

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 |
| NAME OF EACH PART | 9 |
| HOW TO CLEAN | 10~11 |
| Function operating part | 12 |
| Error code and possible cause | 12 |

WHEN USING

| | |
|--|-------|
| BEFORE COOKING RICE | 13 |
| FOR THE BEST TASTE OF RICE | 14 |
| HOW TO COOK | 15~16 |
| HOW TO USE “CUSTOMIZED COOKING FUNCTION” | 17 |
| HOW TO USE “GABA RICE (Brown rice)” | 18~19 |
| HOW TO COOK MULTI COOK | 20 |
| HOW TO COOK BABY FOOD | 21 |
| HOW TO USE PRESET FUNCTION | 22 |
| TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY | 23~24 |

BEFORE ASKING FOR SERVICE

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Check before asking for service | 25~27 |
|---------------------------------------|-------|

목 차

사용하기전에

| | |
|----------------------------|-------|
| Important safeguards | 3 |
| 제품규격 | 4 |
| 안전상의 경고 | 28~29 |
| 각 부분의 이름 | 30 |
| 제품 손질 방법 | 31~32 |
| 기능 조작부의 이름과 역할 | 33 |
| 기능 표시부의 이상점검 기능 | 33 |
| 취사전 준비사항 | 34 |
| 취사는 이렇게 하십시오 | 35 |

MỤC LỤC

| | |
|---|-------|
| DẶN DÒ QUAN TRỌNG | 5 |
| THÔNG SỐ KỸ THUẬT | 6 |
| Cảnh báo an toàn | 36~37 |
| Tên các bộ phận | 38 |
| Cách làm sạch nồi cơm | 39~40 |
| Tên và chức năng của các bộ phận thao tác tính năng | 41 |
| Tính năng kiểm tra bất thường của phần hiển thị tính năng | 41 |
| Chuẩn bị trước khi nấu cơm | 42 |
| Phương pháp nấu cơm | 43 |

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-BH06 Fuzzy Series |
| Power Supply(전원) | | 220V~, 50~60Hz |
| Power Consumption(소비전력) | | 1090W |
| Cooking Capacity (취사용량) | White rice(백미) | 0.18~1.08L (1~6cups) |
| | HIGH HEAT WHITE RICE(고화력백미) | |
| | MIXED GRAIN(잡곡) | 0.18~0.72L (1~4cups) |
| | HIGH HEAT MIXED GRAIN(고화력잡곡) | |
| | Turbo White Rice(백미쾌속) | |
| | Turbo MIXED GRAIN(잡곡쾌속) | |
| | GABA RICE(현미/발아) | |
| | IRON POT RICE(무쇠솥밥) | 0.18~1.08L (1~6cups) |
| | Porridge(죽) | 0.09~0.27L (0.5~1.5cups) |
| Power Cord Length(전원코드길이) | | 1.0m |
| Pressure(사용압력) | | 78.4KPa(0.8kgf/cm ²) |
| Weight(중량) | | 6kg |
| Dimension(치수) | Width(폭) | 27cm |
| | Length(길이) | 37.4cm |
| | Height(높이) | 25.3cm |

DẶN DÒ QUAN TRỌNG

1. Đọc tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm lòng nồi để lấy lòng nồi ra
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 đại lý/trạm bảo hành chính hãng.
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 trộm 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 chắn 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 tránh 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 đậy 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 nông trại.
- 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-BH06 Fuzzy Series |
|------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Nguồn điện | | 220V~, 50~60Hz |
| Công suất | | 1090W |
| Dung tích nấu | Cơm trắng | 0.18~1.08L (1~6cốc) |
| | Cơm trắng nấu nhiệt cao | |
| | Ngũ cốc | 0.18~0.72L (1~4cốc) |
| | Ngũ cốc nấu nhiệt cao | |
| | Cơm trắng nấu nhanh | |
| | Ngũ cốc nấu nhanh | |
| | Gạo mầm GABA | 0.18~1.08L (1~6cốc) |
| | Cơm nồi gang | |
| Cháo | 0.09~0.27L (0.5~1.5cốc) | |
| Độ dài dây nguồn | | 1.0m |
| Áp suất | | 78.4KPa(0.8kgf/cm ²) |
| Trọng lượng | | 6kg |
| Kích thước | Chiều rộng | 27cm |
| | Chiều dài | 37.4cm |
| | Chiều cao | 25.3cm |

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. |
|  Caution | This means that the action it describes may result in injury or property damage. |  •Indicates a prohibition. |
| | |  •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 of 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 of 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.

NAME OF EACH PART

Name of each part



Soft Steam Cap

Pressure Weight

Always keep it horizontal. It stabilizes steam inside of the oven. Pressure weight is twisted, it release steam.

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid valve)

When finished cooking or during warming, steam is automatically released.

Lock/Unlock Handle (Set the handle to lock when cooking or warming the rice)

The handle has to turn to 'Lock' for operation.

Lid Clamp

Turn handle to 'Unlock', and then press Clamp knob to open.

Control Panel

Accessories



Spoon

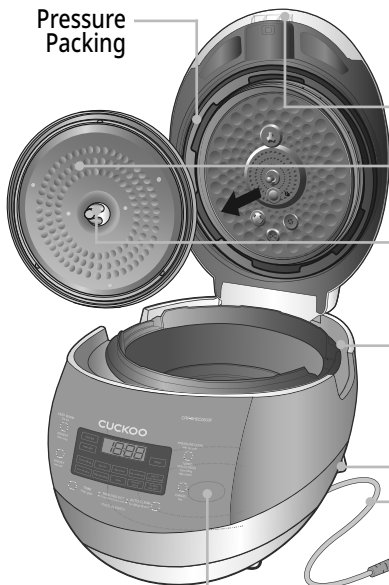


Rice Measuring Cup



Cleaning Pin

Name of each part



Pressure Packing

Lid

Detachable Cover

Detachable Cover Holder

Drain Dish

Empty the water out of a dew dish after cooking or keep warming, Leaving the water in the dew dish results in bad smell.

Power Cord

Power Plug

Temperature Sensor

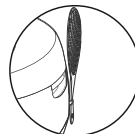


Pot Handle Inner Pot

Place the inner pot into the body property.



Spoon holder



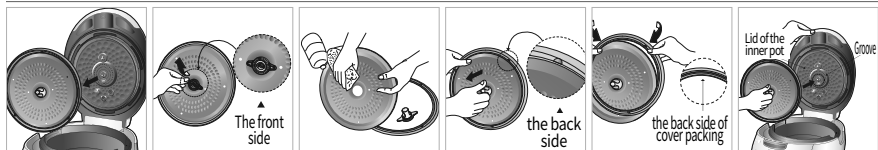
HOW TO CLEAN

- To prevent foul odor clean the lid assy after the rice cooker has cooled and the rice cooker is unplugged.
- Body and cover should be cleaned with a dry dish towel. Do not use betel while using rice cooker, starch can remain. No effect on health.
- 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 If you pull out the detachable cover indicated by the arrow, it can be easily separated.
- ② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both side wing of the cover, then separate the handle and the rubber packing.
- ③ Frequently clean the cover with a sponge using with a neutral detergent.
- ④ Please put the detachable cover.
- ⑤ When you fix the rubber packing to the detachable cover, hold it between and put it in the edge of the detachable cover by turning it.
- ⑥ When you putting back the detachable cover, press the cover handle after fitting the handle into the groove indicated by the arrow.



Wipe alien materials and moisture from the outer and the bottom of the inner pot. Using a rough sponge, brush or abrasive may result in peeling of the coating. Use dishwashing detergent and a soft cloth or sponge.



If rice water remains on the inner lid, wipe the lid with a dry dishcloth. Since the edge of the lid is made of metal, clean it with care.



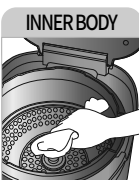
Do not remove the pressure packing during cleaning. Wipe it gently. If any part is loose, press it firmly with your finger and fit it completely into the groove in the lid before use.



Wipe the vents before and after use to prevent clogging. Wipe gently. Do not disassemble.



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



If alien materials stick to the temperature detector, remove them avoiding damaging the metal plate. Wipe alien materials or moisture from the thermal plate.

Keeping the contact area of the Inner Pot with the pressure Packing always clean, increases the product's durability

※ Precautions When Cleaning the Inner Pot

Do not wash the inner pot with sharp utensils (such as forks, spoons, or chopsticks) inside. The coating may be damaged. Scratches or peeling caused by customer mishandling will be subject to a service charge, even during the warranty period

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.
3. Handle must be turned to "Unlock" when opening and closing.

• If the lamp does not turn on, it would not operate the "Cook" and "Preset" buttons. Make sure the handle is located in "Lock".

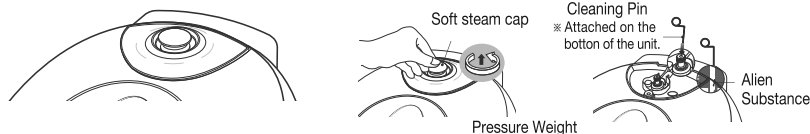


How to clean the pressure weight nozzle

If the valve of the pressure part is clogged, puncture it with the cleaning pin

- The valve hole of the pressure weight allows steam to release. Check regularly to ensure that it not blocked. If the valve hole of the pressure weight is blocked, the hot steam and hot content within the cooker can cause serious injury.

※ Do not use the cleaning pin for any other use except to clean the valve hole of the pressure weight.

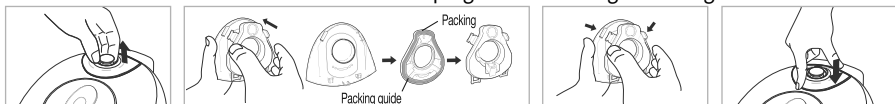


How to disassemble the pressure weight

- ▶ Under the Lock/Unlock handle is locked (located on "Lock") turn the pressure weight counter-clockwise while pulling it up, and pull it out.
- ▶ Puncture the clogged valve hole with the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise.
- ▶ When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

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.
- 3 Clean the drain ditch cap and dew dish with a neutral detergent.
- 4 Securely fit the drain ditch cap to the cooker after cleaning.
- 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.



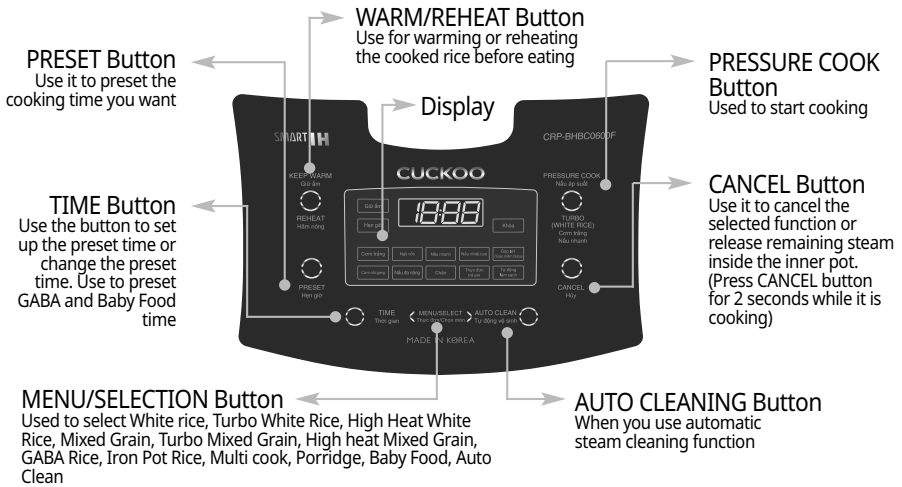
1. Check to make sure the inner pot is place correctly inside the main body.
2. To close the lid turn the handle to unlock, in shown in the picture on the right.



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



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



<Standby condition screen>

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.

- LJ** When the inner pot is not placed into the unit.
- E_ _** **E_P** **E_ L** Problem on temperature sensor. ("E_ _" mark, "E_P" mark, "E_ L" mark blink.)
- E_F** Problem on fan motor. "E_F" marks blink.)
- E01** When pressing the Pressure Cook and Timer button, while the Lock/Unlock handle is on "Unlock" Turn the Lock/Unlock handle "Lock"
- Edb** It is appears on the display when you press Start button again, or if the cooking has finished and you've never turned the handle to "unlock", It can be solved by turning handle to "Unlock" and then turn to "Lock".
- E_u** Problem on micom power.
- E_uF** Problem on micom memory.
- E_P** Problem on environment sensor.
- HP_** **HF_** This code indicates the function of checking for abnormality of power of product.

BEFORE COOKING RICE

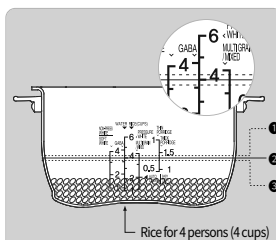
- 1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot with dry cloth.
 - ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
 - ▶ Tough scrubber can make the coating come off.
- 2 Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup.
 - ▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person. (ex: for 3 servings → 3 cups, for 6 servings → 6 cups)



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



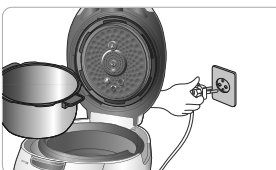
- 5 According to menu, adjust the water amount.
 - ▶ For measuring, place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.
 - ▶ The marked line of the inner pot indicates water level when putting the rice and water into inner pot together.
 - ▶ About water scale
 - White Rice, Turbo White rice, High Heat White Rice, Iron Pot Rice : Adjust waterlevel to the water scale for PRESSURE WHITE. White rice / High Heat White rice, Iron Pot Rice can be cooked to max 6 servings, Turbo White rice to max 4 servings.
 - Mixed Grain, Turbo Mixed Grain, High heat Mixed Grain : Adjust water level to the water scale for 'MULTI GRAIN/MIXED'. Mixed Grain, High heat Mixed Grain, Turbo Mixed Grain to max 4 serving.
 - Brown Rice/GABA Rice : Adjust water level to the water scale for 'GABA'. Brown Rice/GABA Rice can be cooked to max 4 servings.
 - Thick Porridge : Adjust water level to the water scale for 'THICK PORRIDGE'. Thick Porridge can be cooked to max 1.5 serving.
 - Thin Porridge : Adjust water level to the water scale for 'THIN PORRIDGE'. Thin Porridge can be cooked to max 1 serving.



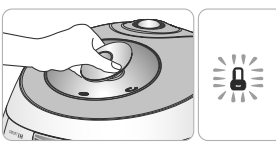
※ Cook in cereals menu, hard cereals like red-bean can be half-cooked depending on the kind of cereal.
 ※ This model is not available for cooking with NON-PRESS WHITE and SOFT WHITE menus.

- 1 When you want to cook the old rice or 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"
- 3 For overcooked rice : pour less water than the measured scale.

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




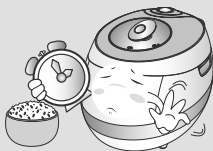
- 7 Connect power plug and turn the handle to "Lock"
 - ▶ The lamp turning on means closed perfectly.
 - ▶ If you press the cook button without setting the Lock/unlock handle to "Lock", the cooker will not operate. You will hear "beep beep" sound and "E E !" is shown in the LCD.
 - ※ If you want to select another function while cooking, push cancel button.
 - ▶ If 'E do' mark shows up in other instance, turn cover handle to "Open" direction, and turn it toward "Lock". then the cooker will work normally. (The operation of cover lock sensing device can be checked.)
 - ※ Note: This instruction is not applicable if cover handle is turned toward "Open" direction once or more after cooking was completed in previous cooking.



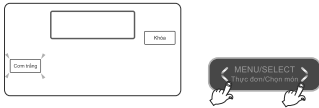
FOR THE BEST TASTE OF RICE

Cook tasty rice with Cuckoo pressure rice cooker

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

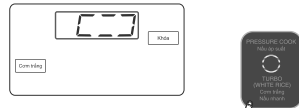
| | | |
|---|--|---|
| <p>Use the measuring cup!</p> <p>Pour the water until water level marking in the inner pot!</p> | <ul style="list-style-type: none"> • When measuring the rice, Use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice.) • Place the inner pot on 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 crisp 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> | <p>It's better to set the keep warming in 12 hours.</p>  | <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> |

- 1** Choose menu with MENU/SELECTION button
- Please keep "Pressure weight" horizontal.
 - Each time 'MENU/SELECTION' button is pressed, the selection switches in the sequential order, White rice → Turbo White Rice → High Heat White Rice → Mixed Grain → Turbo Mixed Grain → High heat Mixed Grain → GABA Rice → Iron Pot Rice → Multi cook → Porridge → Baby Food → Auto Clean.



ex) In case of selecting White Rice.

- 2** Start cooking by pressing Pressure Cook button.
- You must turn lid handle to lock before cooking. Then press the PRESSURE COOK button.
 - Unless lid handle is not turned to close, you get alarm with "E01".



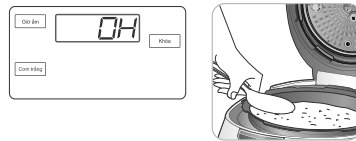
ex) In case of cooking White Rice.

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



ex) In case of 14minutes left.

- 4** The end of cooking
- When cooking ends, stir rice equally and immediately. if you don't stir rice at once and keep it stagnant, rice will go bad and smell bad.
 - If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
 - While cooking, do not press cancel button.



Cooking time for each menu

| Menu Division | WHITE RICE | HIGH HEAT WHITE RICE | TURBO WHITE RICE | MIXED GRAIN | HIGH HEAT MIXED GRAIN | TURBO MIXED GRAIN | Brown Rice/ GABA Rice (OH) | IRON POT RICE | THICK PORRIDGE | THIN PORRIDGE | MULTI COOK | BABY FOOD | AUTO CLEAN (Steam Cleaning) |
|------------------|------------------|----------------------|------------------|------------------|-----------------------|-------------------|----------------------------|------------------|------------------|------------------|---|-----------|---------------------------------------|
| Cooking Capacity | 1-6 PERSONS | 1-6 PERSONS | 1-4 PERSONS | 1-4 PERSONS | 1-4 PERSONS | 1-4 PERSONS | 1-4 PERSONS | 1-6 PERSONS | 1-1.5 PERSONS | 0.5-1 PERSONS | See detailed guide to cooking by the menus. | | Pour water up to the line 2 for White |
| Cooking Time | Approx. 22-30min | Approx. 25-32min | Approx. 13-19min | Approx. 40-48min | Approx. 42-50min | Approx. 33-43min | Approx. 49-55min | Approx. 24-31min | Approx. 45-55min | Approx. 50-59min | | | Approx. 22min |

- ※ After cooking chicken soup and multi cook etc, the smell may permeate into the unit, use the unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 10.
- ※ Cooking time by menus may vary to some degree depending on the using environment of the product.

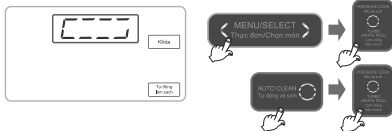
HOW TO COOK

How to use the cooking menu

| | | | |
|-----------------------------|---|-------------------------------------|---|
| WHITE RICE | For cooking White rice with pressure. | MIXED GRAIN | For cooking mixed rice with pressure. |
| GABA RICE | For cooking brown rice or germinated brown rice. | BABY FOOD | For cooking baby food with pressure. |
| PORRIDGE | For cooking porridge. | IRON POT RICE | For cooking Iron Pot Rice with pressure. |
| MULTI COOK | This menu is used to cook various dishes by setting a time manually. | HIGH HEAT (WHITE RICE, MIXED GRAIN) | Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanoizing effect could be increased.) |
| AUTO CLEAN (STEAM CLEANING) | This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming. | | |
| TURBO WHITE RICE | <ul style="list-style-type: none"> • If you select the 'TURBO WHITE RICE', it works as a White Rice Fast Cook, reducing the time to cook. (It takes about 14 minutes when you cook the White rice for 2 persons.) • Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 4 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 2 persons.) • 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 MIXED GRAIN | <ul style="list-style-type: none"> • If you select the 'TURBO MIXED GRAIN', it works as a Mixed Grain Fast Cook, reducing the time to cook speed cooking. (It takes about 26minutes for cooking mixed 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. In case of small servings white rice turbo cooking, more water may be required than other menu.

How to use automatic sterilization (Steam Cleaning)



Put water until water scale 2, make sure to close and lock the cover.

Method 1. After choosing automatic cleaning menu by pressing "Menu/Select" button, and then press "Pressure Cook" button.

Method 2. In Standby mode, Press the AUTO CLEANING button and press the PRESSURE COOK button.

Melanoizing effect

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, Melanoizing effect could increase more than "White cook" setting.

HOW TO USE “CUSTOMIZED COOKING FUNCTION”

CUCKOO “Customized Taste Function”

This function allows you to select your preferred temperature level when cooking. Compare to previous model, the temperature level has been fixed, and consumers are able to set the temperature with their preferences.

The initial value is set to 2:0. Please select the level depending on your preferences.

- High level : Select high level if you are cooking grains or want sticky rice.

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

How to use CUCKOO “Customized Taste Function”

Press the “AUTO CLEANING” button at standby mode for 3 seconds to go to the warming temperature setting mode.

Press “AUTO CLEANING” button 2 times to enter the customized taste setting mode.

All options supported by ‘CUCKOO Customizes Taste’ will be displayed.

❶ CUCKOO customized taste setting display

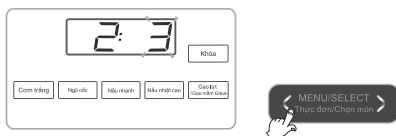


Press the “AUTO CLEANING” button for 3 seconds to enter warming temperature setting mode.

Press “AUTO CLEANING” button 2 more times to go to the customized taste setting display.

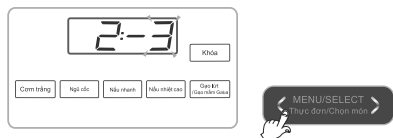
Please refer to the display for the initial values.

❷ High level adjusting mode



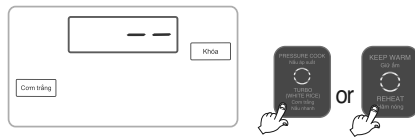
Press the “MENU/SELECTION” button to change display as shown in the image above.

❸ Low level adjusting mode



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

❹ Setting complete display



Press “PRESSURE COOK” or “KEEP WARM/REHEAT” button to save the set value and return to standby mode. (if you press ‘CANCEL’ or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to the standby mode.)

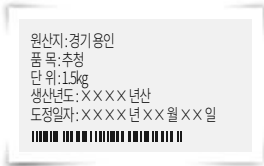
1. “CUCKOO Customized Taste” function is applied to the following options: White, High Heat White, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, Turbo White Rice, Turbo Mixed Rice, GABA Rice.
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. After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

HOW TO USE "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

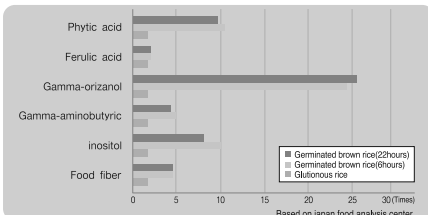


- ① Check the dates of harvest and pounding.
 - ▶ The dates should be within 1year from harvest, 3 months from pounding.
- ② Inspect rice with your eyes.
 - Check too see if the embryo is alive
 - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for a germination
 - Avoid fractured, not fully comed, or empty ear's. Empty ear's may generate odors during germination and be bluish- nor comed 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 Glutinous rice's (6 hours) nutrition. >

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

HOW TO USE “GABA Rice (Brown rice)”

Using “GABA Rice” Menu

- ❶ 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” menu. Be careful that hard washing may take off embryos which generate the germination.
- ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination.
- ▶ When pre-germination has been completed, wash the rice and put in inner pot (Oven). Pour appropriated volume 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.

- ❷ Set the Lock/Unlock handle at “Lock”, press “MENU/SELECTION” button to select “GABA RICE” Menu



※ First setting time 0H (0Hours)

- ▶ When the “GABA Rice” is selected, “0H” is indicated in the display.
- ▶ Set button will blink, and Mode, MENU/SELECT, Cancel and Pressure Cook buttons will turn ON.

- ❸
1. Pressing “TIME” button changes Germination time by 2hours.
 2. ‘Brown GABA’ time can be set up by 0, 2, 4, 6 hours.
- ☞ If GABA time is set at ‘0’ hour, press “PRESSURE COOK” button and it will start cooking immediately.
- To cook without germination or cooking germinated Brown Rice, set at ‘0’ hour.

- ❹ Press “Pressure Cook” button.



※ 3 more hours for germination

- ▶ Pressing “Pressure Cook” button will begin the “GABA Rice” process, after which. Cooking will begin immediately.
- ▶ During “GABA Rice” mode “0 3H” indicator will show the remaining time and will be displayed in minutes with the “3H” mark going around clock wise.

Precautions for “GABA Rice” Cooking

- ❶ 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).
- ❷ During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ❸ GABA RICE cooking is allowed up to 4 persons.
- ❹ City water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- ❺ Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice type, condition or period of storing, etc.
- Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice type.
The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- ❻ In GABA mode, preset on 2H, 4H, 6H may not be possible. If you want to preset the GABA RICE, set up ‘0H’ (See the page 22)
- ❼ The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste. (Refer to page 17)
- ❽ Depending on the state of the surrounding environment or the condition/type of rice, the sprouts of rice may not be visible or appeared.

HOW TO COOK MULTI COOK

How to use Multi COOK mode and a preset

1



Turn the lid Lock/Unlock handle in the “**○**” (locked) direction, and press the Menu/Selection button to select the Multi Cook menu.

► When the Multi Cook menu is selected, the display will display 20minutes.



2 Set the time with the Time button.



When you press the button once, the multi cook time increases by 5 minutes.

► Press and keep holding the button and the setting changes continuously.

2. Multi cook time can be set for 10 to 90 minutes.

3



Press "Pressure Cook" button.

► Press the PRESSURE COOK button to start Multi cook. When the Multi cook begins, a cooking indicator appears and the time remaining is displayed.

4 Please do this to set the preset for Multi COOK.

1. Turn the lid Lock/Unlock handle to the “**○**” (locked) direction and press the Menu/Selection button to select Multi cook.



2. Press the Time button to set the cooking time for Multi COOK.



3. Press “Preset” button.




4. Press the Time button to schedule your cooking time and press the PRESSURE COOK button.



HOW TO COOK BABY FOOD

How to use Baby Food mode and a preset

- 1** Turn the lid Lock/Unlock handle in the “” (locked) direction, and press the Menu/Selection button to select the Baby Food.
- ▶ When the Baby Food menu is selected, the display will display 30 minutes.



- 2** Set the time with the Time button.

1.



When you press the button once, the Baby Food time increases by 5 minutes.


- ▶ Press and keep holding the button and the setting changes continuously.

2. Baby Food time can be set for 10 to 90 minutes.

- 3** Press "Pressure Cook" button.
- ▶ Press the PRESSURE COOK button to start Baby Food. When the Baby Food begins, a cooking indicator appears and the time remaining is displayed.



- 4** Please do this to set the preset for Baby Food.

1. Turn the lid Lock/Unlock handle to the “” (locked) direction and press the Menu/Selection button to select Baby Food.



2. Press the Time button to set the cooking time for Baby Food.



3. Press “Preset” button.



4. Press the Time button to schedule your cooking time and press the PRESSURE COOK button.



HOW TO USE PRESET FUNCTION

How to preset timer for cooking

1 Turn the Cover handle to “●”(LOCK) and press PRESET button when orange light is on.

- ▶ If you press PRESET button without turning the Cover handle to “●”(LOCK) preset is not available.
- ▶ When you press the PRESET button, the setup time will appear in the display window as shown in the figure, and the Schedule indicator will blink.
- ▶ Set the preset time in 7 seconds after pressing the PRESET button.
- ▶ To set the preset time during the warming mode, stop the warming mode by pressing the Cancel button prior to setting the preset time.



<Preset mode display>

2 Press the Time button to set the preset time.

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

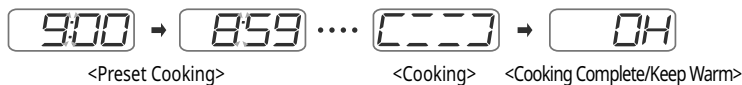


3 Press the MENU/SELECTION button to select the menu.

- ▶ ‘GABA Rice’ menu, you have to select “0H” in order to use the preset timer function.
- ▶ For Multi cook, Baby food menu, you can schedule your cooking after setting the cooking time.
- ▶ If the set time is longer than 60 minutes, the timer is set to 2 hours for cooking.

4 Press the PRESSURE COOK button.

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



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

Precautions for Preset Cooking

1 In case of preset cooking

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

2 The change of preset time

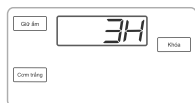
- ▶ Press “cancel” button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

► If you want to have warm rice, press the “KEEP WARM/REHEAT” button. Then “Reheat” function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.

<Keep warming>



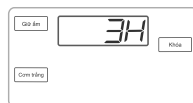
3H Indicates the time elapsed as warming time.

<Reheating>



The signal blinks and “09” indicator will show the reheat remaining time displayed in minutes with the mark going around clockwise.

<Finishing reheat>



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

- The frequent use of the “KEEP WARM/REHEAT” function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
 - If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the “KEEP WARM/REHEAT” button to keep the rice warm. At this time, “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, ‘WARMING’ lapse blinks on the display, indicating that long time has passed in heat preservation condition.
 - In case the lid combining hand grip is in open status during heat preservation, the cooker does not go for reheating. For reheating, lock the lid combining hand grip to “●” (LOCK) position, and then press “KEEP WARM/REHEAT” button.
 - If the lid combining hand grip is turned to open status during reheating, function display will show “E E I”.
- 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.

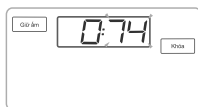
The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore do not keep mixed and brown rice in function for a long period of time.

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

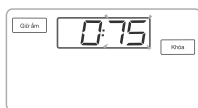
If the temperature in the rice cooker is not set properly, an odor or the color of the rice may change even though it is cleaned frequently and boiled up. Temperature needs to be set.



- 1 Press "AUTO CLEANING" button for 3 seconds at standby mode to enter the warming temperature setting mode. The display will show as seen in the image. current keep warm temperature will show.

- 2 Press "MENU/SELECTION" button so that the display shifts.

74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 89 → 70 → 71 → 72 → 73



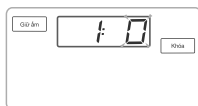
- 3 After setting the desired temperature, press "PRESSURE COOK" or "KEEP WARM/REHEAT" button to automatically input the selected temperature and enter the standby mode (if you press "CANCEL" button or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to standby mode.) (When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

Device Temperature Control

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

How to Operate Under CUCKOO Customized Taste Function.

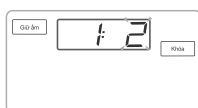
Use it while opening the lid when there is too much water or rice becomes too soft.



- 1 Press the "AUTO CLEANING" button for 3 seconds at standby mode to enter warming temperature setting mode. Press "AUTO CLEANING" button 1 time to enter the customized Keep Warm setting mode.

- 2 Press the "MENU/SELECTION" button so that the display shifts.

0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0



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

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

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

| Case | Check points | Do the following |
|--|--|--|
| When the rice is not cooked. | <ul style="list-style-type: none"> • "PRESSURE COOK" button is pressed? • Is there power cut while in cooking? | <ul style="list-style-type: none"> • Press the "PRESSURE COOK" button once. And check "E 3" sign on the display. • Re-press the "PRESSURE COOK" button. |
| 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 13. • 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 13. |
| 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 _ _" 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. |
| If "E d a" 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 u F" sign shows up | <ul style="list-style-type: none"> • Problem on micom memory | <ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord and call the Service center. |

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

| Case | Check points | Do the following |
|---|---|--|
| When the button cannot operate with "LJ" | <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 "ED1" | <ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the Lock/unlock Handle to "Lock" • is "pressure" lamp on? | <ul style="list-style-type: none"> • Please turn the "Lock/Unlock" 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 the Lid cannot be closed | <ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot correctly inserted in the main body? • Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to "Lock"? • Is there hot food in the inner pot? | <ul style="list-style-type: none"> • Properly insert the inner pot. • Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock". • Pull the pressure handle to aside once. |
| When "E_u" 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_P" 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_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_P_", "H_F_" are shown on the LCD by turns | | <ul style="list-style-type: none"> • "PRESSURE COOK" button is pressed? • 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 cannot turn to "Unlock". | <ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the "Lock/Unlock" handle while cooking? • Did you turn the "Lock/Unlock" handle before exhausting steam perfectly? | <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 release. |
| When the lid cannot open although the Lock/Unlock 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 perfectly. |
| 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 splattered from the automatic steam outlet during cancellation. |
| 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 18) |

안전상의 경고

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

| | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|
|  경고 | 피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황 |  | • 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다. |
|  주의 | 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황 |  | • 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오. |
| | |  | • 이 기호는 어떤 행위를 ‘금지’하는 표시입니다. |
| | |  | • 이 기호는 어떤 행위를 ‘지시’하는 표시입니다. |

경고 (금지)

| |
|---|
| <p>사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화상의 우려가 있습니다. 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오. • 특히 어린이의 접근을 막아 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>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>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 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오. • 연장코드를 15A이상의 것을 사용하여 주십시오. |
| <p>싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 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>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 찢일 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으며, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오. • 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오. • 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다. |
| <p>제품을 싱크대에 넣고 두거나 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>압력추 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>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>변형된 내술이나 전용 내술이 아닌것은 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 내술이 가열되어 이상징동 및 화재의 원인이 됩니다. • 내술을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오. |
| <p>내술 없이 사용을 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 고장의 원인이 됩니다. • 내술이 없는 상태에서 썰이나 물을 넣지 마십시오. • 썰이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의 하십시오. |
| <p>취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “O”(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>내술 없이 분리형 커버, 찜판, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히, 어린이 주의)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 및 화재의 원인이 됩니다. |
| <p>이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감속이나 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 주의하세요. • 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다. |
| <p>제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 화재 발생의 우려가 있습니다. • 제품내 바퀴밸런나 벨레 등이 들어갔을 경우는 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>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 내부압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오. |
| <p>전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전이나 쇼트르 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 등물이 묻어 있거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격받지 않도록 주의하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오. |



주의 (금지)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 않습니다.

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

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

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

전원코드를 인으로 영장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 않습니다.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

온도감지기 밥솥 내부 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 않습니다.

- 쇼트트 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 않습니다.

- 쌀물 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 않습니다.

사용 중이거나 사용 직후에는 내출, 내부, 열판 및 압력추 등은 뜨거우므로 만지지 않습니다.

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

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 않습니다.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

내출 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

| 사용 가능 | 사용 불가 |
|-----------------------------|--|
| 면 수세미, 스폰지 수세미, 극세사, 망사 수세미 | 청색, 녹색 수세미(면마제 재질), 철, 스텐 수세미, 기타 금속성 재질 수세미 |

• 사용 불가는 수세미를 사용하지 않을 경우 내출 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 않습니다.

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

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 않습니다.

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

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아 주십시오.

- 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 않습니다.

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

취사나 요리 완료 후 또는 보온시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌리지 않을 때 강제로 돌리지 않습니다.

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력추를 쪼터져 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려주십시오.
- 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 있으니 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 않습니다.

- 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 “●”(잠김)위치로 돌려 주십시오.

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

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 제거 후 서비스센터로 문의하십시오.

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

- 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사하십시오.
- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 증기조절램프가 장착된 상태에서 취반을 하십시오.

요리 후에는 반드시 청소하십시오.

- 달걀, 갈비뼈 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 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 문의하십시오.

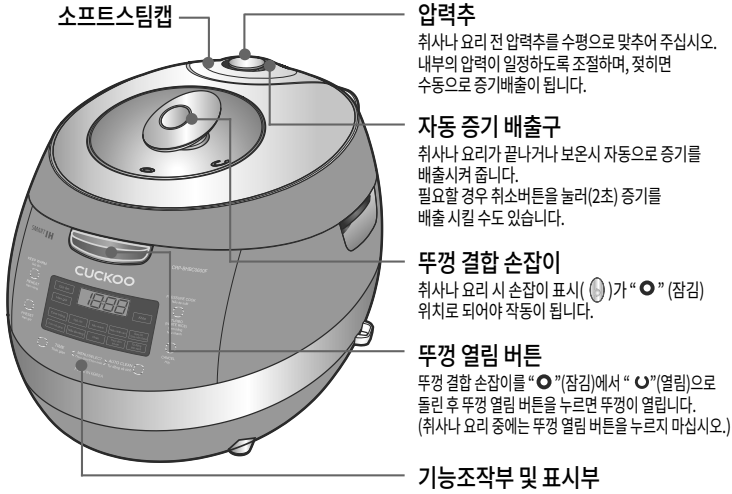
취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

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

환방 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(깻밥, 호식, 크로켓, 그라탱 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 않습니다.

각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)



부속품 안내



주걱

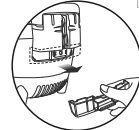


계량컵

각 부 명칭(내부)



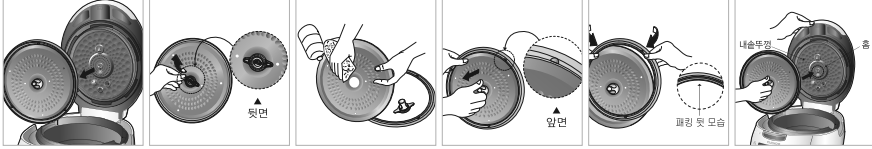
청소용 핀



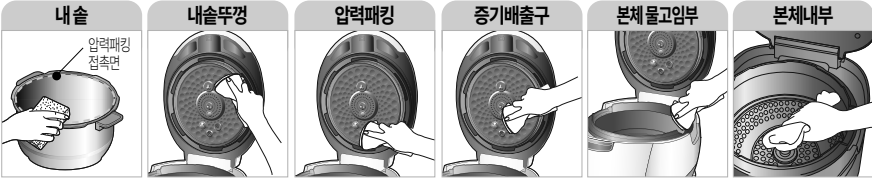
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체, 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용 중 분리형커버나 내솨내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

분리형 커버 및 압력패킹

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



- ① 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.
- ② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.
- ③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
- ④ 분리형 커버 손잡이는 분리형 커버 뒷면으로 손잡이를 삽입하고 분리형 커버 앞면에서 화살표 방향으로 잡아 당겨서 끼워 주십시오.
- ⑤ 분리형 커버에 패킹을 장착시킬 경우 패킹 뒷부분의 홈에 가장자리를 끼운 후 한바퀴 돌리면서 장착합니다.
- ⑥ 뚜껑에 장착시에는 분리형커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 안쪽의 홈에 맞춘 후 힘주어 눌러주십시오.



- 내솨** 내솨의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.
- 내솨뚜껑** 내솨의 뚜껑에 밥물이 묻어 있는 경우 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.
- 압력패킹** 압력패킹은 청소시 빠지지 않도록 하여 주십시오. 세척시에는 부드럽게 닦아 주십시오. 부분적으로 빠진 곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용 하십시오.
- 증기배출구** 사용전, 후 증기배출구가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오.
- 본체 물고임부** 취사시 발생하는 밥물은 증기 배출구로 통해 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.
- 본체내부** 온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속판이 손상되지 않게 제거 하십시오.

※ 내솨의 압력 패킹 접촉 부위를 정결히 관리 하면 제품을 더 오래 사용할 수 있습니다.

※ 내솨 세척 시 주의 사항
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솨에 넣으면 채 세척 하지 마십시오.

- 내솨 코팅이 손상될 수 있습니다.
- 고열 고압에 의한 내솨 코팅의 스크래치 및 벗겨짐이 발생할 경우에는 무상서비스 기간 내라도 유상 처리됩니다.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 “●”(잠금) 방향으로 확실하게 돌려주십시오.
가능 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 열어주십시오.
제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 “●”(잠금)에서 “⊙”(열림) 쪽으로 쉽게 돌아가지 않습니다.
이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 찾아 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 “⊙”(열림)에 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
 - 가능 표시부에 “**잠금**” 표시가 나타나지 않으면 압력취사, 예약/자동세척 버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 “●”(잠금) 위치로 돌려 주십시오.
 - 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 “●”(잠금) 방향으로 완전히 돌아갔을 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.



제품 손질 방법

압력 노즐막힘 손질 방법

압력추

이물질 등으로 압력추 증기배출구가 막혀 있으면 제 기능을 발휘하지 못하므로 사용 전·후에는 아래의 압력추/증기배출구 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

<압력추/증기배출구 청소방법>



1 뚜껑 결합 손잡이를 “●” (잠금) 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향 (반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



2 청소용 핀(실물은 본체 바닥면에 부착 되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.

※ 청소용 핀으로 압력추 증기배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 피르지 마십시오.

소프트 스팀캡

취사나 요리 완료 후 때어낸 다음 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 제품 뚜껑에 고인물은 물은 꼭 행해주로 뒤가 주십시오.



3 청소후 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향 (시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.

4 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아갑니다.

내술·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

거친 수세미

금속 수세미

면이제

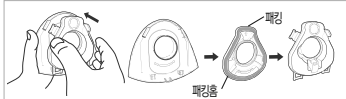
쇠솔

소프트 스팀캡 손질 방법

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



1 소프트 스팀캡을 그림과 같이 뒷부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



2 양옆에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척후 순서대로 조립해 주십시오. ※ 때기를 끼울 때는 방향에 주의해서 패킹 홈을 잘 맞춘 후 끼워 주십시오.

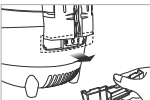


3 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈부분을 맞추고, 화살표 방향으로 눌러 양옆의 후크를 확실하게 끼워 주십시오.

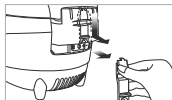


4 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트 스팀캡을 안착 한 후 소프트 스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



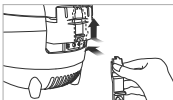
1 물받이를 분해합니다.



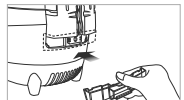
2 밥물고임방지배수로캡의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



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



4 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지배수로캡을 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. 내술이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내술에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 안착하십시오.)

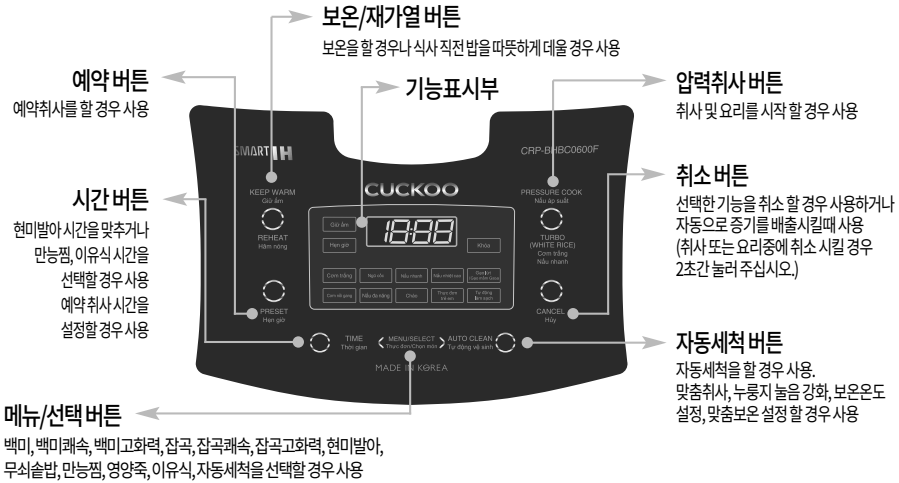
2 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



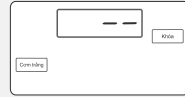
3. 제품 내에 증기가 발생되는 음식물이나 뜨거운 물 등이 들어 있으면 닫는 순간 압력이 걸려서 뚜껑이 잘 닫히지 않습니다. 이때는 압력추를 쫓힌 다음 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 시계방향으로 돌려서 뚜껑을 체결합니다.

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할



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



<대기상태화면>

기능 표시부의 이상점검 기능

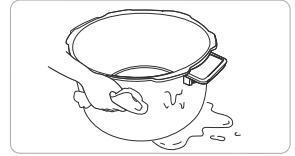
사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.
정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터로 문의하십시오.

- | | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | 내솥이 없을 때 나타납니다. | | | |
| | | 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. (“E_P” 표시, “E_L” 표시가 깜빡거립니다.) 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. | | |
| | 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. (“E_F” 표시가 깜빡거립니다.) 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. | | | |
| | 뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사 또는 예약버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 “O”(잠김) 방향으로 확실하게 돌려 주십시오. | | | |
| | 취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “O”(열림) 방향으로 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사, 또는 예약버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 “O”(열림)으로 한 후 다시 “O”(잠김) 방향으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객센터실(1588-8899)로 문의하여 주십시오. | | | |
| | 마이컴 전원에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. | | | |
| | 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. | | 환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. | |
| | | 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. | | 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오. |

취사 전 준비사항

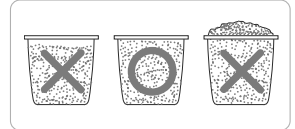
1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.
- ▶ 날카로운 식기류(포크, 손가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척하지 마십시오.
- 내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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

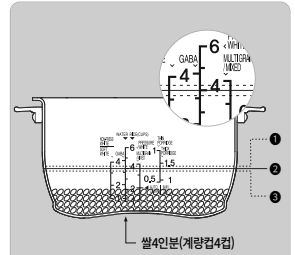


3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

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, 백미고화력, 백미패속, 무쇠솥밥: 'PRESSURE WHITE' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미, 백미고화력, 무쇠솥밥은 최대 6인분, 백미패속은 최대 4인분까지 취사가 가능합니다.
 - 잡곡, 잡곡고화력, 잡곡패속: 'MULTI GRAIN/MIXED' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
잡곡, 잡곡 고화력, 잡곡패속은 최대 4인분까지 취사가 가능합니다.
 - 현미/발아: 'GABA' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
현미, 현미발아는 최대 4인분까지 취사가 가능합니다.
 - 영양죽(흰죽): 'THICK PORRIDGE' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
영양죽(흰죽)은 최대 1.5컵까지 취사가 가능합니다.
 - 영양죽(붉은죽): 'THIN PORRIDGE' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
영양죽(붉은죽)은 최대 1컵까지 취사가 가능합니다.



- ※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡, 잡곡고화력, 잡곡패속 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
- ※ 메뉴별 취사량은 35쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.
- ※ 본 모델은 무압백미, SOFT 백미 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.

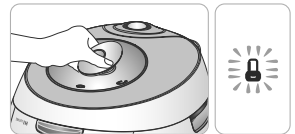
6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- ▶ 분리형 커버가 장착되어 있지 않으면 "E do" 표시가 나타납니다.
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 결합 손잡이를 "O" (잠김) 위치로 돌려주십시오.

- ▶ 표시부에 "잠김" 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "O" (잠김) 방향으로 돌리지 않고 취사버튼을 누르면 경고음 및 "E do" 표시가 나오고 취사가 되지 않습니다.
- ※ **보온 중일 때는 취소버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.**
- ▶ 이외에 "E do" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "O" (열림) 방향으로 돌린 후 다시 "O" (잠김)으로 돌려 주시면 정상적으로 동작됩니다.
(뚜껑 체결감지 장치의 동작 확인 기능)
- ※ 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 "O" (열림) 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.



취사는 이렇게 하십시오

1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 백미 → 백미쾌속 → 백미 고화력 → 잡곡 → 잡곡쾌속 → 잡곡 고화력 → 현미발아 → 무쇠솥밥 → 만능찜 → 영양죽 → 이유식 → 자동세척 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 현미/발아의 경우 한번 취사가 완료 되면 메뉴가 기억되므로 동일메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴를 선택하지 않아도 됩니다.



예) 백미를 선택할 경우

2 압력취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기 전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “●” (잠김) 방향으로 돌리고 압력취사 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 “○” (잠김) 방향으로 돌리지 않고 압력취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 “E01”이 나타나 후 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사할 경우



3 뜸들이기 (예: 백미)

- 뜸 진행부터는 표시부에 “C 14”이 시계방향으로 회전하며 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸 완료 2-3분 전에 증기배출부저음이 나오고 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

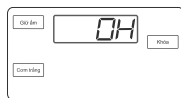


예) 14분 남은 경우



4 취사완료

- 취사가 끝날때 원료음이 울리던 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 찾아 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사 시간

| 메뉴 구분 | 백미 | 백미 고화력 | 백미 쾌속 | 잡곡 | 잡곡 고화력 | 잡곡 쾌속 | 현미 | 무쇠솥밥 | 영양죽 (된죽) | 영양죽 (맑은죽) | 만능찜 | 이유식 | 자동세척 (자동살균세척) |
|-------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------------------------|-----|---------------|
| 취사량 | 1인분~6인분 | 1인분~6인분 | 1인분~4인분 | 1인분~4인분 | 1인분~4인분 | 1인분~4인분 | 1인분~4인분 | 1인분~6인분 | 1컵~1.5컵 | 0.5컵~1컵 | 메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오. | | 백미 물눈금 2까지 |
| 취사 시간 | 약22분~약30분 | 약25분~약32분 | 약13분~약19분 | 약40분~약48분 | 약42분~약50분 | 약33분~약43분 | 약49분~약55분 | 약24분~약31분 | 약45분~약55분 | 약50분~약59분 | | | 약22분 |







※ 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.

(31쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 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. |
|  Chú ý Nguy cơ tiềm ẩn có thể dẫn đến chấn thương nhẹ |  • Đọc kỹ và làm theo hướng dẫn để tránh nguy hiểm.  • Ký hiệu này có nghĩa là 'Nghiem cấm' một hành vi nào đó.  • Ký hiệu này là 'Chỉ dẫn' hành động nào đó. |

Cảnh báo (Nghiem 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 ăn rất nóng. • Tuýt để 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 chảy, 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 cấm 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, giật điện. 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, ngừng 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 đến cháy nổ và điện giật nên cần thường xuyên kiểm tra trạng thái dây nguồn, phích cắm và ổ cắm. • Trường hợp dây nguồn hoặc ổ cắm bị hỏng, để tránh nguy hiểm, yêu cầu nhà sản xuất hoặc đại lý, nhân viên kỹ thuật đã có chứng nhận (kỹ thuật viên dịch vụ) tiến hành thay dây. • Chỉ được sửa chữa tại trung tâm dịch vụ được chỉ định. |
| <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 ngừng 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 giun hay côn trùng chui vào bên trong sản phẩm, vui lòng liên hệ với phòng tư vấn khách hàng. |
| <p>Cấm không để giẻ 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 nổ do 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 giật điện và cháy nổ. • Trong 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 vấn đề 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>Tuýt để không được mở nắp trong khi đang nấu cơm và nấu ăn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do 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 khóa 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 giật điện 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 giật điện 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 nút 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 nối để 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, w |



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 cháy 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.



Chú ý



(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 xả hơi tự động hoạt động sẽ làm cho nguyên liệu nấu ăn có thể bị bắn ra ngoài

- Nấu lượng gạo và nước theo đúng quy định.
- Đặc biệt, nếu lượng nước quá nhiều, sẽ làm cho các nguyên liệu bị trào ra ngoài.
- Nấu ở trạng thái lập 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 bẩn 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 thô ráp hoặc có kim loại thì sẽ làm bong lớp phủ nên cần dùng miếng bọt biển hoặc chỉ rửa bằng nước.
- Tham khảo trang 45-46 về cách vệ sinh lòng nồi, nắp tháo rời, vò.
- Tuy nhiên, không được thổi vò của Clean Steam Vent.
- Tùy theo 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 hàng.

Dù có tháo phích cắm thì luôn记得 nút điều chỉnh nắp ở phía "O" (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 nút điều chỉnh nắp vẫn ở phía "O" (khóa) thì áp suất bên trong có thể khiến cho sản phẩm bị biến dạng hoặc hỏng.
- Đảm bảo xoay nút điều chỉnh nắp sang phía "O" (khóa) trong khi nấu cơm, nấu ăn và giữ ấm.



Chú ý



(Nghiêm cấm)

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 tràn ra ngoài hoặc nấu cơm bị sống.

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 trên 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, ví nung, 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 uống, 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 bế 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.

Cấm 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 thô ráp hoặc kim loại thì sẽ làm lớp phủ bị bong ra. Do đó, chỉ dùng chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển để rửa lòng nồi.

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)



Van áp suất.

Trước khi nấu cơm cần chỉnh van áp suất về trạng thái đứng thẳng để có thể điều chỉnh áp suất bên trong nồi, khi van bị uốn tức là quá trình thoát hơi nước đang được tiến hành.

Lỗ thoát hơi nước tự động.

Khi nấu cơm xong và chuyển sang chế độ giữ ấm sẽ tự động thoát hơi nước.

Nút vặn mở nắp nồi

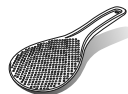
Khi nấu cơm hoặc trong chu trình hoạt động, cần đảm bảo nút "Khóa/ mở" nồi đang ở vị trí "Khóa".

Nút mở nắp nồi

Sau khi vặn nút "Khóa/ mở" trên nắp nồi từ vị trí "Khóa" về vị trí "Mở", ấn nút mở nồi. (Khi nồi đang nấu cơm hoặc đang trong chu trình hoạt động, không được ấn nút này)

Các bộ phận thao tác chức năng và bộ phận hiển thị.

Hướng dẫn về linh kiện bên trong



Muỗng cơm



Cốc đong gạo

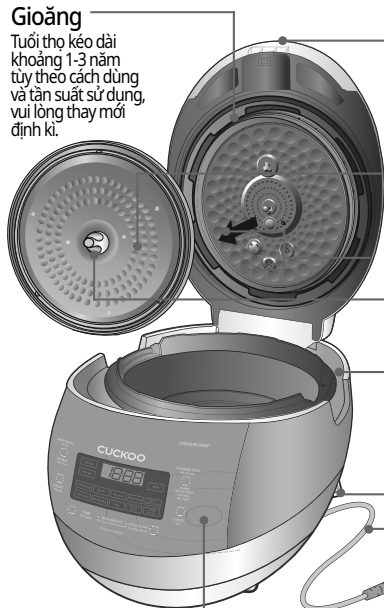


Kim vệ sinh

Tên các bộ phận (bên trong)

Gioăng

Tuổi thọ kéo dài khoảng 1-3 năm tùy theo cách dùng và tần suất sử dụng, vui lòng thay mới định kì.



Nắp nồi

Tay cầm lòng nồi



Nắp trong có thể tháo rời

Lòng nồi

(Đặt lòng nồi chính xác vào trong thân nồi)

Nút cầm nắp trong có thể tháo rời

Khay chứa nước trào

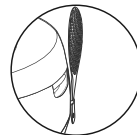
Sau khi nấu cơm hoặc kết thúc chu trình hoạt động của nồi cần đổ nước trong khay chứa nước trào. Nước trào đọng lâu ngày trong khay sẽ kết hợp với nước cơm và gây bốc mùi.

Khay để muỗng cơm

Dây điện.

Phích cắm

Phần cảm biến nhiệt



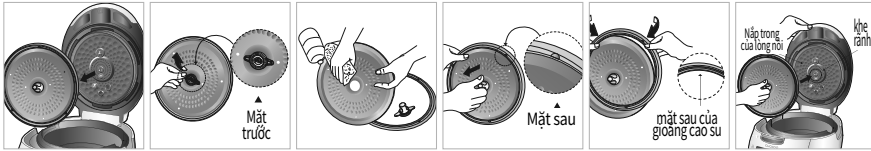
CÁCH LÀM SẠCH NỒI CƠM

- Nếu không vệ sinh nồi 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 tính 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.

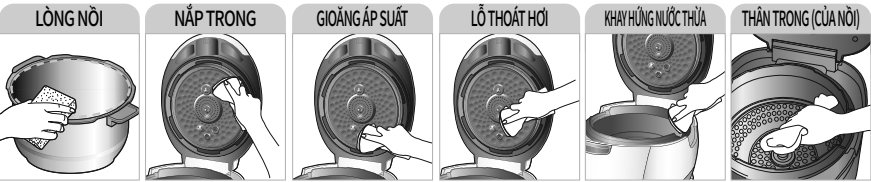
Nắp phụ có thể tháo rời và gioăng cao su kép

Sau khi vệ sinh nắp có thể tháo rời, hãy lắp lại vào nắp chính.

Nếu nắp chưa được lắp đúng, chế độ nấu cài sẵn sẽ không hoạt động (có thể phát ra tiếng báo động khi đang giữ ấm).



- 1 Nếu kéo nắp phụ theo hướng mũi tên, nắp sẽ dễ dàng được tách ra.
- 2 Khi vệ sinh nắp phụ, hãy giữ và kéo hai cánh bên của nắp, sau đó tách tay cầm và gioăng cao su ra.
- 3 Thường xuyên vệ sinh nắp phụ bằng miếng bọt biển và nước rửa chén trung tính.
- 4 Lắp lại nắp phụ đúng vị trí ban đầu.
- 5 Khi gắn gioăng cao su vào nắp phụ, hãy giữ chặt và lắp nó vào mép nắp bằng cách xoay nhẹ.
- 6 Khi lắp lại nắp có thể tháo rời, hãy ấn tay cầm sau khi đặt đúng vào khe rãnh như đã chỉ bởi mũi tên.

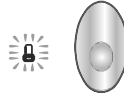


- LÒNG NỒI**
Lau sạch bụi bẩn và độ ẩm ở mặt ngoài và đáy của lòng nồi. Không dùng vật liệu mài mòn vì có thể làm bong lớp chống dính. Sử dụng nước rửa chén và khăn mềm hoặc bọt biển.
- NẮP TRONG**
Nếu nước cơm đọng lại trên nắp trong, hãy lau bằng khăn khô. Vì mép của nắp được làm bằng kim loại, nên hãy vệ sinh cẩn thận.
- GIÓANG ÁP SUẤT**
Không tháo gioăng áp suất ra khi vệ sinh. Lau nhẹ nhàng. Nếu có phần nào bị lỏng, hãy dùng tay ấn chặt lại và lắp vào rãnh.
- LỖ THOÁT HƠI**
Lau sạch các lỗ thông hơi trước và sau khi sử dụng để tránh bị tắc nghẽn. Lau nhẹ nhàng. Không được tháo rời.
- KHAY HÙNG NƯỚC THỬA**
Nước cơm trong quá trình nấu được dẫn xuống khay hứng qua lỗ thoát hơi, vì vậy hãy lau sạch bằng khăn ướt sau khi nấu.
- THÂN TRONG (CỬA NỒI)**
Khi có dị vật bám vào bộ cảm biến nhiệt, hãy làm sạch cẩn thận để tránh làm hỏng phần kim loại. Đồng thời lau khô bề mặt đĩa nhiệt nếu có bụi bẩn hoặc hơi ẩm.

- ※ Nếu giữ sạch khu vực tiếp xúc của gioăng áp suất với lòng nồi, sản phẩm sẽ bền hơn và sử dụng được lâu hơn.
- ※ Lưu ý khi vệ sinh lòng nồi
- Không rửa lòng nồi khi bên trong có các vật dụng sắc nhọn như nĩa, thìa, đũa, v.v.
- Có thể làm hỏng lớp phủ chống dính của lòng nồi.
- Trong trường hợp lớp phủ của lòng nồi bị trầy xước hoặc bong tróc do lỗi của người sử dụng, dù còn trong thời gian bảo hành, chi phí sửa chữa vẫn sẽ được tính thêm (không miễn phí).

Cách sử dụng nút điều chỉnh nắp

1. Đóng nắp khi nấu cơm hoặc nấu ăn và xoay nút chỉnh nắp sang phía "●" (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 nút điều chỉnh nắp từ "●" (Khóa) sang "○" (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 nút điều chỉnh nắp từ "●" (Khóa) sang "○" (Mở). Khi đó, không được cố tình quay nút 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 nút khóa an toàn trên nắp về vị trí khóa "●" / mở "○"
- 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 "●" (Khóa).
 - Khi nhìn từ phía trên nắp thì nút điều chỉnh nắp và vị trí "●" (Khóa) phải trùng nhau thì lúc đó nắp mới được khóa.



TIẾNG VIỆT

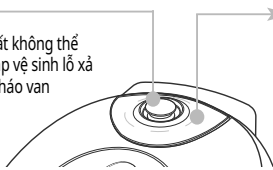
CÁCH LÀM SẠCH NỒI CƠM

Phương pháp làm sạch van áp suất bị tắc

Van áp suất

Nếu tạp chất làm tắc lỗ xả hơi van áp suất thì van áp suất không thể thực hiện tính năng. Do đó, cần tham khảo phương pháp vệ sinh lỗ xả hơi/van áp suất trước và sau khi sử dụng rồi tiến hành tháo van áp suất, sử dụng pin vệ sinh để thông lỗ rồi sử dụng.

※ Thiết kế van áp suất có thể khác với hình.



Nắp van xả

Sau khi nấu cơm hoặc nấu ăn xong, tháo ra rồi dùng nước rửa bát và miếng bọt biển để rửa và dùng giẻ đã vắt khô để lau nước đọng ở nắp sản phẩm.

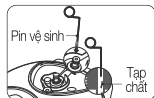
<Cách vệ sinh lỗ thoát hơi/van áp suất>



① Sau khi xoay núm điều chỉnh nắp sang phía "●" (Khóa), kéo van áp suất lên phía trên và xoay theo hướng mũi tên (ngược chiều kim đồng hồ) để tháo.



② Sau khi làm vệ sinh, lắp lại van áp suất đã tháo và xoay theo hướng ngược lại (cùng chiều kim đồng hồ).
③ Khi van áp suất đã được lắp chính xác thì có thể xoay được.



④ Dùng pin vệ sinh (được gắn ở mặt đế thân nồi) để thông lỗ.
※ Chỉ dùng pin vệ sinh để làm sạch lỗ xả hơi van áp suất, không được dùng để chọc các lỗ khác vì đó là thiết bị an toàn.

Nội bên trong - Phụ kiện

▶ Vui lòng rửa bằng nước rửa bát và miếng bọt biển.

Giẻ rửa bát thô ráp

Giẻ rửa bát có kem loại

Chất mài mòn

Bàn chải sắt

Phương pháp vệ sinh Nắp van xả

Không được chạm vào Nắp van xả sau khi nấu cơm hay nấu ăn vì rất nóng. Có thể bị bỏng.



① Dùng tay nắm lấy phần sau của Nắp van xả như hình và kéo lên phía trên để tháo ra.



② Ấn móc hai bên theo mũi tên để tháo ra rồi dùng nước rửa bát và miếng bọt biển để làm sạch. Sau khi vệ sinh, lắp lại theo thứ tự.
※ Khi lắp gioăng cao su, chú ý hướng và đưa gioăng vào đúng hõm.

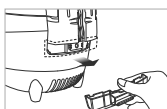


③ Lắp Nắp van xả và căn chỉnh hõm ở phía dưới rồi ấn theo hướng mũi tên để lắp đúng vào móc hai bên.

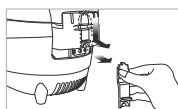


④ Lắp Nắp van xả vào sản phẩm như hình rồi ấn Nắp van xả và cố định chắc chắn.

Phương pháp vệ sinh khay đựng nước/tránh đọng nước ở đường thoát nước



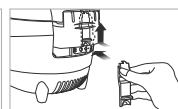
① Tháo rời khay đựng nước.



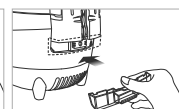
② Cầm vào tay nắm của Cap thoát nước chống đọng nước và đẩy xuống phía dưới để tháo.



③ Sau khi bỏ nước ở khay đựng nước và đường thoát chống tu nước, dùng giẻ lau hoặc dùng nước rửa bát và miếng rửa bát để làm sạch



④ Sau khi vệ sinh, đẩy Cap thoát nước chống đọng nước lên phía trên như hình rồi lắp lại khay đựng nước.



⑤ Ấn khay đựng nước theo hướng mũi tên để lắp vào.

Chú ý khi không đóng được nắp

Không được cố đóng nắp. Có thể làm cho sản phẩm bị hỏng, nếu không đóng được nắp, kiểm tra như sau.



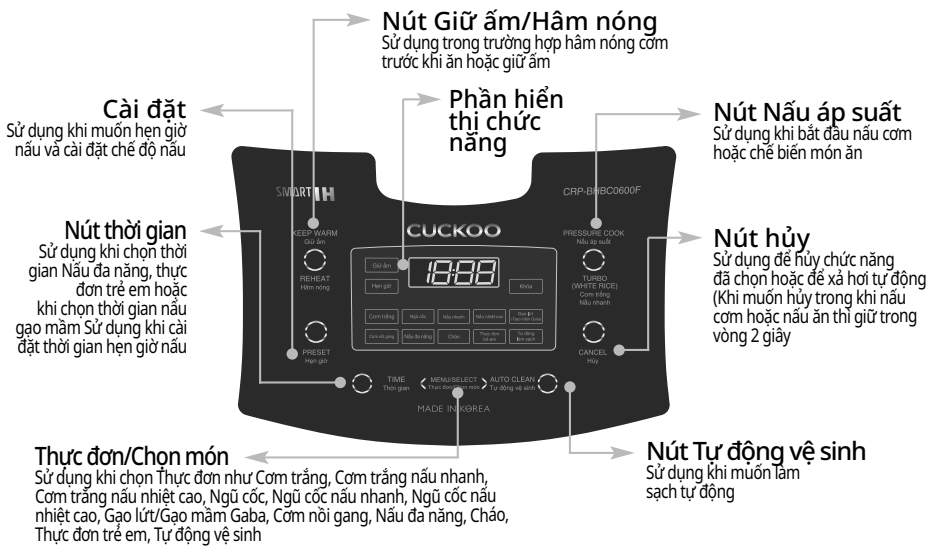
1. Kiểm tra xem lòng nồi đã được nhét đúng vào chưa. (Cần để tay cầm của lòng nồi vào đúng hõm của thân nồi)
2. Khi nhìn phần nắp từ phía trên, núm điều chỉnh nắp phải giống như hình bên phải.



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 núm điều chỉnh nắp theo chiều kim đồng hồ để đóng nắp.

TÊN VÀ CHỨC NĂNG CỦA CÁC BỘ PHẬN THAO TÁC TÍNH NĂNG/ TÍNH NĂNG KIỂM TRA BẤT THƯỜNG CỦA PHẦN HIỂN THỊ TÍNH NĂNG

Tên và chức năng của các bộ phận thao tác tính năng



- ※ Trường hợp đã cắm phích nhưng không có hoạt động nào được thực hiện tức là chế độ chờ cho tới khi màn hình hiển thị như hình.
- ※ Ấn nút hủy trong khi đang thao tác thì sẽ chuyển sang trạng thái chờ.
- ※ Giữ nút cho tới khi phát ra âm. Bảng tên có thể khác so với thực tế.



<Màn hình trạng thái chờ>

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

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

- | | |
|--|--|
| | Hiện thị khi không có lồng nồi bên trong. |
| | Hiện thị khi có bất thường ở Fan Motor hoặc thiết bị cảm biến nhiệt độ. Hiện thị nhấp nháy 'E..', 'E.P', 'E.L' → Liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng. |
| | Sự cố về quạt làm mát |
| | Hiện thị khi có bất thường ở Fan Motor hoặc thiết bị cảm biến nhiệt độ. Hiện thị nhấp nháy "E01" → Liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng. |
| | Hiện thị khi ấn nút hẹn giờ hoặc nấu cơm áp suất/nấu gạo trắng nhanh ở trạng thái chờ khi nút điều chỉnh nắp chưa một lần được chuyển sang phía "O"(Mở) kể từ sau khi nấu cơm xong, tính năng kiểm tra thao tác của thiết bị cảm biến kết nối với nắp. Chỉ cần xoay nút điều chỉnh sang phía "O"(Mở) rồi xoay lại "O"(Khóa), nếu vấn đề vẫn chưa được xử lý, liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng. |
| | Sự cố về nguồn của mạch điều khiển |
| | Xuất hiện khi mạch điện tử bị lỗi. Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng. |
| | Hiện thị khi có vấn đề ở Sensor môi trường. Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng. |
| | Mã này cho biết chức năng kiểm tra sự bất thường của nguồn điện sản phẩm. |
| | Sự cố trên bộ nhớ microm |

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU CƠM

1 Rửa kỹ lòng nồi và lau sạch

▶ Dùng khăn mềm để rửa lòng nồi.

▶ Nếu sử dụng giẻ có tính chà mạnh, bề mặt bên trong của lòng nồi có thể bị bong ra.

2 Sử dụng cốc đo để đong đúng số khẩu phần vào bát đựng riêng.

▶ Đổ đầy gạo bằng với miệng cốc đong là 1 phần ăn.

(Vd: 3 phần ăn → 3 cốc, 6 phần ăn → 6 cốc)

3 Rửa kỹ cho đến khi nước trong.

4 Đổ gạo đã vo sạch vào trong lòng nồi.

5 Điều chỉnh lượng nước theo menu.

▶ Đặt lòng nồi lên một mặt phẳng và điều chỉnh lượng nước theo tỷ lệ được đánh dấu trên thành lòng nồi.

▶ Thang đo ở thành lòng nồi cho biết thang nước khi gạo và nước được đổ vào nhau.

▶ Điều chỉnh mức nước

• Cơm trắng, Cơm trắng nấu nhanh, Cơm trắng nấu nhiệt cao, Cơm nòng gang:

Điều chỉnh mực nước cho "PRESSURE WHITE", Cơm trắng, Cơm trắng nấu nhiệt cao, Cơm nòng gang có thể nấu cho 6 phần ăn, Cơm trắng nấu nhanh cho nhiều nhất 4 phần ăn.

• Ngũ cốc, Ngũ cốc nấu nhiệt cao, Ngũ cốc nấu nhanh: Điều chỉnh mức nước tới mức đong cho "MULTI GRAIN/MIXED". Ngũ cốc, Ngũ cốc nấu nhiệt cao, Ngũ cốc nấu nhanh lớn có thể phục vụ cho 4 phần ăn.

• Gạo lứt/Gạo mầm Gaba: Điều chỉnh mức nước tới mức đong cho "GABA".

Gạo lứt/Gạo mầm Gaba có thể phục vụ cho 4 phần ăn.

• Cháo đặc: Điều chỉnh mức nước tới mức đong cho "THICK PORRIDGE".

• Cháo đặc có thể nấu nhiều nhất cho 1.5 phần ăn

• Cháo loãng: Điều chỉnh mức nước tới mức đong cho "THIN PORRIDGE".

• Cháo loãng: có thể nấu cho nhiều nhất 1 phần ăn

※ Nền luộc riêng các loại ngũ cốc cứng như đậu và đậu đỏ rời mới nấu theo thực đơn ngũ cốc. Cơm có thể không chín tùy thuộc vào loại hạt.

※ Model nồi cơm điện này không hỗ trợ chức năng "NON-PRESS WHITE", "SOFT WHITE".

6 Sau khi cắm điện, cho lòng nồi vào trong thân nồi.

Kiểm tra xem nắp trong tháo rời đã được lắp chưa.

Chú ý cho lòng nồi vào đúng hõm trong thân nồi.

▶ Nếu có tạp chất như gạo dính ở mặt dưới của lòng nồi, nồi sẽ không nấu được hoặc có thể gây hỏng hóc.

▶ Không đóng được nắp nếu không đặt đúng lòng nồi vào bên trong.

(Đảm bảo tay cầm của lòng nồi nằm trong hõm trên thân nồi.)

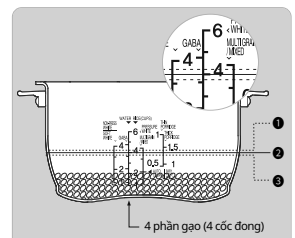
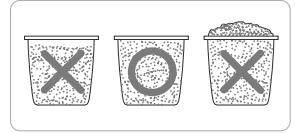
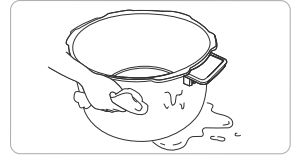
7 Sau khi đóng nắp, xoay tay cầm nối với nắp sang vị trí "●" (khóa).

▶ Biểu tượng khóa sẽ xuất hiện trên màn hình để cho biết nắp được khóa hoàn toàn.

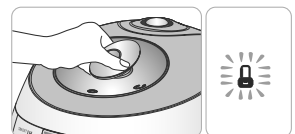
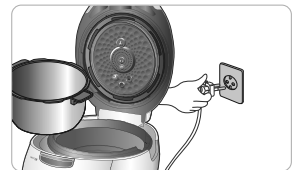
▶ Nếu không xoay tay cầm nối với nắp sang vị trí "●" (Khóa) và ấn nút nấu thì âm cảnh báo và "E E !" sẽ hiện thị và không bắt đầu nấu được.

▶ Nếu sử dụng khi tay cầm nối với nắp ở trạng thái "●" (Khóa) và phích đã được cắm thì sẽ xuất hiện "E E!". Khi đó, xoay tay cầm nối với nắp sang phía "○" (Mở) rồi sang "○" (Khóa) rồi sử dụng lại.

※ Ấn nút hủy trong khi đang giữ ấm để hủy giữ ấm và có thể chọn tính năng mong muốn.



- 1 Nếu muốn ăn cơm mềm: cho nhiều nước hơn quy định.
- 2 Nếu nấu 4 phần ăn (4 cốc đong gạo), chỉnh lượng nước ở mức 4 "Cơm trắng".
- 3 Nếu muốn nấu cơm khô hoặc gạo đã ngâm nước: cho ít nước hơn quy định.
- 4 Nếu cơm bị nát hoặc chưa chín: Nguyên nhân là do sự khác biệt của các loại gạo hoặc sự khác biệt về hàm lượng nước. Trong trường hợp này, cho nhiều hơn 1 ~ 10% so với lượng nước hiện tại.



PHƯƠNG PHÁP NẤU CƠM

1 Nhấn nút Thực đơn/Chọn món để chọn menu mong muốn.

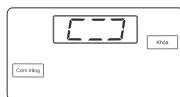
- Hãy gắn nắp phụ tháo rời
- Hãy đặt van hơi nằm ngang
- Mỗi lần nhấn nút "THỰC ĐƠN/CHỌN MÓN", thực đơn sẽ chuyển đổi theo thứ tự tuần tự, Cơm trắng→Cơm trắng nấu nhanh→Cơm trắng nấu nhiệt cao→Ngũ cốc→Ngũ cốc nấu nhanh→Ngũ cốc nhiệt cao→Gạo lứt/Gạo mầm Gaba→Cơm nồi gang→Nấu đa năng→Cháo→Thực đơn trẻ em→Tự động vệ sinh
- Nếu nút được nhấn, nhiều lần, thực đơn sẽ chuyển đổi theo thứ tự tuần tự
- Trong trường hợp Cơm trắng, Cơm trắng nấu nhiệt cao, Ngũ cốc, Ngũ cốc nhiệt cao, Gạo mầm GABA 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) Trong trường hợp lựa chọn nấu Cơm trắng

2 Nhấn nút Nấu áp suất để bắt đầu.

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



Vd) Khi nấu cơm trắng



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.

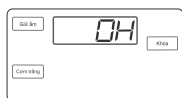


Ví dụ) Nếu còn 14 phút



4 Kết thúc nấu

- Khi kết thúc nấu ăn, một hiệu ứng âm thanh phát ra và chức năng làm 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 nổi 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 cho mỗi thực đơn

| Menu Division | Cơm trắng | Cơm trắng nấu nhiệt cao | Cơm trắng nấu nhanh | Ngũ cốc | Ngũ cốc nấu nhiệt cao | Ngũ cốc nấu nhanh | Gạo lứt/ Gạo mầm Gaba | Cơm nồi gang | Cháo đặc | Cháo loãng | Nấu đa năng | Thực đơn trẻ em | Tự động làm sạch (làm sạch hơi nước) |
|---------------|-------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------|--|--------------------------------------|
| Dung tích nấu | 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 | 1-6 Phần ăn | 1-1,5 Cốc | 0,5-1 Cốc | | Vui lòng tham khảo hướng dẫn nấu chi tiết cho mỗi menu | Đổ nước lên đến vạch 2 cho Cơm trắng |
| Thời gian nấu | Khoảng 22-30 phút | Khoảng 25-32 phút | Khoảng 13-19 phút | Khoảng 40-48 phút | Khoảng 42-50 phút | Khoảng 33-43 phút | Khoảng 49-55 phút | Khoảng 24-31 phút | Khoảng 45-55 phút | Khoảng 50-59 phút | | | Khoảng 22 phút |

* Sau khi nấu súp ga hoặc các món hầm, v.v... mùi thức ăn có thể bám vào nồi. Cần làm sạch nồi, gioăng cao su, nắp, ... trước khi sử dụng nấu các món khác (tham khảo trang 39 về cách vệ sinh sản phẩm)

* Thời gian nấu theo thực đơn có thể thay đổi ở một mức độ nào đó tùy thuộc vào môi trường sử dụng của sản phẩm.

MEMO

MEMO

CUCKOO