
ELECTRIC RICE
COOKER

USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CR-0686FGP
1.08L(2 ~ 6 PERSONS)

CUCKOO



CUCKOOELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
SPECIFICATIONS	5
SAFETY PRECAUTIONS	6-7
PART NAMES	8
HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER	9-10
NAME AND FUNCTION OF EACH PART /	
ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE	11
PREPARATIONS FOR COOKING	12
HOW TO COOK	13-14
HOW TO USE "YOGURT"	15
HOW TO USE CUSTOMIZED COOKING FUNCTION	16
HOW TO USE "BROWN/GABA RICE"	17-19
HOW TO USE "STEAM"	20
HOW TO USE "BABY FOOD"	21
HOW TO USE PRESET FUNCTION	22
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY	23-24
BUTTON LOCKING FUNCTION	25
TROUBLESHOOTING	26-27

MỤC LỤC

DẪN DÒ QUAN TRỌNG	4
THÔNG SỐ SẢN PHẨM	5
CẢNH BÁO AN TOÀN	28-29
TÊN CÁC BỘ PHẬN	30
CÁCH VỆ SINH SẢN PHẨM	31-32
TÊN VÀ CHỨC NĂNG CỦA TỪNG BỘ PHẬN /	
MÃ LỖI VÀ NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	33
CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU	34
CÁCH NẤU CƠM	35-36
CÁCH SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ "SỮA CHUA"	37
CÁCH SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU TÙY CHỈNH	38
CÁCH SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ "GAO LÚT/GAO MỀM"	39-41
CÁCH SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ "HẤP"	42
CÁCH NẤU THỰC ĐƠN TRẺ EM	43
CÁCH SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HẸN GIỜ NẤU	44
ĐỂ GIỮ ẤM CƠM ĐÚNG CÁCH	45-46
CHỨC NĂNG KHÓA NÚT BẮM	47
XỬ LÝ SỰ CỐ	48-49

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read the user manual thoroughly.
2. Do not touch hot surfaces. Instead, use the intended handles when adjusting the unit.
3. To prevent electric shock or fire, do not immerse the power cord, plug, or cooker in any liquid.
4. Close supervision is necessary when this product is used near children. This appliance is not intended for use by young children.
5. Unplug the cord from the outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to completely cool before making adjustments or cleaning.
6. Do not operate if the unit, power cord, or plug has been damaged. Return the unit to your nearest authorized service facility for examination and repair.
7. Additional modifications to this unit are not approved and may cause injuries.
8. A damaged power cord must be replaced by an approved service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the power cord hang over an edge nor touch hot surfaces.
11. Do not place the unit on or near hot gas/electric burner/oven.
12. Always attach the power cord to the appliance, then plug into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
15. Oversized foods, aluminum foil, utensils, etc. must not be inserted into the appliance.
16. Keep appliance away from flammable material such as curtains, walls, etc. while in operation.
17. To prevent electric shock, use only the inner pot that have been provided.
18. This appliance generates heat during use. Improper use may result in a burn. Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions".
19. Do not cook foods such as apple sauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods that tend to foam or froth, and can block the Steam Vent.

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 Steam Vent 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 Steam Vent 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.

DẶN DÒ QUAN TRỌNG

1. Đọc tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng tay cầm hoặc nút.
3. Để bảo vệ khỏi cháy, điện giật và/hoặc thương tích cho người sử dụng, không được cho dây điện, phích cắm hoặc thân nồi cơm xuống nước hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào.
4. Cần giám sát kỹ lưỡng khi trẻ em sử dụng hoặc ở gần thiết bị.
Không được cho trẻ em sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát của người lớn.
5. Rút dây điện ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh thiết bị.
Để thiết bị nguội trước khi tháo lắp các bộ phận và trước khi vệ sinh thiết bị.
6. Không sử dụng thiết bị khi dây điện hoặc phích cắm bị hư hỏng, sau khi thiết bị bị trục trặc hoặc hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Đem thiết bị đến trung tâm dịch vụ được chứng nhận gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
7. Việc sử dụng các linh kiện phụ thêm không được nhà sản xuất đề nghị có thể gây ra cháy, điện giật và/hoặc thương tích cho người sử dụng.
8. Nếu dây điện đi kèm bị hư, cần thay bằng dây điện đặc biệt hoặc linh kiện từ nhà sản xuất hoặc điểm bán.
9. Không sử dụng ở ngoài trời.
10. Không để dây điện thò ra bên ngoài bàn, kệ hoặc chạm các bề mặt nóng.
11. Không để dây điện ở trên hoặc gần bếp ga đang nóng, lò nướng điện hoặc lò vi ba đang nóng.
12. Luôn gắn dây điện vào thiết bị trước, sau đó gắn phích cắm vào ổ cắm điện trên tường. Để ngắt điện, chỉnh tất cả chế độ sang trạng thái "Tắt", sau đó rút dây điện khỏi ổ cắm điện trên tường.
13. Không được sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài những mục đích đã nêu.
14. Cần thận lúc di chuyển thiết bị khi đang chứa dầu nóng hoặc bất kỳ chất lỏng nóng nào.
15. Thức ăn quá khô, bao bì bằng kim loại hoặc dụng cụ nấu ăn không được cho vào thiết bị do chúng có thể gây cháy hoặc điện giật.
16. Thiết bị bị trùm hoặc chạm vật liệu dễ cháy, bao gồm màn cửa, vải vóc, tường, v.v. trong khi sử dụng có thể gây cháy.
17. Để giảm nguy cơ điện giật, chỉ nấu trong lòng nồi đi kèm tháo lắp được.
18. Thiết bị nấu sinh nhiệt khi sử dụng. Sử dụng sai cách có thể gây ra vết thương bỏng.
Trước khi sử dụng, vui lòng đặt thiết bị tại một vị trí chắc chắn. Xem "Hướng dẫn sử dụng".
19. Trước khi sử dụng, kiểm tra van thoát hơi nước trước khi sử dụng.

GIỮ LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY NỒI CƠM NÀY CHỈ SỬ DỤNG CHO MỤC ĐÍCH GIA DỤNG

DẶN DÒ QUAN TRỌNG THÊM

CẢNH BÁO : Thiết bị này sinh nhiệt trong khi sử dụng. Tuân thủ các nguyên tắc an toàn để ngăn chặn nguy cơ bỏng, cháy, các thương tích khác và thiệt hại đến tài sản.

1. Để mặt và tay tránh xa khỏi van thoát hơi nước khi đang thoát hơi nước.
2. Cần thận khi mở nắp nồi sau khi nấu. Hơi nước bên trong có thể gây bỏng nặng.
3. Không mở nắp nồi khi thiết bị đang hoạt động.
4. Không sử dụng khi không có lòng nồi bên trong.
5. Không che đậy van thoát hơi nước bằng bất cứ thứ gì để tránh nguy cơ nổ.
6. Không chạm vào lòng nồi hoặc bất kỳ bộ phận nào đang nóng ngay lập tức sau khi sử dụng.

Để thiết bị nguội hoàn toàn.

Thiết bị này chỉ được sử dụng cho mục đích gia dụng hoặc những mục đích tương tự như:

- Trong khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng hoặc các môi trường làm việc khác.
- Trong nông trại.
- Trong khách sạn và các môi trường cư trú khác.
- Trong môi trường nhà riêng.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- ▶ Avoid touching hot parts : outer lid, inner pot, inner lid and especially the steam vent hole.
- ▶ Do not switch on when the main body is empty.
- ▶ Make sure that heating plate and the magnetic switch are clean and dry whenever putting the inner pot into the cooker.
- ▶ Do not use sharp instruments to clean the inner pot as these will damage the non-stick coating.
- ▶ A short power-supply cord is provided to prevent becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

SHORT CORD INSTRUCTIONS/SPECIFICATIONS

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

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

SPECIFICATIONS / THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Model name/Thông số sản phẩm		CR-0686FGP
Power Supply/Nguồn điện		AC 220V,50-60Hz
Power Consumption/ Điện năng tiêu thụ	Cook/Nấu	630W
	Warm/Giữ ấm	88W
Cooking Capacity/ Khối lượng nấu	WHITE RICE/Cơm trắng	1~6 PERSONS
	TURBO/Nấu nhanh	1~4 PERSONS
	VEGGIE/Cơm rau củ	
	MULTI GRAIN/Ngũ cốc	
	BROWN/GABA / Cơm gạo lứt/GABA	
	THICK PORRIDGE / Cháo đặc	1~1.5 Cup
THIN PORRIDGE / Cháo loãng	0.5~1.0 Cup	
Power cord Length/Chiều dài dây điện		1.0m
Dimension/ Kích thước	Width/Chiều rộng	25.2cm
	Length/Chiều dài	33.0cm
	Height/Chiều cao	21.5cm
Product weight/Khối lượng sản phẩm		About 3.3kg

SAFETY PRECAUTIONS

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

<p>⚠ Warning This means that the action it describes may result in death or severe injury.</p>	<p>⚠ • This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.
<p>⚠ Caution This means that the action it describes may result in injury or property damage.</p>	<p>⊘ • Indicates a prohibition</p> <p>ⓘ • Indicates an instruction</p>

⚠ Warning

⊘ Do not

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

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

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

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

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

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

Don’t spray or put any insecticide and chemicals.

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

Please be careful of water and chemicals.

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

Do not open the lid during heating and cooking.

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

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

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

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

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

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

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

Do not use it without the inner pot.

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

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

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

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

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

Remove external substances on plug with a clean cloth.

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

Do not move the product by pulling the power cord.

- Electric short might cause fire.

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

- It can cause an electric shock or fire.

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

Do not over unplug and plug the power cord excessively.

- It can cause an electric shock or fire.

SAFETY PRECAUTIONS

ENGLISH

Warning

Do not

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

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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.

- Keep device out of reach of children.
- Device may cause electric shock, burns, etc

Warning

Remember

Do not use on a rice chest or a shelf.

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

Attach the Detachable Cover before you use the product.

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

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

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

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

- It can cause a system problem or fire.

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 plug or pull out the power cord with wet hands.

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

Caution

Do not

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

- It may cause a malfunction or odor.

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

Please carefully pull out the plug when not in use.

- Use only 220V.
- Do not use a transformer to raise the voltage from 110V(120V) to 220V.
- Failure to follow these instructions may result in electric shock and/or fire.

Do not drop or impact the cooker.

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

Do not use over the maximum capacity.

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

Do not place on rough top or tilted top.

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

Please pull out the plug when not in use.

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

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

- You may get burned.

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

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

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

Take out the Rice shovel before keeping warm.

- It may cause odor or discoloration.

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

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

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

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

The Inner Pot coating may be peeled off.

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

Caution

Remember

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

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

Please clean the body and other parts after cooking.

- If you cook and warm rice after making a steamed dish, the smell may permeate the rice.
- Refer to Page 9-10 and clean it before use.

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

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

Please plug the power cord completely into the power socket.

To clean the product, wait until it cools down.

- The heated areas may cause a burn.

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

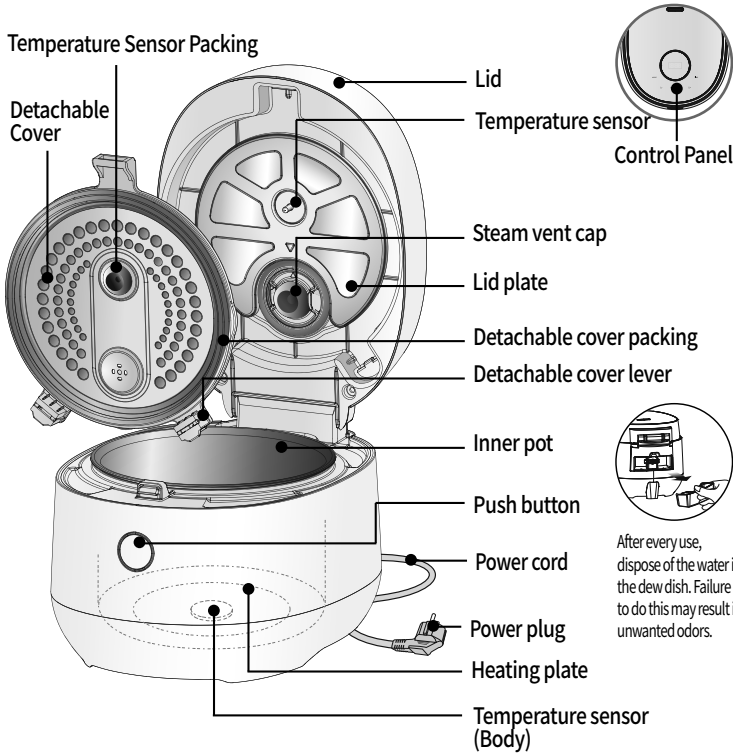
- The heated areas may cause a burn.
- Wipe out the water remaining in the tray of the product.

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

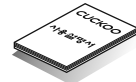
Be cautious when opening rice cooker immediately after cooking because steam and heat from the inside of the product can cause burns.

PART NAMES

Name of each part



Accessories



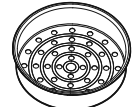
User manual



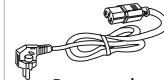
Spoon



Measuring cup



Steam tray

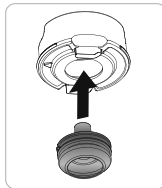


Power cord (Detachable)

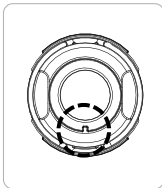


After every use, dispose of the water in the dew dish. Failure to do this may result in unwanted odors.

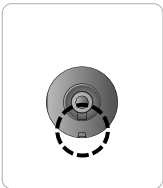
How to Assemble the Steam cap



1. Insert the rubber packing into the Steam cap as shown above.



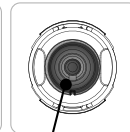
2. Insert the rubber packing into the Steam cap as shown above.



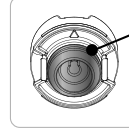
< Exterior >



< Interior >



Rubber packing wings



3. Check that the assembly is in normal condition and that the rubber packing wings are not folded.

※ When inserting the rubber packing, do not use sharp cutlery(fork, spoon etc.). (It may damage the Rubber packing and Steam vent cap.)

HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

- Clean your product periodically to maintain upkeep of the rice cooker.
(Make sure your product is unplugged when cleaning your product)
- Wipe the main body and the lid with a dry dishcloth. Do not use any commercial cleaners.
- ※ When cleaning inner pot, do not use sharp cutlery(fork, spoon etc.) in the pot
(It may damage the inner pot coating).

Inner Pot



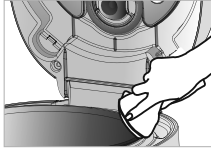
Clean the inner pot with a soft sponge using warm, soapy water.

Lid (Inner Lid)



Clean the inner lid with a soft sponge using warm, soapy water.

Main Unit



Wipe off any excess condensation, debris, or food that has collected on the main unit with a soft, slightly damp cloth.

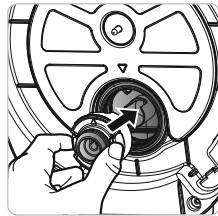
Inner Body



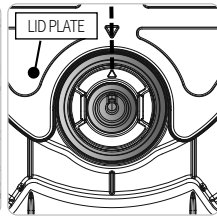
If food or debris is stuck to the bottom of the cooker's interior, ensure the cooker has completely cooled then remove the debris.

*Using a rough sponge, brush or abrasive material may result in damaging the inner pot.
Use dish soap with a soft sponge for optimal cleaning.

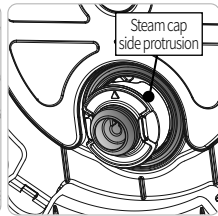
How to assemble the steam cap



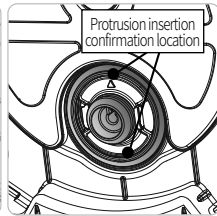
1. Insert the Steam cap into the Lid as show above.



2. After inserting the steam cap, arrange the triangle onto the Lid plate and Steam vent cap.

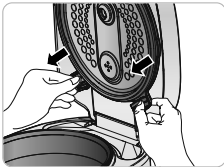


※ When inserting the Steam cap



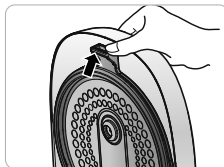
HOW TO ASSEMBLE AND DISASSEMBLE DETACHABLE COVER

1 DISASSEMBLING

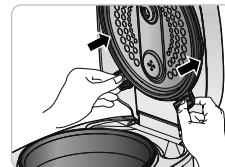


1. Gently pull the detachable cover towards you by grabbing the tabs at the bottom of the lid.

2 ASSEMBLING



2. Gently insert the protrusion of the detachable cover into the lid of your rice cooker.



3. Simply push the cover into the lid until the cover snaps into place.

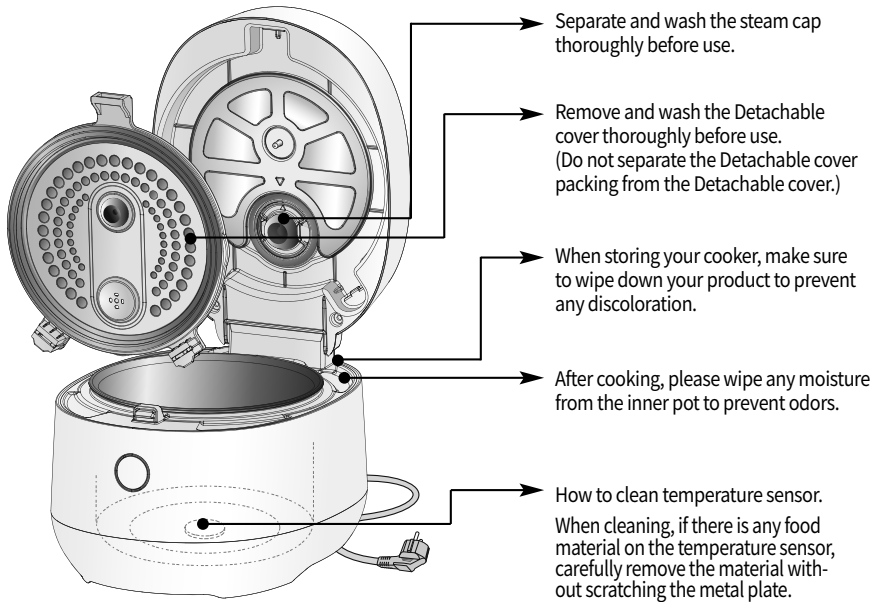
- ※ Do not hold the packing of the detachable cover and pull it.
- ※ After cooking and cooling down the rice cooker, remove the detachable cover.
- ※ When the detachable cover is attached, it can close the lid.
- ※ If you attach the detachable cover in the opposite direction, it may cause damage to your rice cooker.

HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

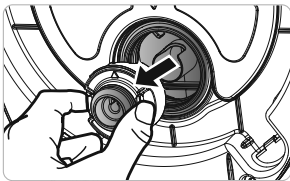
Maintaining Your Rice Cooker

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

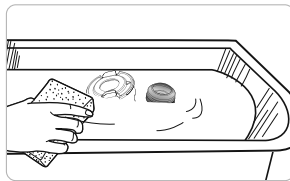
- Only use the Rice spatula inside the inner pot.
- Do not use any metal utensils or dishware in the product.
- Do not use any commercial cleaner.
- If you have used seasoning inside the inner pot, wash the product immediately after use.
- Some stains may remain during use, but this does not affect the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



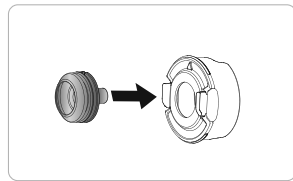
How to clean the steam cap



1. As shown figure After separate the Detachable cover, pull out the Steam cap.



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

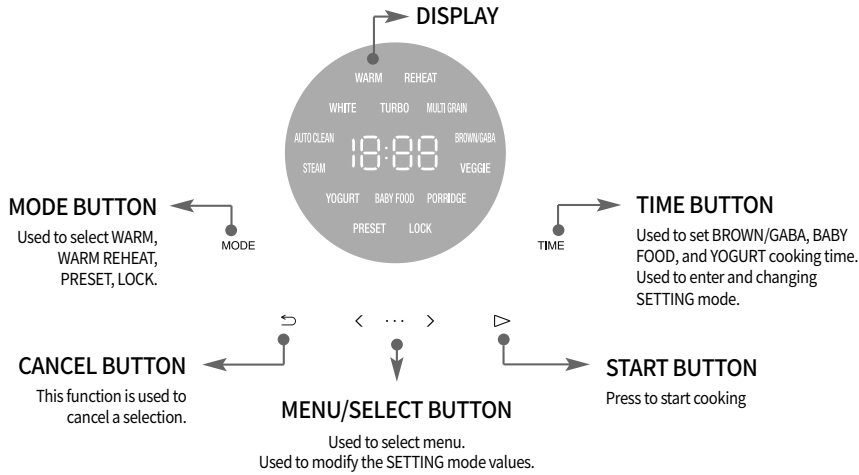


3. Assemble the steam cap parts together until there is a clicking sound.

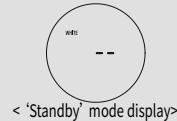
※ After cooking and Cooling down the rice cooker, separate the steam cap.

NAME AND FUNCTION OF EACH PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

Name and function of each part



- ※ After plug the power cord and do nothing, display will show as above which indicate that the appliance is in 'Standby' mode.
(Menus on 'Standby' mode display may differ as per customer setting)
- ※ Press 'Cancel' button to enter 'Standby' mode.
- ※ Press the button until you hear the buzzer sound. The image of display may different with actual display.



Error Code and Possible Cause

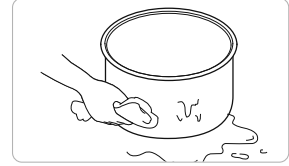
When the appliance has any problem or incorrectly used, below marks will show up.

- | | | | |
|-------|--|-----|--|
| E _ _ | Temperature sensor problem
(Consult the service center and dealer) | L J | Displayed when the temperature is high. If this code remains even after the rice cooker has cooled down, please contact service center for assistance. |
| E E P | This indicates that there is a problem with the external memory of MICOM.
(Consult the service center and dealer) | | |
| E 03 | When the operation don't finish for a long time.
(Consult the service center and dealer) | | |
| E _ e | This indicates that there is a problem with the environment sensor.
(Consult the service center and dealer) | | |
| E u f | This indicates that there is a problem with the internal memory of MICOM.
(Consult the service center and dealer) | | |
| E t o | If the touch button is pressed for more than 8seconds, an error is displayed. | | |

PREPARATIONS FOR COOKING

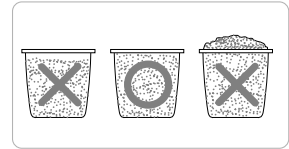
1 Clean the inner pot and remove any moisture.

- ▶ Clean the Inner Pot with a soft dishcloth.
- ▶ Using a rough sponge may cause damage to the surface of the Inner Pot.



2 Measure the rice correctly with a measuring cup.

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



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

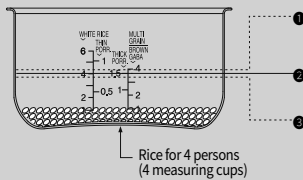
4 Put rinsed rice into the inner pot.

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

- ▶ Place the inner pot on a flat surface and adjust the water amount up to the water level line.
- ▶ The water level line is marked on the inner pot.
- ▶ Adjustment of water height
 - WHITE, WHITE TURBO, VEGGIE : Adjust water based on 'WHITE' water level line.
Max.6 persons for WHITE are available.
Max.4 persons for WHITE TURBO, VEGGIE are available.
 - MULTI GRAIN, BROWN/GABA : Adjust water base on 'Mixed/Brown, GABA' water level line.
Max.4 persons for MULTI GRAIN and BROWN/GABA are available.
 - Thick Porridge : Adjust water base on 'THICK PORR.' water level line.
Max. 1.5 cups for porridge are available
 - Thin Porridge : Adjust water base on 'THIN PORR.' water level line.
Max. 1 cup for porridge are available

※ To cook hard grains such as beans or red beans, presoak or boil them first and cook on the Mixed Rice mode.

● For 6 persons (1.08L) product



- 1 To cook sticky rice or for old rice:
Pour more water than the required water level
- 2 To cook rice for 4 people (4 measuring cups):
Pour water up to water level 4.
- 3 When the rice is presoaked sufficiently or to overcook rice:
Pour less water than the required water level
- 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.

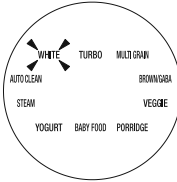
6 Put the inner pot into the main body and cover the inner lid.

- Completely insert the inner pot with care.
- ▶ If alien materials like rice are attached to the bottom of the inner pot, rice may not cook or the cooker may not work correctly.

HOW TO COOK

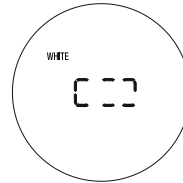
1 Press the “MENU/SELECT [<] or [>]” button to select your desired cooking mode.

- Whenever the Menu/Selection button is pressed, the cooking options will be highlighted in sequential order from WHITE → WHITE TURBO → MULTI GRAIN → BROWN/GABA → VEGGIE → PORRIDGE → BABY FOOD → YOGURT → STEAM → AUTO CLEAN.
- After WHITE, MULTI GRAIN, BROWN/GABA settings have been used, your appliance will memorize your preference. Skip this step and press “START [▷]”.



ex) Selection of WHITE

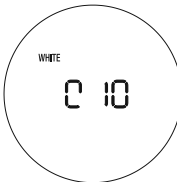
2 Press the “START [▷]” button to start cooking



ex) Cooking WHITE rice

3 Rice Steaming (ex : WHITE)

- When a number appears on the display it indicates how much time is left in the cooking cycle. The time generally indicates that it has started the rice steaming process and will finished in the time displayed.
- The finish time may vary depending on the menu.)



4 Completion

- When cooking is completed, the cooker will beep and the WARM function will start.
- When cooking is complete, fluff the rice using the rice spatula. This will allow the rice to release the additional moisture and prevent odors from occurring as well discoloration.
- During the cooking process, avoid pressing the CANCEL [⇨] button.



Cooking Time by Menu

Menu Category	WHITE RICE	WHITE RICE TURBO	MULTI GRAIN	BROWN/ GABA RICE	VEGGIE RICE	PORRIDGE		BABY FOOD	YOGURT	STEAM	AUTO CLEAN
						THICK	THIN				
CAPACITY	1-6 PERSONS	1-4 PERSONS	1-4 PERSONS	1-4 PERSONS	1-4 PERSONS	1-1.5 CUPS	0.5-1 CUPS	REFER TO PAGE 21	REFER TO PAGE 15	REFER TO PAGE 20	UP TO 'WHITE' WATER LEVEL 2 LINE
COOKING TIME	APPROX. 33-55 MIN	APPROX. 29-38 MIN	APPROX. 44-53 MIN	APPROX. 66-84 MIN	APPROX. 39-44 MIN	APPROX. 59-77 MIN	APPROX. 64-77 MIN				APPROX. 24 MIN

- ▶ After cooking BABY FOOD, STEAM and similar items, odors may permeate into the unit. Ensure to use the unit after cleaning the rubber packing and lid part.
- ▶ Cooking times for different menus may vary slightly depending on ingredients.

HOW TO COOK

How to use the cooking menus

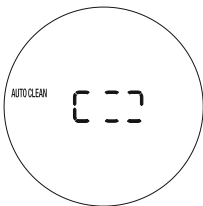
WHITE RICE	For short grain White Rice	MULTI GRAIN	When you cook long rice or brown rice
BROWN/ GABA RICE	It is used when you want to eat brown rice or germinated brown rice.	VEGGIE RICE	Use this function to cook rice mixed with vegetables.
PORRIDGE	It is used to cook various kinds of porridge.	BABY FOOD	To make a variety of Baby Food.
YOGURT	Use this function to ferment the yogurt.	STEAM	Used for steam cooking or various cooking.
WHITE RICE TURBO	<ul style="list-style-type: none"> To shorten the cooking time, select the WHITE TURBO menu or Press the START[>] button twice when select WHITE menu. (It takes 29~38 minutes to cook 1~4 servings of White Rice). For the best results, it is recommended to presoak the rice for about 20 mins before cooking. Use WHITE TURBO menu only for 4 servings or less. In WHITE TURBO menu, the preset function is not available. 		

※ Be sure to empty the dew dish located on the back side of the appliance after cooking.

The searing effect

When cooking the rice, it can become slightly yellow at the bottom of the Inner Pot, but this is normal. This is more prevalent in the “Preset” than just using the regular cooking options. It does not mean the appliance is defective.

How to use Automatic steam Cleaning function?



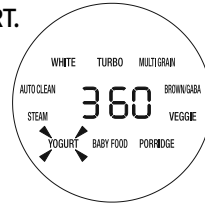
- 1 Add water to level 2 and then close the cover.
- 2 Select the AUTO CLEAN menu by pressing “Menu/Select[<]or[>]” button, and press “START[>]” button.

HOW TO USE “YOGURT”

How to use YOGURT menu. (In YOGURT menu, the preset function is not available.)

1 Press the “MENU/SELECT[<]or[>]” button to select YOGURT.

▶ If the YOGURT menu is selected, the display shows 360 Mins.



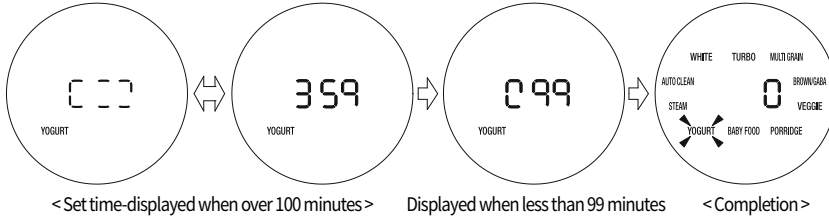
2 Press the “TIME” button to set the desired time.

1. If you press the “TIME” button, the time increases by 30 minutes.
▶ If you keep pressing it, the time turns into nonstop.

2. The time for yogurt is adjustable from 30 to 720 minutes.

3 Press the “TIME” button to set the desired time.

- ▶ When the yogurt menu starts, [] and the remaining time (minute) are displayed alternately. (For 99 minutes or less, [] and remaining time are displayed simultaneously.)
- ▶ When the yogurt menu is finished, it doesn't turn into warming automatically. And the yogurt indicator blinks, and 0 minutes is displayed. (If pressing the cancel [] button in this state, it will return to standby state.)



How to use Yogurt

FOOD	MENU	PREPARATIONS	PROCEDURE
YOGURT	YOGURT	Milk: 1L Plain Yogurt: 290g	1. Put all prepared ingredients into the inner pot and mix it slightly. 2. Close the lid, press the Menu/Select [<] or [>] button to select “YOGURT”, set the time to 6 hours, and press the Start [>] button. <Guide> * Use white milk. (Calcium, low-fat, and sterilized milk may not ferment.) * If other ingredients are added during yogurt fermentation, it may be deteriorated. * After completion, place the yogurt in the refrigerator and enjoy cold. Depending on preference, add fresh fruit, cereal, or jam etc. for better taste.

HOW TO USE CUSTOMIZED COOKING FUNCTION

Cuckoo Customized Cooking function

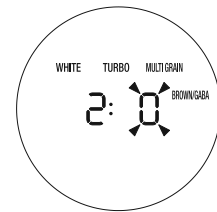
While cooking you can control the heating temperature (both high and low) depending on your preference.

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

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

How to use "Customized cooking function"

- 1 Enter Warming Temperature Mode by pressing TIME button for 2 seconds, and then enter "Customized Cooking function" setting mode by pressing the TIME button twice. Available cooking options will be displayed in the initial "Customized Cooking function" settings.
- 2 When you enter the "Customized cooking function" setting mode, the screen on the right is displayed.
- 3 Select the temperature increase or decrease with the "MENU/SELECT[<or>]" button and then press the "START[>]" button.
 - ▶ If you press the "MENU/SELECT[<or>]" button, the selection is repeated in the order of 0 → 1 → 2 → 3 → -3 → -2 → -1 → 0.
- 4 After entering the "Customized cooking function" setting mode, if you do not press any button or just press the Cancel button, the function will be canceled and return to the standby mode.



<When entering the "Customized cooking function" setting mode>

When this product is shipped, this Cooking function is set to be at the level of 0. Set it if necessary.

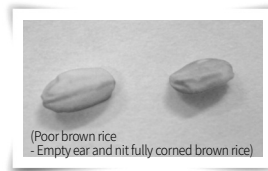
▶ Menu adjustable with Customized Cooking: WHITE, WHITE TURBO, MULTI GRAIN, BROWN/GABA

HOW TO USE “BROWN/GABA RICE”

What is Germinated Brown rice?

- ▶ Brown rice has richer nutrients than polished rice. However, brown rice is rather tough and harder to be digested. By germination, the enzymes in the brown rice are activated, generating nutrients and become more digestible.

Tips to Buy Quality Brown Rice?

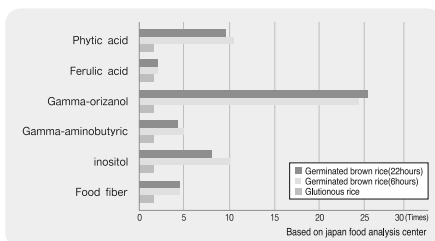


- 1 Check the dates of harvest and pounding.
 - ▶ The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.
- 2 Inspect rice with your eyes.
 - Check that embryo is alive
 - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not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

Features of Germinated Brown rice

Germinated Brown rice increases nutrients and enhances taste which is a weak point of brown rice. Germinated Brown rice also improves digestion.

- ▶ Taste will be greatly enhanced.
- ▶ Digestive and rich in nutrients.
 - Diabetic hormone is generated improving digestion.
- ▶ Good as a health food for children or students.
 - Rich with dietary fiber.
- ▶ Germinated brown rice has rich GABA Rice (Gamma Amino Butyric Acid)
 - GABA promotes metabolism in liver and kidneys, suppresses neutral fat, lowers blood pressure, promotes metabolism in brain cells - these effects have been proven by medical science.



< Comparison of Germinated brown rice's nutrition and White rice's (6 hours) nutrition. >

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

HOW TO USE “BROWN/GABA RICE”

Using ‘BROWN/GABA’ Menu

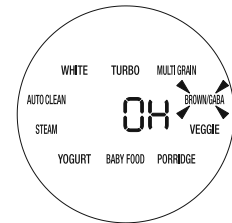
① In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.

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 ‘BROWN/GABA’ menu.
- ▶ In summer or hot temperature environment, odor may be generated.
reduce germination time and wash clean when cooking.

② Press “MENU/SELECT[<]or[>]” button to select BROWN/GABA.

- ▶ When the “BROWN/GABA” is selected, “0H” is indicated in the display.



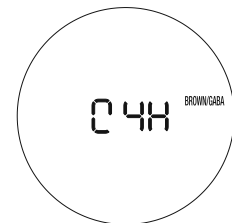
<When selecting BROWN/GABA>

③ Press “TIME” button to set time.

- ▶ If you press the "TIME" button while selecting the BROWN/GABA menu, the germination time is selected repeatedly in the order of 0 hour → 2 hours → 4 hour → 6 hour.

④ Press the “START[▷]” button.

- ▶ Pressing “START[▷]” button will begin the “GABA” process, after which, cooking will begin immediately.
- ▶ During “GABA” mode, “Cooking” indicator will be lit together with the germination time left.



HOW TO USE “BROWN/GABA RICE”

How to use the PRESET for BROWN/GABA

1. Select BROWN/GABA by pressing the “MENU/SELECT[<]or[>]” button.
2. Press “TIME” button to set the time for BROWN/GABA to be at “0 Hr”. Press “MODE” button to select a PRESET. (In case of BROWN/GABA, the preset cannot be set in 2, 4, 6 Hr. If you want preset the time, set the timer at “0 Hr” and set the time.)
3. Press the “TIME” button, adjust the preset time.
4. Press the START[>] button.
 - ▶ After setting the preset, if you do not operate for 7 seconds, preset will be cancelled and you will go back to standby mode.

Precautions for ‘BROWN/GABA’ Cooking

- ❶ 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).
- ❷ During hot seasons, longer germination time may generate odor. reduce germination time.
- ❸ BROWN/GABA cooking is allowed up to 4 persons.
- ❹ 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.
- ❺ 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.
- ❻ In BROWN/GABA mode, preset on 2, 4, 6 H may not be possible.
- ❼ 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.
- ❽ 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 USE “STEAM”

How to use STEAM and reservation

- 1 Press the “MENU/SELECT[<]or[>]” button and select STEAM menu.

If the STEAM menu is selected, the display shows ‘20 Mins.’



※ Upon initial setting, 20 minutes

- 2 Press the “TIME” button to set the desired time.

▶ The default is 20 minutes, and can be set from 10 minutes to one and a half hours.
(It increases or decreases in 5-minute increments.)

- 3 Press the “START[▷]” button to start the STEAM menu.

▶ If the STEAM function starts, the cooking status is marked and the remaining time is shown on the display.



4 How to Reserve STEAM

1. Press the “MENU/SELECT [<]or[>]” button to select the STEAM menu. Press the “TIME” button to set the STEAM time.

2. Press “MODE” button to select a PRESET.

3. Set the PRESET time by pressing the “TIME” button.
▶ Upon setting STEAM for one hour or longer, the PRESET time can be set from 2 hours.

4. Press the START[▷] button.
▶ After setting the preset, if you do not operate for 7 seconds, preset will be cancelled and you will go back to standby mode.

How to use STEAM

FOOD	MENU	PREPARATIONS	PROCEDURE
STEAMED DUMPLING	STEAM	Dumplings 15EA 3/4 cups of water(135ml)	1. Pour of water in the inner pot. 2. Insert the steam plate inside the inner pot and place the ingredients on top of the plate. 3. Place the prepared ingredients on the plate. 4. Close the lid and press the Menu/Select [<] or [>] button to select steam, then set 20 minutes for steamed dumplings and 50 minutes for steamed sweet potatoes and steamed potatoes, then press the START [▷] button.
SWEET POTATO		Sweet potato (less than 150g) 3EA 1+1/2 cups of water(270ml)	
POTATO		Potato (less than 150g) 3EA 1+1/2 cups of water(270ml)	

HOW TO USE “BABY FOOD”

How to use BABY FOOD and reservation

- 1 Press the “MENU/SELECT[<|>]” button and select BABY FOOD menu.

If the BABY FOOD menu is selected, the display shows ‘10 Mins.’



- 2 Press the “TIME” button to set the desired time.

▶ The default is 10 minutes, and can be set from 10 to 50 minutes. (It increases or decreases in 5-minute increments.)

- 3 Press the “START[▷]” button to start the BABY FOOD menu.

▶ If the BABY FOOD function starts, the cooking status is marked and the remaining time is shown on the display.



4 How to Reserve BABY FOOD

1. Press the “MENU/SELECT [<|>]” button to select the BABY FOOD menu. Press the “TIME” button to set the BABY FOOD time.

2. Press “MODE” button to select a PRESET.

3. Set the PRESET time by pressing the “TIME” button.

4. Press the START[▷] button.
▶ After setting the preset, if you do not press any button for 7 seconds, the preset cancel.

Precautions for ‘BABY FOOD’ Cooking

FOOD	MENU	PREPARATIONS	PROCEDURE
SWEET POTATO & APPLE PORRIDGE	BABY FOOD	Sweet potato 70g apple 70g water 1cup and some honey	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices. 2. Plcae the recipe no.1 and with 1cup of water in the inner pot. 3. After locking the cover and choosing [Baby Food] in the MENU/SELECT [< >] button, push START[▷] button after setting up the time of universal steam for 45 minutes. 4. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.
SOFT RICE WITH TUNA AND VEGETABLE		50g of rice 30g of tuna(can) 10g of bell pepper 10g of carrot 1/2 cup of water butter, little bit of laver powder	<ol style="list-style-type: none"> 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. Lock the lid, select [Baby Food] menu by pressing the MENU/SELECT [< >] button, set multipurpose steam time 15minutes, and press the START[▷] button. 6. Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.

HOW TO USE PRESET FUNCTION

How to use the PRESET function

- 1 Press "MODE" button to select a PRESET.
- 2 Press the "MENU/SELECT[<]or[>]" button to select the desired menu.
 - ▶ Selectable menu : WHITE, MULTI GRAIN, BROWN/GABA(0Hr), VEGGIE, PORRIDGE, BABY FOOD, STEAM, AUTO CLEAN
 - ▶ Unselectable menu : WHITE TURBO, BROWN/GABA(2, 4, 6H), YOGURT
- 3 Set the time by pressing the "TIME" button.
 - ▶ Each time you press the time button, 10 minutes will be added to the time.
 - ▶ The range of available preset time is from 1h to 12h 50mins.
- 4 Press "START[▷]" button.
 - ▶ After setting the timer, if you do not press any button for 7 seconds, the preset canceled.
 - ▶ When the preset setting is completed, "PRESET" flash 3 times and then light up.
 - ▶ 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)



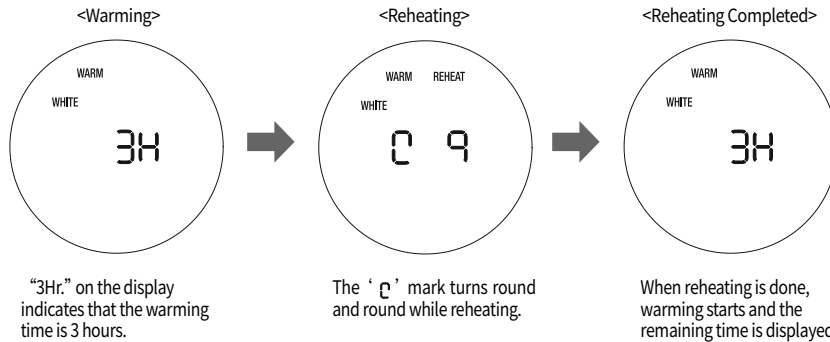
Precautions for the PRESET function

- 1 When you use the Timer function
 - ▶ Dry or old rice are not recommended for cooking.
 - ▶ Follow the provided instructions and refer to the water level on the Inner Pot for best results when adding water.
 - ▶ Rice may be scorched or suffer the searing effect if the amount of the content is excessive or the timer time is inordinately long.
- 2 The change of Time
 - ▶ To change the time, cancel the mode and restart.
- 3 If setup time is shorter than timer time
 - ▶ If setup time is shorter than timer time, the cooking starts immediately.

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a Meal

- ▶ If you want to eat warm rice, press the MODE button, select WARM REHEAT, and then press the START[▷] button. Then "WARM REHEAT" function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.



- ▶ The frequent use of the "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 "MODE" button to select WARM, and then press the "START[▷]" button to keep the rice warm. (like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor)
- ▶ 24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display to give the long time warning.
- ▶ If the lid is open for more than 5 minutes while warming, the alarm for lid open will sound.
- ▶ How to set warming manually: In standby mode, press the [MODE] button once to select "WARM" and then press the START [▷] button to start warming.

Keep Warm Precautions

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

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

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

Keeping rice warm for a long time may cause the rice to be discolored or develop an odor. So, it is recommended to keep warm for less than 12 hours.

Pressurized boiled rice is especially vulnerable to discoloration than normally cooked rice.

24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display.

The warming status of mixed/Brown Rice is worse than plain rice.

Do not keep it warm if at all possible.

The rice on the edge of the Inner Pot or the bottom of the steam outlet may turn plain or swollen. In this case, stir and mix the rice.

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to adjust the Warm Temperature

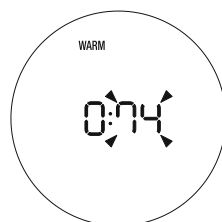
If the "warm" temperature setting is incorrect, there is a chance the rice can become discolored. If this happens, simply adjust the temperature. For more detailed information, please consult the customer service.

- 1 To enter the "Warm Temp" setting mode in Standby mode, press the TIME button for 2 seconds.
- 2 When entering the "Warm Temperature" setting mode, the currently set warming temperature is displayed.
- 3 Select the desired warming temperature with the MENU/SELECT[<]or[>] button and then press the START[▷] button.
- 4 After entering the "Warm Temperature" setting mode, if you do not press any button or just press the CANCEL[↵] button, the function will be canceled and return to the standby mode.

※ When this product is shipped, the temperature is set to 74°C. Set this function if necessary.

To adjust the warm temperature while keeping rice warm, press the "TIME" button for over 2 seconds and adjust the warm temperature.

1. In case of sour smell or soft-boiled rice: The warming temperature might be too low. Raise the temperature by 1-2°C.
2. In case of yellowish or dry rice: The warming temperature might be too high. Lower the temperature by 1-2°C.



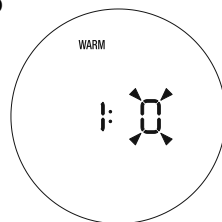
How to adjust the Customized Warm function

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

- 1 Press the TIME button in the standby mode for more than 2 seconds to enter the "Warm Temperature" setting mode, and then press the TIME button once to enter the "Customized Warm function" setting mode.
- 2 When you enter the "Customized Warm function" setting mode, the currently set custom warming state is displayed.
- 3 Select the desired customized step with the MENU/SELECT[<]or[>] button and then press the START[▷] button.
- 4 After entering the "Customized Warm function" setting mode, if you do not press any button or just press the CANCEL[↵] button, the function will be canceled and return to the standby mode.

※ When this product is shipped, this function is set to be the level of 0. Set it if necessary.

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



Unpleasant smells during warming

- ▶ Keep the appliance clean. Be sure to keep the lid clean to avoid any unpleasant smell.
- ▶ Even though the product looks clean, bacteria can inhabit all over the place and cause odor when keeping warm. If it smells too much, add approximately water for 2 servings of white rice to the scale in the inner pot and put 1 tablespoon of vinegar, close the lid, select AUTO CLEAN, and press the START[▷] button. After completion, wash the inner pot thoroughly.
- ▶ To prevent any unpleasant smell, be sure to wash the Inner Pot after cooking foods with strong flavors.

BUTTON LOCKING FUNCTION

ENGLISH

Button locking function

This is a function that allows you to set a button lock when cleaning or to prevent malfunction caused by children or pets.

1 How to Set Button Lock

1. While in standby mode, during cooking, presetting, keeping warm, or reheating, press the [MODE] button to select "Lock."
 - ▶ While the button has been locked, if you press any button except for the "CANCEL [↔]" button, a buzzer will sound.

2 How to Unlock the Button

1. While the button has been locked, if the "CANCEL [↔]" button is pressed for 2 seconds or longer, the button will be unlocked.
2. While the button has been locked, if you power off and then on, the button will be unlocked.


TROUBLESHOOTING

▼ In case the appliance does not work properly, check the following lists before consulting the dealer and service center.

Symptoms	Things to check	Possible solution
Rice is not cooked	<ul style="list-style-type: none"> Did you press the START[▷] button? Were there any problems of electricity such as a blackout? 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that “ ” appears on the display by pressing the START[▷] button after selecting the desired mode.
Rice is half-cooked or layered.	<ul style="list-style-type: none"> Did you use the measuring cup? Did you measure the appropriate amount of water? Did you rinse the rice properly? Did you presoak the rice for too long before cooking? Was the rice too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> Please refer to the page 12. Add the amount of water that is equal to the half amount of the one water level scale.
Beans (Mixed Rice) are half-cooked.	<ul style="list-style-type: none"> Were the beans (Mixed Rice) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> Presoak the beans(Mixed Rice) before cooking and use the Mixed Rice/Brown Rice mode. Some kinds of grains can be half-cooked.
If rice is overcooked or too starchy.	<ul style="list-style-type: none"> Did you select the correct mode? Did you measure the appropriate amount of water? Didn't you open the lid during the steaming stage? 	<ul style="list-style-type: none"> Select the desired mode correctly. Measure the appropriate amount of water. Do not open the lid until the steaming stage is over.
If water overflows during cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Did you use the measuring cup? Did you measure the appropriate amount of water? Did you select the correct mode? 	<ul style="list-style-type: none"> Please refer to the page 12.
When it smells during warming.	<ul style="list-style-type: none"> Is the lid closed in a correct way? Was the Power Plug plugged into the outlet during warming? Was the Warm mode on over 12 hours? Was the amount of rice too small? Is there a rice paddle or cold rice in the Inner Pot during warming? 	<ul style="list-style-type: none"> Close the lid completely. Keep the appliance plugged during warming. Keep the warming time less than 12 hours. Do not warm cold rice or other kinds of food.
“  ” is displayed.	<ul style="list-style-type: none"> “ ” indicates that there is a problem with the Temperature Sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and consult the dealer and service center.
Warming time blinks during warming.	<ul style="list-style-type: none"> Has it been 24 hours since the time you set the Warm mode? 	<ul style="list-style-type: none"> The warming time on the screen blinks after 24 hours of warming.
If brown rice is not properly germinated.	<ul style="list-style-type: none"> Did you germinate the brown rice over the specified capacity? Did you use dried brown rice? 	<ul style="list-style-type: none"> Cook appropriate amount of brown rice within the specified capacity. Dried or contaminated brown rice might not be germinated properly.

TROUBLESHOOTING

▼ In case the appliance does not work properly, check the following lists before consulting the dealer and service center.

Symptoms	Things to check	Possible solution
“LJ” appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> Is the Inner Pot in the right position? Is the voltage of the plug 220V? 	<ul style="list-style-type: none"> Place the Inner Pot in the appliance. This appliance is for 220V. Plug in the appliance accordingly.
Rice is too scorched.	<ul style="list-style-type: none"> Are there any foreign substances such as rice grains on the surface of the Inner Pot or the Temperature Sensor? Haven't you set the “Customized cooking” function? 	<ul style="list-style-type: none"> Remove any foreign substances from the outer surface of Inner Pot and the Temperature Sensor. (Refer to the page 9-10) If necessary, cancel the “Customized Cooking” function before cooking.
Unpleasant smells occur after cooking or during warming.	<ul style="list-style-type: none"> Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> Please clean it after cooking. By referring to page 9-10, wipe the lid and the steam cap clean before using it.
“Ticking” sounds is heard during cooking, warming or reheating.	<ul style="list-style-type: none"> Is it the sound from the cooking relay? Did you remove any water or moisture from the outer surface of the Inner Pot? 	<ul style="list-style-type: none"> The “ticking” sound is normal if it comes from the relay. The wet outer surface of the Inner Pot can cause “ticking” sound. Make sure to wipe out any water or moisture before inserting the Inner Pot.
“E.P” appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> “E.P” indicates that there is a problem with the environment sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and consult the dealer and customer service.
“E.uF” appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> “E.uF” indicates that there is a problem with the internal memory of MICOM. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and consult the dealer and customer service.
“E03” appears on the screen without cooking being finished for a long time.	<ul style="list-style-type: none"> Did you plug the appliance into 220V outlet? 	<ul style="list-style-type: none"> “E03” on the screen indicates that the appliance is not properly functioning due to a problem such as a disconnection of the heater or shortage of power. Unplug the appliance and consult the dealer and customer service center. “E03” appears on the screen when only water is boiled for a long time. This appliance is only compatible with the 220V power outlet. Use it accordingly.
When the button is not pressed	<ul style="list-style-type: none"> Have you set the button locked? 	<ul style="list-style-type: none"> Press the CANCEL[⇄] button for at least 2 seconds to unlock the button.
When the lid cannot be closed	<ul style="list-style-type: none"> Have you attached the Detachable cover? 	<ul style="list-style-type: none"> Attach the Detachable cover. (Refer to How to Attach and Detach the Detachable cover on page 9.)
If steam comes out of the lid	<ul style="list-style-type: none"> Are there any residues adhering to the packing? 	<ul style="list-style-type: none"> Use the packing after wiping it with a soft cloth. Keep the surroundings of the packing clean.

CẢNH BÁO AN TOÀN

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

<p>⚠ Cảnh báo Là tình huống nguy hiểm, nếu không tránh sẽ có thể gây tai nạn chết người hoặc trọng thương</p>	<p>⚠ • Kí hiệu này thể hiện cần chú ý trong một số điều kiện đặc biệt có thể gây nguy hiểm</p> <p>• Để tránh nguy hiểm cần đọc kỹ và làm theo hướng dẫn.</p>
<p>⚠ Chú ý Là tình huống nguy hiểm, nếu không tránh sẽ có thể gây các chấn thương nhẹ</p>	<p>⚠ • Kí hiệu này mang ý nghĩa “cấm” một số hành vi nào đó.</p> <p>• Kí hiệu này mang ý nghĩa “hãy thực hiện” một việc làm nào đó.</p>

⚠ Cảnh báo ⚠ Cấm

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Chú ý chỉ dùng điện có cường độ dòng điện 15A trở lên và hiệu điện thế 220V, không cắm nhiều phích cắm tại 1 ổ điện.

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

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

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

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

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

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

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

Không sử dụng sản phẩm khi không có lồng nồi.

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

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

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

Không buộc, cuộn, kéo quá mức dây cắm.

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

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

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

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

- Có thể gây nguy hiểm điện giật hoặc cháy nổ

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

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

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

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

Không tự ý tháo lắp sản phẩm

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

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

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

Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng cho những người thiếu khả năng thể chất, giác quan, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức để sử dụng thiết bị một cách an toàn mà không có sự giám sát hoặc hướng dẫn, bao gồm cả trẻ em.

- Để thiết bị ngoài tầm với của trẻ em.
- Thiết bị có thể gây điện giật, bỏng, vv.

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

- Có thể bị bỏng hoặc giật điện.

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

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

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

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

CẢNH BÁO AN TOÀN

Cảnh báo Đề nghị

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lau khô tay khi cầm hoặc rút phích cắm.

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

Chú ý Cấm

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Có thể làm bong lớp chống dính của lòng nồi.

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

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

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

Chú ý Đề nghị

Lưu ý dọn dẹp vệ sinh sau khi nấu

- Nếu sử dụng tính năng nấu cơm hoặc làm ấm cơm ngay sau khi nấu món hấp thì cơm có thể bị ẩm mốc.
- Tham khảo trang 31-32 về cách vệ sinh nồi trước khi sử dụng.

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

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

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

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

Chỉ vệ sinh sau khi nồi đã nguội.

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

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

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

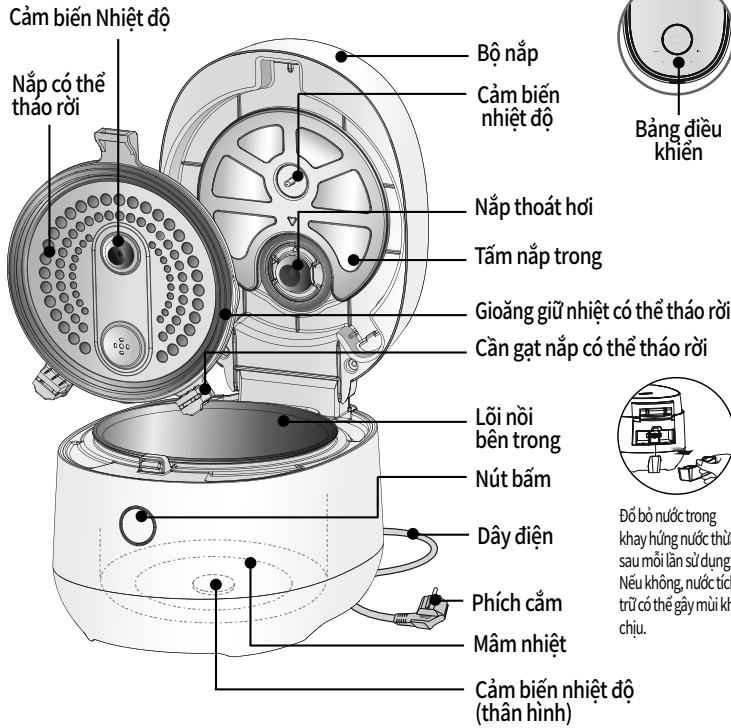
Khi vệ sinh nồi, rửa lòng nồi và nắp trong nồi bằng nước rửa bát trung tính rồi để khô, lau nồi bằng khăn sạch và khô rồi để khô.

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

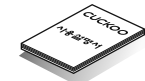
Cuộn hết phần dây điện vào trong đáy nồi.

TÊN CÁC BỘ PHẬN

TÊN CÁC BỘ PHẬN



Phụ kiện



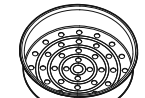
Hướng dẫn sử dụng



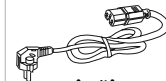
Muỗng cơm



Cốc đo



Khay hấp

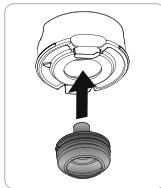


Dây điện (có thể tháo rời)

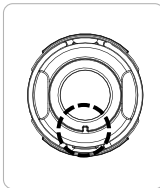


Đổ bỏ nước trong khay hứng nước thừa sau mỗi lần sử dụng. Nếu không, nước tích trữ có thể gây mùi khó chịu.

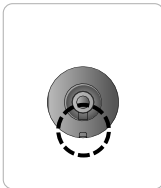
Cách lắp đặt Nắp thoát hơi



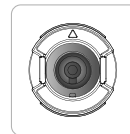
1. Gắn gioăng cao su vào nắp thoát hơi như hình minh họa ở trên.



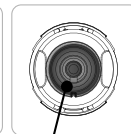
2. Gắn gioăng cao su vào nắp thoát hơi như hình minh họa ở trên.



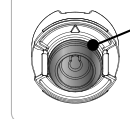
< Bên ngoài >



< Bên trong >



Cánh gioăng cao su



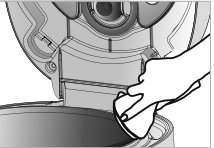



3. Kiểm tra để đảm bảo các bộ phận được lắp đúng vị trí và cánh gioăng cao su không bị gấp.

※ Khi gắn gioăng cao su, không được sử dụng các vật nhọn như nĩa, thìa, dao... (có thể làm hỏng gioăng cao su và nắp thoát hơi).

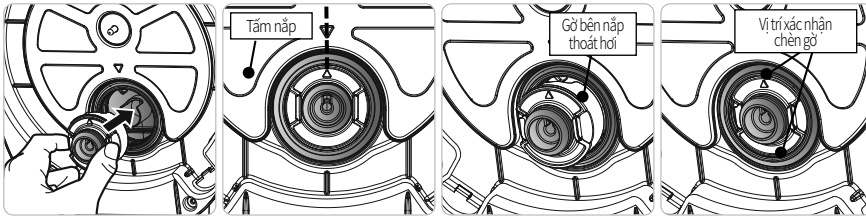
CÁCH VỆ SINH SẢN PHẨM

- Việc không vệ sinh thường xuyên có thể gây mùi khó chịu hoặc làm cớm nhanh hư. Hãy chú ý làm sạch định kỳ, đặc biệt là phần **nắp trong có thể tháo rời**, để đảm bảo cốm luôn thơm ngon và vệ sinh. (Sau khi rút phích cắm điện, và nồi nguội bớt thì mới tiến hành vệ sinh nồi)
- Lau thân nồi và nắp nồi bằng khăn khô. Không dùng các chất tẩy mạnh như benzen và dung môi.
- ※ Khi vệ sinh nồi trong, không sử dụng các vật nhọn như nĩa, thìa, dao... (có thể làm hỏng lớp chống dính của nồi trong).

Nồi Trong	Nắp (Nắp Trong)	Thân Nồi	Khoang Trong
			
Vệ sinh nồi trong bằng miếng bọt biển mềm cùng nước ấm pha xà phòng.	Vệ sinh nắp trong bằng miếng bọt biển mềm cùng nước ấm pha xà phòng.	Dùng khăn mềm ẩm lau sạch hơi nước, bụi bẩn hoặc thức ăn bám trên thân nồi.	Nếu có thức ăn hoặc bụi bẩn bám dính dưới đáy khoang nồi, hãy đảm bảo nồi đã nguội hoàn toàn rồi mới loại bỏ.

Việc sử dụng miếng bọt biển cứng, bàn chải hoặc vật liệu mài mòn có thể làm hỏng nồi trong.
Để vệ sinh tối ưu, hãy sử dụng nước rửa chén cùng miếng bọt biển mềm.

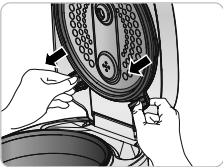
Cách lắp ráp nắp hơi



1. Gắn nắp hơi vào nắp như hình minh họa ở trên.
 2. Sau khi gắn nắp, điều chỉnh tam giác trên nắp trong và nắp thoát hơi.
- ※ Khi tháo/lắp nắp hơi

Cách tháo/ lắp nắp trong

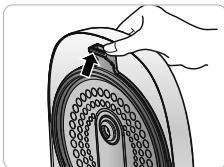
1 THÁO



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

- ※ Không cầm vào gioăng của nắp rời để kéo.
- ※ Sau khi nồi cốm điện nấu xong và đã nguội, tháo nắp rời để vệ sinh.
- ※ Khi nắp rời được lắp đúng, nắp trên có thể đóng kín.
- ※ Nếu lắp ngược chiều nắp rời, có thể gây hư hỏng cho nồi cốm điện.

2 LẮP



2. Đặt phần trên của nắp trong vào phần trên của vung nồi.



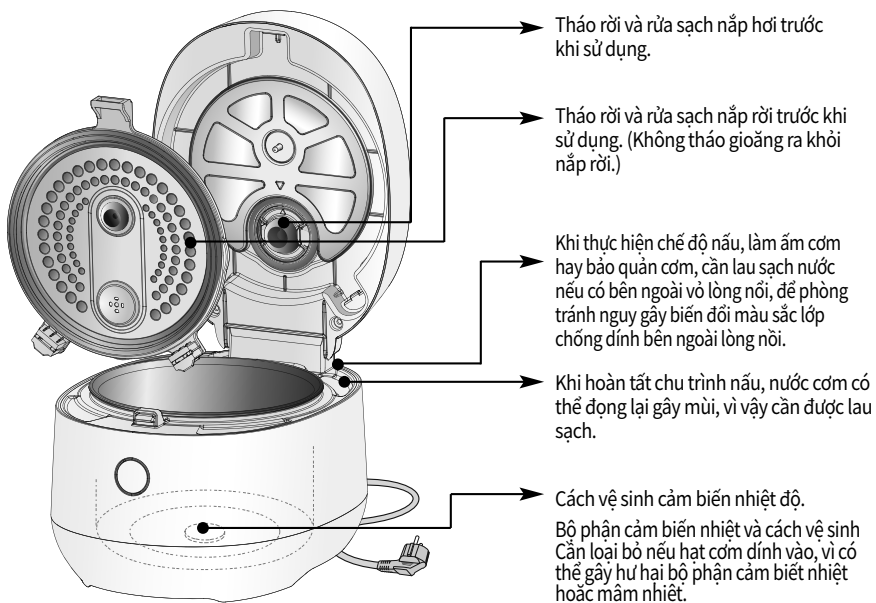
3. Sau đó dùng tay như hình trên, ấn nhẹ phần dưới của nắp trong vào là hoàn thành.

CÁCH VỆ SINH SẢN PHẨM

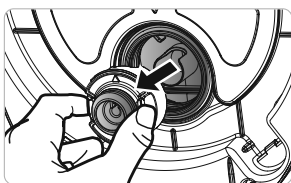
Vệ sinh bên trong nồi

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

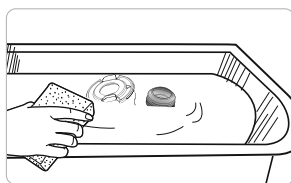
- Chỉ sử dụng muỗng xới cơm đi kèm với nồi.
- Không cho thìa hay các vật kim loại vào bên trong nồi.
- Không sử dụng các chất benzen và dung môi.
- Sau khi nêm gia vị, cần phải làm sạch nồi ngay.
- Trong khi nấu có thể xuất hiện các vết đốm, tuy nhiên điều này không ảnh hưởng đến vấn đề vệ sinh của nồi.



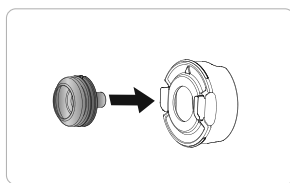
Cách vệ sinh nắp hơi



1. Như hình minh họa, sau khi tháo nắp rời, kéo nắp hơi ra.



2. Tháo riêng các bộ phận của của nắp hơi và ngâm trong nước ấm. Vệ sinh bằng miếng bọt biển hoặc khăn mềm.

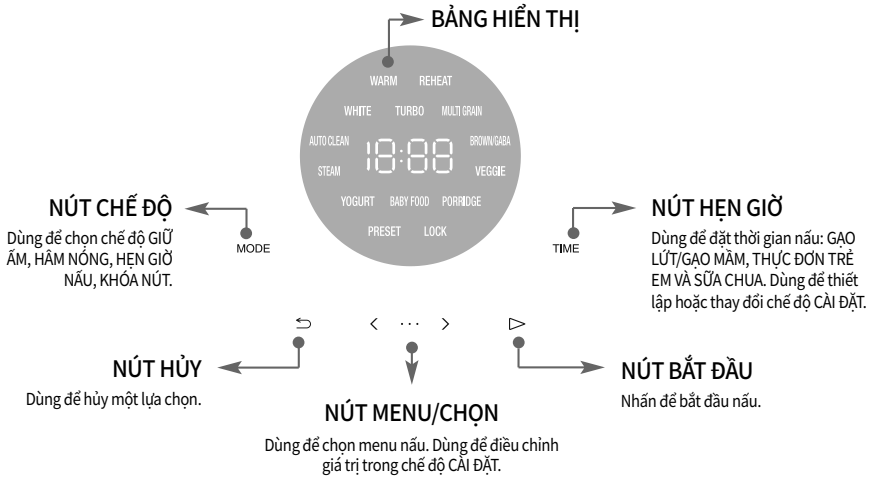


3. Lắp lại các bộ phận của nắp hơi cho đến khi nghe tiếng "tách" báo hiệu đã khớp.

※ Sau khi nấu và nồi cơm điện đã nguội, hãy tháo nắp hơi để vệ sinh.

TÊN VÀ CHỨC NĂNG CỦA TỪNG BỘ PHẬN / MÃ LỖI VÀ NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA

Tên và chức năng của từng bộ phận



- ※ Sau khi cắm dây nguồn mà không thao tác gì, màn hình sẽ hiển thị như trên, cho biết thiết bị đang ở chế độ "Chờ". (Các menu hiển thị ở chế độ "Chờ" có thể khác nhau tùy theo cài đặt của người dùng.)
- ※ Nhấn nút "Hủy" để vào chế độ "Chờ".
- ※ Nhấn giữ nút cho đến khi nghe tiếng bíp. Hình ảnh minh họa có thể khác so với thực tế.



Mã lỗi và Nguyên nhân có thể xảy ra

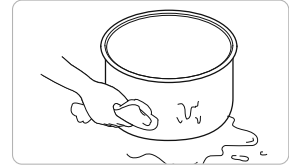
Khi thiết bị gặp sự cố hoặc sử dụng sai cách, sẽ hiển thị các ký hiệu sau.

- | | | | |
|--|---|--|---|
| | Hiển thị báo bất thường ở cảm biến nhiệt độ. | | Hiển thị khi nhiệt độ cao. Nếu mã này vẫn xuất hiện ngay cả sau khi rời cơm đã nguội, vui lòng liên hệ trung tâm bảo hành để được hỗ trợ. |
| | Lỗi này cho biết bộ nhớ ngoài của MICOM gặp vấn đề. (Liên hệ trung tâm dịch vụ hoặc đại lý) | | |
| | Khi quá trình hoạt động kéo dài bất thường mà không kết thúc. (Liên hệ trung tâm dịch vụ hoặc đại lý) | | |
| | Xuất hiện khi có lỗi ở bộ cảm biến môi trường. | | |
| | Lỗi này cho biết cảm biến môi trường gặp vấn đề. (Liên hệ trung tâm dịch vụ hoặc đại lý) | | |
| | Nếu nút cảm ứng bị nhấn giữ lâu hơn 8 giây, sẽ hiển thị lỗi này. | | |

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU

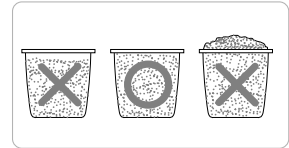
1 Rửa sạch lòng nồi và lau sạch nước.

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



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

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



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

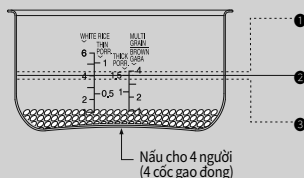
4 Cho gạo vào lòng nồi sau khi đã được vo sạch.

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

- ▶ Đặt lòng nồi trên một mặt bằng phẳng, đo lượng nước phù hợp dựa theo vạch được đánh dấu trên thành lòng nồi.
- ▶ Vạch trên thành lòng nồi dùng để đo lượng gạo và lượng nước.
- ▶ Về cách điều chỉnh lượng nước.
 - CƠM TRẮNG, CƠM TRẮNG NẤU NHANH, CƠM RAU CỦ : Điều chỉnh lượng nước theo vạch mức nước "WHITE RICE" Tối đa 6 người với chế độ Cơm trắng, Tối đa 4 người với chế độ Cơm trắng nấu nhanh, Cơm rau củ.
 - NGŨ CỐC, GẠO LỨT/GẠO MẦM GABA : Điều chỉnh lượng nước theo vạch mức nước MULTIGRAIN/BROWN GABA" Tối đa 4 người với chế độ Ngũ cốc và Gạo lứt/Gạo mầm GABA.
 - CHÁO ĐẶC : Điều chỉnh lượng nước theo vạch mức nước THICK PORR" Nấu tối đa 1.5 cốc gạo.
 - CHÁO ĐẶC : Điều chỉnh lượng nước theo vạch mức nước THIN PORR" Nấu tối đa 1 cốc gạo.

※ Khi nấu các loại hạt cứng như đậu hoặc đậu đỏ, cần ngâm trước hoặc luộc sơ rồi mới nấu ở chế độ NGŨ CỐC.

• Đối với sản phẩm dung tích 1,08L (6 người)



- 1 Để nấu gạo nếp hoặc gạo cũ:
Cho thêm nhiều nước hơn mức nước quy định
- 2 Để nấu cho 4 người (4 cốc gạo đóng): Đổ nước đến vạch mức nước số 4.
- 3 Khi gạo đã được ngâm kỹ hoặc muốn nấu cơm kỹ hơn:
Cho ít nước hơn mức nước quy định.
- 4 Khi cơm bị sượng hoặc cứng:
Có thể do loại gạo hoặc độ khô. Trường hợp này, hãy cho thêm 1-10% lượng nước.

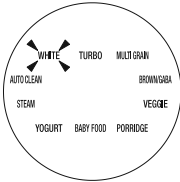
6 Đặt lòng nồi và bên trong thân nồi và đóng nắp.

- ▶ Hãy đặt nồi trong đúng vị trí và chắc chắn.
- ▶ Nếu có vật lạ như hạt gạo bám vào đáy nồi, cơm có thể không chín hoặc nồi không hoạt động chính xác.

CÁCH NẤU CƠM

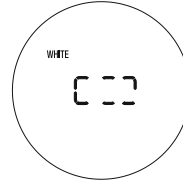
1 Nhấn nút "MENU/CHỌN[< hoặc >]" để chọn chế độ nấu mong muốn.

- Mỗi lần nhấn nút Menu/Chọn, các chế độ nấu sẽ lần lượt hiển thị theo thứ tự: Cơm trắng → Cơm trắng nấu nhanh → Ngũ cốc → Gạo lứt/Gạo mầm GABA → Cơm rau củ → Cháo → Thực đơn trẻ em → Sữa chua → Hấp → Tự động làm sạch
- Sau khi sử dụng chế độ **CƠM TRẮNG**, **NGŨ CỐC**, **GAO LỨT/GAO MẦM**, thiết bị sẽ ghi nhớ cài đặt bạn chọn. Ở lần sau, bạn có thể bỏ qua bước chọn menu và nhấn trực tiếp nút "BẮT ĐẦU"



Ví dụ: Chọn nấu Cơm trắng

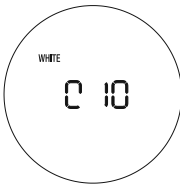
2 Nhấn nút "BẮT ĐẦU [▷]" để khởi động nấu.



Ví dụ: Chọn nấu Cơm trắng

3 Hấp cơm (ví dụ: Cơm trắng)

- Khi màn hình hiển thị số, đó là thời gian còn lại của quá trình nấu.
- Thời gian này thường cho biết giai đoạn nồi đang hấp cơm và sẽ kết thúc sau thời gian hiển thị.
- Thời gian kết thúc có thể thay đổi tùy thuộc vào chế độ nấu.



4 Hoàn tất

- Khi nấu xong, nồi sẽ phát tiếng bíp và tự động chuyển sang chế độ GIỮ AM.
- Sau khi nấu xong, hãy dùng thìa xới cơm đảo đều để thoát hơi ẩm còn dư, tránh cơm bị thiêu hoặc đổi màu.
- Trong quá trình nấu, tránh nhấn nút HỦY [↵].



Thời gian nấu theo từng thực đơn

Menu loại	CƠM TRẮNG	CƠM TRẮNG NẤU NHANH	NGŨ CỐC	CƠM GAO LỨT/GABA	CƠM RAU CỦ	CHÁO		THỰC ĐƠN TRẺ EM	SỮA CHUA	HẤP	TỰ ĐỘNG LÀM SẠCH
						ĐẶC	LOÃNG				
DUNG TÍCH	1-6 PHẦN ĂN	1-4 PHẦN ĂN	1-4 PHẦN ĂN	1-4 PHẦN ĂN	1-4 PHẦN ĂN	1~1.5 CỐC	0.5~1 CỐC	THAM KHẢO TRANG 43	THAM KHẢO TRANG 37	THAM KHẢO TRANG 42	ĐỂ VẠCH "WHITE RICE" MỨC NƯỚC SỐ 2
THỜI GIAN NẤU	KHOẢNG 33-65 PHÚT	KHOẢNG 29-36 PHÚT	KHOẢNG 44-63 PHÚT	KHOẢNG 65-84 PHÚT	KHOẢNG 39-44 PHÚT	KHOẢNG 59-77 PHÚT	KHOẢNG 64-77 PHÚT				KHOẢNG 24 PHÚT

- Sau khi nấu Thực đơn trẻ em, HẤP hoặc các món tương tự, mùi có thể lưu lại trong nồi. Vui lòng vệ sinh gioăng cao su và phần nắp nồi trước khi sử dụng lại.
- Thời gian nấu có thể thay đổi tùy loại nguyên liệu.

CÁCH NẤU CƠM

Cách sử dụng các thực đơn nấu

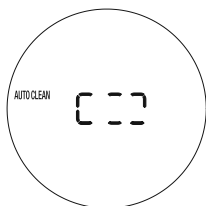
CƠM TRẮNG	Sử dụng khi muốn nấu cơm trắng.	NGŨ CỐC	Sử dụng khi muốn nấu cơm trộn giữa gạo trắng và gạo lứt.
CƠM GẠO LỨT/GABA	Dùng khi muốn nấu gạo lứt hoặc gạo lứt này mềm.	CƠM RAU CŨ	Dùng chức năng này để nấu cơm trộn rau củ.
CHÁO	Dùng để nấu các loại cháo.	THỰC ĐƠN TRẺ EM	Để chế biến nhiều loại Thức ăn dặm.
SỮA CHUA	Dùng chức năng này để ủ sữa chua.	HẤP	Dùng để hấp hoặc nấu các món khác.
CƠM TRẮNG NẤU NHANH	<ul style="list-style-type: none"> • Để rút ngắn thời gian nấu, chọn chế độ Cơm trắng nấu nhanh hoặc nhấn nút START[▷] hai lần khi chọn chế độ CƠM TRẮNG. (Mất khoảng 29–38 phút để nấu 1–4 suất cơm trắng). • Để có kết quả tốt nhất, nên ngâm gạo khoảng 20 phút trước khi nấu. • Chỉ dùng chế độ CƠM TRẮNG NẤU NHANH khi nấu tối đa 4 suất. • Ở chế độ NẤU CƠM TRẮNG NẤU NHANH, chức năng đặt giờ nấu là không khả dụng. 		

※ Sau khi nấu, cần đổ bỏ nước ngưng trong khay hứng phía sau nồi.

Hiện tượng cơm bị cháy (cháy mịn)

Khi nấu cơm, phần đáy nồi trong có thể hơi ngả vàng. Đây là hiện tượng bình thường, hay gặp hơn khi dùng chức năng "Hẹn giờ nấu" so với khi nấu bình thường. Điều này không phải lỗi của sản phẩm.

Cách sử dụng chức năng Vệ sinh tự động bằng hơi nước



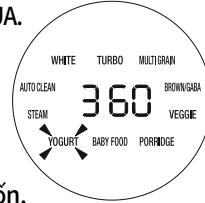
- 1 Cho nước đến vạch mức số 2, sau đó đóng nắp vào.
- 2 Nhấn nút "Menu/Chọn[<] hoặc[>]" để chọn chế độ AUTO CLEAN (Tự động làm sạch), rồi nhấn nút "BẮT ĐẦU[▷]".

CÁCH SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ “SỮA CHUA”

Cách dùng chế độ ủ SỮA CHUA. (Ở chế độ SỮA CHUA, chức năng hẹn giờ nấu không khả dụng.)

1 Nhấn nút "Menu/Chọn[<] hoặc [>]" để chọn chế độ SỮA CHUA.

▶ Khi chọn chế độ SỮA CHUA, màn hình sẽ hiển thị '360 phút'.



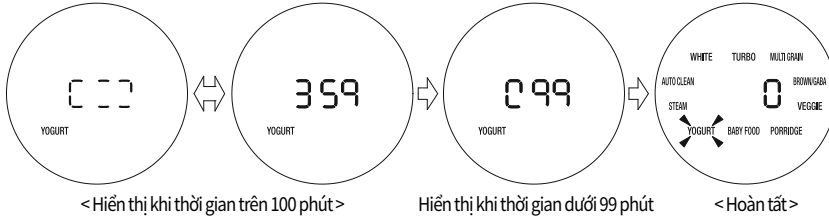
2 Nhấn nút “HẸN GIỜ” để điều chỉnh thời gian ủ mong muốn.

1. Mỗi lần nhấn nút "HẸN GIỜ", thời gian sẽ tăng thêm 30 phút.
▶ Nếu nhấn giữ liên tục, thời gian sẽ chạy tự động.

2. Thời gian ủ sữa chua có thể điều chỉnh từ 30 đến 720 phút.

3 Nhấn nút "HẸN GIỜ" để điều chỉnh thời gian ủ mong muốn.

- ▶ Sau khi khởi động, thời gian còn lại (phút) sẽ được hiển thị xen kẽ. (Nếu còn lại dưới 99 phút, thời gian sẽ được hiển thị liên tục.)
- ▶ Sau khi hoàn tất chức năng sữa chua, nồi sẽ không tự động chuyển sang chế độ GIỮ ẤM. Đèn báo SỮA CHUA sẽ nhấp nháy, và màn hình hiển thị 0 phút. (Nếu nhấn nút HỦY trong trạng thái này, nồi sẽ trở về chế độ chờ.)



Cách sử dụng chức năng Sữa chua

THỨC ĂN	MENU	CHUẨN BỊ	QUY TRÌNH
SỮA CHUA	SỮA CHUA	Sữa: 1L Sữa chua nguyên chất: 290g	<ol style="list-style-type: none"> Cho tất cả nguyên liệu đã chuẩn bị vào nồi trong và khuấy nhẹ. Đóng nắp, nhấn nút Menu/Chọn[<] hoặc [>] để chọn chế độ "SỮA CHUA", đặt thời gian 6 giờ, và nhấn nút Bắt đầu [▷] <p><Hướng dẫn></p> <ul style="list-style-type: none"> * Sử dụng sữa tươi nguyên chất. (Sữa bổ sung canxi, sữa ít béo và sữa tiết trùng có thể không lên men.) * Nếu thêm nguyên liệu khác trong quá trình ủ sữa chua có thể bị hỏng. * Sau khi hoàn tất, cho sữa chua vào tủ lạnh và thưởng thức lạnh. <p>Tùy sở thích, có thể thêm trái cây tươi, ngũ cốc hoặc mứt để ngon miệng hơn.</p>

CÁCH SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU TÙY CHỈNH

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

Nhờ chức năng điều chỉnh nhiệt độ theo từng mức (cao/thấp) sau khi gia nhiệt kết thúc, người dùng có thể tùy chỉnh nhiệt độ cài sẵn theo nhu cầu, giúp món ăn được nấu chín đúng theo khẩu vị mong muốn.

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

- Mức cao: Khi nấu ngũ cốc hoặc nấu gạo để lâu và muốn cơm dẻo
- Mức thấp: Khi nấu cơm gạo tẻ hoặc không muốn nấu cơm dẻo.

Cách sử dụng chức năng “Nấu tùy chỉnh”

- 1 Vào Chế độ Nhiệt độ giữ ấm bằng cách nhấn giữ nút HEN GIỜ trong 2 giây, sau đó nhấn nút HEN GIỜ hai lần để vào chế độ cài đặt “Nấu tùy chỉnh”.
- 2 Khi vào chế độ cài đặt “Nấu tùy chỉnh”, màn hình bên phải sẽ hiển thị.
- 3 Chọn tăng hoặc giảm nhiệt độ bằng nút “MENU/CHỌN[<]” hoặc “[>]”, sau đó nhấn nút “BẮT ĐẦU[▷]”.
▶ Nếu nhấn nút “MENU/CHỌN[<]” hoặc “[>]”, lựa chọn sẽ lặp lại theo trình tự 0 → 1 → 2 → 3 → -3 → -2 → -1 → 0.
- 4 Sau khi vào chế độ cài đặt “Nấu tùy chỉnh”, nếu không nhấn bất kỳ nút nào hoặc nhấn nút HỦY, chức năng sẽ bị hủy và trở về chế độ chờ.



<Khi vào chế độ cài đặt “Nấu tùy chỉnh”>

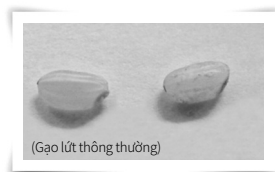
Khi nồi được xuất xưởng, chức năng Nấu được cài đặt ở mức 0. Hãy điều chỉnh lại nếu cần thiết. Các món có thể được tùy chỉnh với chức năng Nấu tùy chỉnh bao gồm: Cơm trắng, Cơm trắng nấu nhanh, Ngũ cốc, Gạo lứt/ Gạo mầm.

CÁCH SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ “ GẠO LỨT/GẠO MẦM ”

Mầm gạo lứt là gì?

- ▶ Gạo lứt chứa nhiều dưỡng chất hơn gạo trắng. Tuy nhiên, gạo lứt thường cứng và khó tiêu hóa hơn. Thông qua quá trình nảy mầm, các enzyme trong gạo lứt được kích hoạt, giúp tạo thêm dưỡng chất và dễ tiêu hóa hơn.

Cách chọn mua gạo lứt

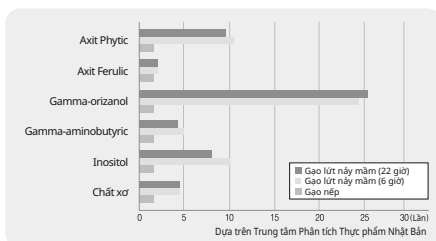


- 1 Trước tiên cần kiểm tra ngày sản xuất và ngày xay sát gạo.
 - ▶ Sử dụng gạo được thu hoạch trong vòng 1 năm và được xay sát trong vòng 3 tháng trở lại.
- 2 Kiểm tra gạo bằng mắt thường.
 - ▶ Phần lớn gạo lứt được bán ra thị trường đều có thể kiểm tra được tình trạng gạo từ bên ngoài.
 - Kiểm tra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

Đặc điểm của gạo lứt lên mầm

Gạo lứt nảy mầm giúp tăng dưỡng chất và cải thiện hương vị - vốn là điểm yếu của gạo lứt. Gạo lứt nảy mầm cũng giúp cải thiện tiêu hóa.

- ▶ Hương vị được cải thiện rõ rệt.
- ▶ Dễ tiêu hóa và giàu dinh dưỡng.
 - Kích thích hoóc-môn đường huyết có lợi cho tiêu hóa.
- ▶ Thích hợp làm thực phẩm dinh dưỡng cho trẻ em hoặc học sinh.
 - Giàu chất xơ.
- ▶ Gạo lứt nảy mầm có hàm lượng GABA (Axit Gamma Amino Butyric) cao.
 - GABA thúc đẩy quá trình trao đổi chất ở gan và thận, giúp ức chế chất béo trung tính, hạ huyết áp, thúc đẩy chuyển hóa trong tế bào não - những tác dụng này đã được y học chứng minh.



< So sánh dinh dưỡng của gạo lứt nảy mầm và gạo trắng (nấu 6 giờ) >

- ▶ Axit phytic: gấp 10,3 lần
- ▶ Axit ferulic: gấp 1,4 lần
- ▶ Gamma-oryzanol: gấp 23,9 lần
- ▶ Gamma-aminobutyric: gấp 5 lần
- ▶ Inositol: gấp 10 lần
- ▶ Chất xơ thực phẩm: gấp 4,3 lần

CÁCH SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ “ GẠO LỨT/GẠO MỀM ”

Chế độ nấu “GẠO LỨT/GẠO MỀM”

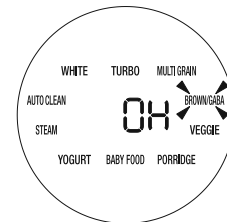
1 Để chuẩn bị nấu cơm mềm gạo lứt, cần ngâm gạo lứt vào nước trong vòng 16 giờ

Phương pháp ngâm trước khi nấu mềm

- ▶ Cho gạo lứt đã vo sạch vào một chậu chứa thích hợp, đổ nước vào cho ngập gạo.
- ▶ Thời gian ngâm trước khi nấu mềm không được vượt quá 16 giờ. Trước khi dùng chế độ nấu "GẠO LỨT/GẠO MỀM", cần vo gạo sạch với nước. Lưu ý nếu vo quá mạnh có thể làm bong mất phôi gạo - bộ phận tạo ra mềm.
- ▶ Trong quá trình ngâm, có thể phát sinh mùi đặc trưng tùy theo thời gian ngâm gạo.
- ▶ Khi ngâm xong, vo lại gạo và cho vào nồi trong.
Đổ một lượng nước thích hợp rồi chọn chế độ nấu "GẠO LỨT/GẠO MỀM"
- ▶ Vào mùa hè hoặc trong môi trường nắng nóng, có thể phát sinh mùi.
Rút ngắn thời gian ủ mềm và vo sạch gạo trước khi nấu.

2 Nhấn nút “MENU/CHỌN[<] hoặc [>]” để chọn chế độ nấu “GẠO LỨT/GẠO MỀM”

- ▶ Khi chọn thành công chế độ "GẠO LỨT/GẠO MỀM", màn hình sẽ hiển thị "0H".



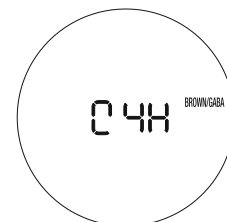
<Khi chọn GẠO LỨT/GẠO MỀM>

3 Nhấn nút “HẸN GIỜ” để cài đặt thời gian nấu.

- ▶ Khi đang ở chế độ "GẠO LỨT/GẠO MỀM", mỗi lần nhấn nút "HẸN GIỜ", thời gian ủ mềm sẽ lần lượt thay đổi theo thứ tự: 0 giờ → 2 giờ → 4 giờ → 6 giờ.

4 Nhấn nút “BẮT ĐẦU[▷]”.

- ▶ Nhấn nút “BẮT ĐẦU[▷]” để khởi chạy quá trình nấu mềm “GẠO MỀM”.
- ▶ Khi chế độ "GẠO MỀM" đang chạy, đèn báo “ĐANG NẤU” sẽ sáng cùng với thời gian nấu mềm còn lại.



CÁCH SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ “GAO LÚT/GAO MẦM”

Cách sử dụng chức năng HẸN GIỜ NẤU cho chế độ “GAO LÚT/GAO MẦM”

1. Nhấn nút "MENU/CHỌN[<] hoặc [>]" để chọn chế độ "GAO LÚT/GAO MẦM".
2. Nhấn nút "HẸN GIỜ" để đặt thời gian cho GAO LÚT/GAO NẤU về "0H". Nhấn nút "CHẾ ĐỘ" để chọn HẸN GIỜ NẤU. (Trong chế độ GAO LÚT/GAO MẦM, không thể hẹn giờ nấu trước 2, 4, 6 giờ. Nếu muốn hẹn giờ nấu, hãy đặt thời gian ở "0H" rồi đặt giờ.)
3. Nhấn nút "HẸN GIỜ" để điều chỉnh thời gian hẹn giờ.
4. Nhấn nút "BẮT ĐẦU[▷]".
Sau khi cài đặt hẹn giờ nấu, nếu không thao tác gì trong vòng 7 giây, chế độ hẹn giờ sẽ bị huỷ và trở về chế độ chờ.

VIETNAM

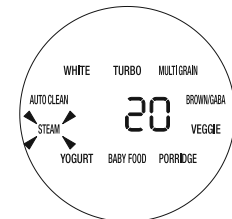
Lưu ý khi nấu ‘GAO LÚT/GAO MẦM’

- 1 Nếu muốn mầm nhỏ hơn, có thể bỏ qua bước ngâm trước. Chọn chế độ 'GAO LÚT/GAO MẦM', cài đặt thời gian ủ mầm phù hợp rồi bắt đầu nấu (hàm lượng dinh dưỡng không khác biệt nhiều theo kích thước mầm).
- 2 Vào mùa nóng, thời gian ủ mầm quá dài có thể sinh mùi. Hãy giảm thời gian ủ mầm.
- 3 Chế độ 'GAO LÚT/GAO MẦM' chỉ nấu được tối đa cho 4 người.
- 4 Có thể dùng nước máy để ủ mầm. Tuy nhiên, nên sử dụng nước suối. Quá trình này mầm có thể không thành công khi dùng nước nóng hoặc nước đun sôi để nguội.
- 5 Tỷ lệ nảy mầm và kích thước mầm có thể khác nhau tùy loại gạo lứt, tình trạng hoặc thời gian bảo quản, v.v.
- Gạo lứt nảy mầm là gạo lứt đã mọc mầm. Tỷ lệ nảy mầm và kích thước mầm có thể khác nhau tùy loại gạo lứt.
Nên dùng gạo lứt trong vòng 1 năm kể từ ngày thu hoạch và không để quá lâu sau khi xay.
- 6 Trong chế độ GAO LÚT/GAO MẦM, không thể hẹn giờ nấu trước 2, 4, 6 giờ.
- 7 Hương vị cơm có thể khác nhau tùy loại gạo lứt. Hãy dùng chức năng tùy chỉnh vị hoặc điều chỉnh lượng nước cho phù hợp khẩu vị.
- 8 Tùy vào điều kiện môi trường hoặc loại/tình trạng gạo, mầm gạo có thể không lộ rõ hoặc không xuất hiện.

CÁCH SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ “HẤP”

Cách sử dụng chức năng HẤP và hẹn giờ

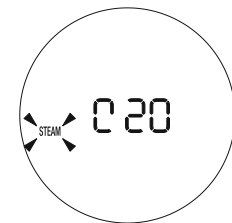
- 1** Nhấn nút “MENU/CHỌN [<] hoặc [>]” và chọn chế độ HẤP.
Khi chế độ HẤP được chọn, màn hình sẽ hiển thị '20 Phút'.



* Thời gian thiết lập mặc định là 20 phút.

- 2** Nhấn nút “HẸN GIỜ” để đặt thời gian mong muốn.
▶ Thời gian mặc định là 20 phút, và có thể đặt từ 10 phút đến 1 giờ 30 phút.
(Thời gian tăng hoặc giảm 5 phút mỗi lần bấm.)

- 3** Nhấn nút “BẮT ĐẦU [▷]” để khởi chạy chế độ HẤP.
▶ Khi chức năng HẤP hoạt động, trạng thái nấu sẽ được hiển thị và thời gian còn lại sẽ hiện trên màn hình.



4 Cách hẹn giờ nấu cho chế độ HẤP

1. Nhấn nút “MENU/CHỌN [<] hoặc [>]” để chọn chế độ HẤP. Sau đó nhấn nút “HẸN GIỜ” để cài đặt thời gian HẤP.

2. Nhấn nút “CHẾ ĐỘ” để chọn HẸN GIỜ NẤU.

3. Nhấn nút “HẸN GIỜ” để cài đặt thời gian HẸN GIỜ NẤU.
▶ Khi cài đặt thời gian HẤP từ 1 giờ trở lên, thời gian hẹn nấu có thể đặt trước 2 giờ.

4. Nhấn nút BẮT ĐẦU [▷].
▶ Sau khi cài đặt hẹn giờ nấu xong, nếu không có thao tác nào trong vòng 7 giây, chế độ hẹn giờ sẽ bị hủy và nồi quay trở về trạng thái chờ.

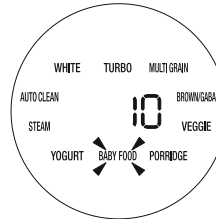
Cách sử dụng chức năng HẤP

THỰC PHẨM	CHẾ ĐỘ	CHUẨN BỊ	CÁCH THỰC HIỆN
HÁ CẢO HẤP	HẤP	Há cảo 15 cái 3/4 cốc nước (135ml)	1. Đổ nước vào nồi trong. 2. Đặt khay hấp vào trong nồi và để nguyên liệu lên khay hấp. 3. Đặt nguyên liệu đã chuẩn bị lên khay hấp. 4. Đóng nắp lại và nhấn nút Menu/Chọn [<] hoặc [>] để chọn chế độ hấp, sau đó cài đặt 20 phút cho món há cảo hấp, 50 phút cho khoai lang và khoai tây hấp, rồi nhấn nút BẮT ĐẦU [▷].
KHOAI LANG		Khoai lang (dưới 150g) 3 củ 1+1/2 cốc nước (270ml)	
KHOAI TÂY		Khoai tây (ít hơn 150g) 3 củ 1+1/2 cốc nước (270ml)	

CÁCH NẤU THỰC ĐƠN TRẺ EM

Cách sử dụng chế độ Thực đơn trẻ em và hẹn giờ

- 1** Nhấn nút "MENU/CHỌN[<] hoặc [>]" và chọn chế độ Thực đơn trẻ em.
 Khi chế độ Thực đơn trẻ em được chọn, màn hình sẽ hiển thị '10 phút'.



- 2** Nhấn nút "HẸN GIỜ" để đặt thời gian mong muốn.
 ▶ Thời gian mặc định là 10 phút, và có thể đặt từ 10 phút đến 50 phút. (Thời gian tăng hoặc giảm 5 phút mỗi lần bấm.)



- 3** Nhấn nút "BẮT ĐẦU[▷]" để khởi chạy chế độ Thực đơn trẻ em.
 ▶ Khi chức năng Thực đơn trẻ em hoạt động, trạng thái nấu sẽ được hiển thị và thời gian còn lại sẽ hiện trên màn hình.

4 Cách hẹn giờ nấu cho chế độ Thực đơn trẻ em

1. Nhấn nút "MENU/CHỌN[<] hoặc [>]" để chọn chế độ Thực đơn trẻ em. Sau đó nhấn nút "HẸN GIỜ" để cài đặt thời gian nấu Thực đơn trẻ em.

2. Nhấn nút "CHẾ ĐỘ" để chọn HẸN GIỜ NẤU.

3. Nhấn nút "HẸN GIỜ" để cài đặt thời gian HẸN GIỜ NẤU.

4. Nhấn nút BẮT ĐẦU[▷].
 ▶ Sau khi cài đặt hẹn giờ nấu xong, nếu không có thao tác nào trong vòng 7 giây, chế độ hẹn giờ nấu sẽ bị hủy.

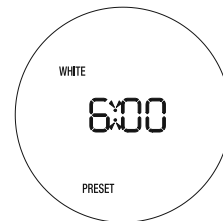
Cách sử dụng chức năng Thực đơn trẻ em

LOẠI MÓN ĂN	CHỌN THỰC ĐƠN	NGUYÊN LIỆU CHUẨN BỊ	HÃY LÀM NHƯ THẾ NÀY
CHÁO KHOAI LANG VÀ TÁO		Khoai lang: 70g, Táo: 70g, Nước: 1 cốc, Mật ong: một chút	<ol style="list-style-type: none"> Gọt vỏ táo và khoai lang sau đó thái mỏng. Cho công thức số 1 cùng với 1 cốc nước vào nồi trong. Sau khi khóa nắp và chọn [Thực Ăn Dặm] trong MENU/CHỌN [<] hoặc [>], nhấn nút START [▷] sau khi cài đặt thời gian hấp hơi đa năng trong vòng 45 phút. Món ăn sau khi nấu xong, dùng muỗng gào đều, cho một chút mật ong rồi thưởng thức.
CƠM MỀM CÁ NGŨ VÀ RAU	MÓN ĂN TRẺ EM	Cơm: 50g, Thịt cá ngừ đóng hộp: 30g, Ốt chuông: 10g, Cà rốt: 10g, Nước: 1/2 cốc, Bơ, bột lá kim: một chút	<ol style="list-style-type: none"> Loại bỏ đầu trong thịt cá ngừ, dùng thìa làm nhuyễn thịt. Băm nhỏ ớt chuông và cà rốt. Cho vào bát ớt chuông, cà rốt, cơm rồi trộn đều. Phết một lớp bơ vào đáy nồi, cho nguyên liệu ở mục 3 cùng nước vào. Khóa nắp, chọn chế độ [Thực ăn dặm] bằng cách nhấn nút MENU/CHỌN [<] hoặc [>], cài đặt thời gian hấp đa năng 15 phút, rồi nhấn nút BẮT ĐẦU [▷]. Sau khi nấu xong, dùng muỗng khuấy đều.

CÁCH SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HẸN GIỜ NẤU

Cách sử dụng chức năng HẸN GIỜ NẤU TRƯỚC

- 1 Nhấn nút “CHẾ ĐỘ” và chọn HẸN GIỜ NẤU.**
- 2 Nhấn nút MENU/CHỌN[<] hoặc [>] để chọn chế độ nấu mong muốn.**
 - ▶ Có thể chọn: CƠM TRẮNG, NGŨ CỐC, GẠO LỨT/GẠO MẦM(0H), THỰC ĐƠN TRẺ EM, HẤP, TỰ ĐỘNG LÀM SẠCH.
 - ▶ Không thể chọn: CƠM TRẮNG NẤU NHANH, GẠO LỨT/GẠO MẦM (2,4,6H), SỮA CHUA.
- 3 Đặt thời gian bằng cách nhấn nút “HẸN GIỜ”.**
 - ▶ Mỗi lần nhấn, thời gian sẽ tăng thêm 10 phút.
 - ▶ Thời gian có thể điều chỉnh từ 1 giờ đến 12 giờ 50 phút.
- 4 Nhấn nút “BẮT ĐẦU[▷]”.**
 - ▶ Sau khi cài đặt hẹn giờ, nếu không có thao tác nào trong vòng 7 giây, chế độ hẹn giờ nấu sẽ bị hủy.
 - ▶ Khi cài đặt hẹn giờ nấu thành công, đèn "HẸN GIỜ NẤU" sẽ nhấp nháy 3 lần rồi sáng liên tục.
 - ▶ Thời gian hiển thị trên màn hình là thời gian còn lại cho đến khi nấu xong. (Thời gian hoàn tất có thể thay đổi tùy theo điều kiện sử dụng hoặc dung lượng nấu)



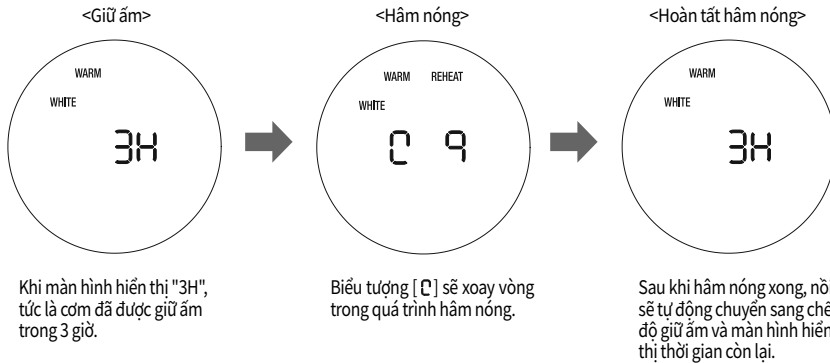
Lưu ý khi sử dụng chức năng HẸN GIỜ NẤU

- 1 Khi sử dụng chức năng hẹn giờ**
 - ▶ Không nên dùng gạo khô hoặc gạo cũ.
 - ▶ Hãy làm theo hướng dẫn và tham chiếu vạch nước nồi trong để đong nước chính xác.
 - ▶ Nếu lượng gạo cho vào quá nhiều hoặc thời gian hẹn giờ quá dài, cơm có thể bị khô hoặc cháy.
- 2 Thay đổi thời gian.**
 - ▶ Để thay đổi thời gian, cần hủy chế độ hiện tại rồi cài đặt lại từ đầu.
- 3 Khi thời gian cài đặt ngắn hơn thời gian hẹn giờ.**
 - ▶ Nếu thời gian cài đặt ngắn hơn thời gian hẹn giờ, nồi sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.

ĐỂ GIỮ ẤM CƠM ĐÚNG CÁCH

Dùng Bữa

- ▶ Nếu muốn ăn cơm nóng, nhấn nút **CHẾ ĐỘ**, chọn **HÂM NÓNG**, rồi nhấn nút **BẮT ĐẦU**[▷].
Khi đó, chức năng "HÂM NÓNG" sẽ được kích hoạt và bạn có thể ăn cơm nóng sau 9 phút.



- ▶ Nếu sử dụng chức năng "HÂM NÓNG" quá nhiều, cơm có thể bị đổi màu hoặc khô. Khuyến nghị chỉ nên dùng 1-2 lần mỗi ngày.
- ▶ Nếu nấu cơm bằng thiết bị hâm nóng khác hoặc bếp ga, sau đó cho cơm vào nồi cơm điện và nhấn nút "CHẾ ĐỘ" để chọn GIỮ ẤM, rồi nhấn "BẮT ĐẦU[▷]" để giữ ấm cơm. (Việc cho cơm nóng vào nồi đang nguội có thể khiến cơm bị đổi màu hoặc ẩm mềm)
- ▶ Sau 24 giờ giữ ấm, màn hình sẽ nhấp nháy để cảnh báo thời gian giữ ấm quá lâu.
- ▶ Nếu mở nắp quá 5 phút khi nồi đang giữ ấm, còi báo hiệu sẽ kêu.
- ▶ Cách cài đặt giữ ấm thủ công: Ở chế độ chờ, nhấn nút [CHẾ ĐỘ] một lần để chọn "GIỮ ẤM", sau đó nhấn nút BẮT ĐẦU[▷] để bắt đầu giữ ấm.

Những chú ý khi giữ ấm

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

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

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

Khi giữ ấm cơm quá lâu có thể làm cơm bị đổi màu hoặc có mùi khó chịu, vì vậy chỉ nên dùng chức năng giữ ấm dưới 12 tiếng. Cơm nấu bằng nồi áp suất đặc biệt dễ bị đổi màu hơn so với cơm nấu bình thường.

Sau khi dùng chế độ giữ ấm quá 24 giờ, trên nồi sẽ có đèn nhấp nháy báo hiệu quá thời gian giữ ấm.

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

Cơm ở thành lòng nồi hoặc dưới lỗ thoát hơi có thể bị nhão hoặc phồng lên. Trong trường hợp này, hãy xới và trộn đều cơm.

ĐỂ GIỮ ẤM CƠM ĐÚNG CÁCH

Điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm cơm

Nếu cài đặt nhiệt độ "giữ ấm" không đúng, cơm có thể bị đổi màu.

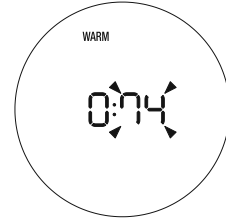
Nếu điều này xảy ra, hãy điều chỉnh lại nhiệt độ. Để biết thêm chi tiết, vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ khách hàng.

- 1 Để vào chế độ cài đặt "Nhiệt độ Giữ ấm" trong chế độ Chờ, nhấn giữ nút HEN GIỜ trong 2 giây.
- 2 Khi vào chế độ cài đặt "Nhiệt độ Giữ ấm", nhiệt độ giữ ấm hiện tại sẽ được hiển thị.
- 3 Chọn nhiệt độ giữ ấm mong muốn bằng nút MENU/CHỌN [**<**] hoặc [**>**], sau đó nhấn nút BẮT ĐẦU [**>**].
- 4 Sau khi vào chế độ cài đặt "Nhiệt độ Giữ ấm", nếu không nhấn nút nào hoặc chỉ nhấn HỦY [**↵**], chức năng sẽ bị hủy và trở về chế độ Chờ.

※ Khi xuất xưởng, nhiệt độ mặc định được cài đặt là "74°C". Chỉ cài đặt lại nếu cần thiết.

Để điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm trong khi cơm đang được giữ ấm, nhấn giữ nút HEN GIỜ hơn 2 giây và điều chỉnh nhiệt độ.

1. Trường hợp cơm có mùi chua hoặc nhão: Nhiệt độ giữ ấm có thể quá thấp. Tăng thêm 1-2°C.
2. Trường hợp cơm vàng hoặc bị khô: Nhiệt độ giữ ấm có thể quá cao. Giảm 1-2°C.



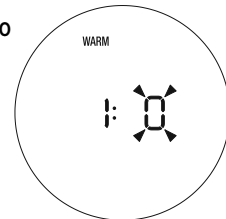
Cách điều chỉnh tùy chọn chức năng giữ ấm

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

- 1 Trong chế độ Chờ, nhấn giữ nút HEN GIỜ hơn 2 giây để vào chế độ cài đặt "Nhiệt độ Giữ ấm", sau đó nhấn nút HEN GIỜ thêm 1 lần nữa để vào chế độ cài đặt "Giữ ấm Tùy chỉnh".
- 2 Khi vào chế độ cài đặt "Giữ ấm Tùy chỉnh", trạng thái giữ ấm tùy chỉnh hiện tại sẽ được hiển thị.
- 3 Chọn mức giữ ấm tùy chỉnh mong muốn bằng nút MENU/CHỌN [**<**] hoặc [**>**], rồi nhấn nút BẮT ĐẦU [**>**].
- 4 Sau khi vào chế độ "Giữ ấm Tùy chỉnh", nếu không nhấn nút nào hoặc chỉ nhấn HỦY [**↵**], chức năng sẽ bị hủy và trở về chế độ Chờ.

※ Khi xuất xưởng, chức năng này được cài ở mức 0. Chỉ cài đặt lại nếu cần.

1. Khi mở nắp và thấy nước chảy nhiều : điều chỉnh mức nhiệt lên 1,2 mức
2. Ở thành nồi, cơm có hiện tượng nhão : điều chỉnh mức nhiệt lên 1,2 mức



Xuất hiện mùi khó chịu trong quá trình giữ ấm

- ▶ Luôn giữ nồi sạch sẽ. Đảm bảo nắp nồi sạch để tránh gây mùi khó chịu.
- ▶ Ngay cả khi nồi trông có vẻ sạch, vi khuẩn vẫn có thể tồn tại và gây mùi trong quá trình giữ ấm. Nếu mùi quá nặng, hãy thêm lượng nước tương đương 2 phần gạo trắng vào nồi trong, cho thêm 1 muỗng canh giấm, đóng nắp, chọn TỰ ĐỘNG LÀM SẠCH, rồi nhấn BẮT ĐẦU [**>**]. Sau khi hoàn tất, rửa sạch kỹ nồi trong.
- ▶ Để ngăn gây mùi khó chịu, hãy chắc chắn rửa sạch nồi trong sau khi nấu những món có mùi nặng.

CHỨC NĂNG KHÓA NÚT BẤM

Chức năng khóa nút bấm

Chức năng này cho phép bạn khóa nút khi vệ sinh hoặc để ngăn sự cố xảy ra do có thao tác của trẻ nhỏ hoặc thú cưng.

1 Cách Khóa nút

1. Khi ở chế độ chờ, trong lúc nấu, hẹn giờ nấu, giữ ấm, hoặc hâm nóng, nhấn nút [CHẾ ĐỘ] để chọn "Khóa".
 - ▶ Khi nút đã bị khóa, nếu nhấn nút bất kỳ nào ngoại trừ nút "HỦY[↵]", sẽ có tiếng bíp cảnh báo.

2 Cách mở khóa nút

1. Khi nút đã bị khóa, nếu nhấn giữ nút "HỦY[↵]" trong 2 giây hoặc lâu hơn, nút sẽ được mở khóa.
2. Khi nút đã bị khóa, nếu tắt nguồn rồi bật lại, nút cũng sẽ được mở khóa.


XỬ LÝ SỰ CỐ

▼ Trong trường hợp thiết bị không hoạt động đúng cách, hãy kiểm tra danh sách sau trước khi liên hệ đại lý hoặc trung tâm dịch vụ.

Hiện tượng	Những điều cần kiểm tra	Giải pháp khả thi
Cơm không chín	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã nhấn nút BẮT ĐẦU [>] chưa? Có xảy ra sự cố nào về điện như bị mất điện không? 	<ul style="list-style-type: none"> Sau khi chọn chế độ mong muốn, hãy chắc chắn rằng biểu tượng [E] đã xuất hiện trên màn hình bằng cách nhấn nút BẮT ĐẦU [>].
Cơm sống hoặc chín không đều.	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có dùng cốc đong không? Bạn đã đong đúng lượng nước chưa? Bạn đã vo gạo đúng cách chưa? Bạn có ngâm gạo quá lâu trước khi nấu không? Gạo có bị quá khô không? 	<ul style="list-style-type: none"> Vui lòng tham khảo trang 34 trong sách hướng dẫn. Thêm lượng nước bằng một nửa vạch nước tương ứng.
Đậu (Gạo hỗn hợp) chưa chín.	<ul style="list-style-type: none"> Đậu (Gạo hỗn hợp) có bị khô quá không? 	<ul style="list-style-type: none"> Ngâm đậu (Gạo hỗn hợp) trước khi nấu và dùng chế độ Gạo hỗn hợp/Gạo lứt. Một số loại hạt ngũ cốc có thể bị sống.
Nếu cơm bị nhão hoặc nát.	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã chọn đúng chế độ nấu chưa? Bạn đã đong đúng lượng nước chưa? Bạn có mở nắp trong quá trình nấu không? 	<ul style="list-style-type: none"> Chọn đúng chế độ mong muốn Đo lượng nước thích hợp. Không mở nắp cho đến khi nấu xong.
Nếu nước trào ra ngoài khi đang nấu.	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có dùng cốc đong không? Bạn đã đong đúng lượng nước chưa? Bạn đã chọn đúng chế độ nấu chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> Vui lòng tham khảo trang 34 trong sách hướng dẫn.
Khi có mùi trong lúc giữ ấm.	<ul style="list-style-type: none"> Nắp đã được đóng đúng cách chưa? Phích cắm điện có được cắm vào ổ khi giữ ấm không? Chế độ giữ ấm có được bật quá 12 giờ không? Lượng cơm có ít quá không? Có muối xối cơm hoặc cơm nguội trong nồi khi giữ ấm không? 	<ul style="list-style-type: none"> Đóng nắp hoàn toàn. Đảm bảo nồi được cắm điện khi giữ ấm. Giữ ấm ít hơn 12 giờ. Không làm ấm cơm nguội hoặc các loại thức ăn khác.
Hiện thị “ E _ _ ” .	<ul style="list-style-type: none"> “ E _ _ ” cho biết Cảm biến Nhiệt độ gặp vấn đề. 	<ul style="list-style-type: none"> Rút phích cắm điện và liên hệ đại lý hoặc trung tâm dịch vụ.
Thời gian giữ ấm nhấp nháy trong quá trình giữ ấm.	<ul style="list-style-type: none"> Đã qua 24 giờ kể từ khi bạn đặt chế độ giữ ấm chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> Thời gian giữ ấm trên màn hình sẽ nhấp nháy sau 24 giờ giữ ấm.
Nếu gạo lứt không được nấu mềm đúng cách.	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có làm này mềm gạo lứt vượt quá dung tích cho phép không? Bạn có dùng gạo lứt khô không? 	<ul style="list-style-type: none"> Nấu lượng gạo lứt thích hợp theo dung tích quy định. Gạo lứt khô hoặc bị nhiễm bẩn có thể sẽ không nấu mềm đúng cách.

XỬ LÝ SỰ CỐ

▼ Trong trường hợp thiết bị không hoạt động đúng cách, hãy kiểm tra danh sách sau trước khi liên hệ đại lý hoặc trung tâm dịch vụ.

Hiện tượng	Những điều cần kiểm tra	Giải pháp khả thi
“LJ” hiển thị trên màn hình.	<ul style="list-style-type: none"> Nồi trong có được đặt đúng vị trí không? Đặt nồi trong vào trong thiết bị. 	<ul style="list-style-type: none"> Điện áp của phích cắm có phải 220V không? Thiết bị này dùng điện áp 220V. Hãy cắm thiết bị đúng theo yêu cầu.
Cơm bị quá khô.	<ul style="list-style-type: none"> Có dị vật gì như hạt gạo trên bề mặt của nồi trong hoặc cảm biến nhiệt độ không? Bạn có cài đặt chức năng "Nấu Tùy chỉnh" không? 	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ dị vật khỏi bề mặt ngoài của nồi trong và cảm biến nhiệt độ. (Tham khảo trang 31-32) Nếu cần thiết, hãy hủy bỏ chức năng "Nấu Tùy chỉnh" trước khi nấu.
Có mùi khó chịu sau khi nấu hoặc trong khi giữ ấm.	<ul style="list-style-type: none"> Sau khi nấu bạn có vệ sinh nồi không? 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy vệ sinh nồi sau khi nấu. Tham khảo trang 31-32, lau sạch nắp và nắp hơi trước khi sử dụng.
Có tiếng "Tạch tạch" khi nấu, giữ ấm hoặc hâm nóng.	<ul style="list-style-type: none"> Có phải là tiếng động phát ra từ rơ-le nấu không? Bạn đã lau khô nước hoặc hơi ẩm ở mặt ngoài của nồi trong chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> Tiếng "tạch" là bình thường nếu phát ra từ rơ-le. Bề mặt ngoài của nồi trong nếu bị ướt có thể gây ra tiếng "tạch". Hãy đảm bảo lau khô trước khi đặt nồi trong vào.
“E_P” hiển thị trên màn hình.	<ul style="list-style-type: none"> “E_P” chỉ ra rằng cảm biến môi trường có vấn đề. 	<ul style="list-style-type: none"> Rút phích cắm điện và liên hệ đại lý hoặc trung tâm dịch vụ.
“E_UF” hiển thị trên màn hình.	<ul style="list-style-type: none"> “E_UF” chỉ ra rằng bộ nhớ trong của MICOM có vấn đề. 	<ul style="list-style-type: none"> Rút phích cắm điện và liên hệ đại lý hoặc trung tâm dịch vụ.
“E03” hiển thị trên màn hình mà quá trình nấu không kết thúc trong một thời gian dài.	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có cắm thiết bị vào ổ điện 220V chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> “E03” trên màn hình chỉ ra rằng thiết bị không hoạt động đúng cách do có sự cố như ngắt kết nối với bộ phận gia nhiệt hoặc thiếu điện. Rút phích cắm điện và liên hệ đại lý hoặc trung tâm dịch vụ. “E03” hiển thị trên màn hình khi chỉ có nước được đun trong một thời gian dài. Thiết bị này chỉ tương thích với ổ điện 220V. Hãy sử dụng đúng cách.
Khi không nhấn được nút	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có cài đặt khóa nút không? 	<ul style="list-style-type: none"> Nhấn giữ nút HUY[] trong ít nhất 2 giây để mở khóa nút.
Khi không thể đóng nắp 	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã gắn Nắp rời chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> Gắn nắp rời. (Tham khảo phần Cách gắn và tháo nắp rời tại trang 31.)
Khi hơi nước thoát ra từ nắp	<ul style="list-style-type: none"> Có cần bám vào giăng cao su không? 	<ul style="list-style-type: none"> Lau gioăng bằng khăn mềm trước khi sử dụng. Giữ khu vực xung quanh giăng sạch sẽ.

MEMO

MEMO

CUCKOO