Ký hiệu này là biểu thị chú ý trong những trường hợp có nguy hiểm trong một số điều kiện nhất định. • Đọc kỹ và làm theo hướng dẫn để tránh nguy hiểm.
 Chú ý	Nguy cơ tiềm ẩn có thể dẫn đến chấn thương nhẹ	 • Ký hiệu này có nghĩa là 'Nghiêm cấm' một hành vi nào đó.  • Ký hiệu này là 'Chỉ dẫn' hành động nào đó.



Cảnh báo



(Nghiêm cấm)

Không để tay và mặt ở gần lỗ thoát hơi tự động hoặc van nổi áp suất.

- Có thể gây rò rỉ điện, điện giật, biến dạng, đổi màu và cháy.
- Không được để tay hoặc mặt lại gần.
- Tuyệt đối không để cho trẻ em tiếp xúc.

Không sử dụng sản phẩm gần nơi có ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp, bếp ga, bật lửa, thiết bị tạo nhiệt v.v.

- Có thể gây rò rỉ điện, điện giật, biến dạng, đổi màu và cháy.
- Không đặt dây nguồn gần các nguồn nhiệt. Có thể làm lớp bọc dây tan chảy và gây cháy hoặc điện giật. Kiểm tra dây nguồn thường xuyên.

Không tháo rời hoặc sửa đổi sản phẩm.

- Có thể gây rò rỉ điện, điện giật, biến dạng, đổi màu và cháy.
- Không để cho bất cứ ai ngoài nhân viên dịch vụ tháo rời hoặc sửa chữa sản phẩm. Vui lòng liên hệ với dịch vụ khách hàng để sửa chữa và tư vấn sự cố.

Chỉ sử dụng ổ cắm AC 220V có đầu nối đất từ 15A trở lên. Không cắm dây nguồn của nhiều sản phẩm vào một ổ cắm.

- Sử dụng nhiều sản phẩm hoặc sử dụng với sản phẩm khác, có thể dẫn tới quá nóng, cháy hoặc giật điện. Liên tục kiểm tra trạng thái ổ cắm.
- Nếu phích cắm điện bị bẩn hoặc dính nước, hãy vệ sinh thật kỹ trước khi sử dụng.
- Sử dụng dây nối dài từ 15A trở lên.

Không sử dụng sản phẩm ở những nơi mà nước có thể vào như bồn rửa, nhà tắm hoặc bên ngoài nhà.

- Có nguy cơ rò rỉ điện và điện giật.
- Nếu nước vào sản phẩm, vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng.

Không sử dụng ở những nơi bụi bặm hoặc nơi có chất hóa học.

- Không sử dụng sản phẩm ở những nơi gần hơi gas hoặc chất dễ cháy.
- Có thể dẫn đến hỏa hoạn và nổ.

Nếu dây nguồn hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc ổ cắm bị lỏng, ngừng sử dụng và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng.

- Trong khi sử dụng, nếu có dây nguồn bị bong hoặc bị xước, để dẫn đến cháy nổ và điện giật nên cần thường xuyên kiểm tra trạng thái dây nguồn, phích cắm và ổ cắm.
- Trường hợp dây nguồn hoặc ổ cắm bị hỏng, để tránh nguy hiểm, yêu cầu nhà sản xuất hoặc đại lý, nhân viên kỹ thuật đã có chứng nhận (kỹ thuật viên dịch vụ) tiến hành thay dây.
- Chỉ được sửa chữa tại trung tâm dịch vụ được chỉ định.

Không cho sản phẩm vào bồn rửa bát để rửa hoặc cho nước vào bên trong sản phẩm.

- Có thể dẫn tới rò rỉ điện, điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Nếu bị nước vào trong sản phẩm, phải ngừng sử dụng và tháo dây nguồn rời liên lạc với Trung tâm dịch vụ khách hàng.

Không sử dụng mà không có lồng nổi bên trong

- Có thể dẫn tới giật điện hoặc hỏa hoạn.
- Không được cho gạo hoặc nước vào mà không có lồng nổi bên trong
- Trường hợp cho gạo hoặc nước vào trong mà không có lồng nổi, không được lắc hoặc lật sản phẩm mà phải liên lạc với phòng hỗ trợ khách hàng

Không ấn nút mở nắp hoặc quay tay điều chỉnh nắp sang phía “ không áp suất” trong khi đang nấu ăn hoặc nấu cơm.

- Trường hợp có tình mở, có nguy cơ bị bỏng và nổ do áp suất.
- Sau khi nấu cơm xong, chỉ mở khóa nắp nổi sau khi hơi nóng đã được xả hết.

Không được đóng nắp khi tay chạm nổi với nắp đang ở vị trí “ áp suất cao”

- Hư hỏng hoặc biến dạng của thiết bị khóa, có thể gây rò rỉ hơi nước hoặc nổ

Không được sử dụng hoặc cho vật liệu kim loại, nồi hấp, nắp tháo rời vào mà không có lồng nổi bên trong. (Đặc biệt, chú ý trẻ nhỏ)

- Có thể gây ra giật điện và cháy nổ.

Không để cho người (kể cả trẻ em) thiếu năng lực thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm, kiến thức sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát hoặc không có thiết bị an toàn.

- Chú ý không để cho trẻ em nghịch thiết bị.
- Có thể dẫn tới giật điện hoặc bỏng.

Không phun hoặc cho thuốc sát trùng hoặc hóa chất vào trong sản phẩm.

- Có thể gây ra hỏa hoạn.
- Nếu có gián hoặc côn trùng vào trong sản phẩm, vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng.

Không để cho tạp chất như kim loại, pin vệ sinh, kim... làm nghẽn ống xả-hút khí

- Có thể gây ra giật điện và cháy nổ.
- Từ trường hợp làm vệ sinh, không cho gim vệ sinh vào lỗ hoặc các khe của sản phẩm.

Tuyệt đối không được mở nắp trong khi đang nấu cơm và nấu ăn.

- Tuyệt đối không được mở nắp trong trường hợp rò rỉ hơi nước hoặc bị trào trong khi nấu.
- Nếu có tình mở nắp thì thức ăn bên trong bắn ra có thể gây bỏng.
- Nếu cần phải mở nắp trong khi đang nấu thì ấn nút hủy (giữ 2 giây nhiệt độ nổi bên trong quá cao) và kiểm tra xem áp suất bên trong đã được xả hết chưa rồi mở.
- Nếu cần, hãy ngừng sử dụng sản phẩm, rút phích cắm điện và liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng.

Không uốn cong, buộc hoặc kéo dây nguồn quá mức.

- Có thể gây ra hỏa hoạn do giật điện hoặc ngắn mạch. Phải thường xuyên kiểm tra trạng thái dây nguồn.

Cảnh báo an toàn



Cảnh báo



(Ng nghiêm cấm)

Cấm không để giẻ lau, đồ trang trí hoặc các vật dụng khác chặn lỗ thoát hơi tự động và van áp suất.

- Có nguy cơ nổ do áp suất.
- Có thể dẫn tới biến dạng, biến màu và hỏng thiết bị.

Không sử dụng lòng nồi đã bị biến dạng hoặc loại lòng nồi không phải của hãng

- Có thể dẫn tới vận hành bất thường hoặc gây cháy khi lòng nồi được làm nóng
- Liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng nếu lòng nồi bị rơi hoặc biến dạng

Không được liên tục cắm và rút phích cắm điện.

- Có nguy cơ bị điện giật hoặc hỏa hoạn.

Chú ý không để cho dây nguồn hoặc phích cắm bị vật nuôi cắn hoặc bị hỏng bởi các vật kim loại sắc nhọn như đinh.

- Hư hỏng do va chạm có thể gây đoản mạch, điện giật hoặc hỏa hoạn. Kiểm tra dây nguồn và phích cắm điện thường xuyên.

Dùng khăn khô lau sạch các chất bẩn dính ở phích cắm điện.

- Có thể gây ra hỏa hoạn. Phải thường xuyên kiểm tra trạng thái của phích cắm.



Cảnh báo



(Hướng dẫn)

Không được để sản phẩm trong thùng ga hoặc lên kệ kín.

- Nếu dây nguồn được nhét vào khe, có thể gây cháy hoặc điện giật. Kiểm tra dây nguồn thường xuyên.
- Khi hơi nước được xả ra trong khi nấu hoặc nấu xong, có thể gây hư hỏng cho sản phẩm, hỏa hoạn hoặc điện giật do không gian kín.

Chú ý không đặt các vật nặng lên dây nguồn hoặc không để nối để lên dây nguồn.

- Có thể gây cháy hoặc điện giật. Kiểm tra dây nguồn thường xuyên.

Không tự ý nối dài hoặc nối thêm dây nguồn để sử dụng.

- Có nguy cơ bị điện giật hoặc hỏa hoạn.

Đảm bảo loại bỏ bất kỳ vật lạ nào (như gạo hoặc thực phẩm khác) trên cảm biến nhiệt độ, bên trong nồi cơm điện, mâm nhiệt hoặc bên ngoài lòng nồi trước khi sử dụng.

- Khi sử dụng sản phẩm, bắt buộc phải kiểm tra xem đã làm sạch tạp chất chưa.
- Thiết bị cảm biến nhiệt độ không chính xác sẽ dẫn tới vận hành sai khi làm nóng lòng nồi bên trong và gây hỏa hoạn.

Phải lau tay khô rồi mới tháo và cắm phích cắm và ổ.

- Dùng tay ướt để tháo phích cắm sẽ dẫn tới điện giật.
- Việc rút dây nguồn quá mạnh có thể làm hỏng dây nguồn và dẫn tới điện giật.

Không di chuyển sản phẩm bằng cách kéo dây nguồn.

- Có thể gây đoản mạch, dẫn tới hỏa hoạn.



Chú ý



(Hướng dẫn)

Ngay cả khi rút phích cắm điện, luôn luôn vận tay cầm nổi với nắp sang vị trí “ Ứ áp suất cao”.

- Nếu nắp còn nóng sau khi nấu cơm hoặc vẫn còn cơm nóng trong nồi thì dù tháo dây nguồn thì cũng không thể xoay núm điều chỉnh tay cầm về vị trí “ Ứ áp suất cao” nên áp suất bên trong có thể làm cho sản phẩm biến dạng hoặc bị hỏng.
- Phải xoay núm điều chỉnh nằm theo hướng “ Ứ áp suất cao” trong khi nấu menu áp suất cao hoặc giữ ấm rồi mới sử dụng.

Sau khi nấu cơm hoặc nấu ăn, cần lau sạch các chất bẩn bám dính trên thân sản phẩm.

- Có thể gây ra mùi và biến màu.
- Lau nước bám đọng trên khay đựng nước của sản phẩm.

Nếu không ấn được nút trước và sau khi sử dụng, vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng.

Nếu bị mất điện trong khi đang nấu cơm hoặc nấu ăn, thiết bị xả hơi tự động hoạt động sẽ làm cho nguyên liệu nấu ăn có thể bị bắn ra ngoài.

- Nấu lượng gạo và nước theo đúng quy định.
- Đặc biệt, nếu lượng nước quá nhiều, sẽ làm cho các nguyên liệu bị trào ra ngoài.
- Lắp cap điều chỉnh hơi nước và nấu.

Khi nấu các món ăn liên quan đến xương như sườn hầm, cần ướp gia vị ở bát riêng rồi mới chuyển vào nồi để nấu.

- Lốp phủ lòng nồi có thể bị hỏng và bong ra.

Phải vệ sinh sau khi nấu ăn.

- Nếu giữ ấm sau khi nấu các món như gà hầm, sườn hầm thì đến khi nấu cơm, cơm sẽ bị lẫn mùi.
- Nếu rửa nắp nồi bên trong bằng giẻ rửa bát thô ráp hoặc có kim loại thì sẽ làm bong lớp phủ nên cần dùng miếng bọt biển hoặc chỉ rửa bằng nước.
- Làm sạch lòng nồi, nắp nồi bên trong sau khi sử dụng.
- Lốp phủ của nắp nồi bên trong có thể bong ra tùy thuộc vào môi trường và cách sử dụng sản phẩm. Trong trường hợp này, vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng.

Chú ý khi sản phẩm xả hơi tự động trong khi nấu cơm hoặc nấu ăn.

- Do hơi nóng sẽ được xả rất nhanh nên chú ý sẽ có tiếng "X".
- Chú ý không để cho trẻ em lại gần. Có thể bị bỏng.

Ngoài gạo trắng, tránh giữ ấm các món ăn để bị hỏng như (cơm đậu, cơm hỗn hợp, Croquet, Gratin...)

Khi tháo giắc cắm, không cầm dây nguồn mà phải cầm vào phích cắm và rút ra.

- Nếu dây nguồn bị hỏng, có thể gây ra điện giật và hỏa hoạn.

Vò gạo trong rổ đựng riêng bằng nước sạch sau đó mới đổ vào lòng nồi. Không vò rổ đựng vào lòng nồi để cho gạo rơi xuống. Có thể gây hư hỏng lòng nồi.

Cảnh báo an toàn



Chú ý



(Ng nghiêm cấm)

Không được sử dụng lòng nồi cho mục đích khác hoặc cho lên bếp nấu.

- Lòng nồi biến dạng và bị bong lớp phủ có thể làm cho sản phẩm bắt thường trong khi sử dụng.

Liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng nếu lớp phủ lòng nồi bị bong ra.

- Trường hợp sử dụng sản phẩm trong thời gian dài, lớp phủ lòng nồi có thể bị bong ra.
- Nếu sử dụng miếng rửa bát thô ráp hoặc kim loại thì sẽ làm lớp phủ bị bong ra. Do đó, chỉ dùng chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển để rửa lòng nồi.
- Cho các dụng cụ nhà bếp nhọn (dĩa, thìa, đũa...) vào bên trong nồi có thể làm bong lớp phủ.

Miếng rửa bát khuyên dùng để rửa lòng nồi (bên trong, bên ngoài)

Có thể sử dụng	Không thể sử dụng
Giẻ bằng vải, bằng bọt biển, giẻ rửa bát lưới, microfibre	Giẻ rửa bát màu lam, màu lục (chất liệu chà), giẻ rửa bát bằng sắt, nhôm hoặc các chất liệu kim loại khác

- Trường hợp sử dụng giẻ rửa bát không phù hợp, có thể làm hỏng hoặc bong lớp phủ bên trong lòng nồi.

Cấm sử dụng ở những nơi dốc hoặc không bằng phẳng.

- Có thể gây bong hoặc làm sản phẩm bị hỏng.
- Chú ý không để dây nguồn cuốn vào tay, chân hoặc các vật khác để tránh bị rơi.

Nếu có bất kỳ âm thanh, mùi hoặc khói bất thường nào xảy ra trong quá trình sử dụng, hãy rút phích cắm điện ngay lập tức, và hoàn toàn áp suất bên trong và liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng.

Không được cho quá dung tích tối đa.

- Có thể dẫn tới hỏng hóc như làm gạo bị tràn ra ngoài hoặc nấu cơm bị lồi.
- Không nấu cháo quá dung tích chỉ định.

Không được đặt những vật có từ tính lên nắp hoặc sử dụng gần những vật có từ tính.

- Có thể làm cho sản phẩm bị hỏng hoặc tính năng không vận hành bình thường.

Không tác động lực mạnh lên sản phẩm hoặc làm rơi sản phẩm.

- Có thể làm cho sản phẩm bị hỏng hoặc phát sinh vấn đề về an toàn.

Không cố xoay núm điều chỉnh tay cầm nếu không xoay được sau khi kết thúc nấu bằng áp suất cao.

- Có thể gây bỏng và làm hỏng sản phẩm.
- Chỉ mở nắp sau khi kiểm tra xem hơi nóng đã hoàn toàn được xả hết ra ngoài qua van áp suất.
- Lưu ý rằng có nguy cơ bị bỏng do hơi nước khi mở nắp sau khi nấu cơm hoặc nấu ăn.

Trừ muối xói cơm bằng gỗ hoặc nhựa, không xói cơm bằng thìa hoặc muối kim loại. Không bảo quản các dụng cụ nhà bếp bằng kim loại nhọn như dao, kéo... bên trong nồi.

- Lớp phủ bên trong lòng nồi có thể bị hỏng và bong ra

Không chạm vào van xả áp, mâm nhiệt, bên trong nồi và lòng nồi ngay khi vừa nấu ăn xong

- Có thể bị bỏng do nhiệt độ cao.
- Khi van áp suất bị nghiêng, hơi nóng thoát ra có thể gây bị bỏng.

Không nâng sản phẩm lên bằng cách nắm vào tay cầm nối với nắp.

- Nếu nhắc sản phẩm lên bằng tay cầm nối với nắp, có thể bị mở nắp và gây nguy hiểm.
- Cầm vào hõm ở hai bên trái phải để nối bằng hai tay để vận chuyển an toàn.

Không sử dụng nguồn điện nào khác ngoài AC 220V.

- Có thể gây giật điện, hỏa hoạn.
- Sản phẩm không hoạt động bình thường.

Không đặt sản phẩm lên đế nhựa, đá, chặn điện để sử dụng.

- Có thể gây ra hỏa hoạn và biến dạng. Kiểm tra trạng thái của sản phẩm thường xuyên.

Không nấu quá dung tích quy định.

- Trường hợp vượt quá dung tích được chỉ định trong hướng dẫn nấu ăn, có thể dẫn tới trào ra ngoài bằng van thoát khí hoặc Soft Steam cap.

Ngoài nấu cơm, giữ ấm và các menu được chỉ định, không sử dụng để nấu các món dùng dầu mỡ, cà ri, canh rong biển, sikhye.

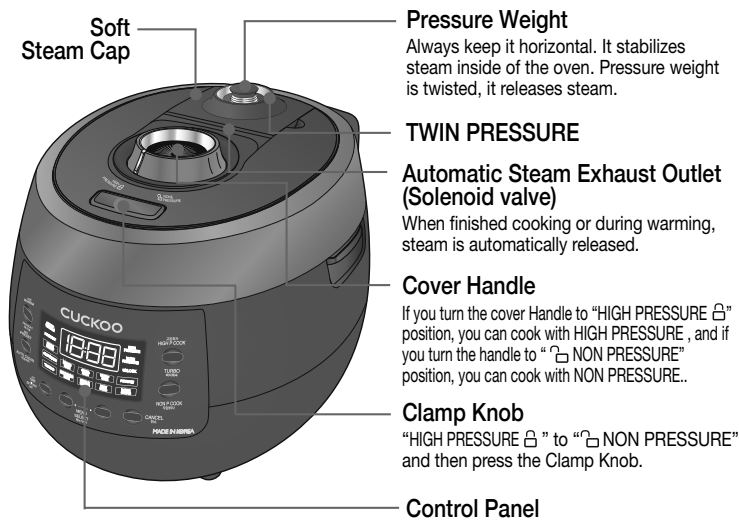
- Có thể bị hỏng và bị mùi.

Khi không sử dụng, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.

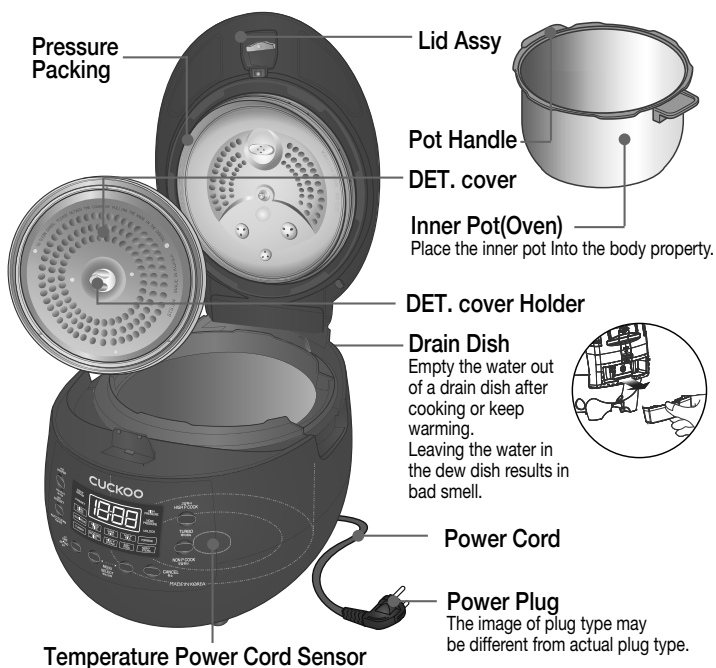
- Giảm tính năng làm nóng cũng có thể dẫn tới điện giật, đoản mạch, hỏa hoạn.

NAME OF EACH PART

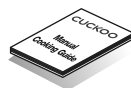
Name of each part



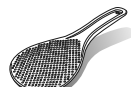
Name of each part



Accessories



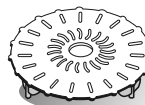
Manual & Cooking Guide



Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)

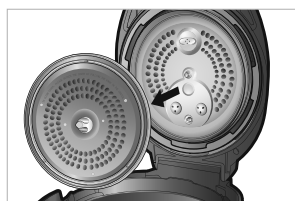
HOW TO CLEAN

Detachable cover & Pressure packing

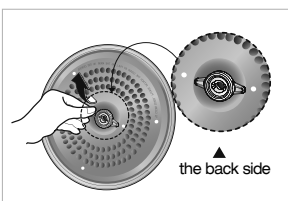
After cleaning detachable cover, put it back on the lid

Unless detachable cover is mounted, preset cooking cannot be done. (Alarm may sound while keeping warm.)

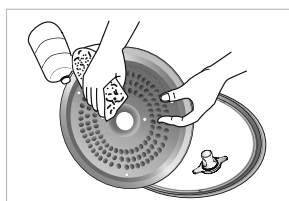
- Clean the detachable cover to prevent odor.
- Clean the body and cover with a dry towel. Do not use bentol while using the rice cooker. Starch may be remain, however there is no health risks.
- Do not put materials like screws into holes on the detachable cover. Check the back cover and front cover.



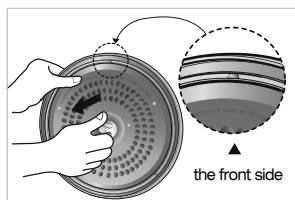
① If you pull out the detachable cover



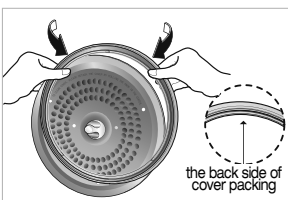
② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both sides of the cover, then separate the handle and the rubber packing.



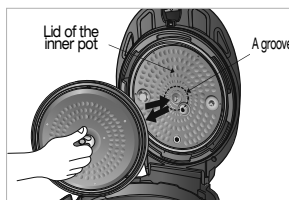
③ Frequently clean the cover a sponge using with a neutral detergent.



④ Please put the detachable cover.



⑤ When you fix the rubber packing to the detachable cover, hold it between and put it in the edge of the detachable cover by turning it.

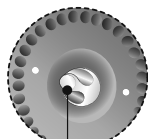


⑥ When you putting back the pressure cover, press the cover handle after fitting the handle into the groove indicated

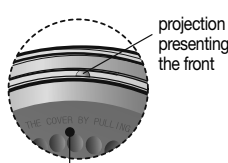
Correct example



the front of seal



the front of holder



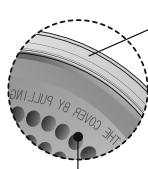
projection
presenting
the front



the back of seal



the back of holder



no projection

- ※ Do not put any other objects like screws into hole of detachable cover.
- ※ Check the back cover and front cover.

HOW TO CLEAN

INNER POT



Wipe the inner, upper, and outer parts of the inner pot of any alien substance.

LID



If there is rice water left on the lid, please wipe it out with a wet towel. The center of the lid is made out of metal so beware when cleaning.

OVEN PACKING



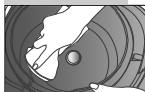
Wipe the lid with a damp cloth. Be careful when cleaning the lid plate

DEW DISH



Rice water from cooking is designed to gather to the dish through the steam outlet so please wipe it clean with a wet towel after cooking.

INNER BODY



If there are foreign substances stuck on the temperature sensor, remove them without damaging the metal plate. Clearly wipe the foreign substances or moist on the heat plate.

CONTROL



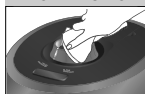
In case the cauldron is stained with cooked rice broth or foreign matter, wipe the cauldron with a damp dishcloth. Using a rough scouring pad, brush, or etc. may damage cauldron surface. If the buttons are not functioning correctly, please contact our customer care service.

MAIN UNIT



Wipe the main unit with a damp cloth.

LID OPEN BUTTON

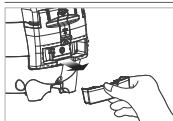


Before or after use, please wipe around the Lid Open button and remove rice water or any other foreign substances using a wet towel. Before or after use, if the Lid Open button does not work, please contact customer service.

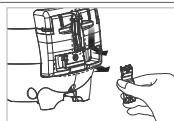
※ Caution

- Do not clean the inner pot with any sharp cutlery inside (fork, spoon, chopsticks, etc.).
- The coating of the inner pot may peel off.

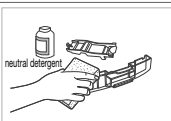
How to Clean Dew Dish



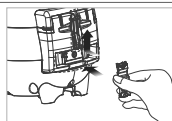
1 Separate the dew dish.



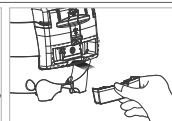
2 Separate the drain dish cap by pushing it down.



3 Clean the drain dish cap and dew dish with a neutral detergent.



4 Securely put in the dew dish after cleaning.



5 Insert the dew dish firmly by pressing it in direction of the arrow.

How to clean the Pressure Weight nozzle

Pressure Weight/ Twin Pressure Valve

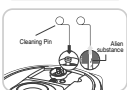
The cooker might not function properly if the steam valve and the Twin Pressure Valve are clogged, be sure to remove any foreign substances in the valve with the cleaning pin before and after cooking. In order to remove any foreign substances in the Twin Pressure Valve, please regularly use the Automatic Sterilization. (refer to 27P) Please regularly check if the hole of steam exhaust outlet is clogged or not.

※ The appearance of the Pressure Weight may differ from the picture.

< How to clean the Pressure Weight and Steam Valve >



1 Turn the cover Handle to "HIGH PRESSURE" and turn the Pressure Weight counter-clockwise while pulling it up until it comes out.



2 Puncture the clogged valve hole with the cleaning pin (Attached on the bottom on the unit).
※ Never use the cleaning pin for any other uses and do not attempt to poke any other holes of the cooker with the cleaning pin. They are safety device.



3 Reassemble the Pressure Weight by turning it clockwise.

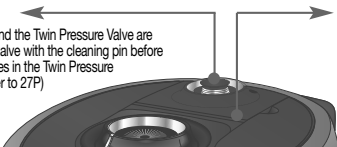
4 When the Pressure Weight is properly reassembled, it will revolve freely.

Wash the Inner Pot and accessories with neutral detergent and a sponge.



Cleaning Soft Steam Cap

Separate the cap and wash it with a sponge and neutral detergent. Wipe out any remaining water or moisture on the lid with a cloth.



HOW TO CLEAN

The all-stainless cover is not only delamination-free and easy to clean, but it also lasts long. In addition, CUCKOO's special stainless CSV-a CUCKOO's patented technology, improves the product's durability and makes it easier to clean.

How to install the Double Motion Packing (Pressure Packing)

- Proper maintenance of the pressure packing helps keep high airtightness, adds durability to packing and ensures the taste of the food.
- Read the directions below carefully to install your packing properly.

1 How to remove and clean the pressure packing



- ① Unplug the power cord and wait until the pot cools down before opening the Top Cover.



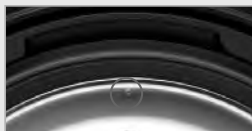
- ② To remove the pressure packing, hold it as shown in the picture above and pull it out.



- ③ After hand washing it with a neutral cleaning liquid and a sponge, wipe it clean with a well wrung dish cloth.

2 How to reassemble the pressure packing

► Figure.1



Standard notches
on the Inner Pot lid.



Standard points
on the pressure packing.

- First match the standard notches on the Inner Pot lid with the standard points on the pressure packing following the numerical order (1, 2, 3, 4, 5, 6). Then, press the outer rim of the packing to insert it into the groove. To reassemble the pressure packing follow the order described below:



- ① As the Figure 1 shows, put the point #1 on the pressure packing with the standard notch #1 on the Inner Pot lid together before pressing the outer rim of the packing to insert it into the groove. Repeat with points #2 to #6.



- ② After matching the standard points 1 to 6, press the rest of the packing into the groove by pushing on its outer rim.

HOW TO CLEAN

3 How to double check whether the packing is well assembled



Since a badly assembled packing can cause the rice to be half-cooked or burned by steam leakage, double check the packing thoroughly as described below.

① Visual inspection

Normal assembly



- check the entire circumference carefully for any crack or damage between the Inner Pot lid and the pressure packing.

Abnormal assembly



(look for parts sticking out of the inner)



(look for parts sticking out of outer rim)



(look for parts sticking out of damaged parts)

② Physical inspection



- Check if the pressure packing is thoroughly put into the groove by rubbing the inside rim of the packing with a finger around the entire circumference as shown in the picture above.



- Check if the pressure packing is properly put into the groove of the Inner Pot lid by pushing the outer rim with a finger around the entire circumference as shown in the picture.

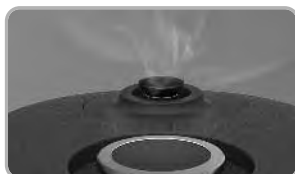


- Check if the pressure packing is thoroughly put into the groove by pushing the inside of the rim packing with a finger around the entire circumference as shown in the picture.

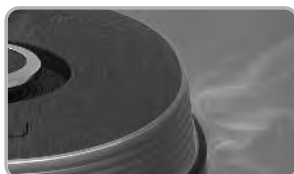
③ Water boiling test

- Pour water in the Inner Pot up to water level 2 (for "Rice") and press the Menu/Selection button to select the self-cleaning mode. Then push HIGH Press./Turbo button.
- Within 10 minutes, the pressure regulator weight will start rattling and hissing while emitting steam. If there is no steam coming out from the pot other than through the pressure regulator weight the packing has been properly installed.
- If steam comes out from other parts, stop the test and pull out the power cord. Wait until the pot cools down before removing the pressure packing from the lid. Once reinstalled repeat the boiling test.
- For a more precise water boiling test, you can wrap plastic around the circumference of the closed Top Cover. By doing so, you can easily check where the steam leakage is.

Normal assembly



Abnormal assembly

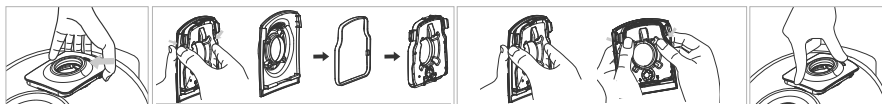


- If you still have a problem with reassembling the packing, please contact our Customer Service.

HOW TO CLEAN

How to clean the soft steam cap

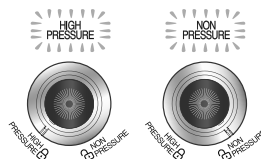
※Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.



- ❶ Peel off the soft steam cap as shown in the image above by grasping the dented part with your fingers and pulling to the side while lifting gently.
- ❷ Disassemble the hook on the front by pressing in the direction of the arrow and wash it with a sponge and neutral detergent. After cleaning, please assemble the parts in order.
※ Be sure that the inserted side of the Packing is the correct side of it.
- ❸ To reassemble the Soft Steam Cap, fit the cap to the bump part, and then press the hook in the direction of the arrow.
- ❹ When installing the soft steam cap, insert the cap firmly by pressing it in the direction as shown above.

How to use the handle

1. Make sure to close the lid and turn the cover handle to “ NON PRESSURE” or “HIGH PRESSURE ” while cooking.
 - You can select cooking with HIGH PRESSURE when you turn the handle to “HIGH PRESSURE ”. This is the function of safety device which indicates that the cooker is properly locked, and cooking with HIGH PRESSURE is available.
 - If you turn the handle to “ NON PRESSURE” you can choose to cook without pressure or select cooking. Then “ NON PRESSURE” signal is displayed on the Display.
 - If “HIGH PRESSURE ” or “ NON PRESSURE” does not appear on the Display, Preset/Auto Clean button does not work.
2. When cooking with HIGH PRESSURE is done, turn the cover handle from “HIGH PRESSURE ” to “ NON PRESSURE,” and then press the Clamp knob to open the lid.
 - If steam is not completely exhausted after cooking, the handle might not be easily turned from “HIGH PRESSURE ” to “ NON PRESSURE.” In such a case, allow remaining steam to escape by tilting the Pressure weight.
3. Make sure that the cover handle is completely turned to “ NON PRESSURE” when opening and closing the lid.



How to use the handle

Do not try to close the LID by force. It can damage your cooker and cause problems.



1. Check to make sure the inner pot is placed correctly inside the main body.
2. To close the lid, turn the handle to “ NON PRESSURE” as shown in the picture on the left.



3. If there is excess steam inside the inner pot it might be difficult to lock the handle. Twist the pressure weight and allow the excess steam to release. Then try to turn the handle again.

FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

Keep Warm/ Reheat button

Use for warming or reheating the cooked rice before eating.

Preset/Auto Clean button

Use it to preset the cooking time you want.
When you use automatic steam cleaning function.

Time/ Setting button

Used to set GABA Rice, High Pressure Steam, Porridge, Baby Food, Non Pressure Steam cooking time.
Used to modify the Preset time.
Used to set voice volume and voice setting.
Used to set keep warm temperature, customize individual keep warm preference, customize individual cooking preference.
Used to set 'Nurungi (crispy rice)'.

Menu/ Select button

Used to select White Rice, High Heat White Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, GABA Rice, High Heat GABA Rice, Turbo White Rice, Scorched Rice, High Pressure Steam, Non Pressure Rice, Porridge, Baby food, Non Pressure Steam.
Used to change the function selected by the Time/Setting button.

HIGH Press./ Turbo button

Used to start high-pressure cooking and high-pressure cooking

NON Press. button

Used to start non-pressure cooking and non-pressure cooking

Display

Cancel button

This function is used to cancel a selection or release remaining steam in the inner pot. (Keep pressing the Cancel button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking.)

- ※ If no operation is done while power cord is plugged, the system while be on standby mode as shown in the figure.
(The menu on standby screen, time, voice and customized rice taste stage may differ depending on user configuration.)
- ※ If cancel button is pressed during cook, the rice cooker will go on standby mode.
- ※ Press the button until the buzzer sounds. Picture may vary depending on model.



< Screen on standby >

Error Code and Possible Cause

When the product has any problems or used it inappropriately, you can follow the below marks.

If error persistently shows up even in normal using conditions or after taking measure, inquire with customer service.

LI When the inner pot is not placed into the unit.

E.. **E.P** **E.t** Problem on temperature sensor. ("E.." mark, "E.P" mark, "E.t" mark blink.)
Inquire with customer service.

E01 When pressing the 'HIGH Press./Turbo' and 'Keep Warm/Reheat' and 'Preset/Auto Clean' and 'Menu/Select' button, while the cover handle is in incorrect pressure mode. Turn the cover handle "High Pressure" or "Non Pressure".

E03 When boiling only water and When the product fails. Please contact Customer Service center.

EeP Problem on micom memory. Please contact Customer Service center.

E do It is appears on the display when you press 'HIGH Press./Turbo' or 'Preset/Auto Clean' button again, or if the HIGH PRESSURE cooking has finished and you've never ever turned the handle to "Non Pressure", It can be solved by turning handle to "Non Pressure" and then turn to "High Pressure".
If the problem persists, contact the customer service center.

E.e Problem on environment sensor.
Please contact Customer Service center.

EwF Problem on micom memory.
Please contact Customer Service center.

HOW TO SELECT HIGH PRESSURE MODE OR NON PRESSURE MODE

Select HIGH PRESSURE mode

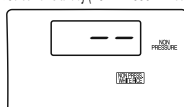
Turn the Cover Handle to “HIGH PRESSURE ☐”.

- ▶ When the Cover handle turns into orange color, and “High Pressure ☐” is displayed on the Display, HIGH PRESSURE mode is turned on.
- ▶ You can only select HIGH PRESSURE menu in HIGH PRESSURE mode.
- ▶ High Pressure menu: White Rice, High Heat White Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, GABA Rice, High Heat GABA Rice, Turbo White Rice, Scorched Rice, High Pressure Steam

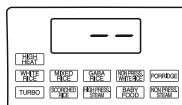
1 Please turn the Cover handle from “☐ NON PRESSURE” to “HIGH PRESSURE ☐” if you want to change from NON PRESSURE mode to HIGH PRESSURE mode.

- ▶ If it is changed to HIGH PRESSURE mode, only HIGH PRESSURE mode flickers for 3 seconds, and then the saved HIGH PRESSURE menu is turned on.
- ▶ Voice, saying “It is HIGH PRESSURE mode. Please select the HIGH PRESSURE menu.” comes out.
- ▶ Light of the Cover handle is changed into orange color.

< Screen on standby (NON PRESSURE mode) >

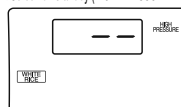


When changing into
HIGH PRESSURE mode



Flickering for 3
seconds

< Screen on standby (HIGH PRESSURE mode) >



Select NON PRESSURE mode

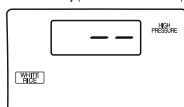
Turn the Cover Handle to “☐ Non Pressure”.

- ▶ When the Cover handle turns into blue color, and “Non Pressure” is displayed on the Display, NON PRESSURE mode is turned on.
- ▶ You can only select NON PRESSURE menu in NON PRESSURE mode.
- ▶ Non Pressure menu: Non Pressure White Rice, Porridge, Baby food, Non Pressure Steam

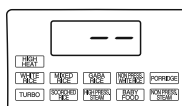
1 Please turn Cover handle from “HIGH PRESSURE ☐” to “☐ NON PRESSURE” if you want to change from HIGH PRESSURE mode to NON PRESSURE mode.

- ▶ If it is changed to NON PRESSURE mode, only NON PRESSURE mode flickers for 3 seconds, and then the saved NON PRESSURE menu is turned on.
- ▶ Voice, saying “It is NON PRESSURE mode. Please select the NON PRESSURE menu.” comes out.
- ▶ Light of the Cover handle is changed into blue color.

< Screen on standby (HIGH PRESSURE mode) >

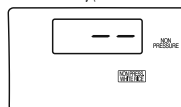


When changing into
NON PRESSURE mode



Flickering for 3
seconds

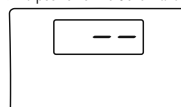
< Screen on standby (NON PRESSURE mode) >



2 Please turn Cover handle from “HIGH PRESSURE ☐” to “☐ NON PRESSURE” if you want to change from HIGH PRESSURE mode to NON PRESSURE mode.

- ▶ If the time of button input, the voice “Turn the handle to the desired pressure position.” is output.
- ▶ When the Menu / Select button is input, a voice comes out saying “Turn the Cover Handle to High Pressure mode or Non Pressure mode, and select the menu.”
- ▶ Please turn the handle in a correct way, and select HIGH PRESSURE mode or NON PRESSURE mode.

< Mid position of the Cover handle>



⚠ Cautions

When cooking in no pressure mode, please cook the designated capacity of food.

When cooking, please do not exceed the designated capacity of food.

- If you exceed the capacity designated in the cooking guide, the Pressure Weight and Cleaning Soft Steam Cap lead to the overflow of food.

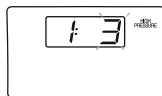
- Please follow the designated cooking guide.

- Never open the lid when cooking in NON PRESSURE mode.

HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION

Voice guide volume control (The function which can control volume and cancel)

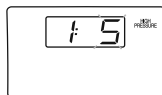
'Time/Setting' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.



'3' sign is displayed when entered volume control mode by pressing 'Time/Setting' button 2 times.



If set value became 'OFF' by pressing Menu / Select button, voice guide function is off.



Press button to set '5', that is the maximum volume sound.

► After setting desired volume, press 'HIGH Press./Turbo' or 'Keep Warm/Reheat' button to store.



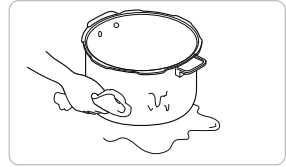
What is Power Outage Function

- This product memorizes the current condition and program when power outage occur. It operates immediately after power resume.
- If outage happens during cooking, the cooker will suspend depends on the outage time.
- When the cooker is under the keep warm functions, the functions will be cancelled.

BEFORE COOKING RICE

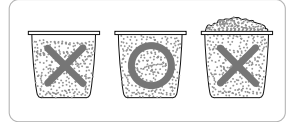
1 Clean the inner pot and remove any moisture.

- ▶ Clean the inner pot with a dishcloth.
- ▶ Using a rough sponge may cause damage to the inner pot.
- ▶ Do not put anything that are metallic and sharp into the inner pot while cleaning.(Fork, spoon, chopsticks, knife, and etc.)



2 Measure the rice with a measuring cup.

- ▶ A full cup of rice of measuring cup is equal to one person serving.
(Example: 3 persons for 3 cups, 6 persons for 6 cups)

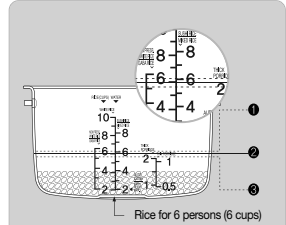


3 Wash the rice with another container until the water becomes clear. (We recommend not to use inner pot for washing grains)

4 Put rinsed rice into the inner pot.

5 According to menu, adjust the water amount.

- ▶ For measuring, place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.
- ▶ The marked line of the inner pot indicates water level when putting the rice and water into inner pot together.
- ▶ About water scale
 - White Rice, High heat White Rice, Turbo White Rice, Scorched Rice: Adjust water level to the water scale for 'WHITE RICE'. White Rice and High heat White Rice can be cooked to max 10 servings. Turbo White Rice to max 6 servings. Scorched Rice to max 4 servings.
 - Mixed Rice, High heat Mixed Rice: Adjust water level to the water scale for 'Mixed Rice'. Mixed Rice and High heat Mixed Rice can be cooked to max 8 servings.
 - Non pressure White rice: Adjust water level to the water scale for 'NON PRESS. WHITE RICE'. Non pressure White rice can be cooked to max 6 servings.
 - GABA Rice, High heat GABA Rice: Adjust water level to the water scale for 'GABA Rice'. GABA Rice and High heat GABA Rice can be cooked to max 6 servings.
 - Porridge(Thick): Adjust water level to the water scale for 'THICK PORRIDGE'. Porridge(Thick) can be cooked to max 2 servings.
 - Porridge(Thin): Adjust water level to the water scale for 'THICK PORRIDGE'. Porridge(Thin) can be cooked to max 1 servings.



1 To cook sticky rice or old rice:
Pour more water than the required water level

2 WHITE RICE for 6 persons
(6 cups) : Set the water to scale 6 of "WHITE RICE"

3 For overcooked rice : pour less water than the measured scale

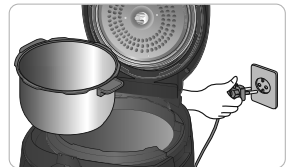
4 When rice is half-cooked or firm:
It happens because of the kind of the rice or the degree of dryness. In this case, please add 1-10% of the water.

※ Cook in grains menu, hard grains like red-bean can be half-cooked depending on the type of cereal.
※ This model does not support sushi menu.

6 Please plug the power cord before inserting inner pot in the rice cooker. Put the inner pot correctly.

Put the inner pot correctly.

- ▶ If there is any external substance on the temperature sensor or the bottom of the inner pot, wipe it off before putting the pot into the main unit.
- ▶ Lid will not close if the inner pot is not placed correctly in the main body (Place the inner pot to the corresponding parts of the main body)



7 Close the lid and turn the Cover handle to the "HIGH PRESSURE" or "Non pressure" position.

- ▶ When the Cover handle turns into orange color, and "High Pressure" is displayed on the Display, HIGH PRESSURE mode is turned on. When the Cover handle turns into blue color, and "Non Pressure" is displayed on the Display, no pressure mode is turned on.
- ▶ When you press 'NON PRESS' button in HIGH PRESSURE mode and when you press 'HIGH PRESS./TURBO' button in no pressure mode, the warning sound rings and "E01" signal is displayed, and cooking is not available.

- ▶ Cooking is available only when you press 'HIGH PRESS./TURBO' button in HIGH PRESSURE mode and when you press 'NON PRESS' button in NON pressure mode.

※ During warming, please cancel warming by pressing 'cancel' button, and then select the function.

- ▶ If "E d" appears on the display, please turn the Cover handle to "NON PRESSURE," and turn the button again to "HIGH PRESSURE." Then the machine will work properly.
(Function to check whether the lid is completely and properly being closed.

※ If you turned the Cover handle to "NON PRESSURE" for more than one time after cooking, that is not the case.



HOW TO COOK

1 Turn the handle to the desired pressure position.

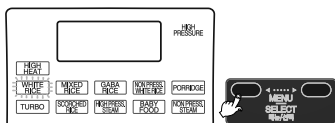
- Please mount detachable cover.
- Please keep "Pressure weight" horizontal.
- You cannot select menu if the pressure mode is not correctly selected.
- If the Cover handle is on HIGH PRESSURE mode, only HIGH PRESSURE menu is selected, and if it is on NON PRESSURE mode, only NON PRESSURE menu is selected.

<High Pressure mode>

- Each time Select button is pressed, the selection switches in the sequential order, White Rice → High Heat White Rice → Mixed Rice → High Heat Mixed Rice → GABA Rice → High Heat GABA Rice → Turbo White Rice → Scorched Rice → High Pressure Steam.

<Non Pressure mode>

- Each time Select button is pressed, the selection switches in the sequential order, Non Pressure White Rice → Porridge → Baby food → Non Pressure Steam.
- If the button is pressed, repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
- In the cases of White Rice, High Heat White Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, GABA Rice, High Heat GABA Rice and Non Pressure White Rice, the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.



ex) In case of selecting White Rice.

- ▶ You can hear a voice, White Rice.

2 Start cooking by pressing 'High Pressure Cook/Turbo' or 'NON PRESS.' button.

Before cooking, if you want to select HIGH PRESSURE menu, please turn the Cover handle to "HIGH PRESSURE" and press "HIGH PRESS./TURBO" button.

If you want to select no pressure menu, please turn the Cover handle to "NON PRESSURE" and press "NON PRESS." button.

If you select HIGH PRESSURE menu and press "NON PRESS." button, warning sound rings, E01 signal appears on the display, and voice, saying "It is High pressure menu."

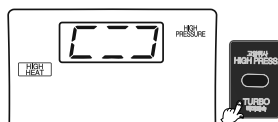
"Please press 'HIGH PRESS./TURBO' button," comes out. If you select NON PRESSURE menu and press "HIGH PRESS./TURBO" button, warning sound rings, E01 signal appears on the display, and voice, saying "It is NON PRESSURE menu."

"Please press 'NON PRESS.' button," comes out.

Then press the "PRESSURE COOK" button, and sound "Starting the White Rice"

If you did not turn the Cover handle to "HIGH PRESSURE" or "NON PRESSURE" and if you pressed "HIGH PRESSURE cook/Turbo" button or "NON PRESS." button, warning sound rings and E01 signal appears on the display, and then voice, saying "Please turn the Cover handle to pressure mode," comes out and the machine does not work.

Time for cooking may vary

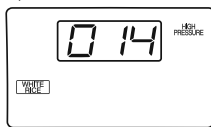


ex) When cooking White Rice in HIGH PRESSURE mode.

3 Steaming (ex: White Rice)

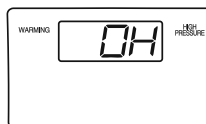
- The cooktime remaining on the display is shown from cooking thoroughly. The cook time is different according to the menu.
- Be careful not to burn yourself from the automatic steam outlet.

ex) In case of 14minutes left.



4 The end of cooking.

- When cooking is completed, warming will start with the voice "White Rice has been completed."
- If you want to stop warming, Push "Cancel" button.
- When cooking ends, stir rice equally and immediately.
- If you don't stir rice at once and keep it stagnant, rice will go bad and smell bad.
- If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- While cooking, do not press cancel button.



Cooking time for each menu

Menu Class	White Rice (main menu)	High Heat White Rice	Turbo White Rice	Mixed Rice	High Heat Mixed Rice	GABA Rice	High Heat GABA Rice	Non Pressure White Rice	Scorched Rice	Porridge (Thick)	Porridge (Thin)	Baby food	Non Pressure Steam	High Pressure Steam	Auto Clean
Cooking Capacity	1servings~10servings	1servings~10servings	1servings~6servings	1servings~6servings	1servings~8servings	1servings~6servings	1servings~6servings	1servings~6servings	1servings~4servings	1cup~2cup	0.5cup~1cup				Pour water up to the line Auto Clean
Cooking Time	About 26min~39min	About 29min~46min	About 19min~27min	About 47min~60min	About 49min~65min	About 49min~68min	About 56min~73min	About 42min~49min	About 39min~44min	About 45min~60min	About 50min~80min	See detailed guide to cooking by the menus.			About 24min

※ After cooking multi cook etc., the smell may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 15~19.

※ Cooking time by menus may vary to some degree depending on the using environment of the product

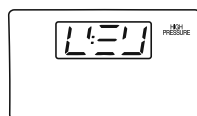
HOW TO COOK

Choose cook menu

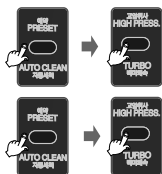
White Rice	When you want to have sticky and nutritious white rice.	Mixed Rice	This menu is used to cook a variation of brown rice. mixed rice.
GABA Rice	Used to cook germinated of brown rice.	Baby Food	Used to cook baby food by setting a time manually.
Porridge	Used to cook Porridge by setting a time manually.	Scorched Rice	For cooking scorched rice.
HIGH PRESSURE Steam, NON PRESSURE Steam	Manually set cooking time and cook with HIGH PRESSURE (1.8kgf/cm ²) and NON PRESSURE(1kgf/cm ²).	Non Pressure Rice	Use when you want to eat soft rice.
Auto Clean (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.	High Heat (White Rice, Mixed Rice, GABA Rice)	Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanoizing effect could be increased.)
Turbo White Rice	<ul style="list-style-type: none"> Press HIGH PRESS./TURBO button twice after selecting "White Rice" menu, and the cooker will go for White Rice rice turbo cooking, which will cut rice cooking time. (It takes about 20 minutes when you cook the White Rice for 2 persons.) The mode of White Rice turbo does not produce cooked rice as good as normal cooking mode. Use White Rice turbo mode only for 4 servings or less. For better taste of cooked rice, cook rice in White Rice turbo mode after macerating rice for 20 minutes or so before cooking. 		

※ After cooking in White Rice turbo mode or cooking of small serving, discard water.

How to use AUTO CLEAN (Steam Cleaning)



ex) Auto clean in HIGH PRESSURE mode



Pour water according to the water scales for Auto Clean mode, close the lid and turn the Cover handle to "HIGH PRESSURE 𐄂" or "NON PRESSURE."

After selecting Auto Clean button by pressing the 'Preset/Auto Clean' button for two times, press 'HIGH PRESSURE cook/Turbo' buttons in HIGH PRESSURE mode, and press 'NON PRESSURE cook' button in no pressure mode.

※ If you regularly do the automated cleaning, you can maintain the cleanliness of valve.

Melanoizing phenomenon

The cooked rice can be light yellow at the bottom of the oven, because this product is designed to improve pleasant flavor and taste. Especially, melanoizing is more serious at the "Preset cooking" than just "Cooking". It does not mean malfunction.

※ When mixing other rice with White Rice, Melanoizing effect could increase more than "White Rice" setting.

HOW TO USE “CUSTOMIZED COOKING FUNCTION”

CUCKOO “Customized Taste Function”

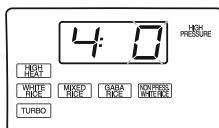
This function allows you to select your preferred temperature level when cooking. Compare to previous model, the temperature level has been fixed, and consumers are able to set the temperature with their preferences. The initial value is set to . 4:3 Please select the level depending on your preferences.

- High level : Select high level if you are cooking grains or want sticky rice.
- Low level : Select low level if you are cooking freshly harvested rice or don't want sticky rice.

How to use CUCKOO “Customized Taste Function”

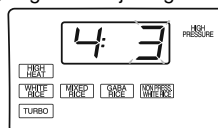
Press the “TIME/SETTING” button at standby mode for 2 seconds to go to voice setting mode. Press “TIME/ SETTING” button 4 times to enter the customized taste setting mode. All options supported by ‘CUCKOO Customizes Taste’ will be displayed.

① CUCKOO customized taste setting display



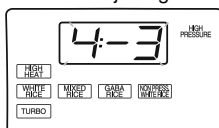
Press the “TIME/SETTING” button for 2 seconds to enter Voice Setting mode. Press “TIME/SETTING” button 4 more times to go to customized taste setting display. Please refer to the display for the initial values.

② High level adjusting mode



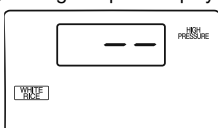
Press the “MENU/SELECT” button to change display as shown in the image above.

③ Low level adjusting mode



Press the “MENU/SELECT” button to change display as shown in the image above.

④ Setting complete display



Press “HIGH PRESS./TURBO” or “KEEP WARM/REHEAT” button to save the set value and return to standby mode. (If you press ‘CANCEL’ or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to the standby mode.) (When you press the “TIME/SETTING” button, you will enter the more crispy scorched rice setting mode without saving changed value.)

1. “CUCKOO Customized Taste” function is applied to the following options: White Rice, High Heat White Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, GABA Rice, High Heat GABA Rice, Turbo White Rice, Non Pressure White Rice.
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. After setting each stage, cooking status may vary according to rice status in cooking status and water content percentage.

HOW TO USE 'SCORCHED RICE'

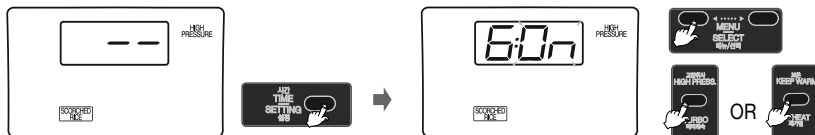
How to use 'Scorched Rice'

1. Turn the Cover handle to 'HIGH PRESSURE' and press menu to select the 'Scorched rice'.
2. Press "HIGH PRESS./TURBO" button to start cooking.
3. When cooking is done, open the lid and scoop out the cooked rice, scorched rice is ready for you to eat.
 - ▶ 'Scorched Rice' can be prepared for up to 4 people
 - ▶ For 'Scorched Rice' cooking, set the water volume at 'White Rice' level.
 - ▶ Do not need to wash the rice so many times. (Water at semi-transparent is fine)
 - ▶ If you want enhanced burning Scorched Rice, cook after soaking rice in water for 30 minutes.

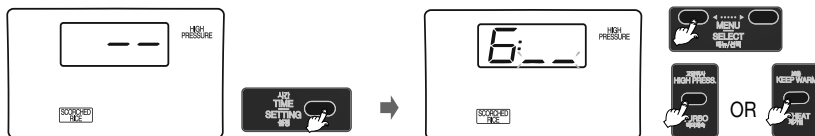
How to make more crispy 'Scorched Rice'

When cooking with 'Scorched Rice' function, you can scorch the cooked rice at the bottom in different levels according to your preference.

- ▶ How to set more crispy 'Scorched Rice' function. (If you want the cooked rice become crispier when cooking scorched rice.)



1. Press "TIME/SETTING" button at standby mode for 2 seconds or longer to enter Voice Setting mode. Then press "TIME/SETTING" button 5 times to start More Crispy Scorched Rice setting mode.
2. When More Crispy Scorched Rice setting mode is displayed, press "MENU/SELECT" to set the mode. Press "HIGH PRESS./TURBO" or "KEEP WARM/REHEAT" button to select or cancel the mode.
3. When you press "CANCEL" or do not operate for 7 seconds, function will be cancelled and it will return to standby mode.



1. Press "TIME/SETTING" button at standby mode for 2 seconds or longer to enter Voice Setting mode. Then press "TIME/SETTING" button 5 times to start More Crispy Scorched Rice setting mode.
2. When Less Crispy Scorched Rice setting mode is displayed, press "MENU/SELECT" to set the mode. Press "HIGH PRESS./TURBO" or "KEEP WARM/REHEAT" button to select or cancel the mode.
3. When you press "CANCEL" or do not operate for 7 seconds, function will be cancelled and it will return to standby mode.

HOW TO USE “GABA RICE (BROWN RICE)”

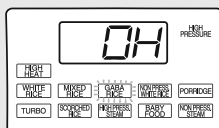
Using ‘Brown GABA’ Menu

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

Method of Pre-germination

- ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient water to soak the rice.
- ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to wash rice clean with flowing water before using ‘Brown GABA’ menu. Be careful that hard washing may take off embryos which generate the germination.
- ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination.
- ▶ When pre-germination has been completed, wash the rice and put it into inner pot. Pour appropriate amount of water and use ‘GABA Rice’ menu.
- ▶ In summer or hot temperature environment, odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.

2 Set the Cover handle at ‘HIGH PRESSURE 6’, press “MENU/SELECT” button to select ‘Brown GABA’.



※ First setting time 04 (0 Hours)

- ▶ When the “GABA Rice” is selected, “04” is indicated in the display.

3



1. Pressing “TIME” button changes Germination time.

2. ‘Brown GABA’ time can be set up by 0, 2, 4, 6 hours.

※ If GABA time is set at ‘0’ hour, press “HIGH PRESS./TURBO” button and it will start cooking immediately. To cook without germination or cooking germinated Brown Rice, set at ‘0’ hour.

4

Press “HIGH PRESS./TURBO” button



※ 3 more hours for germination

Press “HIGH PRESS./TURBO” button to start the ‘Brown GABA’ process. Cooking will begin immediately.


- ▶ During ‘Brown GABA’ mode, “03H” indicator will show the remaining time and will be displayed in minutes with the “3H” mark going around clockwise.

Precautions for ‘Brown GABA’ Cooking

- 1 If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select ‘Brown GABA’ menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- 2 During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- 3 GABA Rice cooking is allowed up to 6 persons.
- 4 Tap water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- 5 Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice type, condition or period of storing, etc.
 - Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice type. The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- 6 In GABA mode, preset on 2H, 4H, 6H may not be possible.
- 7 The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste.
- 8 Depending on the state of the surrounding environment or the condition/type of rice, the sprouts of rice may not be visible or appeared.

HOW TO COOK HIGH PRESSURE STEAM

HOW TO USE HIGH PRESSURE STEAM MENU

- 1** 
- The cover handle toward “HIGH PRESSURE 𠄎”, and press the SELECTION button to select HIGH PRESSURE STEAM
- When the High-Pressure Steaming menu is selected, the time is displayed on the Display.

- 2** Set the cooking time with the TIME/SETTING button.

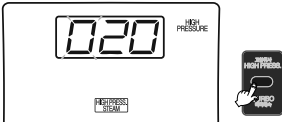
1.



Press the TIME/SETTING button, and the time for high-pressure steaming will be increased by five minutes.

► If you keep pressing it, the time turns into Nonstop.

2. The time for HIGH PRESSURE steaming is adjustable from 10 to 90 minutes.

- 3** 
- Press the HIGH PRESS./TURBO button.
- Press the HIGH PRESS./TURBO button, and the steam begins. When the non-pressure steaming begins, the remaining time is displayed

- 4** How to Reserve High-Pressure Steaming

1. Turn the Cover Handle toward “HIGH PRESSURE 𠄎”, and press the MENU/SELECT button to select HIGH PRESSURE STEAM.



2. Set the cooking time with the TIME/SETTING button



3. Press the PRESET/AUTO CLEAN button.



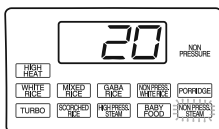
4. Press the SELECTION button, adjust the preset time, and press the HIGH PRESS./TURBO button.



HOW TO COOK NON PRESSURE STEAM

HOW TO USE NON PRESSURE STEAM MENU

1



The cover handle toward “NON PRESSURE”, and press the SELECTION button to select NON PRESSURE STEAM.

► When the Non-Pressure Steaming menu is selected, the time is displayed on the Display.

2

Set the cooking time with the TIME/SETTING button.

1.



Press the TIME/SETTING button, and the time for Non-pressure steaming will be increased by five minutes.

► If you keep pressing it, the time turns into Nonstop.

2.The time for NON PRESSURE steaming is adjustable from 10 to 90 minutes.

3



Press the NON PRESS. button.

► Press the NON PRESS. button, and the steam begins.
When the high-pressure steaming begins, the remaining time is displayed

4

How to Reserve Non-Pressure Steaming

1. Turn the Cover Handle toward “NON PRESSURE”, and press the MENU/SELECT button to select NON PRESSURE STEAM.



2.Set the cooking time with the TIME/SETTING button



3. Press the PRESET/AUTO CLEAN button.



4. Press the SELECTION button, adjust the preset time, and press the NON PRESS. button.



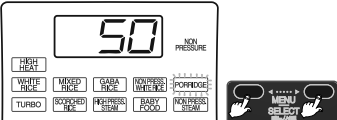

Precautions

Precautions when using NON PRESSURE STEAM.

- Do not cook over the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, it will overflow.
- Please do not open the lid because there is a risk of burns.

HOW TO COOK PORRIDGE

HOW TO USE PORRIDGE MENU

- 1**
- 
- The cover handle toward “ NON PRESSURE”, and press the SELECTION button to select NON PRESSURE STEAM.
- When the porridge menu is selected, the time is displayed on the Display.

- 2** Set the cooking time with the TIME/SETTING button.

1.




Press the TIME/SETTING button, and the time for Porridge will be increased by five minutes.

► If you keep pressing it, the time turns into Nonstop.

2. The time for Porridge is adjustable from 20 to 90 minutes.

3

- 4** How to Reserve Porridge

1. Turn the Cover Handle toward “ NON PRESSURE”, and press the MENU/SELECT button to select NON PRESSURE STEAM.



2. Set the cooking time with the TIME/SETTING button



3. Press the PRESET/AUTO CLEAN button.



4. Press the SELECTION button, adjust the preset time, and press the NON PRESS. button.



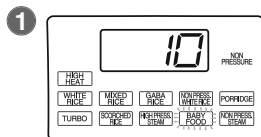
Precautions

Precautions when using PORRIDGE.

- Do not cook over the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, it will overflow.
- Please do not open the lid because there is a risk of burns.

HOW TO COOK BABY FOOD

HOW TO USE BABY FOOD MENU



The cover handle toward “NON PRESSURE”, and press the **SELECTION** button to select **BABY FOOD**.

► When the Baby Food menu is selected, the time is displayed on the Display.

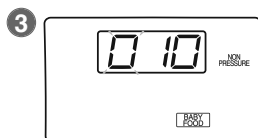
2 Set the cooking time with the TIME/SETTING button.



Press the **TIME/SETTING** button, and the time for Baby Food will be increased by five minutes.

► If you keep pressing it, the time turns into Nonstop.

2. The time for baby food is adjustable from 10 to 50 minutes.



Press the **NON PRESS.** button.

► Press the **NON PRESS.** button, and the steam begins. When the baby food begins, the remaining time is displayed

4 How to Reserve Baby Food

1. Turn the Cover Handle toward “NON PRESSURE”, and press the **MENU/SELECT** button to select **BABY FOOD**.



2. Set the cooking time with the **TIME/SETTING** button



3. Press the **PRESET/AUTO CLEAN** button.



4. Press the **SELECTION** button, adjust the preset time, and press the **NON PRESS.** button.



! Precautions

Precautions when using **BABY FOOD**.

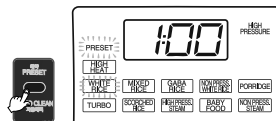
- Do not cook over the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, it will overflow.
- Please do not open the lid because there is a risk of burns.

HOW TO USE PRESET FUNCTION

How to preset timer for cooking (How to use HIGH PRESSURE menu)

- 1** Turn the Cover handle to “HIGH PRESSURE 𠄎” and press Preset/Auto Clean button when orange light is on.

- ▶ If you press Preset/Auto Clean button without turning the Cover handle to “HIGH PRESSURE 𠄎,” preset is not available.
- ▶ If you press Preset/Auto Clean button, voice, saying “Please set the preset time with Time/Setting button, and then press Cooking with HIGH PRESSURE cook/Turbo button,” comes out, the setting time is displayed on the Display, and the preset icon blinks.
- ▶ Set the preset time in 7 seconds after pressing the Preset/Auto Clean button.
- ▶ To set the preset time during the warming mode, stop the warming mode by pressing the Cancel button prior to setting the preset time.



<Preset mode display>

- 2** Press the Time button to set the preset time.

- ▶ Each time you press the Time/Setting button, 10 minutes are added to the preset time.
- ▶ If you keep pressing the button and the time changes continuously.
- ▶ Preset time ranges from 1 hour to 12 hours and 50minutes



- 3** Press the Menu/Select button to select the menu.

- ▶ GABA rice option cannot be preset with 2H, 4H, 6H setting. If you want to preset, select the 0H option.
- ▶ HIGH PRESSURE cook option can be preset after setting the time for the option. When the set time is longer than 60minutes, the preset time will be set as 2 hours.
- ▶ If you do not set a specific option, the default will preset as White Rice.

- 4** Press the HIGH PRESSURE cook/Turbo button.

- ▶ A voice comes up saying “White Rice has been reserved.”
- ▶ After pressing the Preset/Auto Clean button, if you don't operate in 7 seconds, the preset mode will start automatically
- ▶ When the preset mode begins, the preset light will stop blinking and the preset time will go down by minute until it starts the preset cooking. (While the preset cooking continues, the “:” sign between the hour and minute will blink).



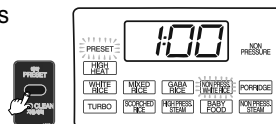
- ▶ The preset time displayed on the screen is the remaining time until completed cooking. (The completion time may vary depending on either the use condition or the cooking capacity)

HOW TO USE PRESET FUNCTION

How to preset timer for cooking (How to use NON PRESSURE menu)

- 1 Turn the Cover handle to “ NON PRESSURE” and press Preset/Auto Clean button when blue light is on.

- ▶ If you press Preset/Auto Clean button without turning the Cover handle to “ NON PRESSURE,” preset is not available.
- ▶ If you press Preset/Auto Clean button, voice, saying “Please set the preset time with Time/Setting button, and then press Cooking with NON PRESSURE cook button,” comes out, the setting time is displayed on the Display, and the preset icon blinks.
- ▶ Set the preset time in 7 seconds after pressing the Preset/Auto Clean button.
- ▶ To set the preset time during the warming mode, stop the warming mode by pressing the Cancel button prior to setting the preset time.



<Preset mode display>

- 2 Press the Time button to set the preset time.

- ▶ Each time you press the Time/Setting button, 10 minutes are added to the preset time. If you keep pressing the button and the time changes continuously.
- ▶ Preset time ranges from 1 hour to 12 hours and 50minutes



- 3 Press the Menu/Select button to select the menu.

- ▶ Porridge, Baby food, NON PRESSURE cook option can be preset after setting the time for the option. When the set time is longer than 60minutes, the preset time will be set as 2 hours.
- ▶ If you do not set a specific option, the default will preset as Non Pressure White Rice.

- 4 Press the NON PRESSURE cook button.

- ▶ A voice comes up saying “Non Pressure White Rice has been reserved.”
- ▶ After pressing the Preset/Auto Clean button, if you don't operate in 7 seconds, the preset mode will start automatically
- ▶ When the preset mode begins, the preset light will stop blinking and the preset time will go down by minute until it starts the preset cooking. (While the preset cooking continues, the “:” sign between the hour and minute will blink).



- ▶ The preset time displayed on the screen is the remaining time until completed cooking.
(The completion time may vary depending on either the use condition or the cooking capacity)

Precautions for Preset Cooking

- 1 In case of preset cooking

- ▶ If the rice is old and dry, the result may not be good.
- ▶ If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- ▶ If the preset time is longer, melanization could be increased.

- 2 The change of preset time

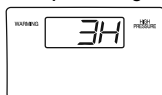
- ▶ Press “cancel” button and restart it to change the preset time

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

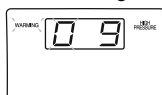
- ▶ If you want to have warm rice, press the “KEEP WARM/REHEAT” button. Then “Reheat” function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.
- ▶ To use reheating in standby mode after power is applied, turn the Cover handle to “HIGH PRESSURE 〇”. Press “KEEP WARM/REHEAT” button, and the cooker will convert to Heat Preservation mode. Then press “KEEP WARM/REHEAT” button once more time.

<Keep warming>



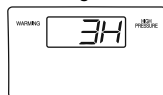
3H Indicates the time elapsed as warming time.

<Reheating>



The signal blinks and “ ” indicator will show the reheat remaining time displayed in minutes with the mark going around clockwise.

<Finishing reheat>



When the reheat finishes with the beep sound, keep warming function will be operated and show the time elapsed.

- ▶ The frequent use of the “KEEP WARM/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, “ ” 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)
- ▶ After 24 hours of heat preservation, ‘WARMING’ lapse blinks on the display, indicating that long time has passed in heat preservation condition.
- ▶ In case the lid combining hand grip is in open status during heat preservation, the cooker does not go for reheating. For reheating, lock the lid combining hand grip to (“HIGH PRESSURE 〇”) position, and then press “KEEP WARM/REHEAT” button.
- ▶ If the lid combining hand grip is turned to open status during reheating, function display will show “ ”. At this time, reheating will be cancelled, and heat preservation will proceed.

Cautions for Keeping Warm

It will be hard to open the lid during warming, or right after it has finished cooking. So push the pressure weight to the side and allow the steam to release.

Make sure the handle is in the ‘HIGH PRESSURE 〇’ position during warming or reheating.

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

Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.

If the inner pot is empty during warming, or after it has finished cooking, please press the CANCEL button and unplug the power.

It would be better to warm the rice for less than 12 hours because of odors and color change.

The cooked rice, which cooked by pressure cooker is more prone to changing color than the rice cooked by general cooker. During warm mode, the rice can arise and turn white and rise. In this case, mix the rice.

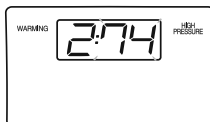
The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore do not keep mixed and brown rice in function for a long period of time.

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

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

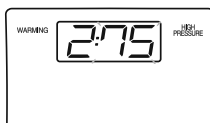
Controlling Method of Warming Temperature

If the temperature in the rice cooker is not set properly, an odor or the color of the rice may change even though it is cleaned frequently and boiled up. Temperature needs to be set.



- 1 Press "TIME/SETTING" button for 2 seconds at standby mode to enter voice setting mode. Press "TIME/SETTING" 2 time to enter the warming temperature setting mode. The display will show as seen in the image. Current keep warm temperature will show.

- 2 Press "MENU/SELECT" button so that the display shifts. 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 89 → 70 → 71 → 72 → 73



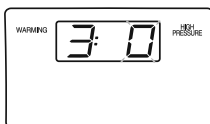
- 3 After setting the desired temperature, press "HIGH PRESSURE Δ" or "KEEP WARM/REHEAT" button to automatically input the selected temperature and enter the standby mode (if you press "CANCEL" button or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to standby mode.) (When you press "TIME/SETTING" button, you will enter the customized Keep Warm setting mode without saving the changed value.)

Device Temperature Control

1. When you smell bad odors and the rice is too watery: The keep warm temperature is too low. In this case, increase the "Keep Warm" temperature by 2-3°C.
2. When the rice has a yellowish color or is too dry: The Keep Warm temp is too high. In this case decrease the "Keep Warm" temperature by 2-3°C.

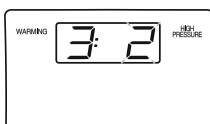
How to Operate Under CUCKOO Customized Taste Function.

Use it while opening the lid when there is too much water or rice becomes too soft.



- 1 Press "TIME/SETTING" button for 2 seconds at standby mode to go to voice setting mode. Press "TIME/SETTING" 3 times to enter the customized Keep Warm setting mode.

- 2 Press the "MENU/SELECT" button so that the display shifts. 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0



- 3 After setting the desired temperature, press "HIGH PRESS./TURBO" or "KEEP WARM/REHEAT" button to automatically input the selected temperature and enter the standby mode (if you press "CANCEL" button or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to standby mode.) (When you press "TIME/SETTING" button, you will enter the customized Keep Warm setting mode without saving the changed value.)

1. If too much water is spilled out when you open the lid : Press "MENU/SELECT" button to raise the setting mode.
2. If the edge of rice is too soft : Press "MENU/SELECT" button to reduce the setting mode.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

- ▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • 'HIGH PRESS./TURBO' button is pressed? • Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the HIGH PRESS./TURBO button once. And check "E3" sign on the display. • Blackout backup power source for the Rice Cooker, see page 22.
When the rice is not cooked well.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup to measure your rice? • Did you measure proper water? • Did you clean the rice before cooking? • Did you put rice in water too long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 24. • Add water about half the notch and then cook.
When pea (Mixed Rice) is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is pea (Mixed Rice) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • After pea (Mixed Rice) is enlarged, please cook them according to Menu. Based on different type of pea may not be well cooked.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the menu selected correctly? • Did you properly measure water? • Did you open the lid before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Selected the correct menu. • Measure the proper water. • Open the lid after cooking finished.
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you measure proper water? • Did you open the lid before cooking was finished? • Did you select correct menu? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 24.
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the lid? • Please check the power cord input to wall socket. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid perfectly. • Always be keeping the power on while warming. • As possible as warming time is within 12hours. • Don't warm rice with other substance.
"E--", "E-P", "E-L" signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> • There is some problem on the temperature sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact Customer Service center.
Warming passed time mark blinks during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • 24 hours has not passed yet after keeping warm 	<ul style="list-style-type: none"> • This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.
Cooking is not completed for a long time. "E3" signal will be shown.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use 110V power plug? 	<ul style="list-style-type: none"> • It represents the product is malfunction(heater is damaged or heating volume is low), rice is undercooked for a long time, please turn off the power and contact Customer Service center. • It is normal to show "E3" signal after boiling water only for a long time. • It is Product applicable for 220V only. Please use the power supply properly.
If "Eco" sign appears.	<ul style="list-style-type: none"> • It shows on the display when pressing HIGH PRESS./TURBO button again, or when the cooking has finished and you've never turned the handle to 'NON PRESSURE'. 	<ul style="list-style-type: none"> • It can be solved by turning handle to 'NON PRESSURE' and then turn to 'HIGH PRESSURE'.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

- ▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
Press the button and it shows 'E_U'	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot inserted? Is it used in 110V (Power supply)? 	<ul style="list-style-type: none"> Please insert inner pot. This product is AC 220V only.
When the HIGH PRESS./TURBO button does not operate with 'E_Q1'	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn the Cover Handle to "HIGH PRESSURE Δ" or "Δ NON PRESSURE" direction? Is "HIGH PRESSURE Δ" or "Δ NON PRESSURE" signal light on? 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure to close the lid and turn the Cover handle to "HIGH PRESSURE Δ" or "Δ NON PRESSURE" while cooking. You cannot select menu if the pressure mode is not correctly selected.
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? Did you set "Customized Cooking Function"? 	<ul style="list-style-type: none"> Clean all the alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot. Stop cooking or set "Customized Cooking function" for cooking according to needs.
When "U → α" mark and "unlock" mark are flashing	<ul style="list-style-type: none"> Is the lid open? 	<ul style="list-style-type: none"> When cooking, keeping warm, or making reservations, please close the lid and proceed. If you do not close the lid during cooking, there is a risk of burns due to hot steam.
Odor appear after cooking or during keep warm process?	<ul style="list-style-type: none"> Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> Please follow Operating Instruction on how to clean detachable cover and pressure packing.
When the lid cannot be closed.	<ul style="list-style-type: none"> Is the Cover handle on the LID set to "Δ NON PRESSURE"? Is there hot food in the inner pot? Is the inner pot correctly inserted in the main body? 	<ul style="list-style-type: none"> Please turn the Cover handle to "Δ NON PRESSURE". Make the pressure weight tilted and then close the cover Insert the inner pot properly.
When 'E_E' appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> Problem on environment sensor 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug power and contact to Customer Service center.
When 'E_UF', 'EEP' appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> Problem on micom memory 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug power and contact to Customer Service center.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

- ▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer.
Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When you cannot turn to "NON PRESSURE".	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn the "Cover" handle before exhausting steam thoroughly? 	<ul style="list-style-type: none"> Don't open the lid while cooking. If you want to open the lid while cooking, press "CANCEL" button more than 2 seconds and release the steam. Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully released.
When the LID cannot open even when Cover handle is turned to "NON PRESSURE".		<ul style="list-style-type: none"> Pressure is still remaining in the cooker Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully exhausted.
When the steam released between the lid?	<ul style="list-style-type: none"> Is there an external substance on the packing? Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the packing thoroughly. If the steam is released through the lid, please power off and contact Customer Service center. Cover packing life cycle is 12 – 36 months.
When the "CANCEL" button does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot hot? 	<ul style="list-style-type: none"> Keep pressing the "CANCEL" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking. Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation.
Bean(other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> Is bean (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-2-minutes or steamed for-2-minutes prior to cooking, depending on your taste.
When brown rice is not properly germinated.	<ul style="list-style-type: none"> Is your germination amount more than brown rice limit? Did you use old brown rice? 	<ul style="list-style-type: none"> Please put the advisable brown rice amount. If you use old or dirty brown rice, it will affect the germination.

COOKING GUIDE

White Rice(High Pressure Menu) - 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water:180ml, Rice:150g)

:: Boiled Rice



Ingredients

Rice 6 cups(900g)
* 1 cup (180ml) is for one person.

Recipe

- 1 Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water inner pot level line White Rice 6.
- 2 Firstly, lock the cover, and select [White Rice] in the menu, and then push the [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- 3 Fluff the rice to loosen and serve.

Reference

According to gradation on the inside of inner pot, when cooking with newly harvested rice the amount of water should be less than the gradation, and when cooking with old rice the amount of water should be more than gradation.(Control the amount of water according to preference of each family)

:: Pea Rice



Ingredients

3 cups of rice(450g), 1/2 cup of pea(75g), 1 tablespoonful of sake, 1.5 teaspoonful of salt
* Boil pea before cooking.

Recipe

- 1 As for peas, add salt into them, wash them clean and extract water from them.
- 2 Put cleanly washed rice into inner pot, season them with sake and salt, and pour water up to White Rice water gradation 3.
- 3 Place peas on top of them, press menu button after locking the lid, select [White Rice], and press [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- 4 When the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

Store peas as follows

If peas and kidney beans etc are stored in the refrigerator, they change in color and decrease in freshness fast. Therefore, immediately after retting the materials from the market, blanch them slightly, place them in the refrigerator, and whenever they are needed, take them out to use them in natural color and freshness.

MIXED RICE(High Pressure Menu) - 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water:180ml, Rice:150g)

:: Boiled Barley



Ingredients

2 cups of white rice(300g), a cup of barley(150g)

Recipe

- 1 Prepare boiled barley with a cup of barley.
- 2 Wash rice clean, and after putting it in the pot along with boiled barley, pour water up to MIXED RICE water gradation 3.
- 3 Lock the lid, press menu button, and after selecting [MIXED RICE], press [HIGH PRESSURE COOK/TURBO].
- 4 Once the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

:: Five-grain Rice



Ingredients

Rice 2 1/3 cup(350g), millet 1/3cup(50g), White Rice 2/3cup(100g), red beans 1/3cup(50g), sorghum 1/3cup(50g) and salt 1 teaspoon

Recipe

- 1 Wash rice, White Rice, millet and sorghum clean and scoop them with a landing net.
- 2 Boil red beans on high heat, and then put only water in which red beans were boiled in another bowl.
- 3 Put rice, White Rice, millet and sorghum on a landing net into the inner pot and pour water in which red beans were boiled and water by MIXED RICE water gradation 4.
- 4 Put the boiled red beans, and then lock the cover. After select [MIXED RICE], press [HIGH PRESSURE COOK/TURBO].
- 5 Mix rice when cooking is finished.

Reference

Oriental medicine calls red beans as Jeoksodu which holds moisture, removes steam and discharges accumulated pus as well as relieving edema by making thirst and diarrhea stopped and bladder empty.

COOKING GUIDE

GABA RICE(High Pressure Menu) - 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 80ml, Rice:150g)

◦ ◦ Fresh Germinated Brown Rice



Ingredients

Brown rice 4 cups(600g)

Recipe

- ① Put washed brown rice into the inner pot, and then put it into the inner pot and pour water by GABA RICE water graduation 4.
- ② After locking the cover and choosing [GABA RICE] in the menu, push the button of [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button after setting up the time of germinated brown rice for 3 hours.
- ③ Mix rice when cooking is finished.

Reference

- Control the time of germinated brown rice according to each preference.
- When cooking with germinated brown rice, set up germinating time for 0 hour if you want to have 100% boiled brown rice without germination.

◦ ◦ Boiled Brown Rice with Red Beans



Ingredients

Brown rice 1 cup(150g), rice 2 cups(300g) and red beans 1/3 cup(50g)

Recipe

- ① Boil red beans until it become soft, but not to break the shape of red beans and separate it from water.
- ② Wash brown rice clean and put it in the inner pot. Put the boiled red beans after pouring water by germinated GABA RICE water scale 3.
- ③ After locking the cover and choosing [GABA RICE] in the menu, push the button of [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button after setting up the time of germinated brown rice for 3 hours.
- ④ Mix rice when cooking is finished.

◦ ◦ Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh



Ingredients

2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 nuggets of Chicken breast flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary

Recipe

- ① Wash brown rice clean, put the brown rice into My Caldron along with 10g of green tea powder and 3g of green tea leaf, and pour water up to GABA RICE water graduation 2.
- ② Lock the lid, press menu button, and after selecting [GABA RICE] and setting Germinated Brown Rice Time to 3 hours, press [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- ③ Pickle chicken chest flesh in salt and pepper for 1 hour or so, put olive oil in the pan, and after frying the flesh in the pan, slice it thin.
- ④ Prepare lime by slicing it in half moon shape, and prepare shredded celery.
- ⑤ Mix the cooked rice and chicken in a large bowl. Add lime and celery on top.

Reference

Anticarcinogenic property, anti-aging effect, prevention of lifestyle disease, prevention of obesity and diet, detoxication of heavy metals and nicotine, recovery from fatigue and removal of hangover, treatment of constipation, prevention of caries, prevention of acidification of constitution, inhibition of inflammation and bacterial contagion.

◦ ◦ Saessak Bibimbap(rice with sprout and vegetables)



Ingredients

2 cups of brown rice(300g) and some sprouts and vegetables
Seasoning red pepper paste : Red pepper paste 1/2cup(75g), beef (crushed) 40g, sesame oil 1 tablespoon, honey 1 tablespoon and sugar 1 tablespoon, water 1/3cup(60ml)

Recipe

- ① Wash brown rice clean, put it into the inner pot and pour water by germinated GABA RICE water graduation 2.
- ② After locking the cover and choosing [GABA RICE] in the menu, push [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button after setting up the time of germinated brown rice for 3 hours.
- ③ Pour sesame oil in a pot and stir-fry the crushed beef. Stir-fry it a little more after stirring it up with red pepper paste and 1/3cup of water in order to be thick put sugar, honey and sesame oil.
- ④ Stir the rice when it's done cooking, put the prepared sprouts and vegetables on germinated brown rice.
- ⑤ Add the seasoning to your liking on top of the rice. Do not over stir the rice it may damage the form of the sprouted grain.

- Broccoli sprout : Prevention of cancer
- Chinese cabbage sprout : Good at stomach and improve constipation
- Turnip sprout : improve hepatitis and jaundice

- Cabbage sprout : include selenium preventing aging and cancer
- Daikon sprout : Lower heat and make the swelling subside
- Wheat sprout : purify blood

COOKING GUIDE

GABA RICE(High Pressure Menu) - 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water:180ml, Rice:150g)

:: Mushroom Tian



Ingredients

2 cups of brown rice(300g), 20g of brown gravy sauce, a little bit of salt, 2 sheets of sesame leaves, 1/3 pieces of pumpkin, a pack of shimeji mushroom
※ Mushroom may be chosen as preferred in the family.

Recipe

- 1 Wash brown rice clean, put it in the inner pot, and pour water up to germinated GABA RICE water graduation 2.
- 2 Lock the lid, press menu button, select [GABA RICE], and after setting germinated brown rice time to 3 hours, press [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- 3 Chop pumpkin small, and fry them slightly after adding salt.
- 4 Mix mushroom with brown gravy sauce slightly.
- 5 When the rice cooker comes to Keep Warm mode, mix the cooked grains properly.
- 6 Put germinated brown rice in the mold, add fried pumpkin, and then after putting germinated brown rice again and evening it, take out from the mold.
- 7 Heap up mushroom mixed with brown gravy sauce, and place shredded sesame leaf.

NON PRESSURE RICE(Non Pressure Menu)



NON PRESSURE Rice Cautions

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water:180ml, Rice:150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Boiled Rice



Ingredients

Rice 4cups(600g)
* 1 cup (180ml) is for one person.

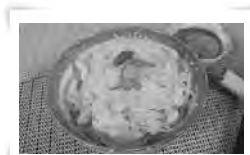
Recipe

- 1 Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water inner pot level line NON PRESSURE WHITE RICE 4.
- 2 Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- 3 After selecting [NON PRESSURE RICE], press [NON PRESSURE COOK] button.
- 4 Mix rice when cooking is finished.

Reference

- Control the time of germinated brown rice according to each preference.
- When cooking with germinated brown rice, set up germinating time for 0 hour if you want to have 100% boiled brown rice without germination.

:: Rice cooked with bean sprouts



Ingredients

3 cups of rice(450g), bean sprouts(150g)
Sauce:4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil

Recipe

- 1 Boil the bean sprouts.
- 2 Put the rinsed rice in an inner pot, pour water to the scale 3 of NON PRESSURE WHITE RICE, and put bean sprouts.
- 3 Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- 4 After selecting [NON PRESSURE RICE], press [NON PRESSURE COOK] button.
- 5 After cooking, eat it with sauce.

* Remove the bean pod, and then start cooking.

:: Rice with white radish



Ingredients

3 cups of rice(450g), radish(200g)
Sauce:4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil

Recipe

- 1 Cut white radish into strips.
- 2 Put rinsed rice into an inner pot, pour water to the scale 3 of NON PRESSURE WHITE RICE, and put the slices of white radish.
- 3 Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- 4 After selecting [NON PRESSURE RICE], press [NON PRESSURE COOK] button.
- 5 After cooking, eat it with sauce.

COOKING GUIDE

NON PRESSURE RICE(Non Pressure Menu)

 **NON PRESSURE Rice Cautions**

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water:180ml, Rice:150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

::Sushi

**Ingredients**

3 cups of rice(450g), 1 piece of kelp (4cmx4cm), suitable amount of sashimi for sushi, 1T of wasabi
Rice vinegar : 100g of vinegar, 60g of sugar, 10g of salt, 1/2 of lemon

Recipe

- Put rinsed rice into an inner pot, pour water to the scale 3 of white rice, put 1 piece of kelp.
- Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
- After choosing [NON PRESSURE RICE] with menu button, and press [NON PRESSURE COOK] button.
- After cooking, remove the kelp, stir the rice, and put it to the bowl.
- Put ingredients for white vinegar in the pot, boil it until sugar and salt are melted, and cool it down.
- Put lemon on the white vinegar. (Lemon helps yield flavor, so it is optional.)
- Mix the rice with white vinegar. Hold the rice scooper straightly when mixing, so that rice is not crushed. (The amount of white vinegar is optional).
- Put a cloth for a moment, so that rice and white vinegar can be mixed.
- Dip your fingers into cold water, ball the right amount of rice together in your hand, and then put wasabi on it.
- Lay fish filets on top of it and shape it as sushi with hand.
- Put hand-made sushi on the plate.

Reference

- Put white vinegar on hot rice and mix it. When the rice is cooled down, the white vinegar may not be mixed with rice grains.

PORRIDGE(Non Pressure Menu)

 **PORRIDGE Cautions**

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water:180ml, Rice:150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

::Pine Nut Porridge

**Ingredients**

Rice 1 cup(150g), pine nut 1/2cup(75g) and some salt

Recipe

- Wash rice and pine nuts clean.
- Put rice on a landing net and crush pine nuts with an electric mixer.
- Pour water on the rice and the crushed pine nuts by nutrition porridge water "scale 1.5".
- Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
- After choosing [PORRIDGE] in the menu, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of porridge for 55minutes.
- Mix rice when cooking is finished, and stir it with salt according to your preference.

Reference

- It is important to cook porridge according to the time. And cooled down porridge or reheated porridge is not tasty.
- It is good to eat it with watery plain kimchi, well-digesting fish boiled in soy sauce and Pollack lint.
- While porridge is cooked in the same way as pine nut porridge in the from of putting only rice.
- How to select pine nut made in Korea : There is gloss and luster, and almost no covers of embryo of pine nut. It has pine nut perfume and pine resin perfume.

::Abalone Porridge

**Ingredients**

A cup of rice(150g), 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt

Recipe

- Wash rice clean and let them swell.
- Wash the abalone by rubbing it with brush, and after taking out intestines, slice it thin.
- Put rice and abalone into My Caldron, and after adding sesame oil, mix the properly.
- Pour water up to Nutritious Porridge water graduation 1.
- Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
- After choosing [PORRIDGE] in the menu, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of porridge for 45minutes.
- When the cooker comes to Heat Preservation mode, put salt to your preference, and stir the cooked grains slightly.

Reference

- To cook shrimp porridge or oyster porridge, cook the same manner to suit your taste.
- Difference of Natural Abalone and Cultured One: Mostly natural abalone assumes blackish brown or reddish brown, and cultured one green.

COOKING GUIDE

PORRIDGE(Non Pressure Menu)



PORRIDGE Cautions

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Special Chicken Porridge



Ingredients

Rice 1cup(150g), chicken 100g, chicken soup 300cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt
Seasoning : Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper

Recipe

- ① Wash rice clean and put it in water for more than one hour.
- ② Boil well-trimmed chicken for a long time. Tear it into pieces and season them with the above materials.
- ③ Separate seeds from red peppers and green peppers and chop them into pieces.
- ④ Remove oil from chicken soup and put it on absorbent gauze.
- ⑤ Put step No. 1, 2 and 3 into the inner pot and pour the chicken soup.
- ⑥ Pour water by nutrition porridge water "scale 1.5".
- ⑦ Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
- ⑧ After choosing [PORRIDGE] in the menu, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of porridge for 5minutes.
- ⑨ Mix rice when cooking is finished and stir it with salt according to your preference.

:: White Porridge



Ingredients

Rice 1cup(150g)

Recipe

- ① Wash rice clean and put it into the inner pot. And pour water by nutrition porridge water "scale 1".
- ② Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
- ③ After choosing [PORRIDGE] in the menu, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of porridge for 45minutes.

Reference

It is presumed that people in the New Stone Age with agricultural culture boiled grain with water.
It is the origin of porridge.

:: Red Bean Porridge



Ingredients

2/3 cups of rice(100g), 1/3 cups of red bean(50g), 2/3 cups of WHITE RICE(100g)

Recipe

- ① Wash rice clean, and soak it in water for 30 minutes or more.
 - ② Boil red bean in strong fire, throw away red bean water, and boil it again slowly until red bean blasts in weak fire by pouring water again.
 - ③ Put the boiled red bean with sieve, and filter only red bean water by crushing.
 - ④ Boil WHITE RICE powder taken out from sieve of No. 2 to 3, and after pasting it with cooled water, make small dumpling in red-bean gruel.
 - ⑤ Put previously soaked rice into My Caldron, and pour red bean water up to Nutritious Porridge water graduation 1.5.
 - ⑥ Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
 - ⑦ After choosing [PORRIDGE] in the menu, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of porridge for 5minutes.
- ※ For chewy taste, red bean grains may be used depending on preference.

COOKING GUIDE

BABY FOOD(Non Pressure Menu)

 **BABY FOOD Cautions**

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water:180ml, Rice:150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Sweet Pumpkin Soup



※ End period of baby food(after 9~12 months)

Ingredients

Sweet pumpkin 100g, bread crumbs 1 tablespoons, water 1/3cup(60ml), some salt and some milk

Recipe

- ① After selecting well-ripened yellow sweet pumpkin, peel its skin and remove its seeds, then cut it into thin slices and rinse them with water.
- ② Place the recipe no.1 with bread crumbs, 1 tablespoons of bread crumbs and 1/3cup(60ml) of water in the inner pot.
- ③ Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- ④ Choose [BABY FOOD] in the menu button, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of BABY FOOD for 40minutes.
- ⑤ After cooking is completed, mash up it with a rice paddle. When it is hot, mix it with milk.

:: Sweet Potato & Apple Porridge



※ End period of baby food(after 9~12 months)

Ingredients

Sweet potato 70g, apple 70g, water 1/3cup(60ml) and some honey

Recipe

- ① Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices.
- ② Place the recipe no.1 and with 1/3cup(60ml) of water in the inner pot
- ③ Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- ④ Choose [BABY FOOD] in the menu button, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of baby food for 50 minutes.
- ⑤ After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.

:: Steamed rice and tofu with vegetable



※ Soft rice with tuna and vegetable

Ingredients

50g of rice, 30g of tofu, 10g of carrot, 10g of young pumpkin, 1/2 egg, 4 tablespoons of milk

Recipe

- ① Mash tofu after removing water from it, chop carrot and young pumpkin into fine pieces.
- ② Mix egg and milk together.
- ③ Put rice, tofu, carrot, young pumpkin into the inner pot, pour the mixture of milk and egg, then mix it well.
- ④ Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- ⑤ Select [BABY FOOD] in the menu button, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of baby food for 30 minutes.
- ⑥ Mix it well with a spatula after Baby food is completed.

:: Soft rice with tuna and vegetable



※ End period of baby food(after 12 months)

Ingredients

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

Recipe

- ① Pour out oil from tuna, tear it up into little pieces with chopsticks.
- ② Finely chop bell pepper and carrot.
- ③ Mix rice, tuna, bell pepper, and carrot.
- ④ Spread butter on the bottom of inner pot, put ingredients of ③, and pour water.
- ⑤ Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- ⑥ Select [BABY FOOD] in the menu button, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of baby food for 35 minutes.
- ⑦ Mix it well with a spatula after Baby food is completed.

:: Vegetable Rice Gruel



※ End period of baby food(after 12 months)

Ingredients

Rice 0.5cup(75g), broccoli 30g, water 1.5cup(270ml) and some salt

Recipe

- ① After washing the rice clean and soaking the rice in water for 30 minutes, grind it with broccoli.
- ② Put step no.1 and 1.5cup of water in the inner pot.
- ③ Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- ④ Choose [BABY FOOD] in menu button, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of Baby food to 40 minutes.

Reference

The latter period of eating baby food (9~12 months old) : As the period when a baby can eat soft solid food, please feed the baby three times a day in designated time.
End of eating baby food (older than 12 months) : As the baby is in the middle of transition period, please feed the baby various kinds of food to eat everything he/she is served.

- ※ Please feed the baby shellfish, shrimp, raw milk, honey, tomato or corn when he/she is older than 12 months because they might cause allergy.
- ※ Please feed the baby with extra attention because allergic ingredients of baby food or period of eating might be different depending on the baby

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)



Steam Cautions

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Steamed Rice Cake



Non P Steam time

55min

High P Steam time

45min

Ingredients

2.5 cups of nonglutinous rice(375g), 1 cups of red beans(150g), 0.5 tablespoonful of salt, 2.5 tablespoonful of sugar and 1.5 tablespoonful of water

Recipe

- Put 1.5 tablespoonful of water into 2.5 cups of nonglutinous rice, and after mixing properly and sieving them once, mix with 1.5 tablespoonful of sugar.
- As for red beans, add salt(0.5 tablespoonful) and sugar(1 tablespoonful) while pounding them roughly by boiling free of water content.
- Put steaming plate after pouring 2 cups of water(360ml) into the inner pot, spread cloth of proper size by cutting it.
- Spread 0.5 cup of red bean crumbs, put steaming plate evenly, and create layers by adding 0.5 cup of red bean crumbs again.
- Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Steamed Rib



Non P Steam time

45min

High P Steam time

35min

Ingredients

Beef rib port rib 700g, sake 2 tablespoons, nicely aged soy sauce 3tablespoons, crushed garlic 1/2 tablespoon, sesame oil 1/2 teaspoon, onion juice 1 tablespoons, pear juice 1 tablespoons, sugar 1 tablespoons, chopped scallion 3 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1/2 tablespoon, ground pepper 1/2 teaspoon, carrot 1/2 unit, chestnut 3 units, ginkgo nut 6 units and ground pine nuts 1/2 tablespoon

Recipe

- Remove fat and tendons from chopped rib and remove blood by putting it in cold water.
- Remove water by scooping it with a basket and keep the rib smooth by marinating it in sake and pear juice.
- Peel the skins of chestnuts and divide large chestnuts into two pieces. Stir-fry ginkgo nuts with oil and peel the skins of ginkgo nuts. Cut carrots into chestnut-size pieces.
- Mix all the prepared ingredients with seasoning and marinate them for one hour. After that, put them in the inner caldron (It is not necessary to pour additional water since it is cooked with moisture from ribs and marinate)
- Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- After cooking is completed, scatter ground pine nuts on the steamed rib.

:: Steamed Chicken



Non P Steam time

45min

High P Steam time

35min

Ingredients

1 chicken (700g), potato50g, carrot50g, sugar 1 tablespoon, chopped scallion 1 teaspoon, crushed garlic 1 teaspoon, nicely aged soy sauce 3 tablespoons, ginger juice 1teaspoon, ground pepper 1/2teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1 tablespoons.

Recipe

- Wash a chicken, clean and remove feathers and internal organs and cut the fat in the tail.
- After cutting the chicken into a suitable eating size, make cuts in the chicken to make it well seasoned and to roast quickly.
- After putting carrots, potatoes and sliced chicken in a large bowl and mixing them with prepared seasoning, marinate.
- Put enough marinated chicken, potatoes and carrots in the inner caldron.
- Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Boiled Pork



Non P Steam time

50min

High P Steam time

40min

Ingredients

Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi

Recipe

- Put 1.5 cups of water(270ml) in the inner caldron and put the steam plate above it.
- Cut pork into 2-3 pieces and put them on the steam plate with 2-3 pieces of ginger cut into thin slices.
- Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- After cooking is completed, put the pork on a plate with onion, garlic, scallion and kimchi.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)

 Steam Cautions

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Five-flavor Pork



Non P Steam time	40min	High P Steam time	30min
-------------------------	-------	--------------------------	-------

Ingredients

400g of pork, 1/3 cup of soy sauce, 2 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yarn
Five flavors : 4 grains of black pepper, 5cm of cinnamon, 2 pieces of star anise

Recipe

- ① Bind pork with silk yarn tightly so that it may be cooked properly.
- ② Put the bound pork in the container, and soak it by adding soy sauce, salt and the five flavors.
- ③ Put the materials of ② into the inner pot, and pour 1/2 cups of water(90ml).
- ④ Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ Once the cooking is completed, take out the pork and release silk yarn by cutting it with scissors. Cool down five-flavor pork, and put it on the plate by slicing it to 0.2cm thickness.

:: Hard-boiled Cuttlefish



Non P Steam time	25min	High P Steam time	20min
-------------------------	-------	--------------------------	-------

Ingredients

1 squid fish, 70g of spinach, 80g of carrot, 1 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder, 1/2cup of water(90ml)
Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper paste, 1 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 refined rice wine, 1/2 teaspoonful of sesame oil, 1/2 teaspoonful of red pepper powder

Recipe

- ① Divide squid-fish half, remove intestines, and after washing clean by peeling it off, make cuts both to lengths and breadths inside.
- ② Put a little bit of salt in boiling water, blanch the body of the cut squid-fish, and blanch the legs as well by trimming them.
- ③ Wash spinach clean by trimming it, blanch it slightly after adding salt, remove water content by rinsing it in cold water, blanch carrot in boiling water by shredding it, and mix both of them with salt and sesame oil.
- ④ Loosen up egg by adding salt in it, and paste it throughout the squid-fish area.
- ⑤ Wipe water content off the blanched squid-fish, put a little bit of wheat powder inside, and after rolling spinach, carrot and squid-fish legs, fix them with skewer.
- ⑥ Put the rolled squid-fish, seasoning sauce and half cup water in My Caldron.
- ⑦ Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Steak



Non P Steam time	25min	High P Steam time	20min
-------------------------	-------	--------------------------	-------

Ingredients

Beef (for steak) 200g, some steak sauce, some salt and some ground pepper

Recipe

- ① After scattering ground pepper and salt on beef to suit its taste, put the beef in the inner caldron and pour 1 cup of water(180ml).
- ② Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ③ After cooking is completed, pour some steak sauce on the steak.

:: Steamed Blue Crab



Non P Steam time	40min	High P Steam time	30min
-------------------------	-------	--------------------------	-------

Ingredients

Blue crab 1EA, beef 150g, tofu 1/4 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour

Recipe

- ① Wash the blue crab clean and separate its body.
- ② Crush meat of the separated body into thin slices.
- ③ After crushing beef and tofu into thin slices, mix them with the crushed crab meat.
- ④ After crushing red/green pepper into thin slices, mix them with yolk.
- ⑤ After scattering flour on the crab skin and filling up step no.④ in the crab skin, cover it with step no. ④.
- ⑥ Pour one measuring cup of water(180ml) in the inner caldron.
- Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)

⚠ Steam Cautions

1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 180ml, Rice: 150g)
 - Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
 - Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Steamed Fish



Non P Steam time

30min

High P Steam time

30min

Ingredients

Snapper 1EA, beef 50g, shitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg 1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper

Recipe

- 1 Make cuts on the well-trimmed snapper at intervals of 2cm.
- 2 Season crushed beef with soy sauce, scallion, ground sesame mixed with salt, garlic and ground pepper.
- 3 Pour the prepared seasoning on the snapper.
- 4 After pouring 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot, place the steam plate on it.
- 5 Put the prepared snapper on the steam plate.
- 6 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- 7 Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 8 After cooking is completed, decorate it with the remaining garnish.

:: Steamed Clam



Non P Steam time

35min

High P Steam time

35min

Ingredients

2 clams, 15g of beef, egg white 1/2EA, egg 1/2EA, 1 teaspoonful of minced Welsh onion, 1/2 teaspoonful of minced garlic, 1/4 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds

Recipe

- 1 Mince beef neatly.
- 2 Cut clearly rinsed clam half, and mince it neatly by taking out flesh attached to shell with knife.
- 3 Put minced beef and clam flesh in the container, and mix evenly by seasoning with minced Welsh onion, minced garlic, salt and pepper grounds.
- 4 Since 4 shells can be contained in the container, put seasoned substances tightly to a degree of 1/2EA per shell.
- 5 As the material may grow sticky, apply egg white evenly on top of clam flesh so that the shape may not be deformed even after steaming.
- 6 Pour 1.5 cups of water(270ml) into inner pot, and place steaming plate.
- 7 Put the prepared clam on the steaming plate.
- 8 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- 9 Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 10 Divide fully boiled egg into white and yolk, and after mincing the white neatly and crushing and putting the yolk on the sieve, put the egg yolk and white on the clam half each.

:: Multi-Flavor lutinous Rice



Non P Steam time

45min

High P Steam time

35min

Ingredients

3 cups of WHITE RICE(450g), 60g of raisin, 15 chestnuts, 10 dates, 1tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 tablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder

Recipe

- 1 Wash WHITE RICE clean, and soak it in water sufficiently for 1 hour or longer.
- 2 Prepare chestnuts and dates by cutting them to proper size. (However, remove the husks and seeds of chestnuts and dates.)
- 3 Add black sugar, sesame oil, cinnamon powder and a little bit of salt into the previously soaked WHITE RICE and mix them properly.
- 4 Put all the ingredients including ❷ into the inner pot, and then stir all evenly after pouring water into the pot until the level 4.
- 5 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- 6 Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)

 Steam Cautions

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Steamed Bean Curd



Non P Steam time

25min

High P Steam time

15min

Ingredients

1 set of bean curd, a little bit of salt
Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy

Recipe

- ① Divide bean curd set into two, slice them to 1cm thickness, and by scattering salt, remove water content.
- ② Shred Welsh onion thin, and prepare seasoning sauce by mixing minced garlic, thick soy, red pepper powder, ground sesame mixed with salt, sesame oil and shredded red pepper.
- ③ Pour 1.5 cup of water(270ml) into My Caldron, place steaming plate, and put the sliced bean curds on top of it evenly.
- ④ Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ Once cooking is completed, take out bean curd, and apply seasoning sauce evenly on top of the bean curd.

 :: Japchae
(stir-fried vegetables,
and shredded meat)


Non P Steam time

20min

High P Steam time

20min

Ingredients

Cellophane 150g, paprika (green, red) each 1EA, carrot 70g, onion 70g, some spinach, enoki mushroom 70g, fishcake 70g and cooking oil 1 tablespoons

Recipe

- ① After cutting paprika, onion, carrot and fish cake into thin slices, wash enoki mushroom clean, and blanch spinach in boiling water. Cut it after removing from water. (paprika and carrot: 2-3mm, onion and fish cake: 5mm)
- ② After soaking cellophane in lukewarm water for 30 minutes, wash it with cold water (When cellophane is soaked for a long time, cellophane may be too soft or agglomerated. According to preference, soak cellophane for 10 minutes-30 minutes.)
- ③ After putting two tablespoons of cooking oil, 1/2 cup of water(90ml) and cellophane in the inner caldron, put the prepared fish cake, carrot, onion and paprika together.
- ④ Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ After cooking is completed, put spinach blanched in boiled water and mix with soy sauce, sesame oil and sugar according to your preference. Scatter sesame seeds or ground sesame mixed with salt on the seasoned Japchae.

:: Steamed Eggplant



Non P Steam time

15min

High P Steam time

15min

Ingredients

2 pieces of eggplants
Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of thick soy, 1 red pepper, 1 green chilli, 1/2 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/2 pieces of Welsh onion, 4 pieces of garlic, 2 teaspoonful of sugar

Recipe

- ① Chop eggplant to 4cm length, and after erecting it, make crosswise cuts.
- ② Slice red peppers and green peppers small, mince Welsh onions and garlic, and make filling by adding thick soy, ground sesame mixed with salt, red pepper powder, sugar and vinegar.
- ③ Pour 1.5 cups of water(270ml) into My Caldron, and after adding steaming plate, place sliced eggplant on top of it evenly.
- ④ Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ Once cooking is completed, put the filling prepared on the eggplant evenly.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)



Steam Cautions

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Steamed Dumpling



Non P Steam time

25min

High P Steam time

20min

Ingredients

Dumplings 10EA

Recipe

- 1 Pour 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put dumplings on the steam plate.
- 3 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Steamed Pumpkin



Non P Steam time

15min

High P Steam time

15min

Ingredients

1/2 pumpkin

Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of thick soy, 1 tablespoonful of mined Welsh onion, 1/2 tablespoonful of sesame oil, 1/2 table tablespoonful of red pepper powder, a little bit of shredded red pepper, 1 teaspoonful of sugar, 1 tablespoonful of minced garlic, 1/2 tablespoonful of ground sesame mixed with salt

Recipe

- 1 Slice pumpkin thin.
- 2 Make seasoning sauce by mixing minced Welsh onion, minced garlic, thick soy, shredded red pepper, red pepper powder, sesame oil, ground sesame mixed with salt, and sugar.
- 3 Pour 1.5 cups of water(270ml) into My Caldron, put steaming plate in it, and after placing the sliced pumpkin on top of it, scatter seasoning sauce of ② evenly.
- 4 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Sweet Potato



Non P Steam time

35min

High P Steam time

25min

Ingredients

Sweet potato 3EA

※ When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.

Recipe

- 1 Pour 1.5 cups of water(270ml) in the inner pot.
- 2 Put steam pot in the inner pot and put sweet potatoes on the steam plate.
- 3 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot sweet potatoes.

Reference

- Steamed sweet potato for constipation : When you take steamed sweet potato with its skin, it is good for constipation.
- Fresh sweet potato for weak person : Sweet potato includes a lot of vitamin B, mineral and carotene. Therefore, it is food with high nutrition. Especially, when taking ground fresh sweet potato, it is good for your health. Many kinds of enzymes are included in the fluid flown out from sweet potatoes.

:: Boiled egg



Non P Steam time

20min

High P Steam time

20min

Ingredients

6 eggs, 2 cups of water(360ml), 1~2 drops of vinegar

Recipe

- 1 Put egg, water, and vinegar into the inner pot.
- 2 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)

 Steam Cautions

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Steamed Chestnut



Non P Steam time	25min	High P Steam time	20min
-------------------------	-------	--------------------------	-------

Ingredients

Chestnut 15EA

Recipe

- 1 Pour 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put chestnuts on the steam plate (peel partial skin of chestnut to prevent bursting)
- 3 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot chestnuts.

:: Potato



Non P Steam time	45min	High P Steam time	35min
-------------------------	-------	--------------------------	-------

Ingredients

Potato (less than 200g) 3EA

Recipe

- 1 Pour 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner pot and put potatoes on the steam plate.
- 3 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot potatoes.

Reference

When potatoes are kept at normal temperature in the summer, it sprouts right away. Therefore, it is good to keep them in the refrigerator. If there is a great amount, put potatoes in an bag and keep it in a opened carton box. At this time, putting one or two apples together with potatoes will be helpful to prevent sprouting because of the effect of enzymes in apple.

:: Sweet Corn



Non P Steam time	45min	High P Steam time	35min
-------------------------	-------	--------------------------	-------

Ingredients

2 Corn

Recipe

- 1 Pour 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot.
- 2 Put steam pot in the inner caldron and put corn on the steam plate.
- 3 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot corn.

:: Rice cake gratin



Non P Steam time	20min	High P Steam time	20min
-------------------------	-------	--------------------------	-------

Ingredients

50g of rice cake for tteokguk, 1 boiled egg, 1 sweet potato, 40g of mozzarella cheese, 1 slice of cheddar cheese, little bit of olive oil, 1/2 cup of white sauce(75g), little bit of parsley powder
 White sauce : Flour, 10g of butter, 100g of milk, pinch of salt and white pepper (Melt butter, add flour and stir it, add milk and boil it until it gets thick, and apply salt and white pepper for seasoning)

Recipe

- 1 Wash the sweet potato with peel and cut it in a circular shape.
- 2 Cut the boiled egg with a cutter, steep rice cake in warm water.
- 3 Spread olive oil on the inner pot evenly, pile up sweet potato, egg, and rice cake.
- 4 Spread white sauce on ③, put mozzarella cheese on top, cut cheddar cheese slice into 8 pieces and place it on top, and sprinkle parsley powder.
- 5 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)



Steam Cautions

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Steamed egg



Non P Steam time

15min

High P Steam time

15min

Ingredients

2 eggs, 1 cups of water or kelp water(180ml), 1 teaspoon of salted shrimps, pinch of salt, 10g of carrot, 10g of green onion

Recipe

- 1 Place egg and water or kelp water together and mix it well.
- 2 Finely chop carrot and the green part of green onion and it with ①.
- 3 Mince salted shrimps with little bit of water to make it soupy, mix it with ②, and season it with salt.
- 4 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- 5 Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Sponge cake



Non P Steam time

50min

High P Steam time

40min

Ingredients

Flour (weak flour) 1cup(150g), egg 4EA, 1/2 tablespoon of butter, 1/2tablespoon of milk, vanilla perfume 10g, 1/2cup of sugar and some salt

Recipe

- 1 Put salt in flour and sieve it.
- 2 Separate the yolk from an egg.
- 3 Put the white of an egg in a vessel and stir it in a fixed direction. When bubbles take place, put sugar by dividing it in several times. Stir up bubbles until they don't flow down when the vessel caves over.
- 4 Continue to stir while putting the yolk in ③ little by little and put some vanilla perfume.
- 5 When ④ becomes cream, mix with flour.
- 6 Mix boiled butter with milk.
- 7 After putting butter on the bottom and the side of the inner caldron, pour cake dough into the inner caldron.
- 8 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- 9 Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 10 Cool down the cooked sponge cake.
- 11 After pouring whipped cream in a vessel and making bubbles to be regarded to be thick, put powdered sugar (put sugar in a cutter and grind it)
- 12 Apply cream on the cooled sponge cake.
- 13 Decorate it with different kinds of prepared fruit.

:: Shrimp ketchup fried rice



Non P Steam time

15min

High P Steam time

15min

Ingredients

10 medium size shrimps, 1/4 green onion, 20g of onion, 10g of carrot
* Ketchup sauce : 3 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of starch powder, 1 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder

Recipe

- 1 Remove head and internal organs of shrimps, leave one joint at tail side and tail, peel off the skin, and wash it out with salt water.
- 2 Slice green onion obliquely, and chop onion in a size that is smaller than shrimps.
- 3 Place shrimp, green onion, and onion with ketchup sauce, and mix it well.
- 4 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
- 5 Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 6 Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)



Steam Cautions

- 1 cup is equal to the capacity of the Measuring Cup in the cooker. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Please do not exceed the designated capacity. This may cause the overflow.
- Please do not open the lid during cooking. The content may be scattered, which could cause burns.

:: Rice pizza

Non P Steam time

20min

High P Steam time

20min

Ingredients

* Dough ingredients : 100g of rice

* Topping ingredients : 2 slices of ham, 2 button mushrooms, 2 tablespoons of canned corn, 1 stick of crabmeat, 40g of mozzarella cheese, 4 tablespoons of pizza sauce

Recipe

- 1 Peel off the skin of button mushroom and cut it in its shape, and tear a crabmeat stick into pieces.
- 2 Cut sliced hams into squares, and remove water from the canned corn.
- 3 Place rice on the bottom of inner pot flatly.
- 4 Spread pizza sauce on the rice flatly using a spoon, and place topping ingredients on the top.
- 5 Place mozzarella cheese on 4, close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.



:: Butter chocolate cake

Non P Steam time

45min

High P Steam time

45min

Ingredients

100g of butter, 45g of sugar, 2 eggs, 55g of pancake powder, 35g of chocolate

Recipe

- 1 Leave butter on a room temperature until it gets soft then mix it with sugar on a round bowl.
- 2 Add eggs into 1, mix it with a whisk until it gets soft.
- 3 Pour pancake powder into 2 and mix it with spatula.
- 4 Mix chocolate with 3, spread melted butter on the inner pot, pour the mixture and spread it flatly.
- 5 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Tteokbokki
(spicy and sweet rice cake)

Non P Steam time

20min

High P Steam time

15min

Ingredients

200g of rice cake bars (soft), 2 pieces of fish cake, 1/4 onion, 1/4 green onion, 40g of carrot

* marinade : 2 tablespoons of red pepper paste, tablespoon of starch syrup, 1 tablespoon of sugar, 1 teaspoon of sesame salt, 1 teaspoon of soy sauce, 1/3 of anchovy water(60ml)

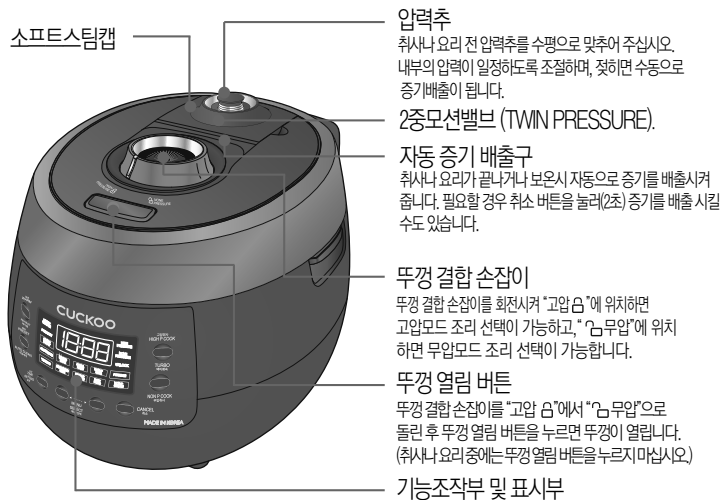
Recipe

- 1 Wash out the rice cake bars with running water, and cut it into bite-size pieces.
- 2 Cut fish cake into 4 sections, julienne carrot and onion, and slice green onion obliquely.
- 3 Mix the ingredients for marinade and prepare marinade separately.
- 4 Put the ingredients with marinade into the inner pot, and mix it well.
- 5 Close the lid, turn the handle to HIGH PRESSURE mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH PRESSURE COOK/TURBO] button.
Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.



각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)



각 부 명칭(내부)



부속품 안내



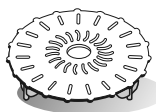
사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



점판



청소용 핀
(실물은 본체바닥면에 부착되어 있습니다.)

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



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



기능 표시부의 이상점검 기능

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

정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터(024-8887-5515)로 문의하십시오.

- | | | |
|--|--|---|
| | 내물이 없을 때 나타납니다. | |
| | 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E.. "표시, "E.P" 표시, "E..E" 표시가
감박거립니다.) 고객센터(024-8887-5515)로 문의하십시오. | |
| | 뚜껑 결합 손잡이를 정확한 입력모드로 돌리지 않은 상태에서 취사 또는 보온재가열, 예약, 선택 버튼을 눌렀을 때 나타납니다.
손잡이를 "고압 ㅁ" 또는 "ㅁ 무압"방향으로 확실하게 돌려 주십시오. | |
| | 물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다.
고객상담실(024-8887-5515)로 문의하십시오. | 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.
고객상담실(024-8887-5515)로 문의하십시오. |
| | 고압취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "ㅁ 무압" 방향으로 하지않고, 대기 상태가 된 후 재차
취사 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를
"ㅁ 무압" 쪽으로 한 후 다시 "고압 ㅁ" 방향으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객센터로
문의하여 주십시오. | |
| | 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다.
고객상담실(024-8887-5515)로 문의하십시오. | 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.
고객상담실(024-8887-5515)로 문의하십시오. |

고압모드 또는 무압모드 선택 방법

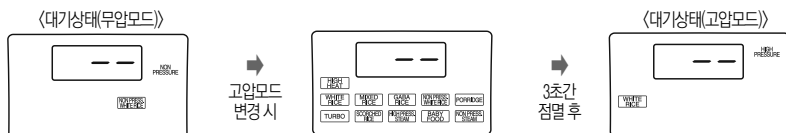
고압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “고압 모드”로 하주세요.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 “고압” 표시가 나타나면 고압모드입니다.
- ▶ 고압모드에서는 고압메뉴만 선택이 가능합니다.
- ▶ 고압메뉴 : 백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 현미/발아, 현미/발아 고화력, 백미패측, 누룽지, 고압찜

- 1 압력모드를 무압모드에서 고압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “ㄴ무압”에서 “고압 모드”로 돌려주세요.

- ▶ 압력모드가 무압모드에서 고압모드로 변경이 되면 전체 고압메뉴만 3초간 점멸 후 저장된 고압메뉴가 점등합니다.
- ▶ “고압모드입니다. 고압메뉴를 선택해주세요”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 주황색으로 변경됩니다.



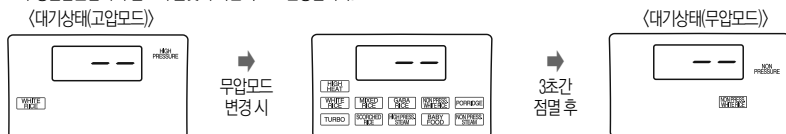
무압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 “ㄴ무압”으로 하주세요.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 파란색으로 점등되고, 기능표시부에 “무압” 표시가 나타나면 무압모드입니다.
- ▶ 무압모드에서는 무압메뉴만 선택이 가능합니다.
- ▶ 무압메뉴 : 무압백미, 건강죽, 이유식, 무압찜

- 1 압력모드를 고압모드에서 무압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 “고압 모드”에서 “ㄴ무압”으로 돌려주세요.

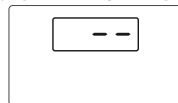
- ▶ 압력모드가 고압모드에서 무압모드로 변경이 되면 전체 무압메뉴만 3초간 점멸 후 저장된 무압메뉴가 점등합니다.
- ▶ “무압모드입니다. 무압메뉴를 선택해주세요”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 파란색으로 변경됩니다.



- 2 뚜껑결합손잡이의 방향을 “ㄴ무압” 또는 “고압 모드”로 정확하게 하지 않을 경우(중립위치) 메뉴선택 및 취사를 할 수 없습니다.

- ▶ 고압취사, 무압취사, 예약 버튼 입력 시 “뚜껑결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 메뉴 선택 버튼 입력 시 “뚜껑결합손잡이를 고압모드 또는 무압모드로 돌린 후 메뉴를 선택해주세요.”하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 뚜껑결합손잡이를 정확하게 돌려 고압모드 또는 무압모드를 선택해주세요.

〈뚜껑결합 손잡이 중립위치 상태〉



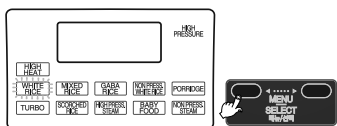
⚠ 주의사항

- 무압 메뉴 취사/요리시 지정된 용량으로 조리하십시오.
- 취사나 요리시에는 지정된 용량을 초과하여 요리하지 마십시오.
- 요리안내에 지정된 용량을 초과할 경우 압력추와 스팀캡으로 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 반드시 지정된 설명서의 요리안내를 준수 바랍니다.
- 무압메뉴 요리 중 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

취사는 이렇게 하십시오

1 두경결합손잡이로 원하는 압력모드를 선택합니다.

- 분리형 컵바가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 정확한 압력모드가 선택되지 않으면 메뉴를 선택할 수 없습니다.
- 두경결합손잡이가 고압모드일 경우 고압메뉴만 선택되고 무압모드일 경우 무압메뉴만 선택이 됩니다.
- (고압모드)
 - 선택 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미고화력 → 잠곡 → 잠곡고화력 → 현미/쌀아 → 현미/쌀아고화력 → 백미쾌속 → 누룽지 → 고압찜 순으로 반복 선택됩니다.
- (무압모드)
 - 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 무압메뉴 → 건강죽 → 이우식 → 무압찜 순으로 반복 선택됩니다.
 - 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
 - 백미, 백미고화력, 잠곡, 잠곡고화력, 현미/쌀아, 현미/쌀아고화력, 무압백미 메뉴는 한번 취사가 완료 되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.

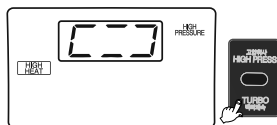


예) 백미를 선택 할 경우

▶ '백미'라는 음성이나옵니다.

2 고압취사/백미쾌속 또는 무압취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 고압메뉴의 경우 두경결합손잡이를 '고압'으로 돌리고 고압취사 버튼을, 무압 메뉴의 경우 두경결합손잡이를 '0' 무압'으로 돌리고 무압취사 버튼을 눌러주세요.
- 고압메뉴를 선택 후 무압취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 'E1'이 나타난 후 '고압메뉴입니다. 고압취사 버튼을 눌러주세요.', 무압메뉴를 선택 후 고압취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 'E1'이 나타난 후 '무압메뉴입니다. 무압취사 버튼을 눌러주세요.' 하는 음성이나옵니다.
- 고압취사/백미쾌속 버튼을 누르면 취사가 시작합니다.
- 두경결합손잡이를 '고압' 또는 '0' 무압' 방향으로 하지 않고 고압취사/쾌속 또는 무압취사 버튼을 누른 경우 경고음과 함께 'E1'이 나타난 후 '두경결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요.' 하는 음성이나오고 작동되지 않습니다.
- 취사 용량이나 수온, 취사 조건에 따라 실제 취사 시간은 차이가 있을 수 있습니다.



예) 고압모드에서 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예: 백미)

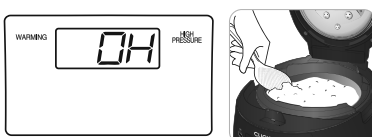
- 뜸 진행부터는 '뜸들이기'를 시작합니다.' 하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸 완료 1-4분 전에 증기배출효과음(차소리)이 나오고 '증기배출이 시작됩니다.' 하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 눌러거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우



4 취사완료

- 취사가 끝날때 완료음(쿠~쿠~, 쿠쿠하세요, 세소리)이 울리고 '쿠쿠'가 맛있는 백미밥을 완성하였습니다. 밥을 잘 지켜주세요.' 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
- 섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 두경 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 두경 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백미 (기본메뉴)	백미 고화력	백미 쾌속	잠곡	잠곡 고화력	현미/쌀아	현미/쌀아 고화력	무압백미	건강죽 (된국)	건강죽 (물국)	누룽지	이우식	무압찜	고압찜	자동 세척
취사량	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	1인분~10인분	자동세척을 원하시면
취사시간	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분~약30분	약26분

※ 고압찜, 무압찜, 이우식 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어올 수도 있습니다.

(15-19쪽을 참조하여 패킹과 두경 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 58쪽을 참조하여 자동살균세척 기능을 사용하여 세척해 주십시오.)

※ 메뉴별 취사 시간은 전압, 물량, 수온 등 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.

취사/자동세척은 이렇게 하십시오

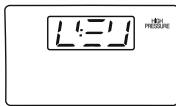
취사메뉴 사용법

백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다	잡곡	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/발아	현미밥을 드시거나, 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	이유식	수동으로 이유식 시간을 설정하여 요리합니다.
건강죽	수동으로 건강죽 시간을 설정하여 끓이는 기능입니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
고압찜, 무압찜	수동으로 찜 시간을 설정하여 고압(1.87기압) 및 무압(1기압)에서 요리합니다.	무압백미	찰기없이 부드러운 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
자동세척 (자동살균세척)	취사·보온 또는 요리후 배어든 냄새를 세척 할 때 사용합니다.	고화력 (백미, 잡곡, 현미, 발아)	일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
백미 쾌속	<ul style="list-style-type: none"> • 백미 메뉴를 선택한 후 고압취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르거나 백미쾌속 메뉴를 선택한 후 고압취사/백미쾌속 버튼을 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 20분정도 걸림) • 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. • 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

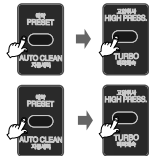
※ 백미쾌속 및 저인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.

※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내 40~53쪽을 참조하십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



예) 고압모드 시 자동세척



내솥에 표시된 자동세척 물눈금까지 물을 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 온" 또는 "무압" 쪽으로 돌려 주십시오.
방법. 대기상태에서 예약/자동세척 버튼을 2회 눌러 자동세척을 선택한 후 고압모드에서는 고압취사/백미쾌속 버튼을, 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.
※ 자동세척을 정기적으로 하시면 2중모션 밸브를 청결히 유지할 수 있습니다.

멜라노이징(미세 밥 눌름) 현상

이 압력밥솥은 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 예약 취사와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되던 내솥 바닥에 미세전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징(미세 밥 눌름)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

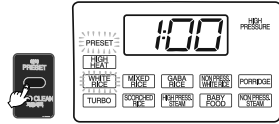
※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 백미만으로 취사할 때 보다 멜라노이징(미세 밥 눌름)현상이 증가할 수 있습니다.

예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법 (고압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

1 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 5" 위치로 돌려 고압램프에 주황색 불이 들어오면 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 5"로 맞추지 않고 예약/자동세척 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누르면 "시간 버튼으로 예약 시간을 맞춘 후, 고압취사 버튼을 눌러 주십시오."하는 음성과 함께 표시창에 설정시간이 나타나고, 예약 표시가 깜박거립니다.
- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누른 후 7초 이내에 예약 시작설정을 시작해 주십시오.
- ▶ 보온 중일 때 예약 취사를 설정 하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정 해주십시오.



〈예약 취사 설정 모드 진입 화면〉

2 시간/설정 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

- ▶ 시간/설정 버튼을 누를 때마다 예약 설정 시간이 10분씩 증가합니다.
계속 누르고 있으면 예약 설정 시간이 연속으로 증가합니다.
- ▶ 예약 시간은 1시간부터 12시간 50분까지 설정이 가능합니다.



3 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ▶ 현미발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다.
예약을 원하실 경우에는 "H"로 설정하신 후 예약해 주십시오.
- ▶ 고압찜 메뉴의 경우 고압찜 시간 설정 후 예약이 가능합니다.
설정 시간이 60분 이상일 경우, 취사 예약 시간이 2시간으로 설정됩니다.
- ▶ 별도의 메뉴를 지정하지 않으면 자동으로 백미 취사가 예약됩니다.

4 고압취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 이때, "백미(설정메뉴), 맛있는 취사가 예약 되었습니다."하는 음성과 함께 예약 취사가 진행됩니다.
- ▶ 예약 버튼을 누른 후, 7초 이내에 버튼 입력이 없으면 자동으로 예약 취사가 진행됩니다.
- ▶ 예약 취사 진입 시 예약 표시등의 깜박거림이 멈추고 예약 시간이 1분씩 감소하면서 예약 취사가 진행됩니다.
(예약 취사가 진행되는 동안 시간과 분사이의 ":" 표시가 깜박거립니다.)



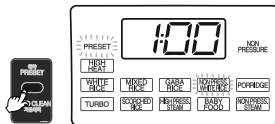
- ▶ 예약 설정된 시간은 예약 취사 완료까지 남은 시간입니다.
(취사량 및 사용조건에 따라 완료 시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)

예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법 (무압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

1 두경 결합 손잡이를 “ ㄱ무압 ” 위치로 돌려 무압램프에 파란색 불이 들어오면 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.

- ▶ 두경 결합 손잡이를 “ㄱ무압”으로 맞추지 않고 예약/자동세척 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누르면 “시간 버튼으로 예약 시간을 맞춘 후, 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.”하는 음성과 함께 표시창에 설정시간이 나타나고, 예약 표시가 깜박거립니다.
- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누른 후 7초 이내에 예약 시작설정을 시작해 주십시오.
- ▶ 보온 중일 때 예약 취사를 설정 하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정 해 주십시오.



〈예약 취사 설정 모드 진입 화면〉

2 시간/설정 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

- ▶ 시간/설정 버튼을 누를 때마다 예약 설정 시간이 10분씩 증가합니다.
계속 누르고 있으면 예약 설정 시간이 연속으로 증가합니다.
- ▶ 예약 시간은 1시간부터 12시간 50분까지 설정이 가능합니다.



3 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ▶ 건강죽, 이유식, 무압찜 메뉴의 경우 요리시간 설정 후 예약이 가능합니다.
설정 시간이 60분 이상일 경우, 취사 예약 시간이 2시간으로 설정됩니다.
- ▶ 별도의 메뉴를 지정하지 않으면 자동으로 무압백미 취사가 예약됩니다.

4 무압취사 버튼을 누릅니다.

- ▶ 이때, “무압백미(설정메뉴), 맛있는 취사가 예약 되었습니다.”하는 음성과 함께 예약 취사가 진행됩니다.
- ▶ 예약 버튼을 누른 후, 7초 이내에 버튼 입력이 없으면 자동으로 예약 취사가 진행됩니다.
- ▶ 예약 취사 진입 시 예약 표시등의 깜박거림이 멈추고 예약 시간이 1분씩 감소하면서 예약 취사가 진행됩니다.
(예약 취사가 진행되는 동안 시간과 분사이의 “ : ” 표시가 깜박거립니다.)



- ▶ 예약 설정된 시간은 예약 취사 완료까지 남은 시간입니다.
(취사량 및 사용조건에 따라 완료 시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 증압이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 예약 취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)눈금 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약 취사를 설정하실 경우 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

2 예약 시각 변경

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

Tên của từng bộ phận

Tên của từng bộ phận (bên ngoài)

Soft
Steam Cap

Van áp suất

Chú ý điều chỉnh van áp suất về vị trí cân bằng trước khi nấu. Điều chỉnh cho áp suất bên trong ổn định và giúp xả hơi nước.

Van chuyển động kép (TWIN PRESSURE).

Lỗ thoát hơi tự động

Tự động xả khí khi giữ ấm sau khi nấu xong. Có thể xả khí bằng cách ấn nút Hủy (2 giây) nếu cần.

Tay cầm nối với nắp

Xoay núm điều chỉnh tay cầm sang vị trí "áp suất cao ٠" thì có thể chọn nấu chế độ áp suất cao, nếu ở vị trí "□ không áp suất" thì có thể chọn nấu chế độ không áp suất.

Nút mở nắp

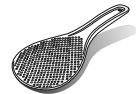
Sau khi xoay tay cầm nối với nắp từ "áp suất cao ٠" sang "□ không áp suất", có thể mở nắp. (không ấn nút mở nắp trong khi nấu)

Bộ phận điều khiển chức năng và phần hiển thị

Hướng dẫn về phụ kiện



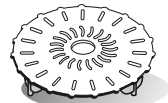
Hướng dẫn sử dụng
và hướng dẫn nấu ăn



Muôi mức cơm



Cốc đo



Đế hấp



Pin vệ sinh
(Được gắn ở dưới
để thân nồi.)

Tên của từng bộ phận (bên trong)

Gioăng cao su

Tùy vào cách và
số lần sử dụng.
Vui lòng thay
gioăng cao su
sau mỗi 1-3 năm

Nắp

Tay cầm
lòng nồi

Nắp trong có
thể tháo rời

Lòng nồi

Đặt lòng nồi vào chính xác.

Tay cầm nắp tháo rời

Khay hứng nước (mặt sau sản phẩm)

Luôn bỏ nước ở khay
hứng sau khi nấu hoặc
giữ ấm. Nếu nước đọng
trong khay lâu ngày sẽ
sinh ra mùi.

Dây nguồn

Phích cắm điện

Thiết bị cảm biến nhiệt độ

Tên và vai trò của từng bộ phận chức năng/ Tính năng kiểm tra bất thường của phần hiển thị tính năng

Nút giữ ấm /làm nóng

Sử dụng trong trường hợp hâm nóng cơm trước khi ăn hoặc giữ ấm

Nút hẹn giờ /tự động làm sạch

Sử dụng trong trường hợp hẹn giờ nấu

Sử dụng trong trường hợp làm sạch tự động

Nút cài đặt/thời gian

Sử dụng trong trường hợp cài đặt thời gian hâm không áp suất, thức ăn trẻ em, cháo dinh dưỡng, hâm áp suất cao hoặc cài đặt thời gian này mầm gạo lứt

Sử dụng khi thay đổi thời gian hẹn giờ
Cài đặt giọng nói, cài đặt âm lượng giọng nói
Cài đặt nhiệt độ giữ ấm, giữ ấm tùy chỉnh
Cài đặt nấu tùy chỉnh, cài đặt nấu cơm cháy

Nút Menu /Chọn

Sử dụng để thay đổi chế độ gạo trắng, gạo trắng nhiệt cao, ngũ cốc, ngũ cốc nhiệt cao, gạo lứt/nảy mầm, gạo lứt/nảy mầm nhiệt cao, gạo trắng nhanh, cơm cháy, hâm áp suất cao, gạo trắng không áp suất, cháo dinh dưỡng, thức ăn trẻ em, hâm không áp suất

Nút nấu áp suất cao /nấu cơm trắng nhanh

Sử dụng khi bắt đầu nấu cơm và nấu ăn áp suất cao

Nút nấu không áp suất

Sử dụng khi bắt đầu nấu cơm và nấu ăn không áp suất

Phần hiển thị chức năng

Nút Hủy

Sử dụng để hủy tính năng đã chọn hoặc sử dụng khi xả khí tự động (giữ 2 giây để hủy trong khi nấu)



- ※ Khi cắm phích nhưng sản phẩm không vận hành, trạng thái màn hình được hiển thị như trong hình.
(Menu và màn hình chờ, có/không có âm thanh tùy thuộc vào cài đặt của người dùng.)
- ※ Nếu nhấn nút Hủy trong khi chức năng đang hoạt động, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.
- ※ Nhấn nút cho đến khi nghe thấy âm Buzzer, thiết kế của bảng tên này có thể khác với thực tế.



<Màn hình trạng thái chờ>

Tính năng kiểm tra bất thường của phần hiển thị tính năng

Hiển thị thông tin như sau trong trường hợp sản phẩm phát sinh bất thường hoặc khi sử dụng không chính xác.

Nếu vẫn hiển thị liên tục kể cả sau khi đã xử lý hoặc ở điều kiện vận hành bình thường, vui lòng liên hệ với Trung tâm tư vấn khách hàng (18006241)



Hiện thị khi không có lồng nồi bên trong



Xuất hiện khi có lỗi trong cảm biến nhiệt độ. (Hiện thị “E..”, “E.P”, nhấp nháy “E.L”). Vui lòng liên hệ với Trung tâm tư vấn khách hàng (18006241)



Hiện thị khi ấn nút chọn, hẹn giờ, hâm nóng hoặc nấu cơm áp suất ở trạng thái chờ khi tay cầm nối với nắp chưa được chuyển sang chế độ áp suất chính xác. Xoay núm sang chính xác “áp suất cao ㅁ” hoặc “không áp suất”.



Hiện thị khi có bất thường về sản phẩm trong trường hợp chỉ đun sôi nước. Vui lòng liên hệ với Trung tâm tư vấn khách hàng (18006241)



Hiện thị khi có bất thường về mạch điện tử. Vui lòng liên hệ với Trung tâm tư vấn khách hàng (18006241)



Hiện thị khi ấn nút hẹn giờ hoặc nấu lại ở trạng thái chờ và tay cầm nối với nắp không ở “ㅁ không áp suất” sau khi đã nấu ở áp suất cao xong và đang giữ ấm. Tính năng kiểm tra thao tác của thiết bị cảm biến đóng nắp. Sau khi xoay tay cầm nối với nắp sang phía “ㅁ không áp suất”, xoay lại về hướng “áp suất cao ㅁ”. Nếu vấn đề vẫn không được xử lý, vui lòng liên hệ với Trung tâm tư vấn khách hàng.



Hiện thị khi có vấn đề ở Sensor môi trường. Vui lòng liên hệ với Trung tâm tư vấn khách hàng (18006241)



Hiện thị khi có bất thường về mạch điện tử. Vui lòng liên hệ với Trung tâm tư vấn khách hàng (18006241)

Cách chọn chế độ áp suất cao hoặc không áp suất

Chọn chế độ áp suất cao

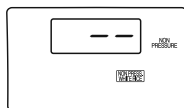
Xoay tay cầm nổi với nắp sang "áp suất cao".

- ▶ Khi đèn LED của tay cầm nổi với nắp sáng màu cam, màn hình hiển thị tính năng hiển thị là "Áp suất cao" thì tức là chế độ áp suất cao.
- ▶ Chỉ có thể chọn menu áp suất cao ở chế độ áp suất cao.
- ▶ Menu áp suất cao: gạo trắng, gạo trắng nhiệt độ cao, ngũ cốc, ngũ cốc nhiệt độ cao, gạo lứt / nảy mầm, gạo lứt/ nảy mầm nhiệt độ cao, gạo trắng nhanh, cơm cháy, hầm áp suất cao

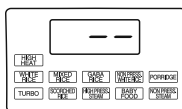
1 Nếu muốn thay đổi chế độ không áp suất sang chế độ áp suất cao, xoay tay cầm nổi với nắp từ "không áp suất" sang "áp suất cao".

- ▶ Khi chế độ áp suất được thay đổi từ chế độ không áp suất sang chế độ áp suất cao, toàn bộ menu áp suất cao nhấp nháy trong 3 giây và menu áp suất cao sáng đèn.
- ▶ Phát ra âm thanh hướng dẫn "Đây là chế độ áp suất cao. Xin hãy chọn Menu áp suất cao"
- ▶ Đèn của tay cầm nổi với nắp chuyển sang màu cam.

<Trạng thái chờ (chế độ không áp suất)>

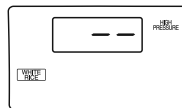


→
Khi đổi áp
suất cao



→
Sau khi nhấp
nhảy 3 giây

<Trạng thái chờ (chế độ áp suất cao)>



Chọn chế độ không áp suất

Xoay tay cầm nổi với nắp sang "không áp suất".

- ▶ Khi đèn LED của tay cầm nổi với nắp sáng đèn màu xanh, màn hình hiển thị tính năng hiển thị "Không áp suất" tức là chế độ không áp suất.
- ▶ Chỉ có thể chọn menu không áp suất ở chế độ không áp suất.
- ▶ Thực đơn không áp suất: cơm trắng không áp suất, cháo dinh dưỡng, thức ăn trẻ em, hầm không áp suất

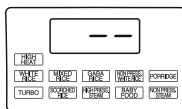
1 Trường hợp muốn đổi chế độ từ áp suất cao sang không áp suất, xoay tay cầm nổi với nắp từ "áp suất cao" sang "không áp suất".

- ▶ Khi thay đổi chế độ áp suất từ chế độ áp suất cao sang chế độ không áp suất, toàn bộ menu không áp suất sẽ nhấp nháy trong 3 giây và sau đó menu không áp suất sẽ sáng.
- ▶ Phát ra âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc "Đây là chế độ không áp suất. Xin hãy chọn Menu không áp suất"
- ▶ Đèn của tay cầm nổi với nắp chuyển sang màu xanh.

<Trạng thái chờ (chế độ áp suất cao)>

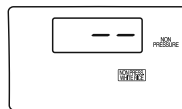


→
Khi đổi chế độ
không áp suất



→
Sau khi nhấp
nhảy 3 giây

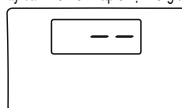
<Trạng thái chờ (chế độ không áp suất)>



2 Không thể chọn Menu và nấu nếu tay cầm nổi với nắp không ở đúng "không áp suất" hay "áp suất cao" (ở giữa).

- ▶ Khi ấn nút nấu áp suất cao, nấu không áp suất, hẹn giờ, phát ra âm thanh hướng dẫn "Xin hãy xoay tay cầm nổi với nắp tới vị trí áp suất mong muốn".
- ▶ Khi ấn nút chọn Menu, phát ra âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc "Vui lòng chọn Menu sau khi xoay tay cầm nổi với nắp sang chế độ không áp suất hoặc chế độ áp suất cao".
- ▶ Xoay tay cầm nổi với nắp đúng về chế độ áp suất cao hoặc chế độ không áp suất.

<Tay cầm nổi với nắp ở vị trí ở giữa>



⚠ Nội dung chú ý

Khi nấu ăn/nấu cơm theo Menu không áp suất, nấu theo đúng dung tích chỉ định. Không nấu quá dung tích quy định.

- Trường hợp vượt quá dung tích được chỉ định trong hướng dẫn nấu ăn, có thể dẫn tới trào ra ngoài bằng van thoát khí hoặc Soft Steam cap.
- Tuân theo đúng hướng dẫn nấu ăn trong hướng dẫn sử dụng.
- Không được mở nắp trong khi đang nấu Menu không áp suất.

Cách nấu cơm

1 Xoay tay cầm nổi với nắp sang chế độ áp suất mong muốn.

- Kiểm tra xem nắp tháo rời đã được lắp chưa.
- Chính van áp suất nằm ngang trước khi nấu.
- Không thể chọn Menu nếu chưa chọn chế độ áp suất.
- Nếu tay cầm nổi với nắp ở chế độ áp suất cao thì chỉ có thể chọn Menu áp suất cao và nếu ở chế độ không áp suất thì chỉ có thể chọn Menu không áp suất.

<Chế độ áp suất cao>

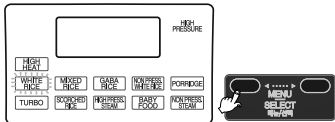
• Mỗi lần nhấn nút menu / chọn, chọn theo thứ tự gạo trắng → gạo trắng nhiệt độ cao → ngũ cốc → ngũ cốc nhiệt độ cao → gạo lứt / nếp mầm → gạo lứt / nếp mầm nhiệt độ cao → gạo trắng nhanh → cơm cháy → hầm áp suất cao.

<Chế độ không áp suất>

• Mỗi lần nhấn nút menu / chọn, lặp lại theo thứ tự gạo trắng không áp suất → cháo dinh dưỡng → thức ăn trẻ em → hầm không áp suất.

• Liên tục nhấn nút để thay đổi menu theo thứ tự.

• Gạo trắng, gạo trắng nhiệt độ cao, ngũ cốc, ngũ cốc nhiệt độ cao, gạo lứt / nếp mầm, gạo lứt / nếp mầm nhiệt độ cao, gạo trắng không áp suất được ghi nhớ sau khi nấu xong, vì vậy bạn không phải chọn lại thực đơn khi sử dụng cùng một menu.



Vd) Nếu chọn nấu gạo trắng

► Phát ra âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc "gạo trắng".

2 Nhấn nút nấu áp suất cao/nấu gạo trắng nhanh hoặc nấu không áp suất để bắt đầu nấu.

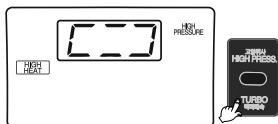
- Nếu nấu menu áp suất cao, xoay tay cầm nổi với nắp sang "áp suất cao" và chọn menu nấu áp suất cao. Còn nếu menu không áp suất thì xoay tay cầm nổi với nắp sang "không áp suất" và chọn menu nấu không áp suất.

- Sau khi chọn menu áp suất cao và ấn nút nấu không áp suất thì sẽ phát ra âm cảnh báo E01 "Đây là menu áp suất cao. Vui lòng ấn nút nấu áp suất cao", sau khi chọn menu không áp suất và ấn nút nấu áp suất cao thì sẽ phát ra âm cảnh báo E01 "Đây là menu không áp suất. Vui lòng ấn nút nấu không áp suất".

- Nhấn nút áp suất cao / cơm trắng nhanh để bắt đầu nấu.

- Nếu ấn nút nấu không áp suất hoặc nấu áp suất cao/nấu nhanh khi tay cầm nổi với nắp không ở "áp suất cao" hoặc "không áp suất" thì sẽ phát ra âm cảnh báo E01 "Vui lòng xoay tay cầm nổi với nắp tới vị trí áp suất mong muốn" và không bắt đầu nấu.

- Thời gian nấu thực tế có thể thay đổi tùy thuộc vào công suất nấu, nhiệt độ nước và điều kiện nấu.



Vd) Nấu cơm trắng ở chế độ áp suất cao

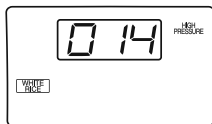
3 Xả khí (vd: gạo trắng)

- Khi xả khí, sẽ phát ra âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc "Bắt đầu xả khí". Đồng thời hiển thị thời gian nấu còn lại trên màn hình hiển thị

- 1-4 phút trước khi kết thúc, sẽ phát ra âm thanh xả khí (tiếng còi tàu) và âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc "Bắt đầu xả khí" sẽ phát ra.

Chú ý không để bị bỏng hoặc giặt mình vì tính năng xả khí.

Ví dụ) Nếu còn 14 phút



4 Kết thúc nấu

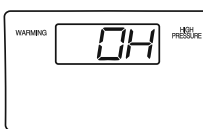
- Khi kết thúc nấu, sẽ phát ra âm thanh báo kết thúc (ku ~ ku ~, kuku, tiếng chim) cùng với âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc "Cuckoo đã nấu cơm ngon xong. Vui lòng đảo đều cơm", đồng thời bắt đầu hâm nóng.

- Trường hợp không muốn giữ ấm, ấn nút Hủy để hủy.

- Vui lòng đảo đều cơm sau khi đã nấu. Nếu không thì cơm sẽ bị cứng, biến màu, dẫn đến có mùi.

- Nếu không xoay được tay cầm nổi với nắp thì nghiêng van áp suất để hơi nóng được xả ra hết thì có thể xoay được nữa.

- Không ấn nút Hủy trong khi nấu. Nếu ấn sẽ bị hủy bỏ.



Thời gian nấu theo thực đơn

Menu	Gạo trắng (Menu chính)	Gạo ngũ cốc nhiệt độ cao	Nấu gạo trắng nhanh	Gạo ngũ cốc	Gạo ngũ cốc nhiệt độ cao	Gạo lứt / nếp mầm	Gạo lứt / nếp mầm nhiệt độ cao	Gạo trắng không áp suất	Cháo dinh dưỡng (Cháo loãng)	Cháo dinh dưỡng (Cháo đặc)	Cơm cháy	Thức ăn trẻ em	Hầm không áp suất	Hầm áp suất cao	Tự động vệ sinh
Lượng	1 người - 10 người	1 người - 10 người	1 người - 6 người	1 người - 8 người	1 người - 8 người	1 người - 6 người	1 người - 6 người	2servings - 6servings	1 người - 6 người	1 cốc - 2 cốc	1 người - 4 người				Đổ nước đến mực nước tự động làm sạch
Thời gian nấu	Khoảng 26 phút - 39 phút	Khoảng 29 phút - 46 phút	Khoảng 19 phút - 27 phút	Khoảng 47 phút - 60 phút	Khoảng 49 phút - 65 phút	Khoảng 49 phút - 68 phút	Khoảng 56 phút - 73 phút	Khoảng 42 phút - 49 phút	Khoảng 45 phút - 60 phút	Khoảng 50 phút - 80 phút	Khoảng 39 phút - 44 phút				Vui lòng tham khảo hướng dẫn nấu chi tiết cho mỗi menu.

※ Có thể có mùi sau khi nấu hầm áp suất cao, hầm không áp suất hoặc thức ăn trẻ em.
(Vietnamese has no pages 15 ~ 19 and 65)

※ Thời gian nấu cho mỗi menu có thể khác nhau tùy thuộc vào môi trường sử dụng như điện áp, dung tích và nhiệt độ nước.

Phương pháp nấu cơm/làm sạch tự động

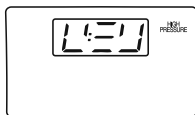
Cách sử dụng menu nấu ăn

Gạo trắng	Sử dụng để nấu gạo tẻ	Gạo ngũ cốc	Sử dụng để nấu gạo trắng đã trộn với hạt ngũ cốc.
Gạo lứt/này mầm	Sử dụng khi nấu gạo lứt hoặc khi ủ cho gạo lứt này mầm và nấu.	Thức ăn trẻ em	Tự động cài đặt thời gian nấu thức ăn trẻ em và nấu.
Cháo dinh dưỡng	Cài đặt thời gian nấu cháo dinh dưỡng bằng tay và nấu.	Cơm cháy	Sử dụng khi muốn nấu cơm có cháy.
Hãm áp suất cao, hãm không áp suất	Cài đặt thời gian hãm với áp suất cao (1,8 atm) và hãm không áp suất (1 atm)	Gạo trắng không áp suất	Sử dụng để nấu cơm gạo tẻ to, không dính.
Tự động làm sạch (Khử trùng tự động)	Sử dụng để khử mùi sau khi nấu ăn hoặc nấu cơm - giữ ấm.	Nhiệt độ cao (gạo trắng, ngũ cốc, gạo lứt / này mầm)	Sử dụng để nấu cơm dẻo, khác hẳn hoàn toàn với nấu thông thường. (phát sinh Melanogenesis)
Nấu gạo trắng nhanh	<ul style="list-style-type: none"> Sau khi chọn Menu gạo trắng, ấn nút nấu áp suất cao/nấu gạo trắng nhanh hai lần hoặc chọn Menu nấu gạo trắng nhanh rồi ấn nút áp suất cao/nấu gạo trắng nhanh để tiến hành nấu và giảm thời gian nấu. (nấu gạo trắng cho 2 người mất khoảng 20 phút). Cơm nấu ở chế độ này không ngon bằng khi nấu thường nên chú ý chỉ sử dụng cho 6 phần ăn trở xuống. Trước khi nấu, ngâm gạo khoảng 20 phút thì khi nấu nhanh, cơm sẽ ngon hơn. 		

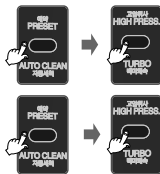
※ Nếu nấu cơm nhanh hoặc nấu cho ít người thì đổ nước cơm ở khay đựng nước khi đun.

※ Vui lòng tham khảo trang 40-53 để biết chi tiết nấu ăn theo menu.

Phương pháp làm sạch tự động (tự động vệ sinh khử trùng)



Vd) Tự động làm sạch ở chế độ áp suất cao



Đổ nước vào trong nồi cho tới mức nước làm sạch tự động rồi đóng nắp, xoay tay cầm nổi với nắp sang phía "áp suất cao" hoặc "không áp suất".

Phương pháp. Nhấn nút vệ sinh tự động 2 lần ở trạng thái chờ rồi ấn nút Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh ở chế độ áp suất cao, ấn nút nấu không áp suất ở chế độ không áp suất.

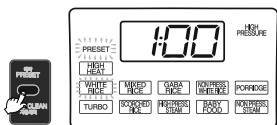
※ Vệ sinh tự động thường xuyên có thể giữ sạch van chuyển động kép.

Cách đặt giờ nấu cơm

Phương pháp hẹn giờ nấu (khi muốn chọn menu áp suất cao)

- 1 Xoay tay cầm nối với nắp sang vị trí "áp suất cao 凸" và nếu đèn áp suất cao chuyển màu cam thì ấn nút hẹn giờ/tự động vệ sinh.

- ▶ Nếu tay cầm nối với nắp không đúng ở vị trí "áp suất cao 凸" thì khi ấn nút Hẹn giờ/Tự động vệ sinh thì sẽ không hẹn giờ được.
- ▶ Khi ấn nút Hẹn giờ/Tự động vệ sinh thì sẽ phát ra âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc "Sau khi chọn thời gian hẹn giờ bằng nút thời gian, ấn nút nấu áp suất cao" và thời gian cài đặt sẽ được hiển thị ở màn hình, hiển thị cài đặt sẽ nhấp nháy.
- ▶ Sau khi ấn nút Hẹn giờ/Tự động vệ sinh thì sẽ bắt đầu cài đặt thời gian hẹn giờ trong vòng 7 giây.
- ▶ Trường hợp cài đặt hẹn giờ nấu trong khi giữ ấm, ấn nút Hủy để hủy giữ ấm rồi cài đặt thời gian hẹn giờ.



<Màn hình vào chế độ đặt hẹn giờ>

- 2 Ấn nút cài đặt/thời gian rồi cài đặt giờ.

- ▶ Mỗi khi ấn nút cài đặt/thời gian, thời gian cài đặt sẽ tăng 10 phút mỗi lần. Ấn liên tục để tăng thời gian đặt.
- ▶ Có thể cài đặt thời gian từ 1 giờ đến 12 giờ 50 phút.



- 3 Ấn nút chọn/Menu để chọn Menu mong muốn.

- ▶ Trường hợp Menu gao lứt này mềm, không thể cài đặt 2H, 4H, 6H. Nếu muốn hẹn giờ, cài đặt là "0H" thì có thể hẹn giờ được.
- ▶ Trong trường hợp menu hầm áp suất cao, cài đặt thời gian hầm áp suất cao thì có thể hẹn giờ được. Nếu thời gian đặt là hơn 60 phút, thời gian đặt trước nấu được đặt thành 2 giờ.
- ▶ Nếu không chỉ định Menu thì sẽ tự động hẹn giờ nấu gạo trắng.

- 4 Ấn nút nấu áp suất cao/nấu cơm trắng nhanh.


- ▶ Khi đó, sẽ phát ra âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc "Đã hẹn giờ nấu cơm trắng (menu đã chọn)" và bắt đầu hẹn giờ.
- ▶ Sau khi ấn nút hẹn giờ, nếu không nhập trong vòng 7 giây, tự động tiến hành hẹn giờ nấu.
- ▶ Khi đi vào hẹn giờ nấu, đèn hiển thị hẹn giờ nhấp nháy rồi dừng và thời gian hẹn giờ giảm dần từng 1 phút rồi tiến hành hẹn giờ nấu. (Giờ và phút hiển thị ":" trong khi tiến hành hẹn giờ nấu sẽ nhấp nháy)

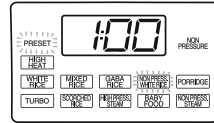


- ▶ Thời gian cài đặt hẹn giờ là thời gian còn lại cho tới khi kết thúc hẹn giờ nấu. (Thời gian hoàn thành có thể thay đổi tùy thuộc vào dung tích nấu và điều kiện sử dụng.)


Cách đặt giờ nấu cơm

Phương pháp hẹn giờ nấu (khi muốn chọn menu không áp suất)

- 1** Xoay tay cầm nối với nắp sang vị trí “ không áp suất” và nếu đèn áp suất cao chuyển màu xanh thì ấn nút hẹn giờ/tự động vệ sinh.

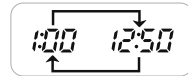


<Màn hình vào chế độ đặt hẹn giờ>

- ▶ Nếu tay cầm nối với nắp không đúng ở vị trí “ không áp suất” thì khi ấn nút Hẹn giờ/Tự động vệ sinh thì sẽ không hẹn giờ được.
- ▶ Khi ấn nút Hẹn giờ/Tự động vệ sinh thì sẽ phát ra âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc “Sau khi chọn thời gian hẹn giờ bằng nút thời gian, ấn nút nấu không áp suất” và thời gian cài đặt sẽ được hiển thị ở màn hình, hiển thị cài đặt sẽ nhấp nháy.
- ▶ Sau khi ấn nút Hẹn giờ/Tự động vệ sinh thì sẽ bắt đầu cài đặt thời gian hẹn giờ trong vòng 7 giây.
- ▶ Trường hợp cài đặt hẹn giờ nấu trong khi giữ ấm, ấn nút Hủy để hủy giữ ấm rồi cài đặt thời gian hẹn giờ.

- 2** Ấn nút cài đặt/thời gian rồi cài đặt giờ.

- ▶ Mỗi khi ấn nút cài đặt/thời gian, thời gian cài đặt sẽ tăng 10 phút mỗi lần. Ấn liên tục để tăng thời gian đặt.
- ▶ Có thể cài đặt thời gian từ 1 giờ đến 12 giờ 50 phút.



- 3** Ấn nút chọn/Menu để chọn Menu mong muốn.

- ▶ Có thể cài đặt thời gian nấu với các menu như cháo dinh dưỡng, thức ăn trẻ em, hầm không áp suất và có thể hẹn giờ.
Nếu thời gian đặt là hơn 60 phút, thời gian đặt trước nấu được đặt thành 2 giờ.
- ▶ Nếu không chỉ định Menu thì sẽ tự động hẹn giờ nấu gạo trắng không áp suất.

- 4** Ấn nút nấu không áp suất.

- ▶ Khi đó, sẽ phát ra âm thanh hướng dẫn bằng tiếng Hàn Quốc “Đã hẹn giờ nấu cơm trắng không áp suất (menu đã chọn)” và bắt đầu hẹn giờ nấu.
- ▶ Sau khi ấn nút hẹn giờ, nếu không nhập trong vòng 7 giây, tự động tiến hành hẹn giờ nấu.
- ▶ Khi đi vào hẹn giờ nấu, đèn hiển thị hẹn giờ nhấp nháy rồi dừng và thời gian hẹn giờ giảm dần từng 1 phút rồi tiến hành hẹn giờ nấu.

(Giờ và phút hiển thị “-” trong khi tiến hành hẹn giờ nấu sẽ nhấp nháy)



<Đang tiến hành hẹn giờ nấu>

<Tiến hành nấu>

<Kết thúc nấu/Tiến hành giữ ấm>

- ▶ Thời gian cài đặt hẹn giờ là thời gian còn lại cho tới khi kết thúc hẹn giờ nấu.
(Thời gian hoàn thành có thể thay đổi tùy thuộc vào dung tích nấu và điều kiện sử dụng.)

Chú ý khi hẹn giờ nấu

- 1** Trường hợp hẹn giờ nấu

- ▶ Nếu gạo đã để lâu hoặc quá khô thì sẽ có thể bị khê.
- ▶ Tùy vào thời gian cài đặt hẹn giờ hoặc điều kiện môi trường xung quanh mà cơm có thể bị nát hoặc quá khô. Do đó cần điều chỉnh lượng nước tùy theo mức nước biểu thị ở lòng nồi.
- ▶ Nếu dung tích hẹn giờ nấu nhiều hoặc cài đặt thời gian quá dài thì hiện tượng Melanogenesis có thể tăng lên.

- 2** Thay đổi thời gian hẹn giờ

- ▶ Để thay đổi thời gian hẹn giờ, ấn nút Hủy để hủy rồi bắt đầu lại.

CUCKOO