
IH PRESSURE RICE
COOKER

CUCKOO

OPERATING INSTRUCTIONS

CRP-LH06 FUZZY SERIES
1.08L(1-6PERSONS)



CUCKOO

CONTENTS

Thank you very much for purchasing “CUCKOO” Electric Rice cooker/warmer

Read the following instruction manual before use. Save this instruction manual for future reference. This manual will be useful if you have any questions or have problems operating the rice cooker.

저희 쿠쿠 압력보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히 감사드립니다.

이 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오.
사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로 발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.

CONTENTS

BEFORE USING

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
SPECIFICATIONS	4
SAFETY PRECAUTIONS	7~8
DOUBLE MOTION PACKING	9
NAME OF EACH PART	10
HOW TO CLEAN	11~12
FUNCTION OPERATING PART	13
ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE	13

WHEN USING

HOW TO SET CURRENT TIME	14
BEFORE COOKING RICE	15
FOR THE BEST TASTE OF RICE	16
HOW TO COOK	17~18
CUCKOO CUSTOMIZED TASTE FUNCTION	19
HOW TO COOK SUPER GRAINS	20
HOW TO USE “GABA RICE (BROWN RICE)”	21~22
HOW TO COOK MULTI COOK	23
HOW TO COOK SOUS VIDE	24
HOW TO COOK FROZEN RICE	25
HOW TO MAKE SCORCHED RICE	26
HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING/ REHEATING FUNCTION	27~28
PRECAUTIONS FOR PRESET COOKING / REHEATING	29
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY	30~32
HOW TO USE POWER SAVE	33
HOW TO USE POWER SAVE SCREEN LIGHT / LOCK BUTTON / REMAINING COOKING TIME DISPLAY MODE	34

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	35~37
---------------------------------	-------

목 차

사용하기전에

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
제품규격	4
안전상의 경고	38~39
각 부분의 이름	40
제품 손질 방법	41~42
기능 조작부의 이름과 역할	43
기능 표시부의 이상점검기능	43
취사전 준비사항	44
취사는 이렇게 하십시오	45

MỤC LỤC

DẶN DÒ QUAN TRỌNG	5
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	6
Cảnh báo an toàn	46~47
TÊN CÁC BỘ PHẬN	48
Cách làm sạch nồi cơm	49~50
TÊN VÀ VAI TRÒ CỦA BẢNG ĐIỀU KHIỂN CHỨC NĂNG	51
TÍNH NĂNG KIỂM TRA BẤT THƯỜNG CỦA BỘ PHẬN HIỂN THỊ CHỨC NĂNG	
Chuẩn bị trước khi nấu cơm	52
Cách nấu cơm	53

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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, fires, other injuries, or damage to property.

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

HOW TO USE EXTENSION CORD

Note:

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

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

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

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

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

Please, keep this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name(모델명)		CRP-LH06 Fuzzy Series
Power Supply(전원)		220V~, 50-60Hz
Power Consumption(소비전력)		1090W
Cooking Capacity (취사용량)	WHITE RICE(백미), SAVORY WHITE RICE(구수한 백미), STICKY WHITE RICE(찰진 백미), HIGH HEAT STICKY WHITE RICE(찰진 백미 고화력)	0.18L~1.08L(1~6cups)
	MULTI GRAIN RICE(잡곡), SAVORY MULTI GARIN RICE(구수한 잡곡), STICKY MULTI GRAIN RICE(찰진 잡곡), HIGH HEAT STICKY MULTI GARIN RICE(찰진 잡곡 고화력)	0.18L~0.72L(1~4cups)
	TURBO WHITE RICE(백미 쾌속), TURBO MULTI GRAIN RICE(잡곡 쾌속)	
	SCORCHED RICE(누룽지), BLACK BEAN RICE(검은콩밥), FROZEN RICE(냉장생동밥), SUPER GRAIN(슈퍼곡물)	
	SOFT WHITE RICE(SOFT백미)	
	GABA RICE(현미/발아)	
	PORRIDGE(영양죽)	
Power Cord Length(전원코드길이)		0.09~0.27L(0.5~1.5cups)
Pressure(사용압력)		98.0KPa kPa(1.0kgf/cm ²)
Weight(중량)		7kg
Dimension (치수)	Width(폭)	26.2cm
	Length(길이)	38.3cm
	Height(높이)	26.0cm

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 bằng áp suất cao. 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, luôn luôn kiểm tra áp suất và xả van áp suất.
20. Không sử dụng thiết bị để chiên dầu.
21. Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) bị suy giảm thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị từ người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
22. Không đặt nồi cơm vào nước khi vệ sinh.

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 và xả áp suất 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 trần xa khỏi van xả áp suất khi đang xả áp suất.
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 dây van xả áp 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 khách sạn.
- Trong khách sạn và các môi trường cư trú khác.
- Trong môi trường nhà riêng.

CÁCH SỬ DỤNG DÂY NGUỒN

Ghi chú:

- A. Dây nguồn ngắn (hoặc bộ dây) đi kèm theo để tránh rối dây do dây dài.
B. Dây nối nên được sử dụng đúng cách.
C. Cách sử dụng dây nối cho nồi cơm:
(1) Sử dụng đúng hiệu điện thế cho nồi cơm.
(2) Nếu thiết bị đặt dưới đất, dây nối cũng nên được đặt dưới đất.
(3) Dây điện và dây nối nên được đặt sao cho tránh gây nguy hiểm cho trẻ em.






"Thiết bị này có phích cắm phân cực (một chấu rộng hơn chấu còn lại). Để giảm nguy cơ bị điện giật, phích cắm được thiết kế để ăn khớp với ổ cắm điện phân cực theo một chiều duy nhất. Nếu phích cắm không hoàn toàn khớp với ổ cắm điện, phải đảo ngược phích cắm. Nếu phích cắm vẫn không khớp, phải liên lạc với một thợ điện có bằng chứng nhận. Không được chỉnh sửa phích cắm bằng bất kỳ cách nào."

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm		CRP-LH06 Fuzzy Series
Nguồn điện		220V~, 50-60Hz
Công suất		1090W
Dung tích nấu	Cơm trắng, Cơm trắng thơm dẻo, Cơm dẻo, Cơm dẻo nấu nhiệt cao	0.18L~1.08L(1~6cups)
	Ngũ cốc, Ngũ cốc thơm dẻo, Ngũ cốc mềm, Ngũ cốc nấu nhiệt cao	0.18L~0.72L(1~4cups)
	Cơm trắng nấu nhanh, Ngũ cốc nấu nhanh	
	Cơm cháy, Cơm đậu đen, Cơm đông lạnh, Siêu ngũ cốc	
	Cơm trắng mềm	
	Gạo mầm GABA	
Cháo	0.09~0.27L (0.5~1.5cups)	
Độ dài dây nguồn		1.0m
Áp suất		98.0KPa kPa(1.0kgf/cm ²)
Trọng lượng		7kg
Kích thước	Chiều rộng	26.2cm
	Chiều dài	38.3cm
	Chiều cao	26.0cm

SAFETY PRECAUTIONS

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

 Warning	This means that the action it describes may result in death or severe injury.	 • This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.	 • indicates a prohibition
 Caution	This means that the action it describes may result in injury or property damage.	 • indicates an instruction	

Warning **Do not**

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

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

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

- It can cause fire, electric shock or injury.
- For repair, contact dealer or the service center.

Use a single socket with the rated current above 15A.

- Using several lines in one socket can cause overheating or fire. Please check the power cord and plug frequently.
- Use an extension cord with the rated current above 15A.
- Use AC 220~240V only.

Please pay careful attention against water and chemicals

- It can cause an electric shock or fire.

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 damaged power cord, plug, or loose socket.

- Please check the power cord frequently for damage.
- Serious damage can cause electric shock or fire.
- If the plug is damaged, contact the dealer or a service center.

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

- It can cause an electric shock or fire.
- If it contacts water, please separate power cord and contact dealer and service center.

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

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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.

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 in then do not turn the product over or shake it, please contact the dealer or service center.

Do not turn the Lock/Unlock Handle to “Unlock” while cooking.

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- After you finish the cooking do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

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

- It can cause an electric shock or fire.

Do not insert metal objects such as pins and wires or any other external substances in the automatic steam exhaust outlet or any other slot.

- It can cause an electric shock or fire.
- Especially be careful to keep it out of reach of children.

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

Don’t spray or put any insecticides or chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.
- If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call a dealer or a service center.

Don’t let foreign substances such as needle, cleaning pin, or metal get in or block the in let/out let pipe or gape.

- It can cause an electric shock or fire.
- Do not put a cleaning pin in a gap or a hole of the product except when dearing a steam outlet.

Do not open the LID while in heating and cooking.

- It can cause burns.
- If you need to open the lid while cooking, keep pressing the cancel button for 2 seconds and confirm internal steam released completely turning the pressure weight over.

Remove a foreign substance on the cord and plug with a clean cloth.

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

Be careful that both the plug and power cord are not to be shocked by animal attack or sharp metal materials.

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

SAFETY PRECAUTIONS

Caution

Do not

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

- Do not place the power cord between furniture. It can cause an electric shock resulting in fire.
- Please check the power cord and plug frequently.
- When using on furniture be cautious of steam release as it can cause damage, fire and and/or electric shock.

Do not press heavy things on the power cord.

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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

- It can cause a system malfunction or fire.

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

- It can cause an electric shock.

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

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

Do not use over the maximum capacity.

- It can cause overflow or breakdown.
- Do not cook over stated capacity for cooking of chicken soup and congee.

Do not touch the metallic surface of the inner pot and pressure weight after cooking or warming.

- It can cause burns.
- Remaining hot steam can cause burns when you tilt the pressure weight while and right after the cooking.

Don't use the cooker near a magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.

Do not drop or impact the cooker.

- It can cause a safety problem.

Recommended detergent for inner pot cleaning (inside, outside)

Available	Unavailable
Cotton wool, Sponge wool, Microfiber, Mesh wool	Blue, Green scrubber (Abrasive material), Iron, Stain wool, Other metallic materials

- If you do not use a suitable scrubber for cleaning, the inner pot coating may be damaged and peeled off.

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

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

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

- It can cause deformation of the inner pot.
- It can cause to spill the inner coating.

Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.

Please use the cooker for it's intended purpose.

- It can cause malfunction or smell.

After you finish cooking, do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

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

Do not place on rough top or tilted top.

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

Please call customer service if the inner pot coating peels off.

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

Do not hold the cooker by the inner pot handle.

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

Always turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" when not in use.

- It can cause deformation by remaining pressure.

Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

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

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

- Electric short might cause fire.

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

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

Please clean the body and other parts after cooking.

- After cooking chicken soup, multi cook dishes, and etc., the smell may be absorbed.
- Clean the oven packing, top heater plate, and inner pot every time you cook any of those.
- It can cause alteration or smell.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating.
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise.
- Please call the customer service for those cases.
- Please, do not pull out the clean steam vent by force.

Be cautious when steam is being released.

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

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

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

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

DOUBLE MOTION PACKING

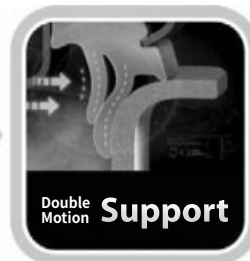
Once the Double Motion Packing locks into place, no steam escapes into the air. You can then enjoy rice that remains fresh and tasty longer than before.



Double Motion Packing is CUCKOO's unique and innovative patented technology that reduces the general packing's minimal but gradual steam leakage considerably. The Double Motion Packing has a two-layer structure: an airtight layer and a support layer. Thanks to the improved airtightness, **you can enjoy fresh and tasty rice longer.**

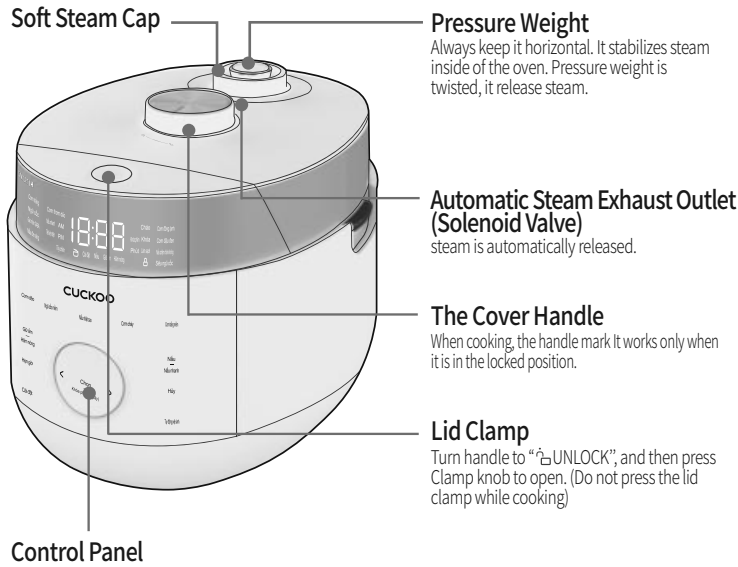
Double Motion Packing is a completely new packing realized by CUCKOO. Thanks to its advanced concept and technology, once the lid is closed, the Double Motion Packing starts its first process, "**Move-Airtight**," that improves airtightness by locking both the airtight layer and the support layer. When the cooking starts and the inside pressure increases, its second process, "**Move-Support**," locks up **the airtight layer** even more **and increases the freshness and full-flavor of the rice.**

Thank you for choosing our CUCKOO Double Motion Packing product. Enjoy rice that stays fresh and full of flavor for a long time

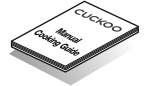


NAME OF EACH PART

NAME OF EACH PART



Accessories

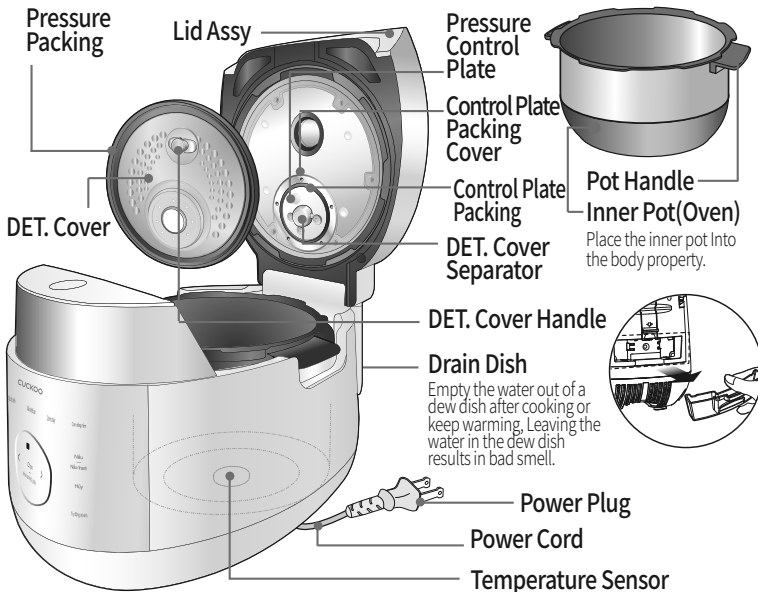


Manual

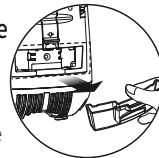


Rice Scoop

NAME OF EACH PART



Rice Measuring Cup



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)

- To prevent foul odor clean the lid assy after the rice cooker has cooled and the rice cooker is unplugged.
- Clean the body of rice cooker and the cover with a dry towel. Do not use benzene or thinner to clean the rice cooker. The layer of starch, which is the residue from rice cooking, may appear on the detachable cover or inside of rice cooker. This layer does not cause any health risk.
- Do not put materials like screws into holes of detachable cover. Check the back cover and front cover.

Detachable cover & Pressure packing

After cleaning detachable cover, put it back on the lid Unless detachable cover is mounted, preset cooking cannot be done. (Alarm may sound while keeping warm.)

① Hold the handle of the Detachable Cover, press the center of the button, and pull the handle in the direction of the arrow, and it can be easily separated from the product to be cleaned.
 ※ When you separate or mount the Detachable Cover, it could easily drop, so be sure to hold the handle.
 ※ If you don't press the center of the button, the operation may not be carried out, so be sure to press the center of the button.

② Wash the cover with cooking purpose neutral detergent and sponge frequently, and wipe off moisture with handkerchief.
 ※ Please keep clean the edge of rubber packing, then the rice cooker last's longer.

③ When you mount the Detachable Cover, hold the handle of the Detachable Cover, attach it to the Cover, and push the bottom end unit of the Detachable Cover until you hear a clicking sound.

DET.cover CLOSED
 DET.cover OPEN

Please fir a rubber packing into the cover plate completely after washing or replacing the rubber packing.

① To separate the rubber packing, please pull it out from the cover plate as shown in the picture.

② To put back the rubber packing, please fit it to each of 6 projections and holes as shown in the picture.

③ After fitting 6 projections to the holes, please press the rubber packing around the corner completely as shown in the picture.

④ Please check that the rubber packing fits into the cover plate completely. If not, steam may be released from the crack between the packing and the plate.

Safety Packing	Inner Pot	Moisture Dish of the Main Body	Inside of the Main body
Make sure to clean the clean steam went after/before use. Do not try to pull out the clean steam went and safety packing, clean it with care. Make sure the clean steam went and safety packing are installed completely after/before use. If the steam vent is detached, or not attached completely, please contact customer service.	Wipe the water on the outside and bottom of the Inner Pot. A rough sponge, a brush or an abrasive can cause scratches on the coating. Use a dishwashing liquid and a soft cloth or a sponge. ※ Keeping the contact area of the Inner Pot with the pressure packing always clean, increases the product's durability.	Wipe the main unit with a wet cloth that has been extracted out of al water ※ Caution Do not clean the inner pot with any sharp cutlery inside (fork, spoon, chopsticks, etc.). - The coating of the inner pot may peel off.	Make sure to clean the steam control went before and after use.

Detachable cover & Pressure packing

1. Handle must be turned to “**♣**”(Lock) during Cooking.
When the lamp is turned on it means that it is ready to cook.
2. After cooking, turn the handle from “**♣**”(Lock) to “**♠**”(Unlock) turn the handle to open. If there is unreleased steam in the Inner pot it might be hard to turn the handle. In this case twist the pressure weight and let the excess steam out. Do not open by force.
- Handle must be turned to “**♠**”(Unlock) when opening and closing.
- If the lamp does not turn on, it would not operate the “PRESSURE COOK” and ‘PRESET/AUTO CLEAN’ buttons. Make sure the handle is located in “**♣**”(Lock).



HOW TO CLEAN

How to clean the Pressure Weight nozzle

Pressure Weight

The cooker might not function properly if the steam valve and the Pressure Valve are clogged, be sure to remove any foreign substances in the valve with the cleaning pin before and after cooking. In order to remove any foreign substances in the Pressure Valve, please regularly use the Automatic Sterilization. (refer to 20P)
Please regularly check if the hole of steam exhaust outlet is clogged or not.

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

<How to clean the Pressure Weight and Steam Valve >



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



- 3 Reassemble the Pressure Weight by turning it clockwise.
- 4 When the Pressure Weight is properly reassembled, it will revolve freely.



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

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

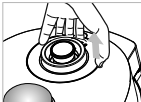


Abrasive

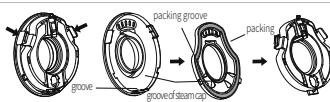
Material Brush

How to clean the soft steam cap

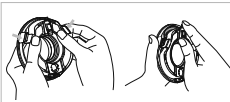
※ Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.



- 1 Detach the soft steam cap like the picture.



- 2 Press the hook in the back, and follow the arrow to detach and clean. Make sure you clean frequently with a sponge or a neutral detergent.

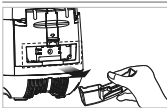


- 3 Assemble the went so that it fits into the groove perfectly.

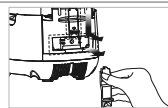


- 4 After you attach the soft steam cap to fit into the groove, press "A" part firmly to assemble the soft steam cap into the product.

How to clean dew dish



- 1 Separate dew dish



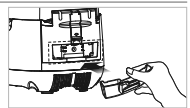
- 2 Separate the drain ditch cap by pushing it down. it down.



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



- 4 Clean the drain ditch cap with brush kit.



- 5 Securely put in the dew dish after cleaning.

When lid does not close perfectly

Do not try to close the lid by force. It can cause problems.



1. Please check if the inner pot is placed correctly inside of the rice cooker.
2. To close the lid, turn the handle to unlock position as shown in the picture on the right.



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

FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

FUNCTION OPERATING PART

Display

WARM/REHEAT Button
Used to warm or reheat

PRESET Button
Used to preset Preferred cooking time

MODE Button
This function is used to customize Individual Cooking preference, time-setting, keep warm temperature setting, and power saving mode.

MENU/SELECTION Button
> : Right selection button
< : Left selection button
This function is used to select menu or change the time. Used when changing the function selected by setting button.

SET Button
This function is used to select a function or to button-lock function.

DIRECT TOUCH
This function is used when cooking Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, SCORCHED RICE, SOFT White Rice.

HIGH HEAT Button
This function is used to activate the High heat cooking mode of the cooking functions such as White Rice, Multi Grain Rice

COOK/TURBO Button
Used to start cooking

CANCEL Button
This function is used to cancel a selection or release remaining steam in the inner pot When using Power Saving Function

AUTO CLEAN Button
When you use automatic steam cleaning function

※ When you see an image like one in the right side on your display, it means the rice cooker is in 'stand-by' mode.
 ※ Press 'Cancel' button to enter the 'Waiting' mode.
 ※ Press the button until you hear the buzzer sound. The image of the plate may different.

stand-by 12:00 <stand-by mode>

Error Code and Possible Cause

When the product has any problems or used it inappropriately, you can follow the below marks. If error persistently shows up even in normal using conditions or after taking measure, inquire with customer service.

- L1** When the inner pot is not placed into the unit.
- E_F** Problem on fan motor. ("E_F" mark blink.)
- E_ _** **E_P** **E_t** Problem on temperature sensor. ("E_ _" mark, "E_P" mark, "E_t" mark blink.)
- E 10** This error code is shown when power is disconnected for 10 minutes while cooking. Press "Cancel" button to reset to Stand-by mode.
- 13Ho** When setting preset time longer than 13 hours Set the preset time within 13 hours.
- ED01** If the lid lock handle is not fully turned to the "Lock" position and you press the "Cook/Quick Cook", "Keep Warm/Reheat", "Preset/Auto Clean" buttons, or any "Menu Selection" button, this error will appear.
- Edo** It appears on the display when you press "COOK" or "PRESET" button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to "unlock", it can be solved by turning handle to "unlock" and then turn to "Lock".
- E_w** Problem on micom power.
- EwF** Problem on micom memory.
- Eco** This error message shows up when 'PRESSURE COOK' or 'KEEP WARM/REHEAT' button is pressed while separate cover is not mounted. Mount separate cover. While keeping warm. alarm will sound and keeping warm and reheating do not work.
- HP** **HF** This code indicates the function of checking for abnormality of power of product.
- E_P** Problem on environment sensor.

HOW TO SET CURRENT TIME

How to set current time

ex) 8:25 am now

1 Press 'MODE' button 1 times.

- ▶ 'MODE' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.
- ▶ A voice comes up saying "Setting mode for current time. Touch and slide to set current time then press SET button."
- ▶ 'MODE', 'SET' and 'CANCEL' buttons turn ON.



2 Set 8'clock and 25minute as pressing 'SELECTION' button.

- ▶ 1 min up " > " button
1 min down " < " button
- ▶ 10 min up or down " << ", " >> " keep pressing.
- ▶ Careful of setting am, pm.
- ▶ In case of noon 12:00 it is 12:00 pm



3 Press the SET button when the setting is completed.

- ▶ 'SET' button blinks and 'MODE', 'CANCEL' buttons turn ON.
- ▶ If is over 7sec without 'SET' button, setting time will be canceled, it is canceled due to overtime.



■ About lithium batteries

- Lithium batteries are built into this product for power outage compensation function and watch function, and the batteries have a life span of about 3 years, but may vary depending on their performance.
- If the current time is reset to 12:00 when you remove and plug the power plug, there is a problem with the batteries (discharge, etc.), so contact the customer service center and exchange the batteries at the designated service center.

■ What is Power Outage Function

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

BEFORE COOKING RICE

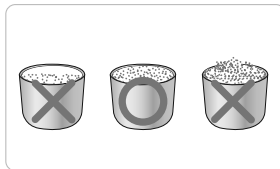
1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot.

- ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
- ▶ Tough scrubber can make the coating of inner pot come off.
- ▶ Do not clean the inner pot with sharp utensils (forks, spoons, chopsticks, etc.) in it.
 - The coating of the inner pot may be peeled off.
 - In the event of scratches or peeling of the inner pot coating due to customer negligence, it will be charged even within the free service period.



2 Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup.

- ▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person. (ex: for 3 servings → 3 cups, for 6 servings → 6 cups)



3 Wash thoroughly until clear water comes out.

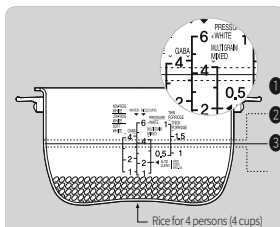
4 The washed rice is transferred to the inner pot.

5 Adjust the amount of water according to the menu.

- ▶ Put the inner pot on a flat surface and adjust the amount of water according to the scale marked on the inner pot.
- ▶ The scale marked on the inner pot indicates the water scale when rice and water are poured together.
- ▶ Regarding water height adjustment

- WHITE RICE, SAVORY WHITE RICE, STICKY WHITE RICE, HIGH HEAT STICKY RICE, TURBO WHITE RICE, SCORCHED RICE, BLACK BEAN RICE, FROZEN RICE : Set the water scale to 'PRESSURE WHITE'. WHITE RICE, SAVORY WHITE RICE, STICKY WHITE RICE, HIGH HEAT STICKY RICE can be cooked to max 6 servings, TURBO WHITE RICE, SCORCHED RICE, BLACK BEAN RICE, FROZEN RICE can be cooked to max 4 servings.
- MULTI GRAIN RICE, SAVORY MULTI GARIN RICE, HIGH HEAT STICKY MULTI GARIN RICE, TURBO MULTI GARIN RICE, SUPER GRAIN : Set the water scale to 'MULTI GRAIN/MIXED'. MULTI GRAIN RICE, SAVORY MULTI GARIN RICE, HIGH HEAT STICKY MULTI GARIN RICE, TURBO MULTI GARIN RICE, SUPER GRAIN can be cooked to max 4 servings.
- SOFT WHITE RICE : Set the water scale to 'SOFT WHITE'. SOFT WHITE RICE can be cooked to max 4 servings.
- GABA RICE : Set the water scale to 'GABA'. GABA RICE can be cooked to max 4 servings.
- THICK PORRIDGE : Set the water scale to 'THICK PORRIDGE'. THICK PORRIDGE can be cooked to max 1.5 cups.
- THIN PORRIDGE : Set the water scale to 'THIN PORRIDGE'. THIN PORRIDGE can be cooked to max 1 cup.

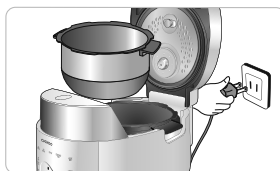
※ Hard grains such as beans and red beans should be soaked or boiled, then cooked in the Multi grain Rice, Sticky Multi grain Rice, Savory Rice, High Heat Sticky Multi grain Rice, or Turbo Multi grain Rice menu. Depending on the type of multi grain grains, the rice may be half-cooked.
 ※ For the amount of cooking by menu, refer to "Cooking Time by Menu" on page 17.
 ※ This model is not available for cooking with Low Pressure White Rice and Soft White Rice menus.



- 1 When you want the soft rice: Pour more water than the measured scale.
- 2 White rice for 4 persons (4 cups): Set the water to scale 4 of "White Rice"
- 3 When the rice is soaked enough or when you want overcooked rice: Pour less water than the measured scale.
- 4 When the rice is undercooked or hard-boiled: It occurs due to differences in rice varieties or moisture content (old rice). In this case, increase the amount of water by 1 - 10% compared to the measured scale.

6 Plug in the power plug and put the inner pot in the main body.

- ▶ Make sure that the detachable cover is attached.
- ▶ If the detachable cover is not installed, "E C O" is displayed and the buttons do not work. When placing the inner pot into the main body, carefully insert it so that it completely enters the main body.
- ▶ If foreign substances such as rice are stuck on the bottom of the inner pot, cooking may not work well or there is a risk of malfunction.
- ▶ The lid will not close unless the inner pot is correctly mounted on the main body. (Make sure that the handle of the inner pot goes into the groove of the main body.)



7 After closing the lid, turn the lid locking handle to the "LOCK" position.

- ▶ When the "LOCK" icon appears on the display panel, it indicates that the lid is securely locked.
- ▶ If you press the Cook or Quick Cook button without turning the lid locking handle to the "LOCK" position, a warning sound will be emitted and "E01" will appear on the display. Cooking will not start.
- ▶ When in Keep Warm mode, press the Cancel button to stop warming before selecting another function.
- ▶ If "Edo" appears on the display, turn the lid locking handle to the "OPEN" position, then back to the "LOCK" position. This will restore normal operation. (This function checks the operation of the lid locking detection device.)

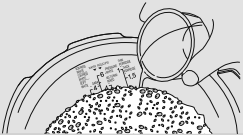
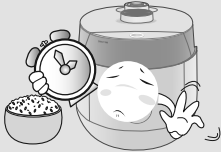


※ This does not apply if you have already turned the lid locking handle to the "OPEN" position at least once after cooking is completed.

FOR THE BEST TASTE OF RICE

Cook tasty rice with Cuckoo pressure rice cooker

For the best taste of rice, check the following points carefully.

<p>Use the measuring cup</p> <p>Pour the water until water level marking in the inner pot</p>	<ul style="list-style-type: none">• When measuring the rice, use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice.)• Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot.	<p>When the proportion between the amount of rice is not proper, rice can be crisp or hard.</p> 
<p>How to keep the rice</p>	<ul style="list-style-type: none">• If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where ventilates well and avoid a direct ray of light. It can prevent evaporation of rice moisture.• If the rice has been unsealed for long, rice can be dry and stale. In this case, you should pour the half of water more. It's tastier.	<p>When rice is too dry, it can be crispy even though measuring the amount of rice is accurate.</p>
<p>It's better to set the preset time shortly.</p>	<ul style="list-style-type: none">• If possible, do not use the preset time function if rice is too dry and pour more water more.	<ul style="list-style-type: none">• If you set "Preset" over the 10 hours or "Preset" dried rice, rice can be crisp or half cooked. Even worse condition, rice can be cooked different tastes each level.• If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased.
<p>It's better to set the Keep warming time shortly.</p>	<ul style="list-style-type: none">• It's better to set the keep warming in 12 hours. 	<p>If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, and can cause odor.</p>
<p>Keep the product clean.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Clean the product often. (Especially clean the top of the cover for external substance.)	<p>Wipe the lid heating part well for any rice or external substance.</p>

HOW TO COOK

How to use the cooking menu

WHITE RICE	Use this function to cook white rice.	STICKY WHITE RICE	Use this function to cook sticky white rice
SAVORY WHITE RICE	Use this function to cook savory white rice.	FROZEN RICE	This menu is used to prepare rice for freezing.
MULTI GRAIN RICE	Used to cook a variation of mixed or brown rice.	GABA RICE (2H-6H)	Use this function to cook germinated brown rice.
GABA RICE(OH)	Used to cook variation of brown rice.	STICKY MULTI GRAIN RICE	Use this function to cook sticky mixed rice
SOFT WHITE RICE	Use this function to cook soft white rice.	MULTI COOK	Allows you to set the temperature the heating power And cooking time manually for your dish.
PORRIDGE	For cooking porridge.	SCORCHED RICE	Used to cook scorched rice when cooking is done.
BLACK BEAN RICE	Use this function to cook black bean rice.	SOUS VIDE	For cooking SOUS VIDE.
SAVORY MULTI GRAIN RICE	Use this function to cook savory mixed rice.	SUPER GRAIN	Used to cook a variety of super grain rice.
AUTO CLEAN (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.	HIGH HEAT (Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice)	Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanoizing effect could be increased.)
TURBO WHITE RICE	<ul style="list-style-type: none"> · If selected turbo white rice, total cooking time will be reduced. (It takes about 14minutes when you cook the white rice for 2 persons.) · Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 4 persons. · The result of TURBO WHITE RICE is less than that of ordinary WHITE RICE, thus only use TURBO WHITE RICE for 4 cups or less. · If you soak the rice in water for about 20minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good. 		
TURBO MULTI GRAIN RICE	<ul style="list-style-type: none"> · If selected turbo mixed rice, total cooking time will be reduced. (It takes about 30minutes for cooking MULTI GRAIN RICE for 2 persons.) · Turbo mixed rice cooking lessens the quality of food, so only use for less than 4 people. 		

※After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water.

How to use AUTO CLEAN (Steam Cleaning)



Put water until water scale AUTO CLEAN, make sure to close and lock the cover.

After choosing AUTO CLEAN button in standby mode, press "COOK/TURBO" button.

Simple Soft Function

You can soak grains before starting cooking by setting a desired time with this function.

▶ Setting Method



- To activate the Simple Soft Function, press "PRESET" button within 5 seconds right after. CUCKOO started the menu for White rice, SAVORY White Rice, Turbo White Rice, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, Turbo Multi Grain Rice, Sticky White Rice, High heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High heat Multi Grain Rice, Scorched Rice, SOFT White Rice, Black Bean Rice, Frozen Rice
- To change the soaking time, press "PRESET" button in simple Soft Function: the time setting can change from 10 to 30 minutes, 60 minutes, and No Soaking Time.
- If you do not press any button for more than 5 seconds while setting the soaking time, it will be automatically set back to the current soaking time. After the soaking time is over, the cooking will start.
 - ※ Soaking time is counted by 1 minute unit.
 - ※ If you unlock the lid Handle during the simple Soaking Function, the cooking will be canceled.
 - ※ The longer the soaking time, the melanoizing phenomenon.

Melanoizing phenomenon

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

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

CUCKOO CUSTOMIZED TASTE FUNCTION

Cuckoo customized cooking function

- ▶ While cooking you can control the heating temperature (both high an low) depending on, your preference. Initialization is set up “0” get step by step as the case may be.
 - High step : for cooking cereals, old rice and soft-boiled rice.
 - Low step : for cooking the year’s crop of rice.

How to use Cuckoo Customized cooking function

- 1 If you press the ‘MODE’ button 4 times, customized cooking function is setup.
- 2 “MY MODE” setting screen



4-1 High level mode



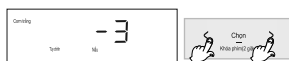
Push the 'SELECTION' button, then the screen will be changed as above picture.

3 “MENU” setting screen



Make the menu changed by pressing 'SELECTION' button.

4-2 Low level mode



Push the 'SELECTION' button, then the screen will be changed as above picture.

5 Setting completed screen after



If you press the 'SET' button to complete your customized cooking. (If you press 'CANCEL' or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.)

1. 'CUCKOO customized cooking function' applies to White rice, SAVORY White Rice, Turbo White Rice, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, Turbo Multi Grain Rice, GABA Rice, Sticky White Rice, High heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High heat Multi Grain Rice, SOFT White Rice, Super Grain, Black Bean Rice, Frozen Rice.
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.

HOW TO COOK SUPER GRAINS

What are supergrains?

Supergrains have a better nutritional balance than that of rice, and contain an abundance of various vitamins, minerals, antioxidants, and dietary fiber. It is a good alternative to rice, and is an excellent nutritional source for supplementing nutrition.

Characteristics of Supergrains

- ❶ Kamut (for antioxidant effects): Kamut contains selenium, which removes active oxygen from your body.
- ❷ Oats (for preventing constipation): Oats possess rich unsaturated fatty acids and fiber.
- ❸ Chick peas (for weight loss): Chick peas contain arginine, which helps burn fat and expand blood vessels.
- ❹ Green lentils (for recovery from fatigue): Green lentils contain rich protein, Vitamin B, and iron.
- ❺ Quinoa (for preventing adult diseases): Quinoa possesses unsaturated fatty acids, which reduce cholesterol.

How to Use Supergrain Menu

- ❶ **Turn the Cover Coupling Handle toward “” (Lock), and press the Select button to select Supergrain.**

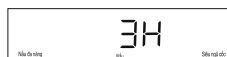
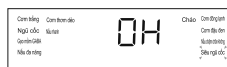
▶ When the Supergrain menu is selected, 0H is displayed on the Display.

- ❷ **Press the SET button, and set the time with the Select button.**

- ▶ Every time you press the right Select button or the left Select button, the supergrain soaking time is repeatedly selected to be 0H (0 hour) or 3H (3 hours).
▶ The supergrain soaking time can be selected to be 0 hour or 3 hours.

- ❸ **Press the Cook/Turbo button.**

- ▶ When you press the Cook/Turbo button or the SET button and press the Cook/Turbo button, soaking begins for the set time. When the soaking is completed, cooking immediately begins.
▶ During soaking, ‘Cook’ is displayed, along with the remaining time.



Precautions for Cooking Supergrains

- ❶ When cooking supergrains, use the Mixed Grains Water Level. You can cook up to eight servings.
- ❷ There may be differences in melanozing or rice condition depending on the kind of supergrain. Adjust the water volume to suit your taste, or use the Customized Taste function.
- ❸ In case of the Supergrain menu, reservation is not available.
- ❹ When you cook hard grains, select 3H (3 hours) for soaking before cooking.
- ❺ If you want softer texture, cook by the following method.
 - ▶ When you cook 'chick peas,' soak chick peas for four to six hours at room temperature before cooking.
 - ▶ When you cook 'oats,' soak oats for 30 minutes to one hour at room temperature before cooking.
- ❻ When cooking is finished and the product has warmed, mix the cooked rice well.

Precautions for Cooking Kamut

- ❶ Separately wash kamut and rice. Put kamut in the Inner Pot (in order to soften kamut's texture), and then put rice in the Inner Pot. Then, adjust the water volume with the Mixed Grains Water Level.
- ❷ Select the Supergrain Menu, and set the soaking time to be 3H (3 hours) with the Select button, and then press the Cook/Turbo button.
- ❸ When cooking is finished and the product has warmed, mix the cooked rice well.

HOW TO USE "GABA RICE (BROWN RICE)"

What is Germinated Brown rice?

- ▶ Brown rice has richer nutrients than polished rice. However, brown rice is rather tough and hard 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

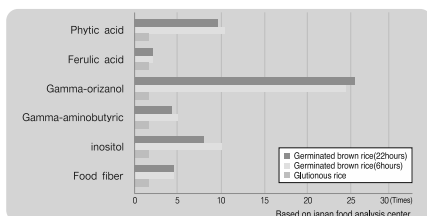


- 1 Check the dates of harvest and pounding.
 - ▶ The dates should be within 1year from harvest, 3 months from pounding.
- 2 Inspect rice with your eyes.
 - Check to see if the embryo is alive
 - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for a germination
 - Avoid fractured, not fully corned, or empty ear's. Empty ear's may generate odors during germination and and be 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 adults.
 - Rich with dietary fiber.
- ▶Germinated brown rice has rich GABA (Gamma Aminobutyric 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
- ▶ Gammma-aminobutyric 5Times
- ▶ Inositol 10Times
- ▶ Food fiber 4.3Times

HOW TO USE “GABA RICE (BROWN RICE)”

Using “GABA RICE” 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. “GABA RICE” menu. Be careful that hard washing may cause embryos which generate the germination to fall off.
- ▶ unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination
- ▶ When Pre-germination has been completed, wash the rice and put in inner pot(oven). Pour appropriate amount of water, and use “GABA RICE” menu.
- ▶ In summer or hot temperature environment odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.

2 Set the Lock/Unlock handle to “Lock”, press “Menu/Selection” button to select “GABA RICE” Menu



When you select the Brown Rice/ GABA Rice menu, 0H is displayed on the display.

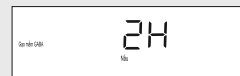
- ▶ The set button will flash and the Cancel and Cook button will turn on.

3 Press the Set button and set the time with the Select button.

1. You can set the brown rice germination time (0 hour or 2 hours or 4 hours or 6 hours) with the right select button and the left select button.

- ▶ The High Pressure Cook button will flash, and the Cancel button will turn on.
- ▶ If you eat brown rice without germination, select 0H for GABA Rice and cook.

4 Press the Cook button.



※ 3 more hours for germination

- ▶ Pressing “COOK/TURBO” button will begin the “GABA rice” process, after set time, cooking will begin immediately.
- ▶ During brown rice germination, “cooking” mark is displayed and the remaining time is displayed.

Precautions for ‘Brown GABA’ Cooking

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

HOW TO COOK MULTI COOK

How to use the Multi cook and preset time



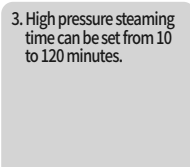
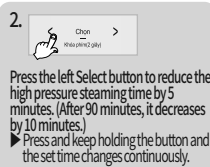
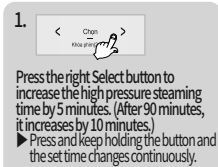
Set the lid handle at “Δ”(Lock) and press ‘MENU/SELECTION’ button to select ‘MULTI COOK’.

- ▶ ‘SET’ button blinks, and ‘CANCEL’ and ‘COOK’ buttons light.
- ▶ TIME is indicated on the display when ‘MULTI COOK’ menu is selected.



Press ‘SET’ button, and set cooking time with ‘MENU/SELECTION’ button.

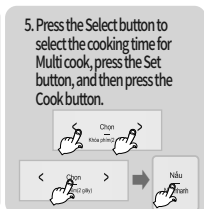
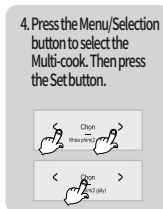
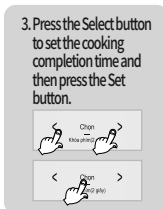
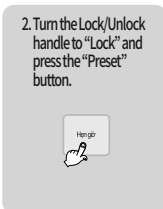
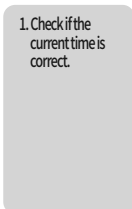
- ▶ ‘SET’, ‘CANCEL’ and ‘COOK’ buttons light.



Press COOK button.

- ▶ Press ‘COOK’ button and Multi-Cook mode begins. Once the ‘MULTI COOK’ mode begins, the cooking icon is displayed along with the remaining time.

4 How to Set the Reservation for Multi cook



HOW TO COOK SOUS VIDE

How to use the Sous Vide



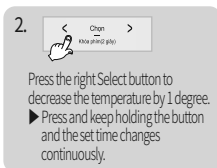
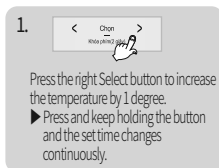
Set the lid handle at “**B**”(Lock) and press ‘MENU/SELECTION’ button to select ‘MULTI COOK’.

- ▶ ‘SET’ button blinks, and ‘CANCEL’ and ‘COOK’ buttons light.
- ▶ temperature is indicated on the display when ‘SOUS VIDE’ menu is selected.

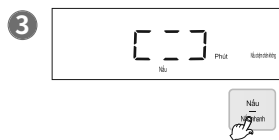
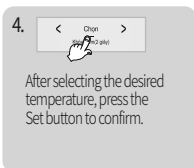


Press ‘SET’ button, and set cooking temperature with ‘MENU/SELECTION’ button.

- ▶ ‘SET’, ‘CANCEL’ and ‘COOK’ buttons light.

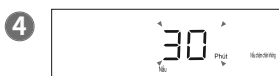


3. Sous vide can be set from 35°C to 90°C.



Press the Cook button to start preheating.

- ▶ When you press the Cook button, the “C” indicator will rotate, and the sous-vide preheating will begin



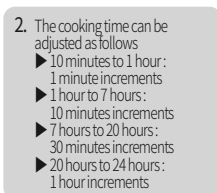
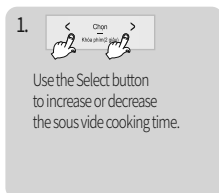
Once preheating is complete, turn the lid locking handle to the “**B**”(open) position. Add the ingredients, then close the lid and turn the handle to the “**B**”(lock) position.

- ▶ When preheating is finished, the display will show the cooking time.



Set cooking time with ‘MENU/SELECTION’ button, and Press ‘COOK’ button

- ▶ ‘SET’, ‘CANCEL’ and ‘COOK’ buttons light.
- ▶ When you press the Select button, the Cook button will blink, and the Set and Cancel Buttons will turn on.
- ▶ Press ‘COOK’ button and Sous vide mode begins.



3. Sous vide can be set from 10 minutes to 24 hours, and If the cooking temperature is above 80°C, the time can be set up to 7 hours.



What is Frozen Rice?

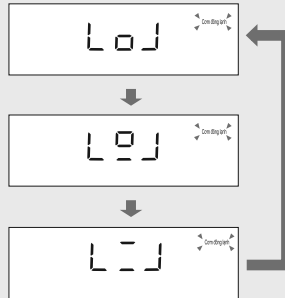
This function is used to make rice that will taste freshly cooked after being frozen and thawed.

How to use Frozen Rice menu

- 1 Set the lid handle at "♣" (Lock) and press 'MENU/SELECTION' button to select 'FROZEN RICE'. And Press the 'COOK' button to start cooking.



- 2 When cooking is complete, open the lid and stir the cooked rice thoroughly. Next, move the cooked rice into a microwavable container and place it in a freezer to preserve.
(To remove from display, press the "Cancel" button.)



< Frozen Rice display when cooking is finished >

Precautions when cooking frozen rice

- 1 When using the Frozen Rice menu, refer to the water level used when cooking white rice. The maximum cooking capacity for Frozen Rice is 4 servings.
- 2 When the rice has been completely cooked, open the lid and stir the rice thoroughly.
- 3 Move the cooked rice into microwavable containers in single serving portions (210g), and place them into the freezer for preservation.
- 4 When microwaving your Frozen Stored Rice, open the lid of the microwavable container slightly and heat for 3 min 30 sec (per serving).
(Heating time may differ due to amount of rice, size of container, microwave output, etc.)
- 5 Please note that the quality of your rice may be affected as the storage period increases.



Precautions

Precautions when using the Frozen Stored Rice:
 - Do not cook beyond the recommended amount.
 - Cooking beyond the recommended may result in overflowing.
 - Do not remove the detachable cover as it may cause burns.

How to Make Scorched Rice

How to Make Scorched Rice

1. Set the lid handle at “**▲**”(Lock) and press the Select button to select the “Scorched Rice”. (Refer to the function of making more crispy scorched rice)
2. Press the Cook button to start cooking.
3. When the scorched rice is finished, open the lid and take out the rice and eat the scorched rice on the bottom according to your preference.
 - ▶ Only up to 4 servings of scorched rice can be cooked.
 - ▶ When cooking SCORCHED RICE, set the water to the scale of ‘PRESSURE WHITE’.
 - ▶ Do not wash rice too cleanly (so that the water is opaque) and cook.
 - ▶ If you want more crispy (crunchy) scorched rice, put the inner pot with the adjusted water in the product, close the lid, soak the rice in water for about 30 minutes, and cook.

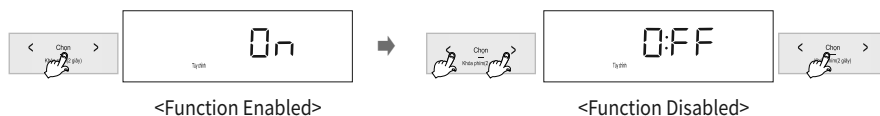
How to Set the Function of Making More Crispy Scorched Rice

This is a function that allows you to adjust the crunchiness of the rice when selecting the “Scorched Rice” menu, and you can set it according to your preference.

- ▶ How to set the function of making more crispy scorched rice (When you want more crispy scorched rice)



1. Press the Mode button 6 times in standby mode to enter the Scorched Rice Setting mode.
(If you press the Mode button initially, you must press it for 0.3 seconds or longer to enter the mode.)
 2. When More Crispy Scorched Rice setting mode is displayed, press “SELECTION” to set the mode.
Press “MODE” or “CANCEL” button to select or cancel the mode.
 3. When you press “CANCEL” or do not operate for 7 seconds, function will be cancelled and it will return to standby mode.
- ▶ How to cancel the function of making less crispy scorched rice (When you want to cook normal scorched rice)



1. Press the Mode button 6 times in standby mode to enter the Scorched Rice Setting mode.
(If you press the Mode button initially, you must press it for 0.3 seconds or longer to enter the mode.)
2. When More Crispy Scorched Rice setting mode is displayed, press “SELECTION” to set the mode.
Press “MODE” or “CANCEL” button to select or cancel the mode.
3. When you press “CANCEL” or do not operate for 7 seconds, function will be cancelled and it will return to standby mode.

- ▶ The function of making more crispy scorched rice is off when the product is shipped, so set the function as necessary.

HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION

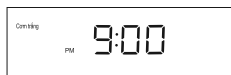
How to use Preset Reheating function

- ▶ Use this function when the cooked rice is not kept warm in the rice cooker but you still want to enjoy a hot meal at your convenience.
- ▶ It takes 100minutes before it's fully warmed up: Please use the function at least 100minutes before you enjoy your meal.

For example, if it is nine o'clock in the evening and you want to have warm breakfast at seven forty the next Morning.

1 Make sure that the current time is correct

- ▶ Please make sure that the current time is correct so that the reheating process ends on time.
- ▶ Do not get confused between morning and afternoon.



2 Turn the lid handle to the lock position and a lock icon will be displayed on the screen. Then press the 'PRESET' button.

- ▶ Precisely turn the cover handle to select the high pressure mode before using the 'PRESET/AUTO CLEAN' function.



3 Press the 'KEEP WARM/REHEAT' button and Preset Reheating mode begins.

- ▶ The Preset time is set to 06:30 AM when the product is delivered from the factory. If you want to preset reheating to this time, it is not required for you to set the time.



4 Press the 'MENU/SELECTION' button to preset the completion time of reheating.

- ▶ The completion time is increased by 10 minutes each time you press the ">" button.
- ▶ The completion time is decreased by 10 minutes each time you press the "<" button. If you keep pressing the button and the time changes continuously (repetition is allowed).

※ Do not get confused between morning and afternoon.



5 Press the 'SET' button.

6 Press the 'KEEP WARM/REHEAT' button.

- ▶ Reheating is completed as scheduled.
- ▶ The cooker memorizes the hour that you have preset: You may press the 'KEEP WARM/REHEAT' button directly without having to preset the time again from the beginning.

PRECAUTIONS FOR PRESET COOKING / REHEATING

How to use Preset Reheating function

1 In case of preset cooking

- ▶ If the rice is old and dry, the result may not be good.
- ▶ If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- ▶ If the preset time is longer, melanization could be increased.
- ▶ Rinsed rice has a significant amount of sedimented starch, which may cause burning during preset timer cooking. To reduce scorching, cook washed rice by rinsing in running water or reduce cooking amount.

2 In case of preset reheating

- ▶ When leaving cooked rice at ambient temperature for a prolonged period of time, moisture is evaporated from cooked rice. In such a case, the reheating preset may cause dehumidifying or melanosis (slightly burnt) of cooked rice.
- ▶ If there is an excessive amount of cooked rice in the pot, it may not sufficiently be reheated. It is recommended to set reheating for no more than three people (approx. half of the inner pot).
- ▶ Reheating of cold- or frozen-stored cooked rice may cause insufficient heating, dehumidifying or melanosis (slightly burnt) after completion of reheating.
- ▶ Put cold-stored cooked rice into the inner pot, beat rice with a scoop, and then reheat rice.
- ▶ Reheating of frozen-stored cooked rice shall be performed only after thawing the rice.

3 Changing preset time

- ▶ Press 'CANCEL' button for more than 0.3 seconds and restart it to change the preset time.

4 If the preset time is beyond the available range

- ▶ If the preset time is shorter than cooking time, cooking will immediately begin.
- ▶ If the reheating preset time is shorter than the available range (100minutes), reheating will begin immediately.

5 In case the preset time is over 13 hours.

- ▶ “13H0” will be displayed and the preset time will be changed to 13 hours automatically. If cooking is preset to AM07:00 of the following day at PM5:00 of the day, where preset time is 14 hours, “13H0” will be displayed, and preset time automatically changes to AM06:00. (Maximum preset time is 13 hours)
- ※ If the preset time is over 13 hours, it can cause bad smell. The limited preset time is set up less than 13 hours because the rice spoils easily during the summer time.
- ※ Use Preset Cooking function when you want to finish cooking between 1 hour to 13 hours based on the preset time.
- ※ Use Preset Reheating function when you want to finish reheating between 100 minute to 13 hours based on the preset time.
- ※ If you press the set button to check the present time during the preset cooking function, the present time will be displayed for 2 seconds.

Possible time setting for each menu

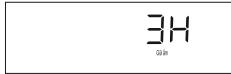
Class	Menu	WHITE RICE	STICKY WHITE RICE	SAVORY WHITE RICE	HIGH HEAT STICKY WHITE RICE	MULTI GRAIN RICE	STICKY MULTI GRAIN RICE	SAVORY MULTI GRAIN RICE	HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE	TURBO WHITE RICE	TURBO MULTI GRAIN RICE
Possible time Setting		from 36minutes to 13hours	from 38minutes to 13hours	from 43minutes to 13hours	from 41minutes to 13hours	from 53minutes to 13hours	from 54minutes to 13hours	from 60minutes to 13hours	from 56minutes to 13hours	NO PRESET function	
Class	Menu	GABA RICE (OH)	SCORCHED RICE	SOFT WHITE RICE	FROZEN RICE	SUPER GRAIN	BLACK BEAN RICE	THICK PORRIDGE	THIN PORRIDGE	MULTI COOK	SOUS VIDE
Possible time Setting		from 61minutes to 13hours	from 49minutes to 13hours	From 41minutes to 13hours	From 33minutes to 13hours	NO PRESET function	From 52minutes to 13hours	From 71minutes to 13hours		From (set time + 1minute) to 13hours	NO PRESET function

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a Meal

- ▶ If you want to have warm rice, press the 'WARM/REHEAT' button. Then 'Reheat' function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.
- ▶ To use reheating in standby status after power is applied, turn lid combining hand grip to "Ⓑ (Lock)"; press 'WARM/REHEAT' button, and the cooker will convert to Heat Preservation mode. Here press 'WARM/REHEAT' button once more.

<Keep warming>



'3H' indicates the time elapsed as warming time.

<Reheating>



The lamp blinks and "0" indicator will show the reheat remaining time displayed in minutes with the mark going around clockwise.

<Finishing reheat>



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

- ▶ The frequent use of the "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 'WARM/REHEAT' button to keep the rice warm. At this time, "3H" is shown on the display. (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor)
- ▶ After 24 hours of heat preservation, the lamp of heat preservation time lapse blinks, indicating that long time has passed in heat preservation condition.
- ▶ In case the lid combining hand grip is in open status during heat preservation, the cooker does not go for reheating. For reheating, Turn the handle to "Ⓑ (Lock)" and then press 'WARM/REHEAT' button.
- ▶ If the lid combining hand grip is turned to open status during reheating, function display will show "E0?". At this time, reheating will be cancelled, and heat preservation will proceed.

Cautions for Keeping Warm

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

Make sure the handle is in the 'Ⓑ (Lock)' position during warming or reheating.

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

Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice.

When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.

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

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

The cooked rice, which cooked by pressure cooker is more prone to changing color than the rice cooked by general cooker.

During warm mode, the rice can arise and turn white and rise. In this case, mix the rice.

The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics.

Therefore do not keep mixed and brown rice in function for a long period of time.

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

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

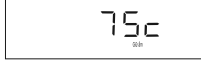
Controlling Method of Warming Temperature

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

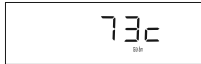


- 1 Press 'MODE' button over 1 time during warming mode or press 'MODE' button 2 times during Standby mode. It displays as picture with buzzer. At the time, 74 means current warming temperature.

To raise temperature



To lower temperature



- 2-1 Press 'SELECTION' button to change the temperature as 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80



- 3 Select the menu you want, then press the 'SET' button and set-up time will be automatically entered with a buzzer. (If you press the 'CANCEL' button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and returned to standby mode.)



- 2-2 Press 'SELECTION' button to change the temperature as 74 → 73 → 72 → 71 → 70 → 69

Device Temperature Control

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

How to Operate My Mode Function.

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



- 1 In standby mode, push the 'MODE' button 3 times. The voice says that it is programmed warming mode, control the temperature you want.



- 2-1 Press the right select button.



- 3 If you set your desired temperature and press the SET button, the set temperature will be entered automatically. (When you press the CANCEL button or 7 seconds have passed without any button's being pressed, the function will be canceled.)



- 2-2 Press the left select button.

1. If a lot of water flows when you open the lid: Press the Select button to increase the setting value.
2. If rice spreading occurs on the edge of the rice: Press the Select button to decrease the setting value.

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to activate "SLEEPING KEEP WARM" mode.

When keeping rice warm for a long time, set up the temperature low to prevent the following quality of rice: smelly, dry, change of color; from PM10:00 ~ AM 04:00.

▶ How to set up



- 1 Press the MODE button in mode 5 to access the SLEEPING KEEP WARM mode settings.
- 2 If you press the CANCEL button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and returned to standby mode.

▶ How to release



- 1 Press the MODE button in mode 5 to access the SLEEPING KEEP WARM mode settings.
- 2 If you press the CANCEL button or 7 seconds have passed without any button's being pressed, the function will be canceled.

- ▶ If you need to keep the rice warm during sleeping, do not use this function. This function makes the rice cooler than normal. In summer, the rice can be spoiled and may smell bad because of high temperature. If possible, do not use the "SLEEPING KEEP WARM" mode while sleeping.
- ▶ This function is set up as cancel state.

When Odors are Rising During the Warming Mode

- ▶ Clean the lid frequently. It can cause growth of bacteria and odors.
- ▶ Even though exterior looks clean, there might be germs and it can cause odor so please be sure to use automatic sterilization (steam cleaning) menu for cleaning. Clean the inner pot completely after automatic cleaning function is done.
- ▶ Clean the inner pot properly to prevent rice from smelling after you cook soups and steamed dishes.

What is POWER SAVE mode?

If power cord is not unplugged, little bit of electricity will be still wasted. It is called standby electric power. The power SAVE mode is technology which minimizes this electricity consumption.

Manual Method

► How to start power saving

When 'CANCEL' button is pushed for 3 seconds at waiting state, Saving power function is set up.



► How to end power saving

Method 1) Push any button then it will be returned to waiting mode.

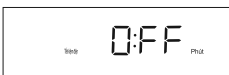
Method 2) If lid handle is turned to open or close, power saving mode will be canceled and back to waiting Mode.



Automatic Method

If the standby time is chosen as number other than "OFF" at the automatic power saving mode, the automatic saving power function will be operative. If you move lid handle or push any button before passing waiting time, the waiting time which is reduced will go back to the setting.

► How to set up



1. If you push 'MODE' button 7 times at the standby state, automatic power saving mode is set up.
2. If you press the CANCEL button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and returned to standby mode.

HOW TO USE POWER SAVE SCREEN LIGHT / LOCK BUTTON / REMAINING COOKING TIME DISPLAY MODE

Display POWER SAVE SCREEN LIGHT Mode

This mode adjusts the brightness of the display during cooking, warming or reservation cooking.

► How to set and unset the mode

(This mode is selected 'On' when the product is delivered from the factory)



1. In the Standby mode, press the 'MODE' button 8 times to activate the Display POWER SAVE SCREEN LIGHT mode.
2. When you press the 'SELECTION' button, the Screensaver function will be selected or canceled.
3. After doing your desired setting, if you press the SET button, the setting will be saved.
4. If you press the CANCEL button or 7 seconds have passed without any button's being pressed, the function will be canceled.

How to Set "LOCK BUTTON"

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

► How to start power saving



1. Button will be locked if 'AUTO CLEAN/LOCK' button is pressed for 2 seconds or longer during cooking, presetting, warming, reheating or in standby condition.
2. When set, the Button Lock display will flicker on the screen.

► How to release



1. Button will be released if 'AUTO CLEAN/LOCK' button is pressed for 2 seconds or longer during cooking, presetting, warming, reheating or in standby condition.
2. When released, the Button Lock display will disappear on the screen.

- ※ Any button other than 'AUTO CLEAN/LOCK' button is pressed while button lock is set.
- ※ Desired function can be set after cancelling button lock is set.
- ※ Button lock function is cancelled automatically when the power is OFF even though the button lock function is already set.

Remaining Cooking Time Display Mode

This mode sets on or off the remaining cooking time display which appears periodically during the cooking. (The displayed remaining cooking time may vary from the actual one depending on the cooking volume and process.)

1. In the Standby mode, press the 'MODE' button 9 times to activate the Remaining Cooking Time Display mode.
2. If you press the CANCEL button or 7 seconds have passed without any button's being pressed, the function will be canceled.



※ Remaining Cooking Time Display mode set on



※ Remaining Cooking Time Display mode set off

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When cannot turn to "Unlock".	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the "lid" handle while cooking? • Did you turn the "lid" handle before exhausting steam completely? 	<ul style="list-style-type: none"> • Don't open the lid while cooking. If you want to open lid while cooking, press the 'CANCEL' button more than 2 seconds and release the steam. • Pull the pressure handle to the side once and allow the steam to completely.
When the lid cannot open although the lid handle is turned to "Unlock".		<ul style="list-style-type: none"> • Because of the pressure. • Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam completely.
When the steam exhausted between the lid.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there an external substance on the packing? • Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the packing with duster. • Keep the packing clean. • If the steam is exhausted through the lid, please power off and contact the service center and dealer. • Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year.
When the 'CANCEL' button does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot hot? • Is currently the setting to lock mode? 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep pressing the 'CANCEL' button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking. • Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation. • Please press 'SET' button for over 3 seconds to release.
When you hear weird noises during cooking and warming	<ul style="list-style-type: none"> • Is there a wind blowing sound when cooking the rice? • Is there a "Chi" sound when warming the rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot inserted? • Check the rated voltage?
Brown rice is not germinated properly	<ul style="list-style-type: none"> • Does the amount of rice exceed the specified maximum capacity? • Is bean(other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Put the specified maximum capacity of brown rice. • Old rice or contaminated rice may not be germinated properly. (Refer to page 21)

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with “ L I ”	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot inserted? • Check the rated voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please insert inner pot. • This product is 220V only.
When the Pressure “Cook/Turbo” Timer button does not operate with “ E D I ”	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the lid Handle to “Lock” • Is “Lock” lamp on? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please turn the “lid” handle to “Lock”.
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean all the alien substances on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.
When “ E D 3 ” is showed on the LCD.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the rated Voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> • Cut the power and contact customer service. • It is normal to get “E D 3” when putting only water. • This is only for 220V.
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the current time correct? • Is AM or PM set properly? • Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the current time(Refer to page 14). • Check the AM and PM. • Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 30)
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot correctly inserted in the main body? • Is the lid handle on the top cover set to “Lock”? • Is there hot food in the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please put in the inner pot correctly. • Please turn the “lid” handle to “Lock” • Pull the pressure handle to aside once.
When “ E _ U ”, “ D D ” are shown on the LCD by turns	<ul style="list-style-type: none"> • Micom power is out 	<ul style="list-style-type: none"> • Please cut the power and contact customer service
When “ E _ E ”, “ D D ” are shown on the LCD by turns	<ul style="list-style-type: none"> • The sensor is broken 	<ul style="list-style-type: none"> • Please cut the power and contact customer service
“ E U F ” mark shows up during the product operation	<ul style="list-style-type: none"> • Micom memory is out. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please cut the power and contact customer service
When “ H H P _ ”, “ H H F _ ” are shown on the LCD by turns		<ul style="list-style-type: none"> • Is there power cut while in cooking?

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • 'PRESSURE COOK' button is pressed? • Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the 'COOK' button once. And check "E₁" sign on the display. • Re-press the 'COOK' button. • Refer to page 14 for blackout compensation.
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup for the rice? • Did you put proper amount of water? • Did you rinse the rice before cooking? • Did you put rice in water for a long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 15 • Add water about half the notch and then cook.
Bean (other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is bean (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for 2- minutes or steamed for 2- minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the menu selected correctly? • Did you properly measure water? • Did you open the top cover before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Properly measure water. • Open the top cover after cooking finished
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you use proper amount of water? • Is the menu selected correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 15
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the top cover? • Please check if the power cord is plugged. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice? • Is bean (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Properly measure water. • Open the top cover after cooking finished
"E ₁ , E ₂ , E ₃ " Signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature sensor or fan motor does not work properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord and call the Service center.
Warming passed time mark blinks during keeping warm.	<ul style="list-style-type: none"> • 24 hours has not passed yet after Keeping warm 	<ul style="list-style-type: none"> • This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.
Rice has gotten cold or a lot of water flow during Keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping warm was set in "Sleeping" mode 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep warm after cancelling or setting "Sleep Keeping Warm" mode depending on the necessity.
If "E ₄ " sign is appears.	<ul style="list-style-type: none"> • It shows on the display when pressing "Start" button again, or when the cooking has finished and you've never ever open turned the handle to "Unlock" 	<ul style="list-style-type: none"> • It can be solved by turning handle to "Unlock" and then turn to "Lock"
"E ₅ " sign shows up	<ul style="list-style-type: none"> • Detachable cover is not mounted 	<ul style="list-style-type: none"> • Mount detachable cover(Refer to page 11) • If "E₅" sign is displayed continuously even though you already installed detachable cover, please contact customer service.
Alarm sounds or reheating does not work while keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • Is bean (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Mount detachable cover(Refer to page 11)

안전상의 경고

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

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

<p>⚠ 경고</p> <p>⊘ (금지)</p>	
<p>사용중 압력주 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화상의 우려가 있습니다. 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지하십시오. • 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 	<p>변형된 내솔이나 전용 내솔이 아닌것은 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 내솔이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다. • 내솔을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.
<p>제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다. • 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오. 	<p>내솔 없이 사용을 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 고장의 원인이 됩니다. • 내솔이 없는 상태에서 썰이나 물을 넣지 마십시오. • 썰이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의하십시오.
<p>제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재 및 감전의 원인이 됩니다. • 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 서비스센터로 문의하여 주십시오. 	<p>취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “ON”(열림)으로 돌리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다. • 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.
<p>반드시 정격 15A 이상의 교류 220~240V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오. • 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오. • 연장코드로 15A이상의 것을 사용하여 주십시오. 	<p>내솔 없이 분리형 컵버, 찜판, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히, 어린이 주의)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
<p>싱크대, 욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다. • 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오. 	<p>이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하십시오. • 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.
<p>전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 서비스센터로 문의바랍니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 꺾일 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오. • 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유통업체 기술자 (서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오. • 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다. 	<p>제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재 발생의 우려가 있습니다. • 제품내 비취벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 서비스센터로 문의해 주십시오.
<p>제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다. • 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 서비스센터로 문의해 주십시오. 	<p>흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 원인이 됩니다. • 청소용 핀을 증기배출구 청소외에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.
<p>압력주 및 자동증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다. • 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다. 	<p>취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 취사나 요리가 진행중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다. • 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다. • 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취사 버튼을 약 2초간 누른 후 재부압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.
<p>전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오. 	<p>전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
<p>전원플러그를 반복하여 뽑았다 꽂았다 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 	<p>플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 충격으로 인한 파손은 압전, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

⚠ 주의

⊘ (금지)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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

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

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가감하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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

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

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

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

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

사용 중이거나 사용직후에는 내출, 내부, 열판 및 압력추 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력추가 적혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

내출 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

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

- 사용 불가능 수세미를 사용하실 경우 내출 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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

내출을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내출의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품이 이상이 발생할 수 있습니다.

취사나 요리 완료 후 또는 보온시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 들리지 않을 때 강제로 들리지 마십시오.

- 화상 및 제품 손상의 원인이 됩니다.
- 압력추를 전혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑 결합 손잡이를 들리주십시오.
- 취사나 요리 완료 후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.

내출 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내출을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으나 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.
- 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내출에 넣은 채 씻을 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이나 내출 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

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

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 “**Ⓜ**”(잠금)위치로 돌려 주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 내출이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 “**Ⓜ**”(잠금)위치로 들리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “**Ⓜ**”(잠금) 위치에 놓고 사용해 주십시오.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

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

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

- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오.
- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 증기조절밸이 작동된 상태에서 취반을 하십시오.

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 달걀, 갈비뼈 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어올 수도 있습니다.
- 내출뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
- 47~48쪽을 참조하여 내출, 내출 뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내출 뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

- 증기가 고속으로 배출되면서 ‘취약’하는 소리가 나므로 눌러지지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

흰밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(쌀밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)이 있으므로 가능한하면 보온하지 마십시오.

각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)

소프트스팀캡



기능조작부 및 표시부

압력추

취사나 요리 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
내부의 압력이 일정하도록 조절하며,
젓하면 수동으로 증기배출이 됩니다.

자동 증기 배출구

취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를
배출시켜 줍니다. 필요할 경우 취소버튼을 눌러
증기를 배출시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이

취사나 요리시 손잡이 표시(☉)가
“△”(잠김) 위치로 되어야 작동이 됩니다.

뚜껑 열림 버튼

뚜껑 결합 손잡이를 “△”(잠김)에서 “□”(열림)로
돌린 후 뚜껑 열림 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다.
(취사나 요리 중에는 뚜껑 열림 버튼을
누르지 마십시오.)

부속품 안내

(부속품은 모델별로 상이할 수 있습니다.)



사용설명서 및 요리안내



주걱

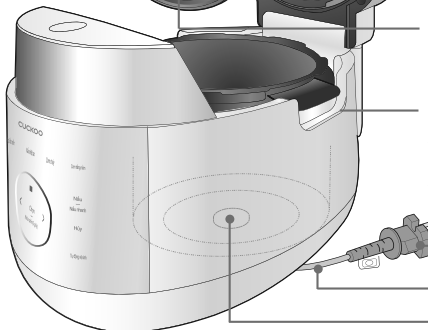
각 부 명칭(내부)

패킹

패킹은 사용방법 및
횟수에 따라 1년~3년
정도 사용 후 교환
하여 주십시오.

뚜껑

분리형커버



압력조절판

안전패킹 커버

안전패킹

원터치 버튼

분리형커버 손잡이

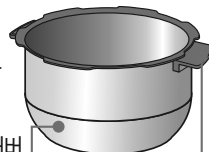
물받이 (제품후면)

보온이나 취사, 요리 후에는
항상 물받이에 있는 물을 버려
주세요. 물받이에 발물이 고여
있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.

전원플러그

전원코드

온도감지기



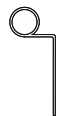
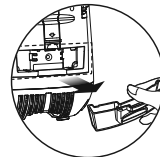
내솥 손잡이

내솥

내솥을 본체에 똑바로 넣습니다.
※ 내솥형상은 모델별로 다를 수 있습니다.



계량컵



청소용 핀

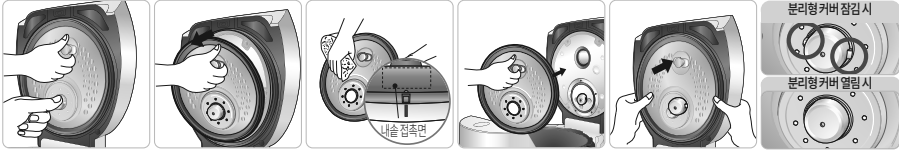
청소용 핀(실물은 본체 바닥면에
부착되어 있습니다.)

제품 손질 방법 / 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체·뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 분리형 커버 및 기타 스테인리스 재질 부분은 락스 또는 염소 성분이 첨가된 세제로 세척하거나 닦지 마십시오.
- 사용 중 분리형커버나 내솜내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

분리형 커버 및 압력패킹

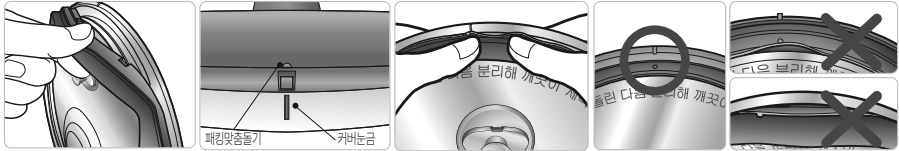
분리형커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.
분리형커버가 장착되지 않으면 취사, 예약취사가 되지 않습니다. (보온시 경고음 발생)



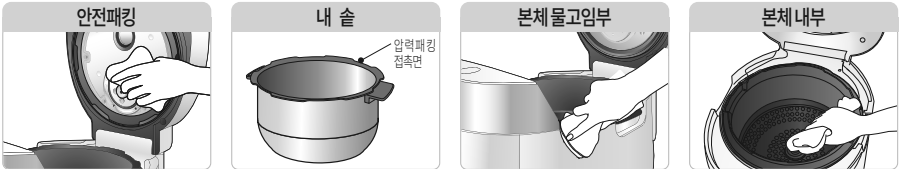
- ① 분리형커버 손잡이를 잡고 바튼의 중앙을 누른 후 손잡이를 하삼십도 방향으로 같이 잡아당기면 밥솥과 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.
※ 분리형커버를 분리 또는 장착시 떨어질 우려가 있으니 분리형커버 손잡이를 잡아 주십시오.
※ 바튼의 중앙을 누르지 않을 경우 작동이 되지 않을 수 있으니 바튼의 중앙을 눌러 사용하십시오.
- ② 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 고기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
※ 압력패킹의 내솜 접촉면에는 밥알 등이 붙지 않게 닦아 주시고 고정철이 관리하면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.
- ③ 장착 시에는 분리형커버 손잡이를 잡고 뚜껑에 부착한 후 분리형커버의 하단부분 '딸깍' 소리가 나도록 밀어 완전히 결합시켜 주십시오.



압력패킹의 세척이나 교환은 분리 후 재조립시에는 빠진곳이 없도록 완전히 끼워넣고 사용하십시오.



- ① 압력패킹 분리 시에는 그림과 같이 잡고 당겨 주십시오.
- ② 조립 시에는 6군데의 압력패킹 맞출돌기와 커버너금을 먼저 맞춰 끼워 주십시오.
- ③ 6군데를 끼운 후 그림과 같이 압력패킹을 돌려가며 눌러 완전히 끼워 주십시오.
- ④ 전돌레에 그림과 같이 완전히 끼워지지 않은 구간이 있는지 확인하여 주십시오. 압력패킹이 완전히 끼워지지 않으면 증기가 누설될 수 있습니다.



- 안전패킹** 사용전·후 증기배출구막이 없도록 깨끗이 부드럽게 닦아 주십시오. 안전패킹은 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼거나 제품에서 떼어 내지 마시고 사용전·후 결합상태를 확인해 주십시오. 결합이 불안정한 경우 반드시 서비스 센터에 문의하십시오.
- 내솜** 내솜의 바깥면이나 밀면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 면마체 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.
※ 내솜의 압력 패킹 접촉부위를 청결히 관리하면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.
- 본체 물고임부** 취사시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.
※내솜 세척 시 유의사항
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솜에 넣은 채 세척하지 마십시오.
-내솜 코팅이 손상될 수 있습니다.
-고객 과실로 인한 내솜 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.
- 본체 내부** 온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속판이 손상되지 않게 제거하십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "♠"(잠금) 방향으로 확실하게 돌려 주십시오. 기능 표시부에 "♠" 표시가 나타납니다.
이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 손잡이를 "♠"(잠금)에서 "♣"(열림) 방향으로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 열어 주십시오.
제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "♠"(잠금)에서 "♣"(열림) 쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다.
이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "♣"(열림) 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
기능 표시부에 "♣" 표시가 나타나지 않으면 취사/예약, 예약/동세척 버튼이 작동하지 않습니다.
정확하게 다시 "♠"(잠금) 위치로 돌려 주십시오.
·뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 "♠"(잠금) 방향으로 완전히 들어갔을 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.



제품 손질 방법

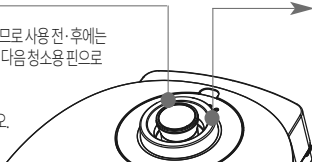
압력 노즐막힘 손질 방법

압력추

이물질 등으로 증기 배출구가 막혀 있으면 제 기능을 발휘하지 못하므로 사용 전 후에는 아래의 압력추 / 증기배출구 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용하십시오.
이물질 제거를 위해 정기적으로 자동세척을 실시해 주십시오.
증기 배출구의 구멍이 막히지 않았는지 정기적으로 점검해 주십시오.
※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

소프트 스티مْ캡

취사나 요리 완료 후 때어난 다음 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 제품 뚜껑에 고인 물은 물을 꼭 찬 행주로 닦아 주십시오.



<압력추/증기배출구 청소방법>



① 뚜껑 결합 손잡이를 "△"(잠김)방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향(반시계 방향)으로 돌려서 분리합니다.



② 청소용 핀(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.
※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 피하지 마십시오.



③ 청소후 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대방향(시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.
④ 압력추가 완전히 스폰지로 조립된 후 추가 자유롭게 돌아갑니다.

내슬·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



소프트 스티مْ캡 손질 방법

취사나 요리 완료 직후에는 소프트 스티مْ캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



① 소프트 스티مْ캡을 그림과 같이 손잡이를 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



② 앞쪽에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척 후 순서대로 조립해 주십시오.
※ 패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 패킹 홈을 잘맞춘 후 끼워 주십시오.

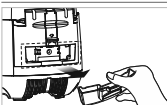


③ 소프트 스티مْ캡을 조립하여 끼울 때에는 스티مْ캡 홈 부분을 맞춰 끼우고, 아래쪽의 홈과 돌기 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 앞쪽의 후크를 확실하게 끼워 주십시오.



④ 제품이 소프트 스티مْ캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트 스티مْ캡을 안착한 후 소프트 스티مْ캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



① 물받이를 분해합니다.



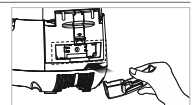
② 밥물고임방지배수로 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



③ 밥물고임방지배수로 물받이를 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 중성세제 및 스폰지로 세척해 주십시오.



④ 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지배수노즐을 위로 밀어서 끼워 넣습니다.



⑤ 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.

뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

뚜껑을 강제로 닫지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다. 뚜껑이 잘 닫히지 않을 때에는 다음 사항을 확인하십시오.



1. 내슬이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내슬에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈에 안착하십시오.)

2. 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



3. 제품 내에 증기가 발생하는 음식물이나 뜨거운 물 등이 들어 있으면 단는 순간 압력이 걸려서 뚜껑이 잘 닫히지 않습니다. 이때는 압력추를 잠긴 다음 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 시계방향으로 돌려서 뚜껑을 체결합니다.

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할

기능 표시부

보온/재가열 버튼
보온을 할 경우나 식사 직전 밥을 따뜻하게 데울 경우 사용

예약 버튼
예약취사를 할 경우 사용

선택 버튼
>: 우측 선택 버튼
<: 좌측 선택 버튼
메뉴를 선택할 경우 사용, 시간을 변경할 경우 사용, 설정 버튼으로 선택된 기능을 변경할 경우 사용

설정 버튼
현재 시간, 보온 온도, 맞춤보온, 취침보온, 누름지능감각화, 자동절전, 화면조명절전, 취사전역시간 표시를 설정할 경우 사용

확인 버튼
선택된 기능을 설정하거나 버튼 잠금 기능을 설정할 경우 사용

DIRECT TOUCH
찰진백미, 찰진백미, 고화력, 찰진잡곡, 찰진잡곡, 고화력, 소프트백미, 나물밥, 메뉴를 즉시 취사 할 경우 사용

고화력 버튼
찰진백미, 찰진잡곡 메뉴의 고화력 취사를 할 경우 사용

취사/쾌속 버튼
취사 및 요리를 시작할 경우 사용

취수 버튼
선택된 기능을 취소할 경우 사용하거나 자동으로 중간 배출시퀀드 사용 (취사 또는 요리 중에 취소시 길 경우 0.3초간, 내물 온도가 높으면 1.5초간 눌러 주십시오.)
절전기능 전진시 사용

자동세척 버튼
자동세척을 할 경우 사용

※ 전완플러그를 꽂고 아무 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 화면상태가 나타나면 대기 상태입니다. (대기 상태 화면의 메뉴, 시간, 음성 유무는 사용자의 설정에 따라 다릅니다.)
※ 기능 조작 시 취수 버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.
※ 버튼은 부재유미가 나타나지 확실하게 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.

기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품이 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다. 정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타나 경우에는 고객센터로 문의하십시오.

- LI** 내물이 없을 때 나타납니다.
- 13Mo** 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오.
- E..**, **E.P**, **E.t** 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E.." 표시, "E.P" 표시, "E.t" 표시가 깜박거립니다.) 고객센터로 문의하십시오.
- E 10** 취사 중 제품의 전원이 10분간 차단되었을 때 나타납니다. 취수 버튼을 누르면 표시가 해제되며 대기 상태로 돌아갑니다.
- E 01** 뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 취사 또는 보온/재가열, 예약, 자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 "B" (잠금) 쪽으로 확실하게 돌려 주십시오.
- E do** 취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "B" (열림) 쪽으로 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 취사 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "B" (열림) 으로 한 후 다시 "B" (잠금) 쪽으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객센터로 문의하여 주십시오.
- E.u** 마이크 전원에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객센터로 문의하십시오.
- E.uF** 마이크 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객센터로 문의하십시오.
- Eco** 분리형 커버가 장착하지 않았을 때 나타납니다. 분리형 커버를 장착해 주십시오. 분리형 커버가 장착된 상태에서 "Eco" 표시가 점멸하는 경우는 분리형 커버 감지부에 이상이 발생되었을 경우입니다.
- HP**, **HF** 전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다. 고객센터로 문의하십시오.
- E.P** 환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객센터로 문의하십시오.

취사 전 준비사항

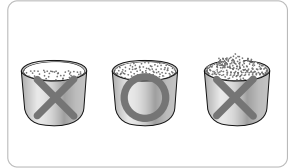
1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.
- ▶ 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척하지 마십시오. 내솥 코팅이 손상될 수 있습니다.
- ▶ 고압 과열에 의한 내솥 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상 서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

- ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
- (예: 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)



3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

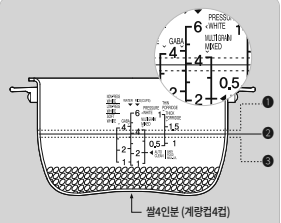
4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

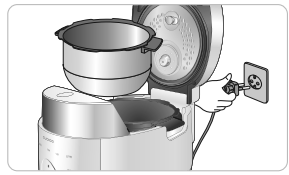
- ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이를 조절에 대하여

- 백미, 찰진백미, 구수한백미: '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
- 찰진백미 고화력, 백미패쇄, 백미, 찰진백미, 구수한백미, 찰진백미 고화력은 최대 6인분, 누룽지, 검은콩밥, 냉장냉동밥 백미패쇄, 누룽지, 검은콩밥, 냉장냉동밥은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 잡곡, 찰진잡곡, 구수한잡곡: '잡곡' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
- 찰진잡곡 고화력, 잡곡패쇄, 잡곡, 찰진잡곡, 구수한잡곡, 찰진잡곡 고화력, 잡곡패쇄, 슈퍼곡물은 슈퍼곡물 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- SOFT 백미: '무알백미/백미저압/Soft 백미' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
- SOFT 백미는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 현미/쌀아: '현미' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
- 현미/쌀아는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 영양죽(흰죽): '흰죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 영양죽(흰죽)은 최대 15컵까지 취사 가능합니다.
- 영양죽(물은죽): '물은죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 영양죽(물은죽)은 최대 1컵까지 취사 가능합니다.

- ※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡, 찰진잡곡, 구수한잡곡, 찰진잡곡 고화력, 잡곡패쇄 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
- ※ 메뉴별 취사량은 45쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오
- ※ 본 모델은 무알백미, 백미저압 메뉴를 지원하지 않습니다.

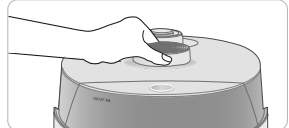


- 1 진밥을 원할 때: 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4컵)
내솥의 '백미' 눈금 4에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때:
물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- 4 밥이 설익거나 고들한 경우:
쌀의 품종 차이 또는 함수율(물분비) 차이로 발생합니다. 이 경우 기온 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오.



6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

- 본리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- ▶ 본리형 커버가 장착되어 있지 않으면 "Eco" 표시가 나타나며 버튼 입력이 되지 않습니다. 내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
- ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
- ▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다. (내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)



7 뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합손잡이를 "♣" (잠김) 위치로 돌려주십시오.

- ▶ 기능표시부에 "♣" 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "♣" (잠김) 방향으로 돌리지 않고 취사/제속 버튼을 누르면 경고음 및 "E E !" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다.
- ※ 보온 중일 때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.
- ▶ 이외에 "E do" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "♣" (열림) 방향으로 돌린 후 다시 "♣" (잠김)으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다. (뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능)
- ※ 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 "♣" (열림) 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.

취사는 이렇게 하십시오

1 선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 선택버튼을 누를때마다 백미 → 구수한백미 → 백미쾌속 → 찰국 → 구수한 찰국 → 찰국쾌속 → 현미/발아 → 만능찜 → 찰진백미 → 찰진백미고화력 → 찰진찰국 → 찰진찰국고화력 → 누룽지 → SOFT백미 → 슈퍼곡물 → 수비드 → 검은콩밥 → 냉장냉동밥 → 영양죽 순으로 반복됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변화합니다.
- 찰진백미, 찰진찰국, 누룽지, SOFT백미의 경우 해당 메뉴의 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면 즉시 취사가 진행됩니다.
- 찰진백미, 찰진찰국 메뉴 취사시 시작 후 5초 이내 고화력 버튼 입력시 해당 메뉴의 고화력 취사가 진행됩니다.
- 백미, 구수한백미, 찰진백미, 찰진백미 고화력, 찰국, 구수한찰국, 찰진찰국고화력, 현미/발아, SOFT백미, 슈퍼곡물, 냉장냉동밥, 검은콩밥 메뉴의 경우 취사가 완료되면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴를 선택하지 않아도 됩니다.



예) 백미를 선택 할 경우
▶ 백미라는 음성이나옵니다.

2 취사/쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "B" (잠김방향)으로 돌리고 취사/쾌속 버튼을 눌러주세요.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "B" (잠김방향)으로 돌리지 않고 취사/쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E01"이 나타난 후 작동되지 않습니다.
- 취사 시작 직후 1분간 취사 완료 예상 시간을 표시합니다.
- 취사 용량이나 수온, 취사 조건에 따라 실제 취사 시간은 차이가 있을 수 있습니다.
- 취사 시작 1분 후에는 일정시간 주기로 남은 취사시간을 산정하여 10초간 표시됩니다.

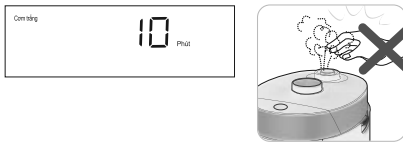


백미를 취사 할 경우

3 뚝들이기 (예: 백미)

- 뚝 진행 부터는 "뚝들이기를 시작합니다."하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뚝완료 1~4분 전에 증기배출효과음(기차소리)이나고 "증기배출이 시작됩니다."하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 10분 남은 경우



4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완성음 (쿠~쿠~, 쿠쿠하세요, 새소리가 울리고 "쿠쿠가 맛있는 백미밥을 완성하였습니다. 밥을 잘 저어주세요." 하는 음성과 함께 볶은 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취사 버튼을 0.3초간 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
- 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 들어가지 않는 경우는 압력추를 쫓힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사 중에는 취사 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.








메뉴별 취사시간

메뉴 구분	백미	찰진 백미	구수한 백미	찰진백미 고화력	백미 쾌속	찰국	찰진 찰국	구수한 찰국	찰진찰국 고화력	찰국 쾌속	현미/발아 (A)	누룽지	[SOFT] 백미	냉장냉동 밥	슈퍼 곡물	검은콩밥	영양죽 (원곡)	영양죽 (윤은죽)	만능찜	수비드
취사량	1인분 6인분	1인분 6인분	1인분 6인분	1인분 6인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1인분 4인분	1컵 1.5컵	0.5컵 1컵		메뉴별 상세 요리 안내를 참조하여 주십시오.
취사시간	약22분 약31분	약23분 약33분	약20분 약30분	약25분 약36분	약12분 약19분	약38분 약40분	약45분 약49분	약41분 약55분	약28분 약38분	약50분 약56분	약37분 약45분	약27분 약36분	약26분 약28분	약40분 약47분	약40분 약47분	약43분 약57분	약43분 약57분			

※ 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어 들 수도 있습니다.
 (41쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아낸 후 사용하여 주십시오.)
 ※ 메뉴별 취사시간은 전압, 물량, 수온 등 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.

Cảnh báo an toàn

- Nhằm tránh nguy hiểm hoặc tai nạn xảy ra trong khi dùng và để sử dụng đúng cách, an toàn, cần tuân thủ những "Cảnh báo an toàn"
- "Cảnh báo an toàn" được chia thành 'Cảnh báo' và 'Chú ý'. Dưới đây là ý nghĩa của 'Cảnh báo' và 'Chú ý'

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

Cảnh báo (Nghiêm cấm)

<p>Không để tay và mặt ở gần lỗ thoát hơi tự động hoặc van áp suất.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có nguy cơ bị bỏng. Không để tay hoặc mặt gần do hơi nước bốc ra trong khi nấu cơm hoặc nấu rất nóng. • Tuyệt đối không để cho trẻ em tiếp xúc. 	<p>Không sử dụng sản phẩm ở những nơi có nước như bồn rửa, nhà tắm hoặc những nơi có chất hóa học.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có nguy cơ rò rỉ điện và điện giật. • Không sử dụng ở những nơi bụi bặm hoặc nơi có chất hóa học. • Nếu bị nước vào sản phẩm, vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.
<p>Không sử dụng sản phẩm gần nơi có ánh sáng mặt trời trực tiếp, gần bếp ga, lửa, thiết bị tỏa nhiệt...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể gây rò rỉ điện, điện giật, biến dạng, đổi màu và cháy. • Không đặt dây nguồn gần nơi phát ra nhiệt. Có thể làm cho vỏ dây bị cháy, gây ra cháy hoặc điện giật. Thường xuyên kiểm tra trạng thái dây nguồn. • Duy trì khoảng cách ít nhất 2 mét với các sản phẩm điện tử như âm thanh và TV. 	<p>Chỉ sử dụng ổ cắm điện xoay chiều 220V với định mức 15A trở lên và không cắm phích cắm ở nhiều sản phẩm vào cùng một ổ cắm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sử dụng cùng lúc nhiều sản phẩm hoặc sử dụng với các thiết bị khác, có thể gây ra nhiệt, điện giật Thường xuyên kiểm tra trạng thái dây cắm. • Nếu phích cắm điện bị bẩn hoặc dính nước, hãy vệ sinh thật kỹ trước khi sử dụng. • Sử dụng dây nối dài từ 15A trở lên.
<p>Không tháo rời hoặc sửa đổi sản phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể gây cháy hoặc điện giật. • Ngoài nhân viên trung tâm kỹ thuật, không để bất cứ ai tháo rời hoặc sửa chữa. Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng để sửa chữa và khắc phục sự cố. 	<p>Nếu dây nguồn hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc ổ cắm bị lỏng, ngưng sử dụng và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trong khi sử dụng, nếu vỏ dây nguồn bị bong hoặc bị xước, để dẫn điện chảy rò và điện giật nên cần thường xuyên kiểm tra trạng thái dây nguồn, phích cắm và ổ cắm. • Trường hợp dây nguồn hoặc ổ cắm bị hỏng, để tránh nguy hiểm, yêu cầu nhà sản xuất hoặc đại lý, nhân viên kỹ thuật đã có chứng nhận (kỹ thuật viên dịch vụ) tiến hành thay đổi. • Chỉ được sửa chữa tại trung tâm dịch vụ được chỉ định.
<p>Không cho sản phẩm vào bồn rửa bát để rửa hoặc cho nước vào bên trong sản phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể dẫn tới rò rỉ điện, điện giật hoặc hỏa hoạn. • Nếu có nước vào sản phẩm, vui lòng ngưng sử dụng, tháo dây nguồn và liên lạc với phòng tư vấn khách hàng. 	<p>Không phun hoặc cho thuốc sát trùng hoặc hóa chất vào trong sản phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể gây ra hỏa hoạn. • Trong trường hợp có gián hay côn trùng vào bên trong sản phẩm, vui lòng liên hệ với phòng tư vấn khách hàng.
<p>Cắm không để ghế lau, đồ trang trí hoặc các vật dụng khác chặn lỗ thoát hơi tự động và van áp suất.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có nguy cơ rò rỉ áp suất. • Có thể dẫn tới biến dạng, biến màu và hỏng thiết bị. 	<p>Không để cho các vật lạ như kim, ghim vệ sinh hoặc các vật bằng kim loại rơi vào hoặc làm tắt lỗ thông hơi và hút hơi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể gây ra điện giật và cháy nổ. • Từ trường hợp làm vệ sinh, không cho ghim vệ sinh vào lỗ hoặc các khe của sản phẩm.
<p>Không sử dụng lòng nồi đã bị biến dạng hoặc loại lòng nồi không phải của hãng</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể dẫn tới vận hành bất thường hoặc gây cháy khi lòng nồi được làm nóng. • Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng trong trường hợp lòng nồi bị rơi hoặc biến dạng. 	<p>Tuyệt đối không được mở nắp trong khi đang nấu cơm và nấu ăn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Để áp suất, không thể mở được nắp trong khi nấu cơm và nấu ăn. • Nếu mở ra một cách miễn cưỡng, sẽ có nguy cơ bị bỏng và nổ. • Nếu cần phải mở nắp trong khi đang nấu cơm hoặc nấu ăn, giữ nút Hủy trong khoảng 2 giây rồi kiểm tra xem áp suất bên trong đã được xả ra hết chưa và mở.
<p>Không sử dụng mà không có lòng nồi bên trong.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể dẫn tới điện giật hoặc hỏng hóc. • Không được cho gạo hoặc nước vào mà không có lòng nồi bên trong. • Nếu gạo hoặc nước vào bên trong sản phẩm, không được lật ngược hoặc lắc sản phẩm. Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng. 	<p>Không uốn cong, buộc hoặc kéo dây nguồn quá mức.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể gây ra hỏa hoạn do điện giật hoặc chập điện. Thường xuyên kiểm tra tình trạng của dây nguồn.
<p>Trong khi đang nấu cơm hoặc nấu ăn, không được ấn nút mở nắp hoặc xoay núm điều chỉnh nắp sang phía (mở).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trường hợp có tình mở, có nguy cơ bị bỏng và nổ do áp suất. • Sau khi nấu cơm xong, chỉ mở khóa nắp nồi sau khi hơi nóng đã được xả hết. 	<p>Chú ý không để cho dây nguồn hoặc phích cắm bị động vật cắn hoặc bị ảnh hưởng bởi các vật kim loại sắc nhọn như đinh.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hỏng hóc có thể dẫn tới hỏa hoạn, chập điện, điện giật. Thường xuyên kiểm tra trạng thái phích cắm và dây nguồn.
<p>Chú ý không đặt các vật nặng lên dây nguồn hoặc không để nồi đè lên dây nguồn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể gây cháy hoặc điện giật. • Thường xuyên kiểm tra tình trạng của dây nguồn. 	<p>Thiết bị này không dành cho người sử dụng có khả năng thể chất, giác quan và tinh thần kém, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức để có thể sử dụng thiết bị một cách an toàn mà không cần giám sát hoặc hướng dẫn, bao gồm cả trẻ em.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Để xa tầm tay trẻ em • Thiết bị có thể gây sốc điện, bỏng, v.v
<p>Dùng khăn khô lau sạch các chất bẩn dính ở phích cắm điện.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể dẫn tới hỏa hoạn. • Thường xuyên kiểm tra tình trạng của phích cắm. 	
<p>Không được cho các vật kim loại, đặc biệt, nắp có thể tháo rời vào mà không có lòng nồi bên trong. (Đặc biệt chú ý đối với trẻ em)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có thể gây ra điện giật và cháy nổ. 	

Cảnh báo an toàn

⚠ Cảnh báo

! (Hướng dẫn)

Không được để sản phẩm trong thùng gạo hoặc lên kệ kín.
• Dây nguồn có thể bị đẩy vào khe hở, gây chập hoặc điện giật. Thường xuyên kiểm tra tình trạng của dây nguồn.
• Khi hơi nước được xả ra trong khi nấu hoặc nấu, có thể gây hư hỏng cho sản phẩm, hỏa hoạn hoặc điện giật do không gian kín.

Chỉ sử dụng sau khi đã loại bỏ tạp chất (hạt gạo, thức ăn khác...) ở bên ngoài lòng nồi hoặc bên trong nồi cơm điện, thiết bị cảm biến nhiệt độ.

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

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

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

⚠ Chũ?

! (Hướng dẫn)

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

- Do hơi nóng sẽ được xả rất nhanh nên chú ý sẽ có tiếng "Xì".
- Tránh không để cho trẻ nhỏ lại gần. Có thể dẫn đến bị bỏng.

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

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

Nếu bị mất điện trong khi đang nấu cơm hoặc nấu ăn, thiết bị sẽ tạm dừng hoạt động sẽ làm cho nguyên liệu nấu ăn có thể bị bán ra ngoài.

- Nấu lượng gạo và nước theo đúng quy định.
- Đặc biệt, nếu lượng nước quá nhiều, sẽ làm cho các nguyên liệu bị trào ra ngoài.
- Nấu ở trạng thái lắp Soft Steam Cap.

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

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

- Nếu không sẽ dẫn tới biến màu hoặc có mùi.
- Lau nước bám đọng trên khay đựng nước của sản phẩm.

Vệ sinh sau khi nấu ăn

- Nếu giữ ấm hoặc sau khi nấu các món như gà hầm, sườn hầm thì đến khi nấu cơm, cơm sẽ bị lẫn mùi.
- Nếu rửa nắp nồi bên trong bằng giẻ rửa bát thì rửa sạch hoặc có kim loại thì sẽ làm bong lớp phủ bên cần dùng miếng bọt biển hoặc chi rửa bằng eRxrJ
- Tham khảo trang 45~46 về cách vệ sinh lòng nồi, nắp tháo rời, vò.
- Tuy nhiên, không được tháo vò của Clean Steam Vent.
- Tuy thế môi trường và cách sử dụng mà lớp phủ của nắp nồi bên trong có thể bị bong ra. Khi đó, vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách iCellJ

Dù có tháo phích cắm thì luôn để núm điều chỉnh nắp ở phía "⏏" (khóa).

- Sau khi kết thúc nấu cơm hoặc nấu ăn, nếu nồi bên trong vẫn còn nóng hoặc nếu còn cơm nóng bên trong, cho dù có tháo phích cắm mà nắp vẫn đóng và núm điều chỉnh nắp vẫn ở phía "⏏" (khóa) thì áp suất bên trong có thể khiến cho sản phẩm bị biến dạng hoặc hỏng.
- Đảm bảo xoay núm điều chỉnh nắp sang phía "⏏" (khóa) trong khi nấu cơm, nấu ăn và giữ ấm.

⚠ Chũ?

⊘ (Nghỉ Xmacm)

Trong khi sử dụng, nếu phát sinh âm thanh bất thường hoặc mùi, khói thì cần tháo ngay dây cắm và sau khi xả hết áp suất bên trong thì liên hệ với phòng dịch vụ khách hàng.

Không được cho quá dung tích tối đa.

- Có thể dẫn tới hỏng hóc như làm gạo bị trần ra ngoài hoặc nấu cơm bị sũng.

Trong hoặc sau khi sử dụng, không được sờ tay vào lòng nồi, phía bên trong sản phẩm và van áp suất.

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

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

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

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

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

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

- Lòng nồi bị biến màu và tay cầm bị biến dạng sẽ làm cho sản phẩm phát sinh bất thường.

Không đặt sản phẩm lên trên lò vi sóng và bồn rửa bát inox, hoặc đặt giấy bạc, vi nướng, đế điện, đệm, tấm lót ở phía dưới sản phẩm.

- Có thể gây ra hỏa hoạn và biến dạng. Thường xuyên kiểm tra tình trạng sản phẩm.

Ngoài việc nấu cơm, giữ ấm và các menu được chỉ định, không sử dụng sản phẩm cho các mục đích khác như đun nước, nấu nước gạo uông, nấu canh rong biển, cà ri và các món rán sử dụng dầu...

- Có thể bị hỏng và bị mùi.

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

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

Không được bê thiết bị lên bằng cách nắm vào tay cầm của lòng nồi.

- Nếu cầm tay cầm của lòng nồi để nhắc lên thì nắp có thể bị bung ra.
- Dùng hai tay nắm vào hõm có tay cầm ở hai bên để sản phẩm để nhắc lên an toàn.

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

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

Trong trường hợp lớp phủ của lòng nồi bị bong ra, vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.

- Trường hợp sử dụng sản phẩm trong thời gian dài, lớp phủ lòng nồi có thể bị bong ra.
- Nếu sử dụng miếng rửa bát thì rửa sạch hoặc kim loại thì sẽ làm lớp phủ bị bong ra. Do đó, chỉ dùng chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển để rửa lòng nồi.

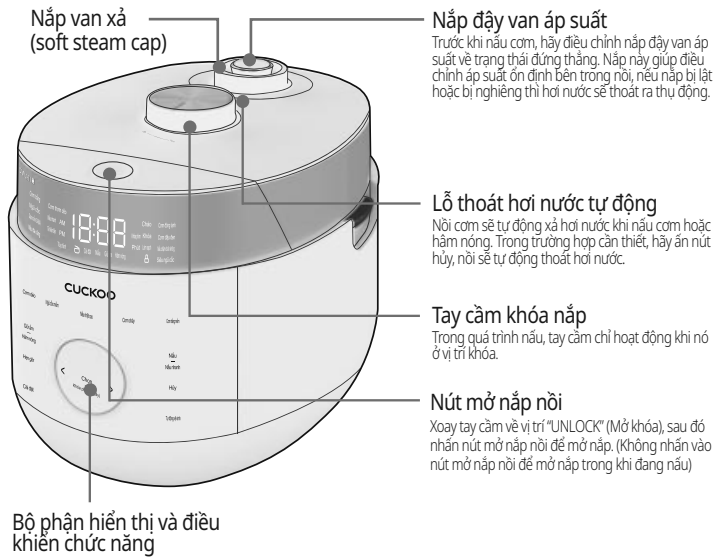
Không cố tình mở nắp khi nắp

bị khóa trong khi nấu ăn, nấu nướng hoặc giữ ấm.

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

Tên các bộ phận

Tên các bộ phận (bên ngoài)



Phụ kiện

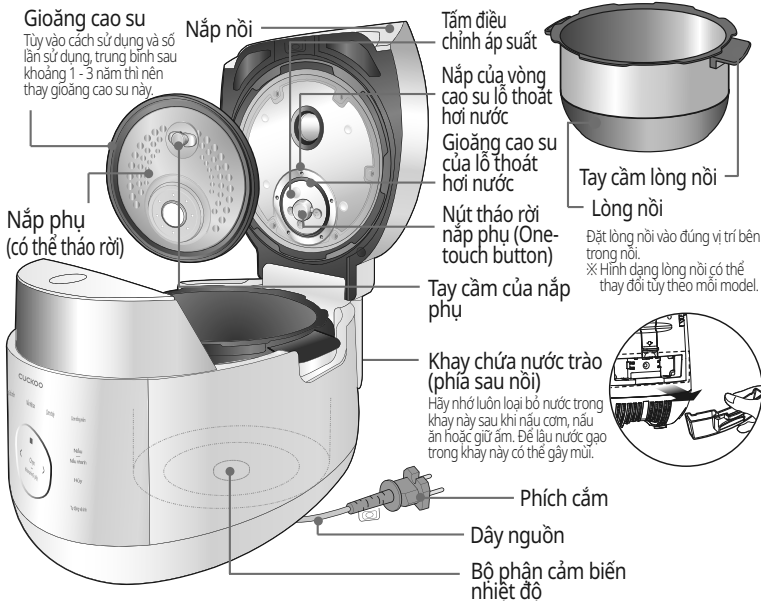


Hướng dẫn sử dụng



Muối xối cơm

Tên các bộ phận (bên trong)



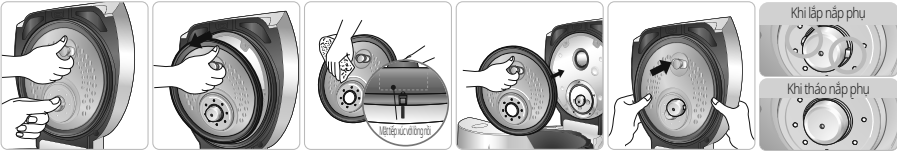
Cách làm sạch nồi cơm

- Nồi không vệ sinh nội thường xuyên thì sẽ có mùi lạ khi để chế độ giữ ấm. Đặc biệt, phần nắp nồi phải được vệ sinh thường xuyên. (Rút phích cắm và để nồi nguội rồi hãy thực hiện vệ sinh nồi.)
- Sử dụng khăn ẩm để lau thân nồi và nắp nồi. Không được sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc chứa benzen,...
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có chứa Clo để rửa hoặc lau nắp trong nồi, các bộ phận khác bằng thép không gỉ.
- Trong quá trình sử dụng, cần tinh bột có thể hình thành ở nắp trong nồi hoặc lòng nồi, tuy nhiên điều này không ảnh hưởng gì đến vấn đề vệ sinh.

Nắp phụ có thể tháo rời và gioăng cao su kếp

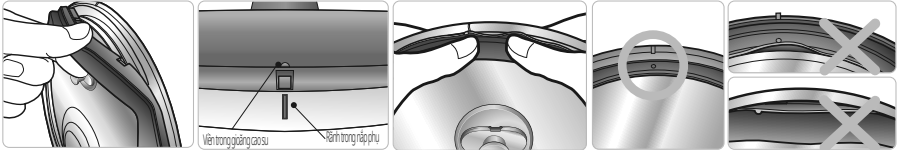
Sau khi tháo nắp phụ ra để vệ sinh, nhất định phải lắp lại như ban đầu.

Nếu nắp phụ không được lắp lại thì không thể nấu cơm hay hẹn giờ nấu (Trường hợp để chế độ giữ ấm sẽ có âm thanh cảnh báo).



- ① Nắp phụ có thể dễ dàng được tháo ra bằng cách: một tay ấn vào chính giữa Nút tháo nắp phụ, một tay nắm lấy tay cầm của nắp phụ rồi kéo ra theo chiều mũi tên như trong hình. Sau đó có thể vệ sinh nắp phụ một cách dễ dàng.
* Khi tháo và lắp nắp phụ có thể làm rơi nắp phụ, do vậy hãy cầm lấy tay cầm của nắp phụ khi thực hiện các thao tác để tránh làm rơi.
* Nếu không ấn vào chính giữa Nút tháo nắp phụ, nút này có thể không hoạt động. Vì vậy hãy ấn vào chính giữa nút để sử dụng.
- ② Hãy thường xuyên vệ sinh nắp phụ bằng miếng bọt biển và chất tẩy rửa trung tính, sau đó lau lại bằng khăn sạch.
* Thường xuyên lau chùi, không để hạt cơm dính vào nắp phụ hoặc gioăng su kếp. Chăm sóc vệ sinh nồi sạch sẽ để sử dụng nồi cơm được lâu hơn.
- ③ Khi lắp nắp phụ, cầm lấy tay cầm của nắp phụ và gán vào nắp nồi, sau đó đẩy phần dưới của nắp phụ sao cho khớp vào nắp nồi, khi có tiếng "tắc" là nắp phụ được lắp hoàn chỉnh.

Sau khi tháo gioăng cao su kếp ra để vệ sinh hay khi cần thay gioăng, cần chú ý không để có bất kỳ khe hở nào khi lắp gioăng cao su vào.



- ① Khi cần tháo gioăng cao su, cầm lấy gioăng và kéo ra như trong hình.
- ② Khi lắp vào, hãy úm trước để 6 vị trí của gioăng khớp với các điểm đã đánh dấu trên nắp nồi, sau đó mới lắp vào.
- ③ Sau khi khớp 6 vị trí trên nắp nồi, ấn gioăng cao su vào như hình và ấn vào theo vòng tròn để gắn hoàn toàn gioăng cao su vào nắp nồi.
- ④ Kiểm tra xem toàn bộ gioăng su đã được lắp vào khớp hoàn toàn hay chưa. Nếu gioăng cao su không được lắp hoàn toàn, hơi nước có thể bị rò rỉ.

Vòng cao su của lỗ thoát hơi nước



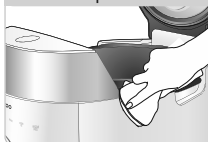
Lau sạch vòng cao su này trước và sau khi sử dụng để lỗ thoát hơi nước không bị tắc. Chỉ được lau nhẹ, không được dùng sức hoặc tẩy/tháo ra. Trước và sau khi sử dụng, cần kiểm tra xem vòng cao su này có được gắn hoàn toàn không. Trường hợp vòng cao su này không được gắn hoàn toàn, nhất định phải liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng.

Lòng nồi



Hãy lau sạch nước và các chất lạ đọng lại ở mặt trong và mặt ngoài của lòng nồi. Sử dụng miếng rửa chén không ráp, bàn chải hay chất mài mòn có thể làm bong tróc lớp chống dính. Vì vậy chỉ sử dụng vải mềm hoặc miếng bọt biển để rửa lòng nồi.
* Bảo quản sạch sẽ phần tiếp xúc của lòng nồi với gioăng cao su giúp sử dụng nồi lâu hơn.

Viên quanh nồi



Trong quá trình nấu cơm, nước gạo có thể bị đọng lại ở đây thông qua lỗ xả hơi. Hãy làm sạch các kẽ này bằng khăn sạch sau khi nấu cơm xong.
* Những điều cần chú ý khi vệ sinh lòng nồi: Không được rửa lòng nồi khi có các vật nhọn ở bên trong lòng nồi (VD: đĩa, thìa, đũa,...)
- Có thể làm xước lớp chống dính trong lòng nồi.
- Trường hợp lòng nồi bị tẩy xước và tróc lớp phủ bên trong do lỗi của khách hàng, dù trong thời gian bảo hành miễn phí, việc sửa chữa lòng nồi vẫn sẽ bị tính phí.

Bên trong nồi



Nếu có vật lạ dính vào cảm biến nhiệt độ, hãy nhẹ nhàng lấy ra để không làm hư hại sản phẩm.

Cách sử dụng núm điều chỉnh nắp

1. Đóng nắp khi nấu cơm hoặc nấu ăn và xoay núm chỉnh nắp sang phía "Đ" (khóa). Đèn "Khóa" ở phần hiển thị tính năng sẽ sáng. Đây là tính năng của thiết bị an toàn, hiển thị để có thể chọn nấu cơm áp suất khi nắp đã được khóa.
2. Sau khi kết thúc nấu cơm hoặc nấu ăn, xoay núm điều chỉnh nắp từ "Đ" (khóa) sang "M" (Mở), ấn nút mở nắp là có thể mở nắp được. Nếu hơi nước bên trong sản phẩm không được xả hết ra thì không thể xoay núm điều chỉnh nắp từ "Đ" (khóa) sang "M" (Mở). Khi đó, không được cố tình quay núm điều chỉnh mà phải nghiêng van áp suất để hơi nóng bên trong được xả hết ra rồi mới thao tác.
3. Khi khóa/mở nắp nồi, xoay núm khóa an toàn trên nắp về vị trí khóa "Đ" / mở "M"

- Nếu đèn "Khóa" không sáng thì không dùng được nút nấu cơm áp suất/nấu cơm trắng nhanh, hẹn giờ. Khi đó phải xoay chính xác về vị trí "Đ" (Khóa).
- Khi nhìn từ phía trên nắp thì núm điều chỉnh nắp và vị trí "Đ" (Khóa) phải trùng nhau thì lúc đó nắp mới được khóa.



Cách làm sạch nồi cơm

Cách làm sạch vòi phun áp suất bị tắc

Nắp đẩy van áp suất

Trường hợp có các chất hoặc vật lạ gây tắc nghẽn lò thoát hơi nước, nồi có thể sẽ gặp trục trặc. Vì vậy, hãy tham khảo cách làm sạch nắp đẩy van áp suất, lò thoát hơi nước và van áp suất như hình dưới đây. Sử dụng kim vệ sinh để làm sạch trước và sau khi sử dụng. Để loại bỏ các chất lạ khỏi van áp suất, hãy thường xuyên sử dụng chức năng tự làm sạch của nồi (Tham khảo trang 18). Kiểm tra thường xuyên xem lò thoát hơi nước có bị tắc hay không. ※ Thiết kế của nắp đẩy van áp suất có thể khác so với hình.

Nắp van xả (soft steam cap)

Sau khi hoàn thành việc nấu ăn hoặc nấu cơm, hãy thường xuyên tháo nắp này ra, vệ sinh bằng miếng bọt biển và chất tẩy rửa trung tính. Sau đó lau hết nước còn đọng lại trên nắp bằng khăn khô và lắp lại.

<Cách vệ sinh nắp đẩy van áp suất và lò thoát hơi nước>



- 1 Vận Nút điều chỉnh chế độ áp suất về phía "Áp suất cao", sau đó nắm lấy nắp đẩy van áp suất và xoay theo chiều mũi tên như trong hình (ngược chiều kim đồng hồ) để tháo ra.



- 2 Sau khi rửa sạch, lắp lại nắp đẩy van áp suất vào theo hướng ngược lại so với khi tháo ra (xoay theo chiều kim đồng hồ).
- 3 Nếu nắp đẩy van áp suất được lắp hoàn toàn và chính xác, nắp này có thể xoay một cách dễ dàng.



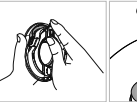
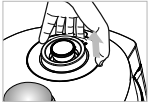
- 2 Sử dụng kim vệ sinh (được gắn ở phía dưới đáy nồi) để thông lò thoát hơi nước. ※ Chỉ sử dụng kim vệ sinh để làm sạch lò thoát hơi nước, các lỗ khác trên nồi là các trang bị an toàn nên tuyệt đối không được chạm vào.



Lòng nồi và nắp phụ ▶ Chỉ sử dụng miếng bọt biển và các chất tẩy rửa trung tính chuyên dành cho nhà bếp để rửa.

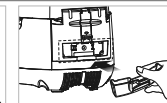
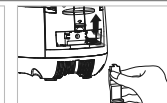
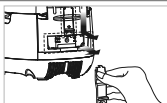
Cách làm sạch nắp van xả (soft steam cap)

Ngay sau khi nấu cơm hoặc nấu ăn xong, nắp van xả sẽ rất nóng nên không được động vào. Cần thận để bị bỏng.



- 1 Tháo nắp van xả bằng cách cầm lấy tay cầm như trong hình và kéo lên.
- 2 Tháo rời 2 phần của nắp bằng cách tháo móc ở phía trước theo hướng mũi tên như trong hình. Hãy thường xuyên vệ sinh các nắp này bằng miếng bọt biển và nước rửa chén. Sau khi rửa sạch thì lắp lại theo thứ tự. ※ Khi lắp lại nắp cao su cần chú ý để khớp với lỗ trên nắp.
- 3 Khi cần lắp lại nắp van xả, cần chú ý để phần lỗ của nắp khớp với nhau. Sau khi khớp lỗ ở phía dưới và móc ở phía trên lại với nhau, ăn phải phân lại theo chiều mũi tên để các móc nối được gắn hoàn toàn với nhau.
- 4 Gắn nắp van xả lại vào nồi theo cách như trong hình. Sau đó ấn nắp xuống để gắn chặt vào nồi.

Cách vệ sinh khay đựng nước trào và đường thoát nước chống động nước cơm



- 1 Tháo khay chứa nước trào ra.
- 2 Nắm lấy tay cầm của nắp đường thoát nước cơm và kéo xuống dưới để tháo ra.
- 3 Rửa khay chứa nước trào và đường thoát nước cơm bằng miếng bọt biển và chất tẩy rửa trung tính hoặc bằng khăn ẩm.
- 4 Sau khi rửa sạch, đẩy đường thoát nước cơm lên trên như hình vẽ để lắp vào.
- 5 Lắp lại khay chứa nước trào theo chiều mũi tên như trong hình sao cho khớp.

Những điều cần chú ý khi không đóng được nắp nồi

Không được dùng sức để đóng nắp vào. Làm như vậy có thể gây hỏng nắp nồi. Nếu nắp không đóng vào được thì hãy kiểm tra các vấn đề sau.



1. Kiểm tra xem lòng nồi đã được nhét đúng vào chưa. (Cần để tay cầm của lòng nồi vào đúng hõm của thân nồi)
2. Khi nhìn phần nắp từ phía trên, nút điều chỉnh nắp phải giống như hình bên phải.



3. Nếu trong sản phẩm có thức ăn có hơi nóng hoặc có nước nóng thì khi đóng lại, áp suất khiến cho không thể đóng nắp được. Khi đó, nghiêng van áp suất rồi đóng nắp và xoay nút điều chỉnh nắp theo chiều kim đồng hồ để đóng nắp.

Tên và vai trò của bảng điều khiển chức năng - Tính năng kiểm tra bất thường của bộ phận hiển thị chức năng.

Tên và vai trò của bảng điều khiển chức năng

Bảng hiển thị chức năng

Nút giữ ấm/hâm nóng

Sử dụng nút này khi cần giữ ấm hoặc hâm nóng lại cơm trước khi ăn

Nút hẹn giờ

Sử dụng khi cần hẹn giờ nấu cơm

Nút cài đặt

Sử dụng khi cần cài đặt Dừng để thời gian hiển thị nhiệt độ giữ ấm, Chế độ giữ ấm tự chỉnh, Chế độ nấu ăn tự chỉnh, Chế độ giữ ấm khi ngủ, tiết kiệm điện tự động, Hiển thị thời gian nấu còn lại.

Các nút lựa chọn

">": Nút chọn bên phải
"<": Nút chọn bên trái
Sử dụng khi cần chọn menu, khi cần thay đổi thời gian hoặc thay đổi các tính năng

Nút xác nhận

Sử dụng khi muốn làm Chức năng khóa nút

DIRECT TOUCH
Sử dụng khi cần nấu các menu tự động như cơm trắng dẻo, ngũ cốc dẻo, cơm cháy hay cơm đun rau,...

Nút nhiệt độ cao
Sử dụng khi cần nấu cơm, ngũ cốc dẻo ở nhiệt độ cao

Nút nấu/nấu nhanh
Sử dụng khi bắt đầu nấu cơm hoặc thức ăn sử dụng chế độ áp suất cao

Nút hủy
Sử dụng nút này khi cần hủy Các lệnh đã đặt hoặc khi cần xả hơi nước tự động trong nồi (Khi cần hủy trong lúc nồi đang nấu cơm hoặc thức ăn đã nấu giữ nút trong 0,3 giây. Nếu nhiệt độ lên cao thì ấn giữ trong 1,5 giây). về chức năng tiết kiệm năng lượng

Nút tự động làm sạch
Sử dụng khi cần làm sạch nồi cơm

※ Sau khi cắm phích cắm vào ổ điện mà không thao tác bất cứ hành động gì thì sẽ xuất hiện màn hình hiển thị trạng thái chờ như trong hình.
(Ở màn hình hiển thị trạng thái chờ, menu, thời gian, âm thanh sẽ khác nhau tùy người sử dụng cài đặt.)
※ Khi nồi đang hoạt động mà ấn nút hủy, màn hình sẽ chuyển về hiển thị trạng thái chờ.
※ Ấn giữ nút cho đến khi có âm thanh nhỏ phát ra. Thiết kế của bảng hiển thị này có thể khác so với thực tế.

Chức năng khóa nút

12:00

<Màn hình trạng thái chờ>

Tính năng kiểm tra bất thường của bộ phận hiển thị chức năng

Trường hợp sử dụng không đúng cách hoặc khi sản phẩm xảy ra vấn đề bất thường thì sẽ xuất hiện những cảnh báo như sau. Trường hợp sử dụng đúng cách hoặc sau khi thực hiện các biện pháp xử lý như hướng dẫn mà những cảnh báo này vẫn tiếp tục xuất hiện thì vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ.

- Dấu hiệu báo không có lòng nồi bên trong.
- Dấu hiệu báo bộ phận cảm ứng nhiệt có chất lạ. (Các dấu hiệu "E2", "E2P", "E2L" sẽ nhấp nháy liên tục.) Vui lòng liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ.
- Dấu hiệu báo nguồn điện bị ngắt trong 10 phút khi nồi đang nấu. Ấn nút hủy thì dấu hiệu này sẽ biến mất và màn hình trở về trạng thái chờ. Dấu hiệu báo thời gian hẹn giờ vượt quá 13 tiếng. Hãy cài đặt hẹn giờ trong vòng 13 tiếng.
- Khi tay cầm khóa không được vận hoàn toàn về phía "Khóa" mà ấn chọn nút "Nấu/Nấu nhanh", Giữ ấm/Hâm nóng, Hẹn giờ/Tự động làm sạch hoặc ăn vào các nút. Lựa chọn sẽ hiện ra cảnh báo này.
- Hiện thị khi ấn nút hẹn giờ hoặc nấu/nấu nhanh ở trạng thái chờ khi núm điều chỉnh nắp chưa một lần được chuyển sang Phía "Mở" kể từ sau khi nấu xong. Tính năng kiểm tra thao tác của thiết bị cảm biến kết nối với nắp. Chỉ cần xoay núm Điều chỉnh sang phía "Mở" rồi xoay lại "Khóa". Nếu vấn đề vẫn chưa được xử lý, liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.
- Dấu hiệu cho thấy mạch điện tử gặp vấn đề. Vui lòng liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ. Dấu hiệu cho thấy bộ nhớ trong có vấn đề. Vui lòng liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ.
- Dấu hiệu báo nắp phụ chưa được lắp vào. Vui lòng lắp lại nắp phụ trước khi sử dụng. Khi nắp phụ được lắp vào rồi mà dấu hiệu "E00" vẫn nhấp nháy thì có thể bộ phận cảm biến nắp trong nồi gặp vấn đề. Vui lòng liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng (1800-6241) để được hỗ trợ.
- Đây là tính năng để kiểm tra vấn đề bất thường của nguồn điện hoặc sản phẩm. Vui lòng liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ. Dấu hiệu khi cảm biến môi trường gặp vấn đề. Vui lòng liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ.

Chuẩn bị trước khi nấu cơm

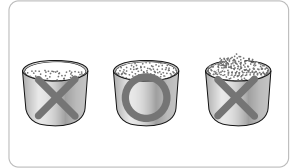
1 Rửa sạch lòng nồi sau đó lau sạch bằng vải khô.

- ▶ Dùng giẻ mềm để rửa sạch lòng nồi.
- ▶ Sử dụng giẻ thô ráp có thể khiến cho lớp chống dính bên trong lòng nồi bị bong tróc.
- ▶ Không được rửa lòng nồi khi có các vật nhọn ở bên trong lòng nồi (VD: đĩa, thìa, đũa,...).
- Có thể làm xước lớp chống dính trong lòng nồi.
- Trường hợp lòng nồi bị trầy xước và bong lớp phủ bên trong do lỗi của người sử dụng, dù trong thời gian bảo hành miễn phí, việc sửa chữa lòng nồi vẫn sẽ bị tính phí.



2 Sử dụng cốc đong để đo lượng gạo cần thiết phù hợp với số phần ăn và cho gạo vào giá vò gạo.

- ▶ Lấy đầy mỗi cốc đong sau đó gạt theo mặt ngang của cốc. Một cốc như vậy tương đương với 1 phần ăn (VD: 3 phần ăn → 3 cốc, 6 phần ăn → 6 cốc).



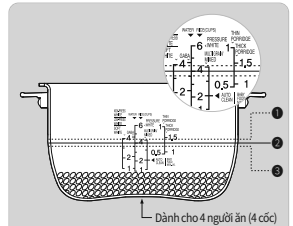
3 Vo sạch gạo cho đến khi nước trong.

4 Cho gạo đã vo sạch vào trong lòng nồi.

5 Điều chỉnh lượng nước sao cho phù hợp với menu lựa chọn.

- ▶ Đặt lòng nồi lên bề mặt bằng phẳng sau đó điều chỉnh lượng nước phù hợp theo vạch được đánh dấu trên thành lòng nồi.
- ▶ Thang đo mực nước trên thành lòng nồi tính cho cả lượng gạo và nước đổ lẫn vào nhau.
- ▶ Chú ý điều chỉnh lượng nước theo đúng menu lựa chọn:

- Cơm trắng, Cơm dẻo, Cơm trắng thơm dẻo, Cơm dẻo nấu nhiệt cao, Cơm trắng nấu nhanh, Cơm cháy, Cơm đầu đen, Cơm đông lạnh
- Điều chỉnh mực nước cho "PRESSURE WHITE".
- Cơm trắng, Cơm dẻo, Cơm trắng thơm dẻo, Cơm dẻo nấu nhiệt cao, có thể nấu cho 6 phần ăn, Cơm trắng nấu nhanh, Cơm cháy, Cơm đầu đen, Cơm đông lạnh có thể nấu cho 6 phần ăn.
- Ngũ cốc, Ngũ cốc mềm, Cơm thơm dẻo Ngũ cốc, Ngũ cốc mềm nấu nhiệt cao, Ngũ cốc nấu nhanh, Siêu ngũ cốc: Điều chỉnh mực nước cho "MULTIGRAIN/MIXED". Có thể nấu cho 4 phần ăn.
- Cơm trắng mềm: Điều chỉnh mực nước cho "SOFT WHITE". Cơm trắng mềm có thể nấu cho 4 phần ăn.
- Gạo mầm GABA: Điều chỉnh mực nước cho "GABA". Gạo mầm GABA có thể nấu cho 4 phần ăn.
- Cháo đặc: Điều chỉnh mực nước tới mức đong cho "THICK PORRIDGE".
Cháo đặc có thể nấu nhiều nhất cho 1.5 phần ăn.
- Cháo loãng: Điều chỉnh mực nước tới mức đong cho "THIN PORRIDGE".
Cháo loãng có thể nấu cho nhiều nhất 1 phần ăn

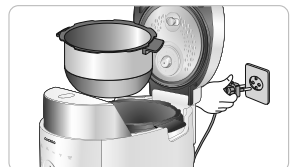


※ Các loại hạt cứng như đậu đen, đậu đỏ cần được ngâm trước khi nấu hoặc luộc kỹ sau đó mới cho vào nồi rồi lựa chọn menu Ngũ cốc, Ngũ cốc dẻo, Ngũ cốc thơm ngon, Ngũ cốc dẻo nhiệt độ cao, Nấu nhanh ngũ cốc. Tùy vào từng loại ngũ cốc, có thể có trường hợp ngũ cốc không chín tới.
※ Tham khảo trang 53 "Thời gian nấu cho mỗi menu" để biết thêm về lượng gạo có thể nấu cho mỗi menu.
※ Model nồi cơm điện này không hỗ trợ chức năng cơm trắng áp suất thấp hay cơm trắng soft.

6 Sau khi cắm phích cắm vào nguồn điện, cho lòng nồi vào khít bên trong nồi.

- ▶ Hãy kiểm tra xem nắp phụ đã được gắn vào chưa,
- ▶ Nếu nắp phụ chưa được lắp vào, lỗi "Eco" sẽ hiện ra và các nút chức năng sẽ không bấm được. Khi cho lòng nồi vào trong nồi, chú ý để cho lòng nồi khít hoàn toàn với thân nồi.
- ▶ Nếu bên ngoài lòng nồi dính gạo hoặc các tạp chất lạ sẽ khiến nồi hoạt động không được tốt hoặc có thể gặp trục trặc.
- ▶ Nếu lòng nồi không được cho vào chính xác, nắp nồi sẽ không thể đóng lại được. (Chú ý để tay cầm của lòng nồi khớp vào với rãnh trên thân nồi.)

- ❶ Khi cần nấu cơm nhão: cho thêm nhiều nước so với mức đã quy định.
- ❷ Trường hợp cần nấu 4 cốc (cốc đong) gạo, cho vào lượng nước cho đến mức 4 hiển thị trên thang "cơm trắng".
- ❸ Khi đã ngâm gạo trước hoặc khi muốn nấu cơm khô hơn: đổ ít nước hơn so với mức quy định.
- ❹ Trường hợp gạo chứa chin hần hoặc bị sượng: do sự khác biệt về loại gạo hoặc hàm lượng nước trong gạo (VD: gạo cũ). Trong trường hợp này, hãy tăng lượng nước lên 1 - 10% với lượng nước hiện tại.



7 Sau khi đóng nắp, xoay tay cầm khóa nắp về vị trí "LOCK" (Khóa).

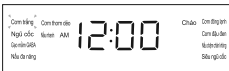
- ▶ Khi biểu tượng "LOCK" (Khóa) xuất hiện trên bảng hiển thị, nắp đã được khóa an toàn
- ▶ Nếu nhấn nút Cook hoặc Quick Cook mà chưa xoay tay cầm khóa nắp về vị trí "LOCK" (Khóa), nồi sẽ phát ra âm cảnh báo và hiển thị mã "E01". Quá trình nấu sẽ không được bắt đầu.
- ▶ Khi đang ở chế độ "Keep Warm" (Giữ ấm), hãy nhấn nút "Cancel" (Hủy) để dừng giữ ấm trước khi chọn chức năng khác.
- ▶ Nếu trên màn hình hiển thị "Edo", hãy xoay tay cầm khóa nắp về vị trí "OPEN" (Mở), sau đó xoay lại về vị trí "LOCK" (Khóa) để nồi hoạt động bình thường trở lại.
- ▶ Chức năng này kiểm tra hoạt động của thiết bị phát hiện khóa nắp



※ Điều này không áp dụng nếu bạn đã xoay tay cầm khóa nắp về vị trí "OPEN" (Mở) ít nhất một lần sau khi việc nấu ăn hoàn tất.

1 Nhấn nút Chọn để chọn menu mong muốn.

- Hãy gắn nắp phụ tháo rời
- Hãy đặt van hơi nằm ngang
- Mỗi lần nhấn nút "Chọn" thực đơn sẽ chuyển đổi theo thứ tự tuần tự, Cơm trắng → Cơm trắng thơm dẻo → Cơm trắng nấu nhanh → Ngủ cốc → Ngủ cốc thơm dẻo → Nấu nhanh ngủ cốc → Gạo mầm GABA → Nấu đa năng → Cơm trắng dẻo → Cơm trắng dẻo nấu nhiệt cao → Ngủ cốc dẻo → Ngủ cốc nấu nhiệt cao → Cơm cháy → Cơm trắng mềm → Siêu ngủ cốc → Nấu chậm chân không → Cơm đậu đen → Cơm đông lạnh → Cháo.
- Nếu nút được nhấn, nhiều lần, thực đơn sẽ chuyển đổi theo thứ tự tuần tự
- Một trong những chế độ thực đơn nấu ăn sau đây: Cơm dẻo, Ngủ cốc mềm, Cơm cháy, Cơm trắng mềm sẽ được lập tức tiến hành nấu bằng cách nhấn nút "DIRECT TOUCH" của mỗi chế độ thực đơn nấu.
- Nhấn nút "Nấu nhiệt cao" trong 5 giây sau khi thực hiện một trong những chế độ thực đơn nấu ăn sau đây: Cơm dẻo, Ngủ cốc mềm sẽ bắt đầu nấu nhiệt độ cao của mỗi chế độ nấu.
- Trong trường hợp Cơm trắng, Cơm thơm dẻo Cơm trắng, Ngủ cốc, Cơm thơm dẻo ngủ cốc, Cơm dẻo, Cơm dẻo nấu nhiệt cao, Ngủ cốc mềm, Ngủ cốc mềm nấu nhiệt cao, Gạo mầm GABA, Cơm trắng mềm, Siêu ngủ cốc, Cơm đông lạnh, Cơm đậu đen thực đơn vẫn được ghi nhớ sau mỗi lần nấu xong, vì vậy để tiếp tục sử dụng thực đơn như vậy, không cần lựa chọn thực đơn nấu.



VD: Trường hợp chọn nấu cơm trắng

2 Nhấn nút nấu/nấu nhanh để bắt đầu.

- Trước khi nấu, bắt buộc phải xoay núm điều chỉnh nắp về vị trí "Khóa" và ấn nút Nấu/Nấu nhanh để bắt đầu nấu.
- Nếu không đưa núm điều chỉnh nắp về vị trí "Đ" (Khóa) thì khi ấn nút Nấu/Nấu nhanh nhanh, sẽ phát ra âm cảnh báo và hiển thị "EB" đồng thời không bắt đầu nấu được.

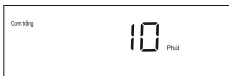


Trường hợp nấu cơm trắng ở chế độ áp suất cao

3 Xả khí(vd: Cơm trắng)

- Thời gian nấu còn lại sẽ được hiển thị trên màn hình điều khiển tùy thuộc vào thực đơn, thời gian còn lại sẽ khác nhau.
- Cần thận trọng khi sử dụng vì hơi nước sẽ tự động được xả cùng với hiệu ứng âm thanh 1-3 phút trước khi hoàn thành.

VD: Khi còn lại 10 phút



4 Kết thúc nấu

- Khi kết thúc nấu ăn, một hiệu ứng âm thanh phát ra và chức năng giữ ấm bắt đầu.
- Sau khi kết thúc nấu, cần đảo đều cơm.
- Nếu không thì cơm sẽ bị cứng, biến màu và có mùi.
- Nếu không xoay được tay cầm nơi với nắp thì nghiêng van áp suất để hơi nóng được xả ra hết thì có thể xoay được núm.
- Không được ấn nút Hủy trong khi nấu ăn, nếu ấn nút Hủy 2 giây thì việc nấu ăn sẽ bị hủy ngay lập tức



Thời gian nấu cơm theo mỗi menu

Menu	Cơm trắng	Cơm dẻo	Cơm trắng thơm dẻo	Cơm dẻo nấu nhiệt cao	Cơm trắng nấu nhanh	Ngủ cốc	Ngủ cốc mềm	Ngủ cốc thơm dẻo	Ngủ cốc mềm nấu nhiệt cao	Ngủ cốc nấu nhanh	Gạo mầm GABA (H)	Cơm cháy	Cơm trắng mềm	Cơm đông lạnh	Siêu ngủ cốc	Cơm đậu đen	Cháo đặc	Cháo loãng	Nấu đa năng	Nấu chậm chân không
Lượng gạo	1-6 phần ăn	1-6 phần ăn	1-6 phần ăn	1-6 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-4 phần ăn	1-1.5 CUPS	0.5-1 CUPS		Xem hướng dẫn chi tiết về nấu ăn theo thực đơn.
Thời gian nấu	Khoảng 22-31 phút	Khoảng 23-33 phút	Khoảng 29-38 phút	Khoảng 25-36 phút	Khoảng 12-19 phút	Khoảng 38-48 phút	Khoảng 40-49 phút	Khoảng 45-55 phút	Khoảng 41-51 phút	Khoảng 28-38 phút	Khoảng 50-56 phút	Khoảng 37-45 phút	Khoảng 27-36 phút	Khoảng 26-28 phút	Khoảng 40-47 phút	Khoảng 40-47 phút	Khoảng 43-57 phút	Khoảng 43-57 phút		

※ Nấu đa năng thì có thể có mùi thoát ra. (Tham khảo trang 49 về cách lau rửa sạch gioăng cao su kép và phần nắp nồi trước và sau khi sử dụng)
 ※ Thời gian nấu cho mỗi menu có thể khác nhau tùy thuộc vào điều kiện sử dụng như điện áp, lượng thức ăn và nhiệt độ nước.

MEMO

CUCKOO