

---

MULTI-FUNCTION ELECTRIC  
PRESSURE RICE COOKER

---

OPERATING INSTRUCTIONS

---

CRP-Q10 TOOL Fuzzy Series  
1.8L(2~10Persons) / 1.8L(2~10인분)

---

# CUCKOO



CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

# 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.

## BEFORE USING

|   |       |
|---|-------|
| Important safeguards                                  | 3     |
| Specifications  | 4     |
| Safety precautions                                    | 7~10  |
| Name of each part                                     | 11    |
| How to clean  | 12~14 |
| Function operating part/Error code and possible cause | 15    |

## WHEN USING

|  |       |
|--|-------|
| Before cooking rice                                | 16    |
| How to cook  | 17~18 |
| Cuckoo Customized Taste Function/For Scorched rice | 19    |
| How to use “GABA Rice (Brown rice)”                | 20    |
| How to use preset/Multi-Cook Function              | 21    |
| For the best taste of rice                         | 22    |
| To keep cooked rice warm and tasty                 | 23    |

## BEFORE ASKING FOR SERVICE

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Check before asking for service | 24~26 |
|---------------------------------|-------|

## COOKING GUIDE RECIPE

|               |       |
|---------------|-------|
| Cooking Guide | 45~55 |
|---------------|-------|

## 목 차

### 사용하기전에

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Important safeguards              | 3     |
| 제품규격                              | 6     |
| 안전상의 경고                           | 27~28 |
| 각 부분의 이름                          | 29    |
| 제품 손질 방법                          | 30~31 |
| 기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상 점검 기능 | 32    |

### 사용할 때

|              |       |
|--------------|-------|
| 취사 전 준비사항    | 33    |
| 취사는 이렇게 하십시오 | 34~35 |

## Mục lục

### Trước khi sử dụng

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| DẶN DÒ QUAN TRỌNG          | 5     |
| THÔNG SỐ KỸ THUẬT          | 6     |
| Cảnh báo an toàn           | 36~37 |
| Tên của từng bộ phận       | 38    |
| Cách vệ sinh sản phẩm      | 39~40 |
| BỘ PHẬN VẬN HÀNH TÍNH NĂNG | 41    |

### khi đang sử dụng

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Chuẩn bị trước khi nấu | 42    |
| Cách nấu cơm           | 43~44 |

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

### ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

# HOW TO USE EXTENSION CORD

## Note:

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

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

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

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

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

Please, keep this safety feature.

# SPECIFICATIONS

|                   |                        |                                  |
|-------------------|------------------------|----------------------------------|
| Model Name        |                        | <b>CRP-Q10 TOOL Series</b>       |
| Power Supply      |                        | 220 V ~/ 50-60 Hz                |
| Power Consumption |                        | 1150W                            |
| Cooking Capacity  | GLUTIN. RICE           | 0.36~1.8L (2~10cups)             |
|                   | HIGH HEAT GLUTIN. RICE |                                  |
|                   | MIXED RICE             |                                  |
|                   | HIGH HEAT MIXED. RICE  | 0.36~1.44L (2~8cups)             |
|                   | BROWN RICE             |                                  |
|                   | HIGH HEAT BROWN. RICE  | 0.36~1.08L (2~6cups)             |
|                   | GABA RICE              |                                  |
|                   | GLUTIN. TURBO          |                                  |
|                   | SCORCHED RICE          |                                  |
| Porridge          | 0.18~0.36L (1~2cups)   |                                  |
| Power Cord Length |                        | 1.45m                            |
| Pressure          |                        | 78.4kPa(0.8kgf/cm <sup>2</sup> ) |
| Weight            |                        | 7.0kg                            |
| Dimension         | Width                  | 30.4cm                           |
|                   | Length                 | 39.5cm                           |
|                   | Height                 | 28.2cm                           |

## DẶN DÒ QUAN TRỌNG

1. Đọc tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng. Hãy sử dụng tay cầm hoặc các nút vặn.
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 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 giám sát.
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 trung tâm dịch vụ được nhà sản xuất chỉ định.
9. Không sử dụng ở ngoài trời.
10. Không để dây điện treo trên 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 cắm phích cắm vào ổ cắm điện trên tường. Để rút nguồn, cần chỉnh tất cả chế độ sang trạng thái "Tắt", sau đó rút phích cắm 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. Không đặt thực phẩm kích thước lớn, bao bì kim loại hoặc dụng cụ nấu bằng kim loại vào thiết bị, vì chúng có thể gây cháy hoặc điện giật.
16. Không che hoặc đậy kín thiết bị bằng các vật liệu dễ cháy, bao gồm cả màn cửa, vải,... trong khi đang sử dụng.
17. Để tránh bị điện giật, chỉ nấu trong lòng nồi đi kèm.
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 đóng nắp thiết bị đúng cách. Xem "Hướng dẫn sử dụng".
19. Trước khi sử dụng, luôn luôn kiểm tra van áp suất và van xả áp xem có bị tắc không.
20. Không sử dụng nồi để chiên thực phẩm bằng dầu, mỡ.
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 còn nóng ngay 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) để tránh rối dây do dây quá dài
- B. Dây nối dài nên được sử dụng đúng cách và đảm bảo an toàn.
- 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 bất kỳ cách nào."

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT / 제품규격

| Tên sản phẩm / 모델명         |                                   | CRP-Q10 TOOL Series              |
|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| Nguồn điện / 전원            |                                   | 220 V ~ / 50-60 Hz               |
| Công suất / 소비전력           |                                   | 1150W                            |
| Dung tích nấu / 용량         | Cơm trắng / 백미                    | 0.36~1.8L (2~10Cốc)              |
|                            | Cơm trắng Nấu nhiệt cao / 백미고화력   |                                  |
|                            | Ngũ cốc / 잡곡                      | 0.36~1.44L (2~8Cốc)              |
|                            | Ngũ cốc Nấu nhiệt cao / 잡곡고화력     |                                  |
|                            | Cơm gạo lứt / 현미                  | 0.36~1.08L (2~6Cốc)              |
|                            | Cơm gạo lứt Nấu nhiệt cao / 현미고화력 |                                  |
|                            | Gạo mầm GABA / 현미발아               |                                  |
|                            | Cơm trắng nấu nhanh / 백미쾌속        |                                  |
| Cơm cháy / 누룬지             |                                   |                                  |
| Cháo / 죽                   |                                   | 0.18~0.36L (1~2Cốc)              |
| Độ dài dây nguồn / 전원코드 길이 |                                   | 1.45m                            |
| Áp suất / 사용압력             |                                   | 78.4KPa(0.8kgf/cm <sup>2</sup> ) |
| Trọng lượng / 중량           |                                   | 7.0kg                            |
| Kích thước / 치수            | Chiều rộng / 폭                    | 30.4cm                           |
|                            | Chiều dài / 길이                    | 39.5cm                           |
|                            | Chiều cao / 높이                    | 28.2cm                           |

# SAFETY PRECAUTIONS

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

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Warning</b></p> <p>This means that the action it describes may result in death or severe injury.</p>    | <p> This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.</p> <p> Indicates a prohibition</p> |
| <p><b>Caution</b></p> <p>This means that the action it describes may result in injury or property damage.</p> | <p> Indicates an instruction</p>  |

**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.



**Please pay careful attention against water and chemicals**

- It can cause an electric shock or fire.



**Do not use the cooker near hot places such as stove, and avoid direct sunlight**

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



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

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

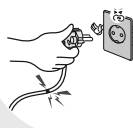
**Do not alter, reassemble, disassemble or repair.**

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



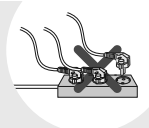
**Do not use damaged power cord, plug, or loose socket.**

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



**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.



**Do not clean the product with water or any liquid types.**

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

# SAFETY PRECAUTIONS

## Warning

## Do not

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



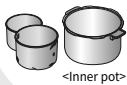
- It can cause deformation or a breakdown.
- It can cause an explosion by pressure.

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.

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.

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 clearing a steam outlet.

Do not use the cooker without inner pot.

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

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.

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 bend, tie or pull the power cord.



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

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

- It can cause an electric shock or fire.

Please make sure to clean and check the assembly condition of the steam vent before and after use.

- If you have any problem with assembly and cleaning of the clean steam vent, please call a dealer or service center.
- Keep clean the product before and after use.

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.

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.

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

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.

# SAFETY PRECAUTIONS

## Warning

## Remember

**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 the rice cooker is on the furniture, be cautious of steam release. It can damage the furniture, cause fire, and/or electric shock.



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

- It can cause a system malfunction or fire.



**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.

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

- It can cause an electric shock.

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

- Electric short might cause fire.

## Caution

## Do not

**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.

**Do not use the cooker near magnetic field.**

- It can cause burns or breakdown.



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

- It can cause electric shocks or fire.
- Use AC 220V only.

**Use the product on the 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.

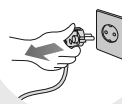


**Don't use for various purpose for inner pot. And do not heat up the inner pot on the gas stove.**

- 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.



**Do not drop the cooker.**

- It can cause a safety problem.

**Please use the cooker for it's intended purpose.**

- It can cause malfunction or smell.

# SAFETY PRECAUTIONS

## ! Caution

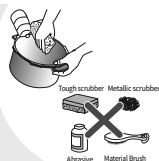
## ⊘ Do not

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



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

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 place on rough top or tilted top.



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

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.

## ! Caution

## ! Remember

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.

Please contact dealer or service center when either a button of a product or a product itself is not working properly.



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

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.

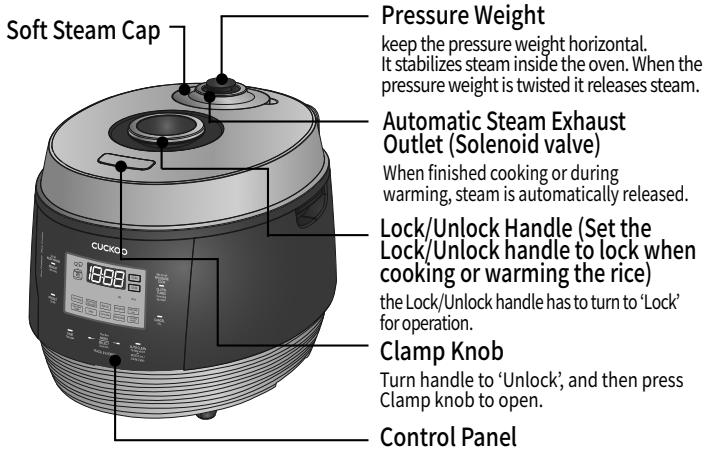
If it is possible, use warming function for white rice ONLY.

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



## Accessories

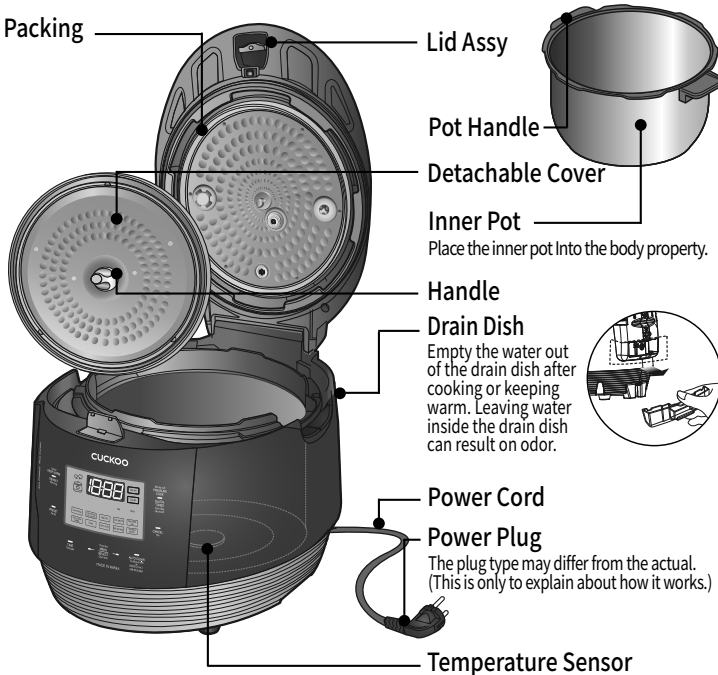


Manual & Cooking Guide

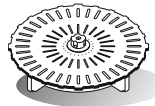
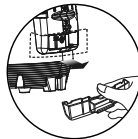


Rice Scoop

## Name of each part



Rice Measuring Cup



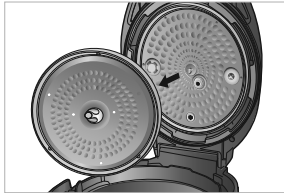
Steam Plate  
(Steam plate can be purchased separately at Cuckoo service center.)

# HOW TO CLEAN

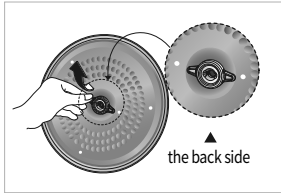
## Detachable cover & Pressure packing

After cleaning detachable cover, put it back on the lid  
 Unless detachable cover is mounted, preset cooking cannot be done.

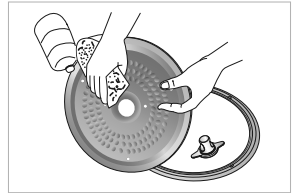
- Clean the detachable cover to prevent odor.
- clean the body and cover with a dry towel. Do not use bentol while using the rice cooker. Starch may be remain, however there is no health risks.
- Do not put materials like screws into holes on the detachable cover. Check the back cover and front cover.



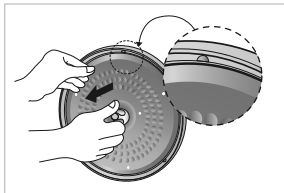
① If you pull out the detachable cover indicated by the arrow, it can be easily separated.



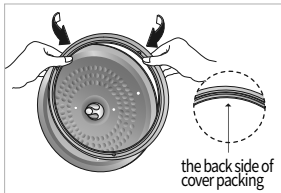
② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both side wing of the cover, then separate the handle and the rubber packing.



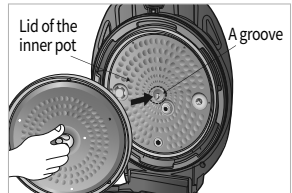
③ Frequently clean the cover with a sponge using with a neutral detergent.



④ Please put the detachable cover.

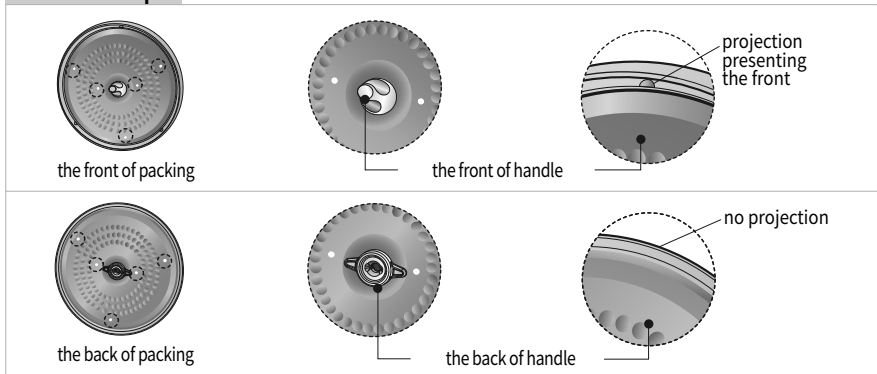


⑤ When you fix the rubber packing to the detachable cover, hold it between and put it in the edge of the detachable cover by turning it.



⑥ When putting the cover into the lid, press the cover handle after fitting the handle into the groove indicated by the arrow.

### Correct example



- ※ Do not put substances like a screw into hole of detachable cover.
- ※ Look in the back cover and the front cover.

# HOW TO CLEAN

## INNER POT



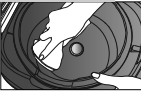
Wipe the inner, upper, and outer parts of the inner pot of any alien substance.

## OVEN PACKING



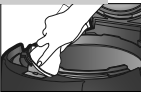
Wipe the top cover with a damp cloth. Be careful when cleaning the top heater.

## INNER BODY



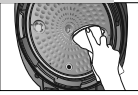
If there are foreign substances stuck on the temperature sensor, remove them without damaging the metal plate. Cleanly wipe the foreign substances or moist on the heat plate.

## MAIN UNIT



Wipe the main unit with a damp cloth.

## TOP COVER



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

## DEW DISH



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

## CONTROL



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

## LID OPEN BUTTON



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

### ※ Caution

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

## How to Clean Dew Dish



- ① Separate the dew dish.
- ② Separate the drain ditch cap by pushing it down.
- ③ Clean the drain ditch cap and dew dish with a neutral detergent.
- ④ Securely put in the dew dish after cleaning
- ⑤ Insert the dew dish firmly by pressing it in direction of the arrow.

## How to Clean The Pressure Weight Nozzle

### If the valve hole of the pressure weight 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 is 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.



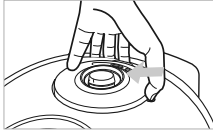
### How to Disassemble the Pressure Weight

- ▶ Under the Lock/Unlock handle is the steam cap that guards the pressure weight. To remove the pressure weight, remove the steam cap, turn the pressure weight counter-clockwise while pulling it up, and keep turning until it comes 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.

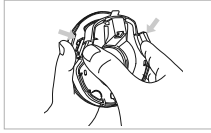
# HOW TO CLEAN

## How to clean the soft steam cap

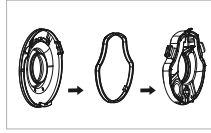
※ Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.



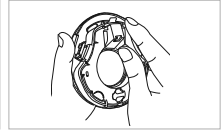
❶ Peel off the soft steam cap as shown in the image above by grasping the dented part with your fingers and pulling to the side while lifting gently.



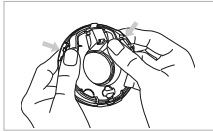
❷ Disassemble soft steam cap in the rear by pressing in the direction of arrow and ash it frequently with a neutral detergent of sponge.



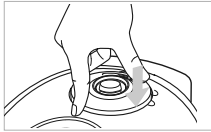
❸ Disassemble the rubber packing in the direction of the arrow.



❹ When fitting the rubber packing into the plate, please make sure the packing is facing the correct direction.



❺ When you are putting the soft steam cap together, match the bump on the bottom, press it towards the arrow and make sure the hook in the front is locked.



❻ When installing the soft steam cap, insert the cap firmly by pressing it in the direction as shown above.

## How to use the Lock/Unlock handle

1. After cooking, turn the Lock/Unlock handle from “Lock” to “Unlock” to open
2. After cooking, turn the Lock/Unlock 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 Lock/Unlock 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 Lock/Unlock handle is located in “Lock”.

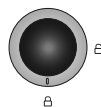


## When top cover does not close perfectly

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

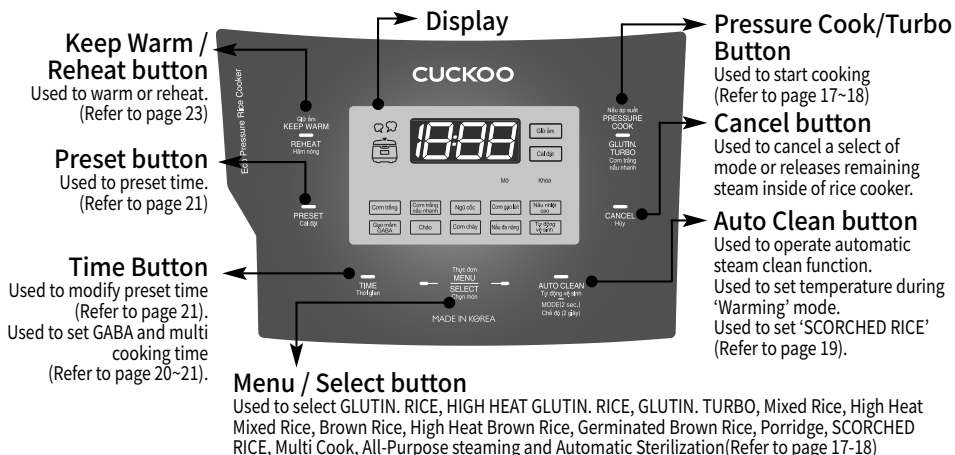


1. Check to make sure the inner pot is place correctly inside the main body.
2. To close the top cover turn the handle to unlock shown in the picture on the right.



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



※When you an image like one in the right side on your display, it means the rice cooker is in 'Waiting' mode.

※ Press 'Cancel' button to enter the 'Waiting' mode.

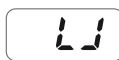
※ Press the button until you hear the buzzer sound. The image of the plate may different.



<Screen on standby>

## Error Code and Possible Cause

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



When the inner pot is not placed into the unit.



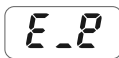
Problem on temperature sensor.



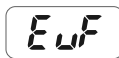
When pressing the "PRESSURE COOK" and "PRESET" button, while the lid handle is on "Unlock" Turn the lid handle "Lock"



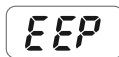
It appears on the display when you press "PRESSURE COOK" or "PRESET" button again, or if the Cooking has finished and you've never ever turned the handle to "Unlock", It can be by turning handle to "Unlock" and then turn to "Lock"



Problem on environment sensor.



Problem on micom memory.

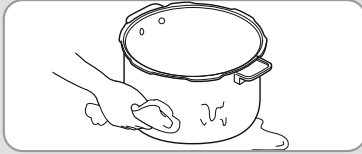


Problem on micom memory.



When boiling only water.

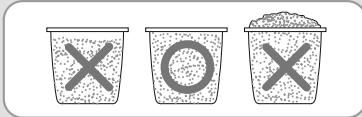
# BEFORE COOKING RICE



## 1

Use a dry cloth to clean inner pot.

- ▶ Use a soft scrubber to wash the inner pot.
- ▶ Do not use rough or metallic scrubber. Otherwise, coating will pilled off.
- ▶ Do not put anything that are metallic and sharp into the inner pot while cleaning. (Fork, spoon, chopsticks, knife, and etc.)



## 2

Use measuring cup to measure desirable cooking amount.

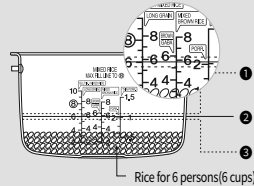
- ▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person. (ex: for 3 servings → 3 cups, for 6 servings → 6 cups)

## 3

Use another container to wash the rice.

## 4

Adjust water level.



- ▶ Place inner pot on the flat surface to adjust water level.
- ▶ The marked lines in the inner pot are water level.
  - 1 If you want to cook old or soft rice, pour more water than measured scale.
  - 2 GLUTIN. RICE for 6 people (6 cups) pour water to '6'.
  - 3 Overcooked rice: pour less water than measured scale.
  - 4 When rice is undercooked or firm/hard: It is caused by differences in rice varieties or water content (old rice). In this case, please add 1~10% of more water.

## 5

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

- ▶ Wipe off or remove any substances on the temperature sensor or bottom of the inner pot.
- ▶ Please place the inner pot correctly into the rice cooker.



## 6

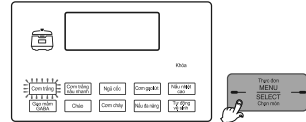
Plug the power cord and turn the hand to "Lock"

- ▶ The lamp turning on means closed perfectly.



## 1 Choose menu from 'Menu/Select' button.

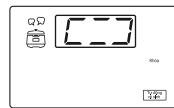
- Check if the removable cover is installed.
- Before cooking, check that the Pressure Weight is well placed horizontally.
- Each time "Menu/Select" button is pressed, the select switches in the sequential order, GLUTIN. RICE → HIGH HEAT GLUTIN. RICE → GLUTIN. TURBO → Mixed Rice → High Heat Mixed Rice → Brown Rice → High Heat Brown Rice → GABA Rice → Porridge → SCORCHED RICE → Multi Cook → Automatic Sterilization.
- If the button is pressed, repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
- In the cases of Glutin Rice, Glutin Turbo, Mixed Rice, Brown Rice, GABA Rice, the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no select of menu is required.



ex) In case of selecting Glutin Rice.  
▶ When you cook Glutin Rice, automatic steam outlet operates while cooking.

## 2 Start cooking by pressing Pressure Cook/Glutin. Turbo button.

- You must turn the Lock/Unlock handle to lock before cooking. Then press the Pressure Cook/Glutin. Turbo button.
- Unless the Lock/Unlock handle is not turned to close, you get alarm with "E8".



ex) In case of cooking Glutinous.

## 3 Cooking thoroughly

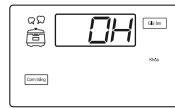
- The cooktime remaining on the display is shown from cooking thoroughly. The cook time is different according to the menu.
- Be careful not to burn yourself from the automatic steam outlet.

ex) In case of 14minutes left.

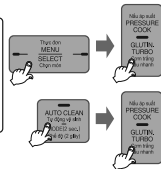
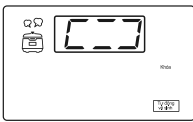


## 4 The end of cooking

- When cooking is completed. warming will start.
- If you don't want to keep the cooked rice warm, press Cancel for 2 seconds.
- If the the Lock/Unlock handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- Do not press 'Cancel' button during cooking.



## How to use Automatic Sterilization



Pour water up to 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/Glutin. Turbo" button.

Method 2. Press Auto Clean in the waiting mode, and then press Pressure Cook/Glutin Turbo 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 Glutinous, Melanoizing effect could increase more than "Glutinous cook" setting.

## What is Blackout Compensation

- This product remembers and maintains previous condition and processes. After blackout, it operates immediately.
- If blackout occurs during cooking, the cooking will be delayed depending on blackout time.
- 'Warming' will be cancel, if blackout occurs.

# HOW TO COOK

## How to use the cooking menu

|                                  |   |  |   |
|----------------------------------|---|--|---|
| Glutin. Rice                     | Used to cook sticky and nutritious white rice.  | Mixed Rice                                       | Used to cook by mixing glutinous rice in cereals. |
| Brown Rice                       | Used to cook brown rice without germinating.  | GABA Rice  | Used to cook germinated brown rice.               |
| Porridge                         | This menu is used to cook porridge.   | SCORCHED RICE                                    | Used to cook scorched rice when cooking is done.  |
| Multi cook                       | Used to cook various dishes by setting a time manually.   | HIGH HEAT (GLUTIN. RICE/ MIXED RICE /BROWN RICE) | Used to cook more savory and sticky rice          |
| Auto Clean                       | Used to eliminate smell soaked after cooking.   |  |   |
| Turbo function for Glutinousrice | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press Pressure Cooking/Glutin. Turbo button twice after selecting "White Rice" menu, and the cooker will go for white rice turbo cooking, which will cut rice cooking time. (Two servings of white rice normally takes 20 minutes or so.)</li> <li>• The mode of white rice turbo does not produce cooked rice as good as normal cooking mode. Use white rice turbo mode only for 6 servings or less.</li> <li>• For better taste of cooked rice, cook rice in white rice turbo mode after macerating rice for 20 minutes or so before cooking.</li> </ul> |  |   |

※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water. In case of small servings white rice turbocooking, more water may be required than other menu.

| MENU                   | COOKING INSTRUCTION  | WATER LEVEL         | CAPACITY       | COOKING TIME                          |
|------------------------|--|---------------------|----------------|---------------------------------------|
| GLUTIN. RICE           | Select "GLUTIN. RICE" → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button   | GLUTIN./ MIXED RICE | 2 ~ 10 PERSONS | Approx. 30 ~ 43 min                   |
| HIGH HEAT GLUTIN. RICE | Select "HIGH HEAT GLUTIN. RICE" → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button   |                     | 2 ~ 10 PERSONS | Approx. 31 ~ 48 min                   |
| TURBO GLUTIN. RICE     | 1. Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button twice (2) in a row 2. Select "TURBO GLUTIN. RICE" → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button |                     | 2 ~ 6 PERSONS  | Approx. 20 ~ 26 min                   |
| MIXED RICE             | Select "MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button   |                     | 2 ~ 8 PERSONS  | Approx. 49 ~ 59 min                   |
| HIGH HEAT MIXED RICE   | Select "HIGH HEAT MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button   |                     | 2 ~ 8 PERSONS  | Approx. 51 ~ 65 min                   |
| BROWN RICE             | Select "BROWN RICE" → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button   | BROWN/GABA          | 2 ~ 6 PERSONS  | Approx. 60 ~ 69 min                   |
| HIGH HEAT BROWN RICE   | Select "HIGH HEAT BROWN RICE" → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button   |                     | 2 ~ 6 PERSONS  | Approx. 63 ~ 71 min                   |
| GABA RICE              | Select "GABA RICE" → Set time for germination process → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button   |                     | 2 ~ 6 PERSONS  | Germination Time+ Approx. 71 ~ 98 min |
| PORRIDGE               | Select "PORRIDGE" → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button   | PORR.               | 1 ~ 2 PERSONS  | Approx. 87 ~ 100 min                  |
| SCORCHED RICE          | Select "SCORCHED RICE" → Press "Pressure Cook/Glutin. Turbo" button  | GLUTIN./ MIXED RICE | 2 ~ 4 PERSONS  | Approx. 38 ~ 44 min                   |

※ GLUTIN RICE(long grain): When using "long grain", it is recommended to cook for less than 8 servings on the basis of "MIXED RICE" water scale.

※ When keeping warm, press Cancel to stop and select the desired function.

※ When you cook after using options like Multi Cook, the odor may stick (refer to the product care method section to wipe the packing and cover and clean with the auto sterilization function).

※ Brown Rice/Mixed Rice, Brown Rice/Mixed Rice and High Heat options are useful when cooking white rice and brown rice in 5:5 ratio.

※ Please soak or boil hard grains such as beans and red beans under water first before start cooking in mixed rice option.

※ Cooking time for each option may vary depending on user's environment such as voltage, amount/temperature of water, etc.

※ When you see "E ㉔" on display, turn the Lock/Unlock handle towards "㉔" (Unlock), and then turn it back towards "㉔" (Lock) for it to work properly. (This does not apply when you turned the handle towards "㉔" (Unlock) once or more after finishing cooking in the previous cooking.)

# CUCKOO CUSTOMIZED TASTE FUNCTION / FOR SCORCHED RICE (KOREAN CRISPY RICE SNACK)

## CUCKOO Customized Taste Function (cooking temperature customization)

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

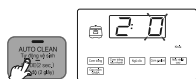
The initial value is set to 4.7. Please select the level depending on your preferences.

- 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

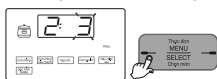
Press the Auto Clean button in the waiting mode for 3 seconds to go to warming temperature setting mode. Press the Auto Clean button 2 times to enter the customized taste setting mode. All options supported by 'CUCKOO Customized Taste' will be displayed.

### 1 CUCKOO customized taste setting display



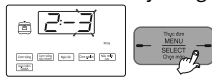
press the Auto Clean button for 3 seconds to enter the warming temperature setting mode. Press the Auto Clean button 4 more times to go to customized taste setting display. Please refer to the display for the initial values.

### 2-1 High level adjusting mode



press the Menu/Select button to change display as shown in the image above.

### 2-2 Low level adjusting mode



press the Menu/Select button to change display as shown in the image above.

### 3 Setting complete display



press the Pressure Cook/Glutin Turbo or Keep Warm/Reheat button to save the set value and return to waiting mode (If you press Cancel or do not operate for 7 seconds, setting will be canceled and you will go back to the waiting mode). (When you press the Auto Clean button, you will enter the stronger More Crispy Nurungi mode without saving the changed value.)

1. 'CUCKOO Customized Taste' function is applied to the following options: glutin rice, HIGH HEAT glutin. rice, glutin turbo, mixed rice, HIGH HEAT mixed rice, brown rice, HIGH HEAT brown rice and GABA rice.
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.

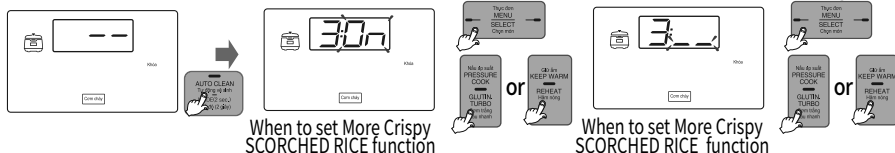
## How to make SCORCHED RICE

1. Turn the Lock/Unlock handle to "Lock" and press menu to select the 'SCORCHED RICE'.
2. Press the "Pressure Cook/Glutin Turbo" button to start cooking.
3. When cooking is completed, scoop out the boiled rice. The "SCORCHED RICE" on the bottom of the jar can be prepared for your taste (e.g. scorched rice tea)
  - ▶ "SCORCHED RICE" can be prepared for up to 4 people
  - ▶ For "SCORCHED RICE" cooking, set the water volume at "Glutinous" level.
  - ▶ Not too much washing rice.
  - ▶ If you want enhanced burning SCORCHED RICE, cook after soaking rice in water for 30 minutes.

## How to make more crispy SCORCHED RICE

When cooking with "SCORCHED RICE" option, you can scorch the cooked rice on the bottom in different levels according to your preference.

▶ How to set More Crispy SCORCHED RICE function (When you want the cooked rice more "scorched" when cooking nurungi)



When to set More Crispy SCORCHED RICE function

When to set More Crispy SCORCHED RICE function

1. Press the Auto Clean button under waiting mode for 3 seconds or longer to enter the warming temperature setting mode. Press the Auto Clean button 3 times to start More Crispy Nurungi setting mode.
2. When the More Crispy Nurungi setting mode begins, press Menu/Select to select or cancel More Crispy SCORCHED RICE mode. Press Pressure Cook/Glutin Turbo or Keep Warm/Reheat button to select or cancel the mode.
3. When you press Cancel or do not operate for 7 seconds, the function will be canceled, and the product will return to the waiting mode.

# 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 are easier to digest.

## 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.
- ▶ Easier to digest and is 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.

## Using “GABA” Menu

- 1 In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.**
  - Method of Pre-germination
  - ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient amount of water to soak the rice.
  - ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to rinse the rice clean with flowing water before using “GABA” menu. Be careful not to rinse too much or else the embryos that are required to germinate may wear off.
  - ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination
  - ▶ When pre-germination has been completed, wash the rice and insert the inner pot. Pour appropriate amount of water and use “GABA” menu.
  - ▶ During summer or hot temperature environment, an odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.
- 2 Set the Lock/Unlock handle at Lock, press Menu/Select button to select “GABA”**
  - ▶ When cooking brown rice with or without germination, select “Brown Rice” option and start cooking.
- 3 Press Pressure Cook/Glutin. Turbo button.**
  - ▶ If you press the Pressure Cook/Glutin Turbo button, the brown rice will start to germinate for the set time and cooking will start after germination is complete.
  - ▶ When germinating the brown rice, remaining time will be displayed.

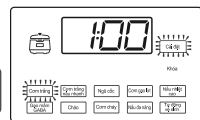
## When the “GABA” is selected, “2H” is indicated in the display

- ① If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrients ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- ② During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ③ GABA cooking feeds up to 6 people
- ④ City water can be used for germination. However, filtered or drinkable water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooking.
- ⑤ Germination rate and germ growth may differ by the type of brown rice, condition, or period of storing.
  - The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- ⑥ In GABA mode, preset on 2H, 4H, 6H may not be possible. If you want to preset the GABA, set up BROWN RICE menu. (See the page 21)
- ⑦ The taste of rice could be different depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste. (Refer to page 19)
- ⑧ Depending on the user’s environment or the condition of the rice, the sprout may not be visible.

# HOW TO USE PRESET/MULTI-COOK FUNCTION

## How to Preset Timer for Cooking

- 1 Turn the Lock/Unlock handle to the lock position and a lock icon will be displayed on the screen. Then press the “preset” button.
  - ▶ How to use Preset/Multi Cook function
  - ▶ 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.
- 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.
  - ▶ Preset time ranges from 1 hour to 12 hours and 50minutes
- 3 Press the Menu/Select button to select the menu.
  - ▶ GABA rice option cannot be preset with 2H, 4H, 6H setting. If you want to preset, select the “Brown Rice” option.
  - ▶ Multi-Cook option can be preset after setting the time for the option. When the set time is longer than 60 minutes, the preset time will be set as 2 hours.
  - ▶ If you do not set a specific option, the default will preset as Glutin. Rice.
- 4 Press the Menu/Select button to select the menu.
  - ▶ After pressing the preset 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).



<Preset mode display>



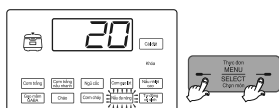
- ▶ The preset time displayed on the screen is the remaining time until completed cooking. (The completion time may vary depending on either the use condition or the cooking capacity)

## 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

## How to Use Multi-Cook and Preset Time

- 1 Turn the the Lock/Unlock handle to “Lock” and press the menu to select the Multi-cook.
  - ▶ When selecting Multi-cook, the display indicates cooking time to be 20 minutes.
- 2 Set the time with Time Button.
  - ▶ Each time you press “TIME” button, the time increases 5 minutes.
  - ▶ Available setting time is 10 ~ 90 minutes.
- 3 Press “Pressure Cook/Glutin. Turbo” button.
  - ▶ The resting time will be displayed when the Multi-cook mode begins.



# FOR THE BEST TASTE OF RICE

## Caution

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

|   |   |
|---|---|
| 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.   | 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 the water level in the inner pot.   |
| If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where it ventilates well and avoids 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. | If amount of water and amount of rice is different, the rice can be crisp or hard.  |
| If possible, do not use the preset time function when rice is too dry and pour the half of water more. 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 possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where it can ventilate well and avoids a direct ray of light. It can help 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 half of water more. It's tastier. |
| If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, as well as odor.  | If the rice is too dry, rice can be crisp even though it is measured properly.  |
| Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance.  | If possible, do not use the preset time function when rice is too dry and pour half of water more. If you set "Preset" over the 10 hours or "Preset" dried rice, rice can be crisp or half cooked. Even in worse condition, rice can be cooked with different taste on each level.                                      |
| If rice is kept warm for a long period of time, rice color and the odor will change.<br>It's better to set "warm" less than 12 hours.   | If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased.  |
|   | Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance.<br>Especially clean the top of the cover for external substance.   |

## 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.<br>Make sure the Lock/Unlock handle is in the "Lock" position during warming or reheating.  | 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.<br>Make sure the Lock/Unlock 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)   | 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.<br>During warm mode, the rice can rise and turn white. In this case, mix the rice.  |
| Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.  |   |
| Do not keep the rice spatula inside the pot while warming the rice. When using a wooden rice spatula, it can create serious bacteria and odors.<br>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.) | 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).<br>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. |

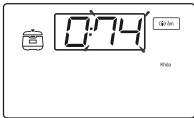
## When Odors are Rising During the Warming Mode

- ▶ Clean the lid frequently. It can cause growth of bacteria and odors.
- ▶ Even though exterior looks clean, there might be germs and it can cause odor so please be sure to use automatic sterilization (steam cleaning) menu for cleaning. Clean the inner pot completely after automatic cleaning function is done. (Refer to page 17)
- ▶ Clean the inner pot properly to prevent rice from smelling after you cook soups and steamed dishes.

# TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

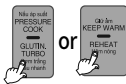
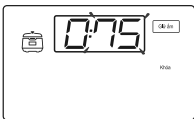
## Controlling Method of Warming Temperature

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 the Auto Clean button for 3 seconds in the waiting mode to enter the warming temperature setting mode. The display will show as seen in the image. 74°C current keep warm temperature will show.

② Press Menu/Select button so that the display shifts 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 81 → 82 → 83



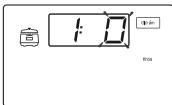
③ After setting the desired temperature, press Pressure Cook/Glutin Turbo or Keep Warm/Reheat button to automatically input the selected temperature and enter the waiting mode (if you press Cancel or do not operate for 7 seconds, the function will be cancelled and go to the waiting mode.) (When you press the Auto clean 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 1-2°C.
2. When the rice has a yellowish color or is too dry: The Keep Warm temp is too high. In this case decrease the “Keep Warm” temperature by 1-2°C.

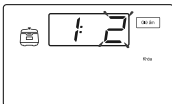
## How to Operate My Mode Function.

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



① Press the Auto Clean button under waiting mode for 3 seconds or longer to enter the warming temperature setting mode. Press the Auto Clean button 1 times to enter the customized Keep Warm setting mode.

② Press the Menu/Select button so that the display shifts 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0



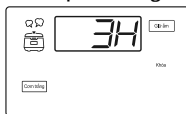
③ Set the desired value and press Pressure Cook/Glutin Turbo or Keep Warm/Reheat button to automatically input the set value and enter the waiting mode. (When you press the Auto Clean button, you will enter the customized taste setting mode without saving the changed value.)

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

## Having a Meal

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

<Keep warming>



“3H” on display means that the cooked rice has been kept warm for 3 hours.

<Reheating>



The remaining reheat time will show in minutes while the Keep Warm light is blinking with the “09” sign on display twirling.

<Finishing reheat>



When reheating is done, Keep Warm function will start , and the amount of time that the Keep Warm has been functioning will be displayed.

- ▶ The frequent use of the “Reheat” function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the rice cooker and press the “Keep Warm/Reheat” button to keep the rice warm. At this time, “0H” 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)

# 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"> <li>• Press “Pressure Cook/Glutin. Turbo” button is pressed?</li> <li>• Is there power cut while in cooking?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the “Pressure Cook” button once. And check “” sign on the display.</li> <li>• Blackout backup power source for the Rice Cooker, see page 17.</li> </ul> |
| When the rice is not cooked well.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup for the rice?</li> <li>• Did you put proper amount of water?</li> <li>• Did you rinse the rice before cooking?</li> <li>• Did you put rice in water for a long time?</li> <li>• Is the rice old or dry?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to page 16,22.</li> <li>• Add water about half the notch and then cook.</li> </ul>   |
| Rice is too watery or stiff.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the menu selected correctly?</li> <li>• Did you properly measure water?</li> <li>• Did you open the top cover before cooking was finished?</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Select the correct menu.</li> <li>• Properly measure water.</li> <li>• Open the top cover after cooking finished.</li> </ul>   |
| When the water overflows.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup?</li> <li>• Did you use proper amount of water?</li> <li>• Is it the menu selected correctly?</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to page 16,22.</li> </ul>  |
| When you smell odors while warming.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you close the top cover?</li> <li>• Please check it the power cord is plugged.</li> <li>• Did it warm over 12 hours?</li> <li>• Is there any other substance such as rice scoop or cold rice?</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the top cover perfectly.</li> <li>• Always keep the power on while warming.</li> <li>• As possible, keep warming time within 12 hours.</li> <li>• Don't warm rice with other substance.</li> </ul>                                       |
| “  ” signs show up.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature sensor does not work properly.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the power cord and call the Service center.</li> </ul>  |
| Warming passed time mark blinks during keeping warm  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 24 hours has not passed yet after keeping warm</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.</li> </ul>  |
| If “  ” sign appears. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• It shows on the display when pressing “Start” button again, or when the cooking has finished and You've never turned the Lock/Unlock handle to 'Unlock'.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can be solved by turning the Lock/Unlock handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.</li> </ul>   |

# 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 “ <b>LJ</b> ”                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the inner pot inserted?</li> <li>• Check the rated voltage?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Please insert inner pot.</li> <li>• This product is AC 220V only.</li> </ul>  |
| When Pressure Cook/Glutin. Turbo button does not operate with “ <b>E01</b> ” | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you turn the Lock/Unlock Handle to “Lock”?</li> <li>• Is “pressure” lamp on?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Please turn the Lock/Unlock handle to “Lock”.</li> </ul>  |
| When the rice is badly sticky.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean all the alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.</li> </ul>  |
| When “ <b>E03</b> ” is showed on the LCD                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the rated Voltage?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug power and contact customer service.</li> <li>• It is normal to get “<b>E03</b>” when putting only water.</li> <li>• This is only for AC 220V.</li> </ul>   |
| When you smell after and before cooking?                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you clean it after cooking?</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Please clean it after cooking.</li> </ul>   |
| When the Lid cannot be closed  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the inner pot correctly inserted in the main body?</li> <li>• Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to “Lock”?</li> <li>• Is there hot food in the inner pot?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• properly insert the inner pot.</li> <li>• Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock”.</li> <li>• Pull the pressure handle to aside once.</li> </ul>   |
| When “tick, tick” sounds occurs while cooking and warming.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is it the sound of cooking relay?</li> <li>• Did you wipe the moisture of bottom of inner pot?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• It is normal that the “tick, tick” sound of relay is an on and off operation.</li> <li>• The moisture of the bottom of the inner pot may cause “tick, tick” sound. Please wipe the moisture.</li> </ul> |

# CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

| Case   | Check points  | Do the following   |
|--|---|--|
| When you cannot turn to "Unlock".  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you turn the Lock/Unlock handle before exhausting steam thoroughly?</li> <li>• Did you turn the Lock/Unlock handle before exhausting steam perfectly?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Don't open the top cover while cooking. If you want to open top cover while cooking, press the "Cancel" button more than 2 seconds and exhaust the steam.</li> <li>• Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully exhausted.</li> </ul>                |
| When the top cover cannot open even when Lock/Unlock handle is turned to "Unlock". |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressure is still remaining in the cooker</li> <li>• Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully exhausted.</li> </ul>  |
| When the steam released between the top cover?                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is there an external substance on the packing?</li> <li>• Is packing too old?</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the packing thoroughly</li> <li>• If the steam is released through the top cover, please power off and contact the service center and dealer.</li> <li>• Cover packing life cycle is 12~36 months. Please make sure to replace your packing once a year.</li> </ul> |
| When the "Cancel" button does not operate while cooking.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the inner pot hot?</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep pressing the "Cancel" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking.</li> <li>• Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation.</li> </ul>                              |
| Bean(other grains) is half cooked.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is bean (other grains) too dry?</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>                        |

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

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

## ⚠ 경고      🚫 (금지)

|  |
|--|
| <p>사용중 압력수 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화상의 우려가 있습니다. 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.</li> <li>• 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.</li> </ul>  |
| <p>제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>  |
| <p>제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재 및 감전의 원인이 됩니다.</li> <li>• 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 서비스센터로 문의하여 주십시오.</li> </ul>  |
| <p>반드시 정격 15A 이상의 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.</li> <li>• 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.</li> <li>• 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.</li> </ul>   |
| <p>싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기누전 및 감전의 위험이 있습니다.</li> <li>• 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul>  |
| <p>전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객상담실로 문의바랍니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.</li> <li>• 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기기 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.</li> <li>• 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하십시오.</li> </ul> |
| <p>제품을 싱크대에 넣고 두거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul>  |
| <p>압력수 및 자동증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.</li> <li>• 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.</li> </ul>   |
| <p>전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>  |

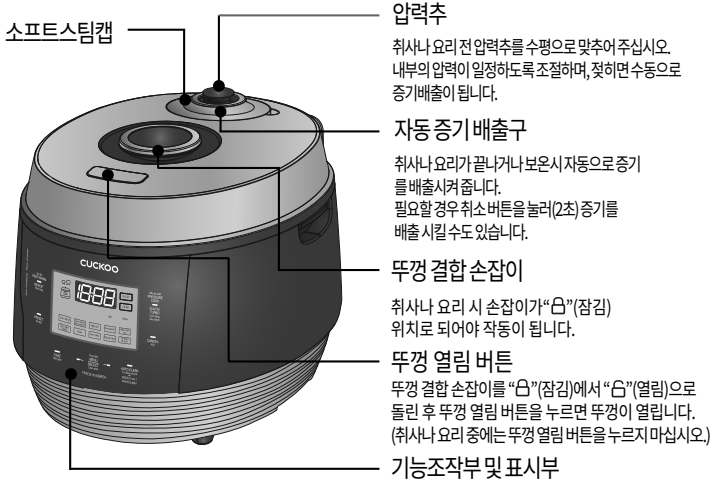
|   |
|---|
| <p>변형된 내솔이나 전용 내솔이 아닌것은 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 내솔이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 내솔을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul>   |
| <p>내솔 없이 사용을 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 고장의 원인이 됩니다.</li> <li>• 내솔이 없는 상태에서 썰이나 물을 넣지 마십시오.</li> <li>• 썰이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의하십시오.</li> </ul>  |
| <p>취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “으” (열림)으로 돌리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.</li> <li>• 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.</li> </ul>  |
| <p>내솔 없이 불리형 커피머, 찜판, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히, 어린이 주의)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul>  |
| <p>제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재 발생의 우려가 있습니다.</li> <li>• 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul>  |
| <p>흙, 배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 청소용 핀을 증기배출구 청소시에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.</li> </ul>  |
| <p>취사나 요리가 진행중일 때 제대로 뚜껑을 열지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 취사나 요리가 진행중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다.</li> <li>• 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.</li> <li>• 취사 또는 요리가 진행 중일때 무독이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 약 2초간 누른 후 내부압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하도록 열어야 합니다.</li> </ul> |
| <p>전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>  |
| <p>전원플러그를 반복하여 뽑았다 꽂았다 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul>  |
| <p>이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.</li> <li>• 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.</li> </ul>  |



# 안전상의 경고

|  <b>주의</b>   |  <b>(금지)</b>  |
|---|--|
| <p>샬롱 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전 원코드 상태를 꼭 확인하십시오.</li> <li>취사 또는 요리중 증기가 배출될 때 샬롱 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.</li> </ul> | <p>사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>절연 성능 저하로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.</li> </ul> <p>내술을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>내술의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.</li> </ul>  |
| <p>전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품바닥에 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>   | <p>취사나 요리 완료 후 또는 보온시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 들리지 않을 때 강제로 들리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.</li> <li>압력추를 찾혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려주십시오.</li> <li>취사나 요리 완료 후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.</li> </ul>  |
| <p>전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>감전 및 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul>  | <p>내술 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>제품을 장기간 사용할 경우 내술 코팅이 벗겨질 수 있습니다.</li> <li>거친 수세미나 금속성 수세미로 내술을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.</li> <li>날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내술에 넣은 채 씻을 경우 내술 코팅이 벗겨질 수 있습니다.</li> </ul>   |
| <p>온도감지기, 밥솥 내부 및 열판 또는 내술 바깥 부위의 이물질(밥알, 기타음식물 등)은 반드시 제거 후 사용하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>제품 사용 전 반드시 이물질 제거 상태 확인 후 사용하십시오.</li> <li>온도감지를 정확히 못하게 되므로 내술이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul>   | <p>뚜껑 결합 손잡이나 내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이나 내술 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열릴 우려가 있어 위험합니다.</li> <li>제품 바닥 좌우측에 있는 홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.</li> </ul>   |
| <p>전원플러그를 콘센트에서 꽂거나 뺄때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 꽂거나 빼어 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>젖은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.</li> <li>무리하게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다.</li> </ul>        | <p>전원플러그를 빨대라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 “<b>△</b>”(잠금)위치로 돌려 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>취사나 요리 완료 후 내술이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 빨대라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 “<b>△</b>”(잠금)위치로 돌려지지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.</li> <li>취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “<b>△</b>”(잠금) 위치에 놓고 사용해 주십시오.</li> </ul>                                   |
| <p>제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.</li> </ul>   | <p>취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>냄새 및 변색의 원인이 됩니다.</li> <li>본체의 물반이 고인 물을 닦아 주십시오.</li> </ul>  |
| <p>사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거 후 서비스센터로 문의해 주십시오.</p>   | <p>사용 전 후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 되지 않을 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.</p>   |
| <p>최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>밥솥 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.</li> <li>죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오.</li> </ul>   | <p>취사 또는 요리 진행 중 정전이 되면 자동증기 배출 장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오.</li> <li>특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.</li> <li>증기조절밸이 장착된 상태에서 취반을 하십시오.</li> </ul>  |
| <p>사용 중이거나 사용직후에는 내술, 내부, 열판 및 압력추 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.</li> <li>압력추가 젖혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.</li> </ul>   | <p>요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>달걀, 칼라빔 등의 요리 후 취사 및 보온을 하계되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.</li> <li>내술뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.</li> <li>30-31쪽을 참조하여 내술, 내술 뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.</li> <li>제품의 사용환경이나 방법에 따라 내술 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul> |
| <p>제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.</li> </ul>  | <p>취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>증기가 고속으로 배출되면서 취사하는 소리가 나므로 눌러지지 않도록 주의하십시오.</li> <li>특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.</li> </ul>  |
| <p>교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.</li> <li>제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.</li> <li>110V전원에서 승압용 트랜스를 220V로 승압해서 사용하지 마십시오.</li> </ul>                                 | <p>원반 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(깻瓣, 훈식, 크로켓, 그라탱 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.</p>   |
| <p>제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>화재 및 변형의 원인이 됩니다. 수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>   |  |
| <p>취사, 보온, 지정된 메뉴 이외의 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>고장 및 냄새의 원인이 됩니다.</li> </ul>  |  |
| <p>경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.</li> <li>전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의 하십시오.</li> </ul>   |  |
| <p>전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.</li> </ul>   |  |

## 각 부 명칭(외부)



## 부속품 안내

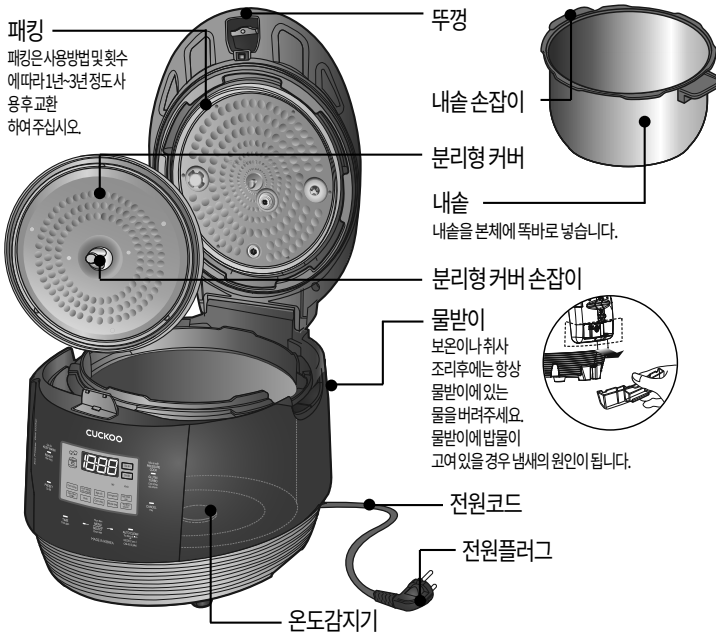


사용설명서 및 요리안내

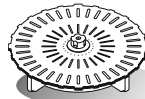


주걱

## 각 부 명칭(내부)



계량컵



찜판(별매품)  
※ 쿠키나 전문점에서 구매 가능합니다.

# 제품 손질 방법



내솥

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



증기 배출구

사용전·후 증기배출구가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 닦을 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼지 마십시오.



본체내부

온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우는 금속편이 손상되지 않게 제거 하십시오. 열판에 이물질이나 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.



본체부

취사나 요리 시에 본체와 고정장치 틈 사이에 밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물기를 꼭 짰 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.



내솥뚜껑

내솥의 뚜껑에 밥물이 묻어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오. 뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의하십시오.



본체 물고임부

취사나 요리 시 발생하는 밥물은 증기배출구를 통해 이곳에 고일 수 있도록 설계되어 있으므로 취사나 요리 완료 후 물을 꼭 짰 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.



기능조작부

밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔 등은 표면에 손상을 줄 수 있습니다. 사용전·후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객센터상으로 문의해 주십시오.



뚜껑열림버튼부

사용전·후 뚜껑열림버튼부위에 밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오. 사용전·후 뚜껑 열림 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객센터상으로 문의해 주십시오.

※내솥 세척 시 주의 사항

- 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락)를 내솥에 넣은 채 세척하지 마십시오.
- 내솥 코팅이 손상될 수 있습니다.

## 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리 시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 “**△**”(잠김)위치로 확실하게 돌려 주십시오.
  - 기능 표시부에 “**잠김**” 표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 결합 손잡이를 “**△**”(잠김)에서 “**□**”(열림)위치로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 열어 주십시오.
  - 제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 “**△**”(잠김)에서 “**□**”(열림) 방향으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 “**□**”(열림) 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.

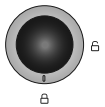
- 기능 표시부에 “**잠김**” 표시가 나타나지 않으면 뚜껑 결합 손잡이를 정확하게 다시 “**△**”(잠김) 위치로 돌려 주십시오.
- 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 일치할 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.

## 뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



1. 내솥이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내솥에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈부에 안착하십시오.)
2. 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



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

## 압력 노즐막힘 손질방법

### 압력추

이물질 등으로 압력추 증기배출구가 막혀 있으면 재기능을 발휘하지 못하므로 사용 전·후에는 아래의 압력추/증기배출구 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용하십시오.  
※압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

### 소프트 스팀캡

취사나 요리 완료 후 떼어낸 다음 주방용 중성세제 및 스펀지로 자주 세척해 주시고 제품 뚜껑에 고인 물은 물을 꼭꼭 행주로 닦아 주십시오.



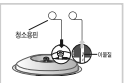
### <압력추/증기배출구 청소방법>



1 뚜껑 결합 손잡이를 "凸"(잠김) 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 올려서 화살표 방향(반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



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



2 청소용 핀(쿠커서비스센터에서 별도 구매가능함)으로 구멍을 뚫습니다.  
※ 청소용 핀으로 압력추 증기배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 피르지 마십시오.

내출·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스펀지로 씻어 주십시오.

기전수세미

금속성수세미

면타레

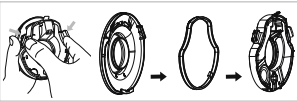
취솔

## 소프트 스팀캡 손질 방법

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



1 소프트 스팀캡을 그림과 같이 홈 부분을 손가락으로 잡고 옆으로 젖힌 후 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



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

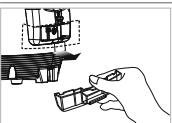


3 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 돌기 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 앞쪽의 후크를 확실하게 끼워 주십시오.

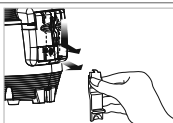


4 제품을 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트 스팀캡을 안착한 후 소프트 스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

## 물받이/밥물고임방지 배수로 손질방법



1 물받이를 분해합니다.



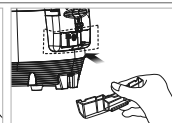
2 밥물고임방지 배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.



3 밥물고임방지 배수로캡 및 물받이는 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 중성세제 및 스펀지로 세척해 주십시오.

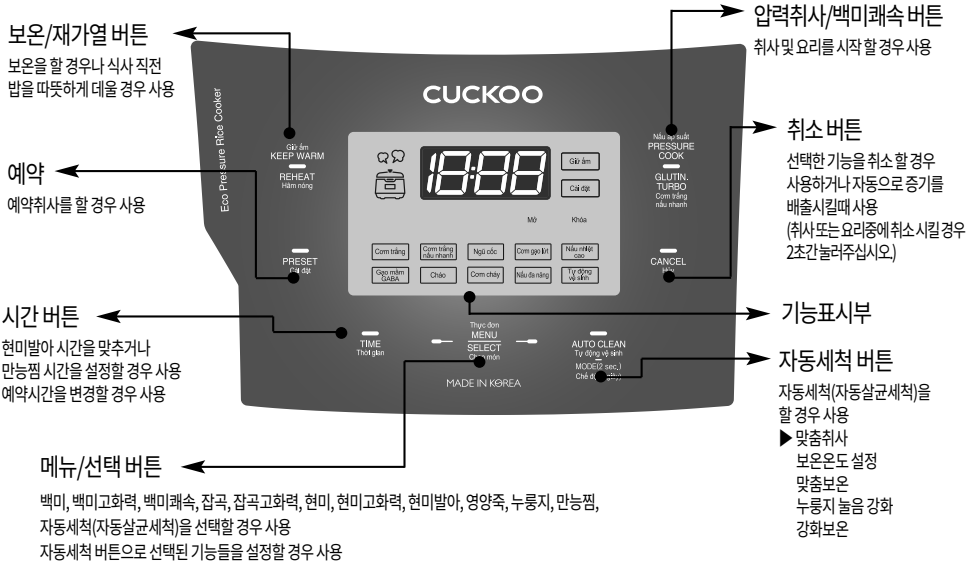


4 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지 배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣습니다.



5 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.

# 기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



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



<대기 상태 화면>

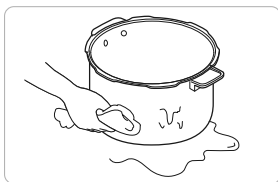
## 기능 표시부의 이상점검 기능

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.  |  |  |
|  | 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.<br>(" " 표시가 깜박거립니다.) → 고객센터로 문의하십시오.   |  |  |
|  | 뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미쾌속 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "으"(잠김) 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.   |  |  |
|  | 취사나 요리 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "으"(열림) 방향으로 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미쾌속 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "으"(열림)으로 한 후 다시 "으"(잠김) 방향으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객센터로 문의하여 주십시오. |  |  |
|  | 환경센서에 이상이 있을 때 나타납니다.<br>고객상담실로 문의하십시오.  |  | 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.<br>고객상담실로 문의하십시오.  |
|  | 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다.<br>고객상담실로 문의하십시오.  |  | 물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다.<br>고객상담실로 문의하십시오. |

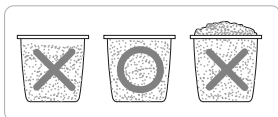
## 1 내솨을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솨을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솨 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.
- ▶ 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솨에 넣은채 세척하지 마십시오.  
-내솨 코팅이 손상 될 수 있습니다.



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

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

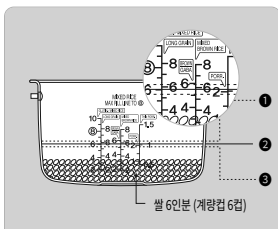


## 3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

## 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솨에 옮겨 담습니다.

## 5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솨를 올려 놓고 내솨에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솨에 표시된 눈금에 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이를 조절에 대하여
  - 백미, 백미고화력, 백미패숙, 누룽지, 'GLUTIN/MIXED RICE' 물눈금 기준으로 맞춥니다.
  - 잡곡(오곡), 잡곡(오곡)고화력 백미, 백미고화력은 최대 10인분, 잡곡(오곡), 잡곡(오곡)고화력은 최대 8인분, 백미패숙은 최대 6인분, 누룽지는 최대 4인분 까지 취사 가능합니다.



- "길쭉한 쌀(筍筍米)" 사용시 'MIXED BROWN RICE' 물눈금 기준으로 8인분 이하로 취사하는 것을 권장합니다.
- 현미, 현미고화력, 현미쌀아: 'BROWN/GABA' 물눈금 기준으로 맞춥니다.  
현미, 현미고화력, 현미쌀아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
- 영양죽: 'PORR' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 영양죽은 최대 2인분 까지 취사 가능합니다.
- 현미잡곡, 현미잡곡고화력: 백미에 현미를 5:5 비율로 섞어서 취사 할 경우 사용합니다.  
'MIXED BROWN RICE' 물눈금 기준으로 맞춥니다.  
현미잡곡, 현미잡곡고화력은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.

※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오.  
잡곡의 종류에 따라 실익을 수도 있습니다.  
※ 매뉴얼 취사량은 34쪽의 '매뉴얼 취사시간'을 참조하십시오.

- 1 무은 쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 : 물량을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 6인분의 경우 (계량컵 6컵) 내솨의 '백미, 잡곡' 눈금 6에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 진밥을 원할 때 : 물량을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- 4 밥이 설익거나 고들면 경우 : 쌀의 품종 차이 또는 함수율 (육은쌀) 차이로 발생합니디. 이경우 기온취사물량대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오.

## 6 전원플러그를 꽂은 후 내솨를 본체에 넣어 주십시오.

- ▶ 내솨를 넣을 때 본체에 완전히 들어가지도록 주의하여 넣습니다.
- ▶ 내솨의 바닥면이 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
- ▶ 내솨가 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다.  
(내솨의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)

## 7 뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합 손잡이를 "B" (잠김) 위치로 돌려 주십시오.

- ▶ 기능표시부에 "잠김" 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "B" (잠김)으로 맞추지 않고 압력취사/백미패숙 버튼을 누르면 경고음 및 "E 1" 표시가 나타나고 취사가 되지 않습니다.
- ▶ 이외에 "E 1" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "B" (열림) 방향으로 돌린 후 다시 "B" (잠김)으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다.  
(뚜껑 체결 잠지 장치의 동작 확인 가능)



- ※ 이전 취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 "B" (열림) 방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.
- ※ 보온중일때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.

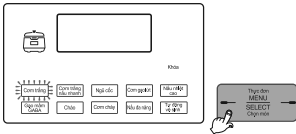


# 취사는 이렇게 하십시오

1

메뉴/선택버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하세요.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴/선택버튼을 누를 때마다 백미 → 백미고화력 → 백미래속 → 잡곡 → 잡곡고화력 → 현미 → 현미고화력 → 현미발아 → 영양죽 → 누룽지 → 만능찜 → 자동세척순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면, 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 현미, 현미고화력, 현미발아는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.

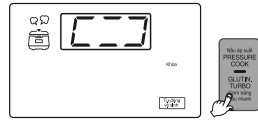


예) 백미를 선택할 경우

2

입력취사/백미래속버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “**♻**”(잠김)쪽으로 맞추고 입력취사/백미래속 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 “**♻**”(잠김) 방향으로 맞추지 않고 입력취사/백미래속 버튼을 누르면 경고음과 함께 “**ERR!**”이 나타난 후 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사할 경우

3

뜸들이기 (예: 백미)

- 뜸 뜬 버튼은 표시부에 “**03**” 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.

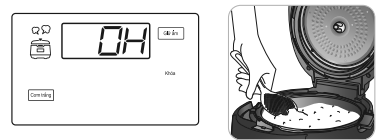
예) 14분남은 경우



4

취사완료

- 취사가 끝날때 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



## 메뉴별 취사시간

| 구분   | 메뉴 | 백미        | 백미고화력     | 백미래속      | 잡곡        | 잡곡고화력     | 현미        | 현미고화력     | 영양죽        | 누룽지       | 만능찜         | 자동세척      |
|------|----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-------------|-----------|
| 취수량  |    | 2인분~10인분  | 2인분~10인분  | 2인분~6인분   | 2인분~8인분   | 2인분~8인분   | 2인분~6인분   | 2인분~6인분   | 1인분~2인분    | 2인분~4인분   | 메뉴별상세 요리안내를 | 백미물높금 2까지 |
| 취사시간 |    | 약30분~약43분 | 약31분~약48분 | 약20분~약26분 | 약49분~약59분 | 약51분~약65분 | 약60분~약69분 | 약63분~약71분 | 약87분~약100분 | 약38분~약44분 | 참조하여 주십시오   | 약24분      |

※만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어 들 수도 있습니다.

(30~31쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 35쪽을 참조하여 자동살균세척 기능을 사용하여 세척해 주십시오.)

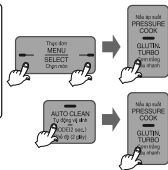
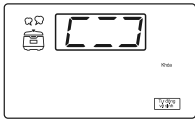
※메뉴별 취사 시간은 전압, 물량, 수온 등 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.

## 취사메뉴 사용법

|                  |   |                   |  |
|------------------|---|-------------------|--|
| 백미               | 백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.  | 잡곡                | 백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.  |
| 현미               | 현미를 발아시키지 않고, 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.  | 현미발아              | 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.                                  |
| 영양죽              | 영양죽을 끓이는 기능입니다.   | 누룽지               | 취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.  |
| 만능찜              | 수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.   | 고화력<br>(백미,잡곡,현미) | 일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다.<br>(멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.) |
| 자동세척<br>(자동살균세척) | 취사·보온 또는 요리후 배어든 냄새를 세척 할 때 사용합니다.  |                   |  |
| 백미<br>쾌속         | <ul style="list-style-type: none"> <li>백미 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르거나 백미쾌속 메뉴를 선택하면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 20분정도 걸림)</li> <li>백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오.</li> <li>취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> </ul> |                   |  |

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

## 자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 물레금 2까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 “□”(잠김)으로 돌려 주십시오.

방법1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

방법2. 대기상태에서 자동세척 버튼을 누른 후, 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

## 멜라노이징(미세 밥 눌름) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밀면에 얇은 누런 빛깔이 나타내는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 예약 취사와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징(미세 밥 눌름)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

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

## 정전보상 기능이란?

- ▶ 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 약 2분 이내에 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다. (제품에 따라 조금씩 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 정전으로 취사나 요리 진행이 취소된 경우에는 압력취사 / 백미쾌속 버튼을 다시 누르셔야 취사나 요리가 가능합니다.
- ▶ 취사나 요리 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리 상태가 다소 차이가 날 수 있습니다.
- ▶ 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

# Cảnh báo an toàn

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

|                   |  |          |  |
|-------------------|--|----------|--|
| <b>⚠ Cảnh báo</b> | Là tình huống, nguy hiểm, nếu không tránh sẽ có thể gây tai nạn chết người hoặc trọng thương | <b>⚠</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kí hiệu này thể hiện cần chú ý trong một số điều kiện đặc biệt có thể gây nguy hiểm.</li> <li>• Để tránh nguy hiểm cần đọc kỹ và làm theo hướng dẫn.</li> </ul> |
| <b>⚠ Chú ý</b>    | Là tình huống nguy hiểm, nếu không tránh sẽ có thể gây các chấn thương nhẹ                   | <b>⚠</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kí hiệu này mang ý nghĩa “cầm” một số hành vi nào đó.</li> <li>• Kí hiệu này mang ý nghĩa “hãy thực hiện” một việc làm nào đó.</li> </ul>                       |

## ⚠ Cảnh báo    ⚡ Cấm

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

- Có thể gây bỏng: Khi nồi đang hoạt động, hơi nước thoát ra rất nóng, tránh để tay hoặc đưa mắt gần nồi.
- Đặc biệt để xa tầm tay trẻ em

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

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

**Không tự ý tháo lắp sản phẩm.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Có thể gây nguy hiểm phát nổ do áp suất cao.
- Có thể gây hiện tượng biến dạng, thay đổi màu sắc hoặc hư hỏng sản phẩm.

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

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

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

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

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

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

**Khi đang nấu cơm hoặc nồi đang hoạt động, tuyệt đối không ăn nút mở nắp hoặc xoay nút “Khóa/mở” trên nắp nồi.**

- Nếu có tình mờ, có thể bị bỏng do nhiệt hoặc gây cháy nổ do áp suất trong nồi.
- Sau khi nồi đã hoàn thành chu trình nấu cơm, cần đợi cho nồi xả hết hơi mới xoay nút để mở nồi.

**Không sử dụng nồi ở trạng thái không có lòng nồi, không cho các vật lạ, đồ kim loại khác vào nồi để sử dụng. (đặc biệt để xa tầm tay trẻ em.)**

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

**Sản phẩm này không được thiết kế cho người không thể sử dụng Sản phẩm một cách an toàn không có sự giám sát hoặc chỉ dẫn do thiếu kinh nghiệm, kinh thức và khả năng thể chất / cảm giác / tinh thần.**

- Không cho phép trẻ em chơi với sản phẩm.
- Nó có thể dẫn đến điện giật hoặc chấn thương.



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

- Có thể gây hỏa hoạn.
- Khi có gian hoặc các cặn trũng khác xâm nhập vào nồi, cần hỏi tư vấn tại trung tâm bảo hành.

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

- Có thể gây hiện tượng giật điện hoặc hỏa hoạn.
- Dụng cụ vệ sinh chỉ được sử dụng để làm sạch vỏ ngoài của nồi, không nhét vào các lỗ hoặc khe của sản phẩm

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

- Nồi đang trong chu trình hoạt động, nắp sẽ không mở do điều kiện áp suất.
- Nếu có tình mờ có thể gặp nguy hiểm như bị bỏng hoặc nổ.
- Khi nồi đang trong chu trình hoạt động, nếu bật Đuốc phải mở nắp nồi, cần ăn nút Hủy trong khoảng 2 giây, kiểm tra khi áp suất trong nồi hoàn toàn thoát ra hết mới mở nắp nồi.

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

- Có thể gây giật điện hoặc cháy nổ.
- Thường xuyên kiểm tra trạng thái dây cắm.

**Không rút/cắm phích cắm liên tục.**

- Có thể gây giật điện hoặc cháy nổ.

**Cần chú ý phích cắm và dây cắm không bị vỡ, đứt do đồng vật can hoặc có vào các vật sắc nhọn.**

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



## Cảnh báo



## Cấm

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Nồi có thể bị hỏng do nước còn tràn hoặc gây lỗi quá trình nấu.
- Không nấu cháo quá loãng cho phép

**Trong quá trình sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng, không chạm tay vào lồng nồi, các linh kiện bên trong hoặc mâm nhiệt do nhiệt độ cao van đang duy trì.**

- Có thể gây bỏng do nhiệt độ cao.
- Van áp suất còn ướt do hơi nước thoát ra, có thể gây bỏng

**Không đặt vật có từ tính lên trên nắp nồi hoặc đặt nồi gần những vật có từ tính mạnh khi sử dụng.**

- Có thể gây hư hại cho sản phẩm hoặc chức năng nấu không vận hành đúng.

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

- Có thể gây ra các vấn đề về hư hại cho sản phẩm hoặc phát sinh các tình huống nguy hiểm.

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

- Có thể gây ra hiện tượng giật điện, cháy nổ.
- Sản phẩm có khả năng không hoạt động bình thường.
- Không tăng áp dòng điện có hiệu điện thế từ 110V lên 220V để sử dụng.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Có thể gây biến dạng lồng nồi hoặc bong lớp chống dính

**Khi một chu trình nấu vừa kết thúc hoặc đang trong quá trình giữ ấm cơm, khi nút xoay mở vung không xoay cũng không được cưỡng chế mở nắp vung.**

- Có thể gây bỏng hoặc hư hại sản phẩm.
- Kiểm tra kỹ hơi và áp suất đã thoát ra hết mới xoay núp mở nắp vung.
- Khi nấu cơm, nếu mở nắp vung mà không chú ý có thể bị bỏng do hơi nước nóng.

**Nếu lớp chống dính của lồng nồi bị bong, cần liên hệ với trung tâm bảo hành**

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

**Không nhắc nồi bằng cách cầm núm xoay mở vung nồi hoặc tay cầm lồng nồi để nhắc nồi.**

- Khi cầm núm xoay mở vung hoặc tay cầm lồng nồi để nhắc nồi có thể gây nguy hiểm khi mở vung.
- Nhắc nồi an toàn bằng cách dùng hai tay cầm vào hai hõm bên cạnh nồi.

**Đủ để rút phích cắm, luôn luôn lưu ý nắp vung nồi đã được khóa hay chưa.**

- Sau khi nấu xong và đã rút phích, nếu núm trên vung chưa về vị trí "khóa" và nắp vung vẫn đóng có thể gây ra biến dạng hoặc hư hại cho sản phẩm do ảnh hưởng của áp suất bên trong.
- Sau khi nấu cơm xong, dù đang để ở chế độ giữ ấm, núm vụn mở vung cần được duy trì ở vị trí "khóa".

**Sau khi nấu cơm hoặc nấu các món ăn khác xong cần lau sạch nước dính trong nồi.**

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

**Trước và sau khi sử dụng, nếu các nút không thể ấn hoặc hoạt động được, cần mang đến trung tâm bảo hành**

**Khi đang nấu cơm hoặc trong chu trình hoạt động, nếu bị mất điện, bộ phận thoát hơi nước tự động sẽ hoạt động, cần chú ý hơi nước nóng bốc lên.**

- Nấu lượng gạo và nước vừa đủ định lượng cho phép.
- Đặc biệt, nếu lượng nước nhiều quá mức cho phép sẽ gây hiện tượng tràn nước cơm.
- Trước khi nấu, cần kiểm tra nắp điều chỉnh lượng thoát hơi nước ở đúng vị trí.

**Sau khi sử dụng, cần vệ sinh nồi sạch sẽ.**

- Mùi của các món được nấu như gà hầm, sườn hầm, vv có thể bị lưu lại lên lần nấu cơm sau.
- Nếu rửa lồng nồi bằng các loại giẻ cứng hoặc kim loại có thể làm bong lớp chống dính. Cách rửa an toàn là chờ lồng nồi nguội và dùng giẻ mềm để vệ sinh sạch sẽ.
- Tham khảo trang 33-34 về cách vệ sinh lồng nồi, vung, vỏ nồi - sau khi sử dụng.
- Tuy vào cách sử dụng hoặc điều kiện sử dụng sản phẩm mà lồng nồi, nắp vung... có thể bị mất lớp chống dính. Cần mang sản phẩm đến trung tâm bảo hành.

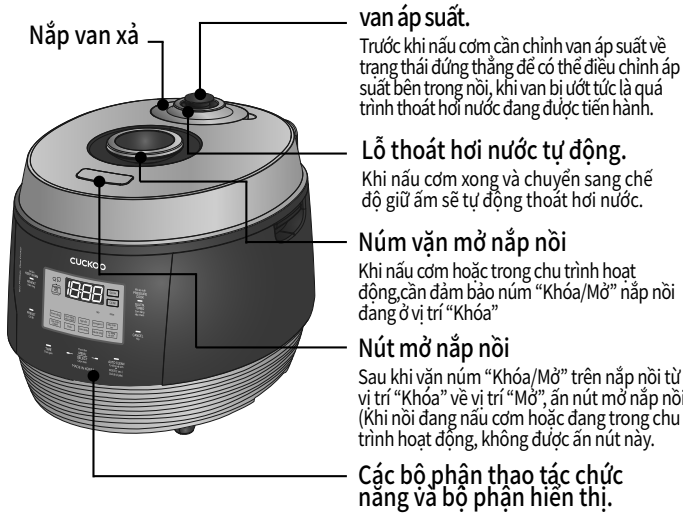
**Khi nấu cơm cần chú ý khi nồi tự động thoát hơi nước.**

- Khi hơi nước được thoát ra với tốc độ cao đi kèm âm thanh lớn, nên chú ý để tránh bị giật mình.
- Đặc biệt không cho trẻ em tiếp cận với sản phẩm lúc đang hoạt động, có thể bị bỏng.

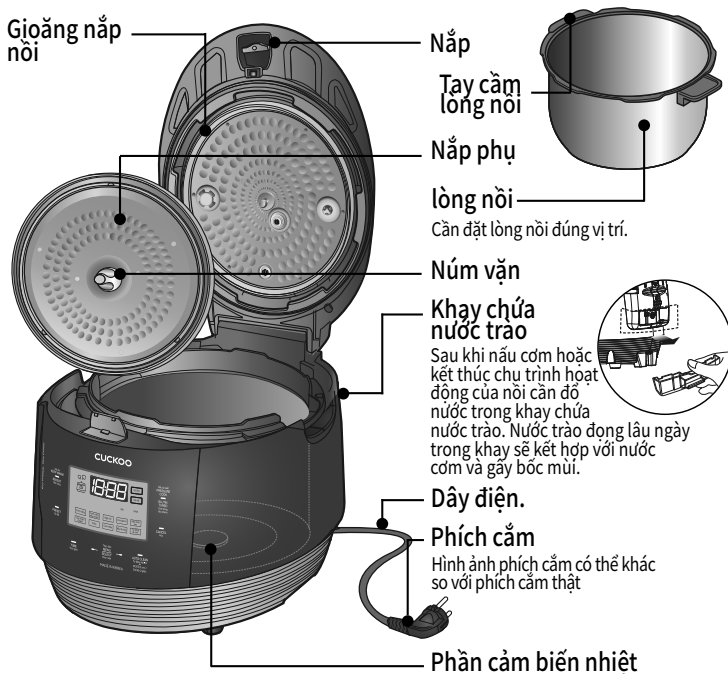
**Trừ cơm trắng, các loại cơm trộn khác như cơm đậu, cơm ngũ cốc, vv để bị biến chất nên không nên dùng chức năng giữ ấm cơm.**

# Tên của từng bộ phận

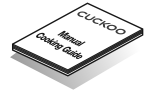
## TÊN CÁC BỘ PHẬN( PHÍA NGOÀI)



## Tên các bộ phận( bên trong)



## Hướng dẫn về linh kiện bên trong



Bảng hướng dẫn sử dụng và cách nấu cơm.



Muôi/ Vá xúc cơm



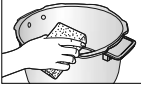
Cốc đong gạo



Xung hấp (bán riêng)  
Có thể mua ở các cửa hàng Cuckoo mall hoặc cửa hàng chuyên dụng

# Cách vệ sinh sản phẩm

## Lòng nồi



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

## Lỗ thoát hơi



Rửa sạch lỗ thoát hơi trước và sau khi sử dụng để tránh không bị tắc. Khi rửa nên lau nhẹ nhàng, tránh việc làm quá mạnh. Kiểm tra tình trạng bộ thoát hơi trước và sau khi sử dụng. Nếu bộ thoát hơi bị thiếu các bộ phận hay không lắp được vào hoàn chỉnh, hãy liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng.

## Phía trong nồi



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

## Phần chính của nồi



Trường hợp dị vật hoặc nước gạo bị dính vào các khe hở trên thân nồi khi nấu cơm hoặc nấu các món ăn, hãy dùng vải mềm lau rửa sạch lại.

## Nắp trong



Trường hợp cơm dính trên nắp trong nồi, hãy rửa sạch bằng nước với khăn rửa bát. Phía trên nắp được làm bằng kim loại nên cần chú ý kỹ khi rửa.

## Viên quanh nồi



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

## Phần điều chỉnh chức năng



Trường hợp bị dính nước gạo hay dị vật, hãy dùng loại vải mềm lau sạch. Các loại đồ rửa cứng, bàn chải có thể làm hỏng bề mặt phim điều khiển. Trường hợp trước hoặc sau khi nấu nút bấm không bấm được hoặc không hoạt động, hãy liên hệ ngay với trung tâm chăm sóc khách hàng.

## Phần nút bấm mở nắp nồi



Trường hợp nước hoặc dị vật dính trên nút bấm mở nắp nồi trước và sau khi sử dụng, hãy lau sạch lại bằng vải mềm. Trường hợp trước hoặc sau khi sử dụng nút mở nắp nồi bấm không được hoặc không hoạt động, hãy liên hệ ngay với trung tâm chăm sóc khách hàng.

## \* Chú ý khi rửa nồi nấu

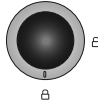
Không rửa lòng nồi khi còn các vật dụng sắc nhọn (đĩa, muỗng, đũa,...) trong đó.

## 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.



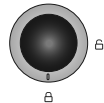
1. Kiểm tra xem lòng nồi đã được nhét đúng vào chưa. (Cần để tay cầm của lòng nồi vào đúng hõm của thân nồi)
2. Khi nhìn phần nắp từ phía trên, nút điều chỉnh nắp phải giống như hình bên phải.



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

## Cách sử dụng nút điều chỉnh nắp

1. Đóng nắp khi nấu cơm hoặc nấu ăn và xoay nút chỉnh nắp sang phía "Δ" (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 "Δ" (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 "Δ" (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 mở và đóng nắp thì lúc nào vị trí của nút điều chỉnh nắp cũng phải ở "◻" (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 "Δ" (Khóa).
  - Khi nhìn từ phía trên nắp thì nút điều chỉnh nắp và vị trí "Δ" (Khóa) phải trùng nhau thì lúc đó nắp mới được khóa.



# Cách vệ sinh sản phẩm

## 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.

### Soft Steam Cap

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 "B" (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.



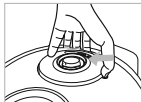
④ Dùng kim vệ sinh (Có thể mua rời ở trung tâm dịch vụ Cuckoo) để thông lỗ.  
※ Chỉ dùng pin vệ sinh để làm sạch lỗ xả hơi van áp suất, không được dùng để chọc các lỗ khác vì đó là thiết bị an toàn.

**Nồi bên trong - Phụ kiện** ▶ Vui lòng rửa bằng nước rửa bát và miếng

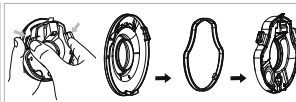
|                     |                         |              |              |
|---------------------|-------------------------|--------------|--------------|
| Giẻ rửa bát thô ráp | Giẻ rửa bát có kim loại | Chất mài mòn | Bàn chải sắt |
|---------------------|-------------------------|--------------|--------------|

## Phương pháp vệ sinh Soft Steam Cap

Không được chạm vào Soft Steam Cap sau khi nấu cơm hay nấu ăn vì rất nóng. Có thể bị bỏng.



① Tháo nắp hơi như trên ảnh bằng cách dùng ngón tay nắm vào phần rãnh, kéo sang một bên và nhấc nhẹ lên.



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.

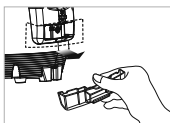


③ Lắp Soft Steam Cap và căn chỉnh hõm ở phía dưới rồi ấn theo hướng mũi tên để lắp đúng vào móc hai bên.

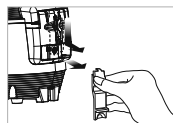


④ Lắp Soft Steam Cap vào sản phẩm như hình rồi ấn Soft Steam Cap và cố định chắc chắn.

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



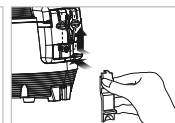
① Tháo rời khay đựng nước.



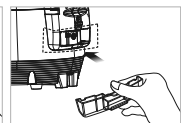
② Cầm vào tay nắm của Cap thoát nước chống đọng nước và đẩy xuống phía dưới để tháo.



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

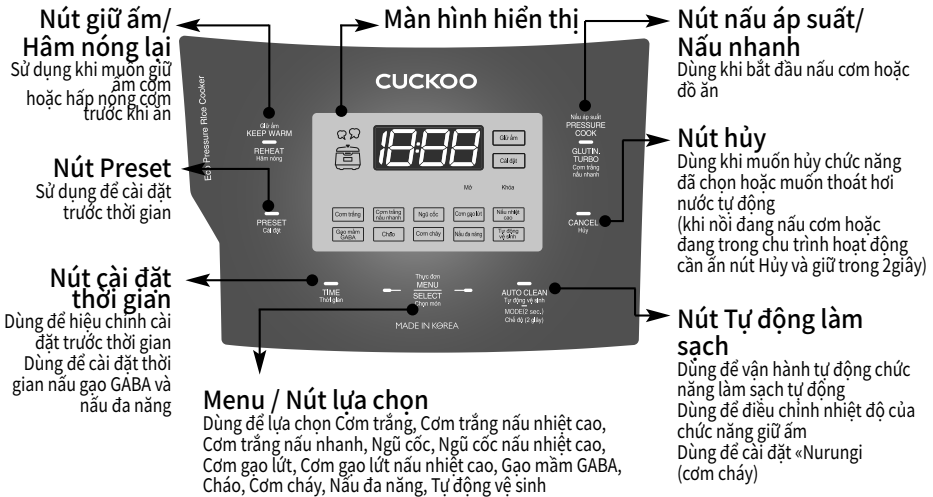


④ Sau khi vệ sinh, đẩy Cap thoát nước chống đọng nước lên phía trên như hình rồi lắp lại khay đựng nước.



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

# BỘ PHẬN VẬN HÀNH TÍNH NĂNG



※ Khi bạn thấy hiển thị hình ảnh này bên phải màn hình, có nghĩa là đang trong chế độ chờ.

※ Nhấn 'Cancel' để chuyển về chế độ chờ.

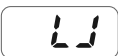
※ Nhấn nút cho đến khi nghe thấy tiếng buzz. Hình ảnh của màn hình có thể khác.



<Màn hình chờ>

## Tính năng kiểm tra bất thường của phần hiển thị chức năng

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



Hiển thị khi không có lồng nồi bên trong.



Hiển thị khi có bất thường ở Fan Motor hoặc thiết bị cảm biến nhiệt độ.



Hiển thị khi ấn nút hẹn giờ hoặc nấu cơm áp suất/nấu gạo trắng nhanh ở trạng thái núm điều chỉnh nắp chưa được xoay. Xoay núm điều chỉnh về phía " Khóa". Khi đó, đèn khóa sẽ sáng.



Hiển thị khi ấn nút hẹn giờ hoặc nấu cơm áp suất/nấu gạo trắng nhanh ở trạng thái chờ khi núm điều chỉnh nắp chưa một lần được chuyển sang phía " 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 núm điều chỉnh sang phía " Mở" rồi xoay lại " Khóa". Nếu vấn đề vẫn chưa được xử lý, liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.



Lỗi này xảy ra khi cảm biến môi trường có vấn đề. Vui lòng liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng



Xuất hiện khi mạch điện tử bị lỗi

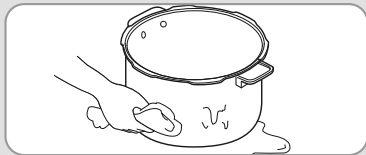


Hiển thị khi xảy ra sự cố với bộ nhớ ngoài của vi mạch. Vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng



Lỗi này xảy ra khi nước liên tục bị đun sôi hoặc khi sản phẩm gặp sự cố. Vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng

# Chuẩn bị trước khi nấu



## 1

Sau khi rửa sạch lòng nồi, cần lấy giẻ sạch lau khô.

- ▶ Dùng giẻ mềm để rửa lòng nồi
- ▶ Nếu dùng giẻ cứng để rửa có thể gây bong lớp chống dính.
- ▶ Không cho các vật dụng sắc nhọn (đũa, thìa, đũa) vào lòng nồi để rửa.
  - Có thể gây bong hoặc xước lớp chống dính của lòng nồi.



## 2

Dùng cốc định lượng để đo đủ lượng gạo cần thiết cho các phần ăn.

- ▶ Một cốc đo gạo vừa đủ đầy được tính là cho một phần ăn.  
(Ví dụ: 3 phần ăn đo 3 cốc, 6 phần ăn đo 6 cốc)

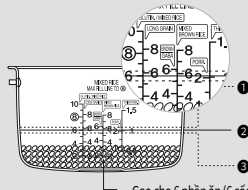
※ Hãy sử dụng mực nước của “Mixed Brown Rice” khi nấu loại gạo trắng dài. Gạo trắng dài có thể nấu tối đa được 8 cốc.

## 3

Cần vo sạch gạo cho tới khi nước trong, sau đó mới cho gạo vào trong lòng nồi.

## 4

Điều chỉnh lượng nước nấu tùy vào từng menu



- ▶ Đặt lòng nồi trên mặt bằng phẳng bằng, đo lượng nước phù hợp dựa theo vạch được đánh dấu trên thành lòng nồi
- ▶ Vạch trên thành lòng nồi dùng để đo lượng gạo và nước

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

## 5

Sau khi cảm phích, cho lòng nồi vào nồi nấu cơm.

Chú ý cho hoàn toàn lòng nồi vào phía bên trong nồi nấu cơm.

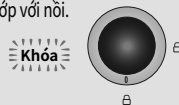
- ▶ Lưu ý nếu đáy lòng nồi dính gạo hoặc các dị vật khác có thể gây ảnh hưởng đến chu trình nấu cơm của nồi.
- ▶ Lưu ý nếu lòng nồi không được đặt ngay ngắn có thể làm vùng không đóng được (tay cầm của lòng nồi cần được đặt khớp vào vị trí hõm trên vành miệng vỏ nồi)



## 6

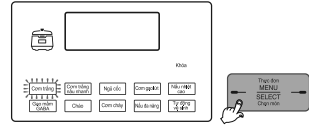
Sau khi đặt nắp, cần vặn núm đóng nắp về vị trí “Khóa”

- ▶ Khi phân hiển thị chức năng hiển thị từ “Khóa” tức là vùng đã được đóng khớp với nồi.



## 1 Ấn nút menu/Chọn để chọn menu mong muốn.

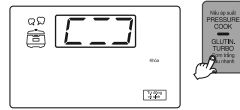
- Trước khi nấu cơm, van áp suất cần đảm bảo không bị nghiêng lệch.
- Mỗi khi ấn nút Menu/Chọn thực đơn sẽ đi theo thứ tự: Cơm trắng → Cơm trắng nấu nhiệt cao → Cơm trắng nấu nhanh → Ngủ cốc → Ngủ cốc nấu nhiệt cao → Cơm gạo lứt → Cơm gạo lứt nấu nhiệt cao → Gạo mầm GABA → Cháo → Cơm cháy → Nấu đa năng → Tự động vệ sinh (Thành chu trình chọn vòng tròn)
- Liên tục bấm nút, các lựa chọn trong menu sẽ liên tục thay đổi trên bảng hiển thị.
- Khi đã sử dụng một lần chức năng nấu cơm trắng, Cơm trắng nấu nhanh, Ngủ cốc, Cơm gạo lứt, Gạo mầm GABA, menu sẽ tự động được ghi nhớ, do đó nếu liên tục sử dụng cùng một menu sẽ không cần dùng thao tác chọn lại.



Ví dụ: Chọn menu nấu cơm trắng

## 2 Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh” là có thể tiến hành nấu cơm bình thường.

- Trước khi ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”, hãy luôn nhớ vặn núm đóng nắp nồi về hướng “Khóa”
- Nếu chưa vặn núm trên nắp nồi cơm về vị trí “khóa” mà vẫn bấm nút “Nấu/Nấu nhanh” sẽ có âm thanh cảnh báo và xuất hiện “E01”, nồi không hoạt động.



Ví dụ: Khi nấu cơm trắng

## 3 Nấu cơm ( ví dụ : cơm trắng)

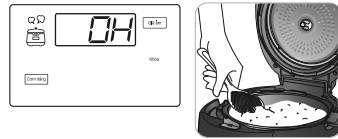
- Từ khi bắt đầu nấu cơm trên bảng hiển thị sẽ hiện thị thời gian cần thiết cho chu trình nấu. Theo từng menu, thời gian có thể khác nhau.
- Trước khi nấu chính 3 phút, nồi sẽ tự động thoát hơi nước, cần biết trước để không giật mình do tiếng kêu từ nồi cơm hoặc ở xa khu vực nồi cơm để tránh bị bỏng.

Ví dụ: Trên bảng hiển thị 14 phút

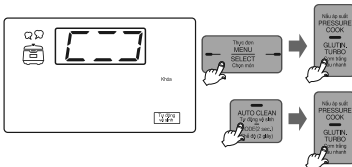


## 4 Nấu cơm xong

- Khi nấu cơm xong nồi sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm.
- Nếu không muốn giữ ấm, có thể ấn nút Hủy và giữ trong 2 giây để hủy chức năng giữ ấm cơm
- Nếu nằm vùng nồi không dễ vặn, chờ sau khi hơi nước nóng trong nồi bốc lên làm ướt van, vặn lại một lần nữa.
- Trong lúc nấu cơm, không ấn nút Hủy, như vậy sẽ dừng quá trình nấu cơm



## Vệ sinh tự động (Diệt khuẩn tự động) được tiến hành như sau:



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

Cách 1: Ấn nút Menu/ Chọn và chọn mục “Tự động làm sạch”, sau đó ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”

Cách 2: Ở trạng thái chờ, sau khi ấn nút “Tự động làm sạch”, ấn “Nấu/Nấu nhanh”

## Hiện tượng cơm cháy mịn

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

※ Khi trộn gạo trắng với ngũ cốc, hiện tượng tạo cơm cháy mịn sẽ được hình thành rõ hơn

## Chức năng ghi nhớ chu trình khi mất điện là gì?

- ▶ Sản phẩm này có chức năng ghi nhớ chương trình khi mất điện. Điều này có nghĩa là khi mất điện, sản phẩm có thể ghi nhớ trạng thái hoạt động tại thời điểm 2 phút trước khi nguồn điện bị ngắt, khi có điện, nồi sẽ tự động nấu tiếp ( Tùy từng sản phẩm mà tính năng này có thể khác nhau)
- ▶ Khi đang nấu cơm, nếu bị mất điện giữa chừng, chu trình bị gián đoạn, cần ấn lại nút “Nấu/Nấu nhanh” để tiếp tục chu trình.
- ▶ Khi đang nấu cơm hoặc đang trong chu trình hoạt động mà bị mất điện, quá trình nấu có thể kéo dài hơn bằng khoảng thời gian mất điện. Tùy vào khoảng thời gian mất điện mà chất lượng món ăn phần lớn bị thay đổi.
- ▶ Khi nồi đang thực hiện chức năng giữ ấm cơm mà bị mất điện, chức năng giữ ấm sẽ bị hủy khi cơm bị nguội.

# Cách nấu cơm

## Cách sử dụng menu nấu ăn

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>Cơm trắng</b>                         | Dùng để nấu xôi và cơm trắng dinh dưỡng   | <b>Ngũ cốc</b>   | Dùng để nấu bằng cách trộn gạo trắng với ngũ cốc                    |
| <b>Cơm gạo lứt</b>                       | Dùng để nấu cơm gạo lứt không nảy mầm   | <b>Gạo mầm GABA</b>                                    | Dùng để nấu gạo lứt đã nảy mầm                                      |
| <b>Cháo</b>                              | Dùng để nấu cháo  | <b>SCORCHED RICE (Cơm cháy)</b>                        | Dùng để nấu cơm cháy khi đã nấu cơm xong                            |
| <b>Nấu đa năng</b>                       | Dùng để nấu các món bằng cách cài đặt thời gian thủ công  | <b>Nấu nhiệt cao (Cơm trắng, Ngũ cốc, Cơm gạo lứt)</b> | Dùng để nấu nhiệt cao cho các menu: Cơm trắng, Ngũ cốc, Cơm gạo lứt |
| <b>Tự động vệ sinh</b>                   | Dùng để vệ sinh và khử mùi sau khi nấu  |  |   |
| <b>Chức năng nấu nhanh cho cơm trắng</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nhấn nút Nấu nhanh áp suất hai lần sau khi chọn «Cơm trắng» trên Menu nấu, và nồi sẽ chuyển sang nấu cơm nhanh, giúp giảm thời gian nấu. (Hai phần cơm trắng thường mất 17 phút hoặc lâu hơn)</li> <li>Chức năng nấu cơm nhanh không tạo ra cơm ngon như chế độ nấu thường. Chỉ sử dụng chức năng nấu cơm nhanh cho 6 phần ăn hoặc ít hơn.</li> <li>Để chất lượng cơm ngon hơn, nấu cơm ở chế độ nấu cơm nhanh sau khi ngâm gạo 20 phút trước khi nấu</li> </ul> |  |   |

※ Loại bỏ nước sau khi nấu cơm với chế độ nấu cơm nhanh hoặc cho phần ăn nhỏ. Trường hợp nấu phần ăn nhỏ với chế độ nấu cơm nhanh, có thể cần nhiều nước hơn nấu loại khác.

| MENU                      | HƯỚNG DẪN NẤU   | MỨC NƯỚC            | DUNG TÍCH  | THỜI GIAN NẤU                            |
|---------------------------|---|---------------------|------------|--|
| Cơm trắng                 | Lựa chọn «Cơm trắng» Bấm nút «Nấu áp suất»  | GLUTIN./ MIXED RICE | 2-10 NGƯỜI | Khoảng 30-43 phút                        |
| Cơm trắng nấu nhiệt cao   | Lựa chọn «Cơm trắng nấu nhiệt cao». Nhấn nút «Nấu áp suất»  |                     | 2-10 NGƯỜI | 31-48 phút                               |
| Cơm trắng nấu nhanh       | 1. Nhấn nút «Nấu áp suất» hai (2) lần liên tiếp.<br>2. Lựa chọn «Cơm trắng nấu nhanh»<br>→ Nhấn nút «Nấu áp suất» |                     | 2-6 NGƯỜI  | 20~26 phút                               |
| Ngũ cốc                   | Lựa chọn «Ngũ cốc»<br>→ Nhấn nút «Nấu áp suất»  |                     | 2-8 NGƯỜI  | 49-59 phút                               |
| Ngũ cốc nấu nhiệt cao     | Lựa chọn «Ngũ cốc nấu nhiệt cao»<br>→ Nhấn nút «Nấu áp suất»  |                     | 2-8 NGƯỜI  | 51-65 phút                               |
| Cơm gạo lứt               | Lựa chọn «Cơm gạo lứt»<br>→ Nhấn nút «Nấu áp suất»  | BROWN/GABA          | 2-6 NGƯỜI  | 60-69 phút                               |
| Cơm gạo lứt nấu nhiệt cao | Lựa chọn «Cơm gạo lứt nấu nhiệt cao»<br>→ Nhấn nút «Nấu áp suất»  |                     | 2-6 NGƯỜI  | 63-71 phút                               |
| Gạo mầm GABA              | Lựa chọn «Gạo mầm GABA»<br>→ Cài đặt thời gian cho quá trình kích lên mầm<br>→ Nhấn nút «Nấu áp suất»             | PORR.               | 2-6 NGƯỜI  | Thời gian kích mầm<br>+Khoảng 71-98 phút |
| CHÁO                      | Lựa chọn «Cháo» → Nhấn «Nấu áp suất»  |                     | 1-2 NGƯỜI  | Khoảng 87-100 phút                       |
| CƠM CHÁY                  | Select «Cơm cháy» → Press «Nấu áp suất» button  | GLUTIN./ MIXED RICE | 2-4 NGƯỜI  | Khoảng 38-44 phút                        |

※ Khi giữ ấm, nhấn Cancel để dừng hoặc lựa chọn chức năng mong muốn.

※ Sau khi nấu các món với chế độ Nấu đa năng, nồi có thể bị bám mùi (tham khảo phần phương thức bảo quản nồi để lau sạch gioăng và nắp nồi, sau đó làm sạch bằng chức năng Tự động vệ sinh.)

※ Các chức năng nấu Gạo lứt/Gạo trộn và Nhiệt độ cao sẽ hữu dụng khi nấu cơm trắng và gạo lứt với tỉ lệ 5:5.

※ Hãy ngâm hoặc đun các loại hạt cứng như đậu và đậu đỏ với nước trước khi nấu với chức năng gạo trộn.

※ Thời gian nấu của mỗi chức năng tùy thuộc vào môi trường sử dụng như điện áp, lượng nước/nhiệt độ nước, etc.

※ Khi thấy biểu tượng "E" hiển thị, xoay nắm Khóa/Mở khóa về hướng "B" (Mở khóa), sau đó xoay lại về vị trí "B" (Khóa) để hoạt động đúng. (Việc này không áp dụng khi nắm khóa xoay về hướng "B" (Mở khóa) mỗi lần sau khi kết thúc chương trình nấu trước đó.)

## Tasty Rice

### :: Boiled Rice



#### Ingredients

Rice 6 cups  
\*The "cup" in ingredients means a measuring cup in the rice cooker. 1 cup (180cc) is for one person.

#### Recipe

- Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water gradation 6.
- Firstly, lock the cover, and select [GLUTIN. RICE] in the menu, and then push the [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.
- Mix rice when cooking is finished.

#### Reference

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

### :: Pea Rice



#### Ingredients

3 cups of rice, 1 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1 1/2 teaspoonful of salt  
\* Boil pea before cooking.

#### Recipe

- As for peas, add salt into them, wash them clean and extract water from them.
- Put cleanly washed rice into My Caldron, season them with sake and salt, and pour water up to white rice water gradation 3.
- Place peas on top of them, press MENU button after locking the lid, select [GLUTIN. RICE], and press [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.
- When the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

#### Store peas as follows

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

### :: Boiled Barley



#### Ingredients

2 cups of rice, a cup of barley

#### Recipe

- Prepare boiled barley with a cup of barley.
- Wash rice clean, and after putting it in My Caldron along with boiled barley, pour water up to white rice water gradation 3.
- Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Mixed Rice], press [Pressure Cook/Glutin. Turbo].
- Once the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

## Mixed Rice

### :: Five-grain Rice



#### Ingredients

Rice 1.5cup, millet 1/3cup, glutinous rice 1/2cup, red beans 1/3cup, sorghum 1/3cup and salt 1 teaspoon

#### Recipe

- Wash rice, glutinous rice, millet and sorghum clean and scoop them with a landing net.
- Boil red beans on high heat, and then put only water in which red beans were boiled in another bowl.
- Put rice, glutinous rice, millet and sorghum on a landing net into the inner pot and pour water in which red beans were boiled and water by white rice water gradation 3.
- Put the boiled red beans, and then lock the cover. After select [Mixed Rice] in the menu, push the [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.
- Mix rice when cooking is finished.

#### Reference

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

# COOKING GUIDE

## Mixed Rice

### :: Boiled Fresh Germinated Brown Rice



#### Ingredients

Brown rice 4 cups

#### Recipe

- 1 Put washed brown rice into the inner pot, and then put it into the inner pot and pour water by water gradation.
- 2 After locking the cover and choosing [GABA Rice] in the menu, push the button of [Pressure Cook/Glutin, Turbo] button after setting up the time of germinated brown rice for four hours.
- 3 Mix rice when cooking is finished.

#### Reference

- Control the time of germinated brown rice according to each preference.
- When cooking with germinated brown rice, set up [Brown Rice] menu if you want to have 100% boiled brown rice without germination.

### :: Boiled Brown Rice with Red Beans



#### Ingredients

Brown rice 1 cup, rice 2 cups and red beans 1/3 cup

#### Recipe

- 1 Boil red beans until it become soft, but not to break the shape of red beans and separate it from water.
- 2 Wash brown rice clean and put it in the inner pot. Put the boiled red beans after pouring water by germinated brown rice water "scale 3".
- 3 After locking the cover and choosing [Brown Rice] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin, Turbo] button.
- 4 Mix rice when cooking is finished.

## Well-being Boiled Rice

### :: Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh



#### Ingredients

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

#### Recipe

- 1 Wash brown rice clean, put the brown rice into My Caldron along with 10g of green tea powder and 3g of green tea leaf, and pour water up to brown rice water graduation 2.
- 2 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [GABA Rice] and setting Germinated Brown Rice Time to 4 hours, press [Pressure Cook/Glutin, Turbo] button.
- 3 Pickle chicken chest flesh in salt and pepper for 1 hour or so, put olive oil in the pan, and after frying the flesh in the pan, slice it thin.
- 4 Prepare lime by slicing it in half moon shape, and prepare shredded celery.
- 5 When the cooker comes to heat preservation mode, mix the cooked grains properly, and after placing germinated brown rice and chicken chest flesh in the vessel, add lime and celery.

#### 10 Long Points of Green Tea

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

## Well-being Boiled Rice

### :: Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)



#### Ingredients

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

#### Recipe

- ❶ Wash brown rice clean, put it into the inner pot and pour water by germinated brown rice water "scale 2".
- ❷ After locking the cover and choosing [GABA Rice] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button after setting up the time of germinated brown rice for four hours.
- ❸ Pour sesame oil in a pot and stir-fry the crushed beef. Stir-fry it a little more after stirring up it with red pepper paste and 1/3cup of water in order to be thick put sugar, honey and sesame oil.
- ❹ After stirring up rice when it is changes to heating mode, put the prepared sprouts and vegetables on germinated brown rice.
- ❺ Put red pepper paste so that sprouts may not cause a mess.
  - Broccoli sprout : Prevention of cancer,
  - Chinese cabbage sprout : Good for stomach and improve constipation
  - Turnip sprout : improve hepatitis and jaundice,
  - Cabbage sprout : include selenium, preventing aging and cancer
  - Daikon sprout : Lowers body heat heat and makes swelling subside
  - Wheat sprout : purify blood

### :: Mushroom Tian



#### Ingredients

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

#### Recipe

- ❶ Wash brown rice clean, put it in My Caldron, and pour water up to germinated brown rice water graduation 2.
- ❷ Lock the lid, press MENU button, select [GABA Rice], and after setting germinated brown rice time to 4 hours, press [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.
- ❸ Shop pumpkin small, and fry them slightly after adding salt.
- ❹ Mix mushroom with brown gravy sauce slightly.
- ❺ When the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.
- ❻ Put germinated brown rice in the mold, add fried pumpkin, and then after putting germinated brown rice again and evening it, take out from the mold.
- ❼ Heap up mushroom mixed with brown gravy sauce, and place shredded sesame leaf.

## Healthy Porridge

### :: Pine Nut Porridge



#### Ingredients

Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt

#### Recipe

- ❶ Wash rice and pine nuts clean.
- ❷ Put rice on a landing net and crush pine nuts with an electric mixer.
- ❸ Pour water on the rice and the crushed pine nuts by nutrition porridge water "scale 1.5".
- ❹ After locking the cover and choosing [Porridge] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.
- ❺ Mix rice when cooking is finished, and stir it with salt according to your preference.

#### References

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

# COOKING GUIDE

## Healthy Porridge

### :: Abalone Porridge



#### Ingredients

A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt

#### Recipe

- 1 Wash rice clean and let them swell.
- 2 Wash the abalone by rubbing it with brush, and after taking out intestines, slice it thin.
- 3 Put rice and abalone into My Caldron, and after adding sesame oil, mix the properly.
- 4 Pour water up to Nutritious Porridge water graduation 1.
- 5 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Porridge], press [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.
- 6 When the cooker comes to Heat Preservation mode, put salt to your preference, and stir the cooked grains slightly.

#### References

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

## Special Porridge

### :: Special Chicken Porridge



#### Ingredients

Rice 1 cup, chicken 200g, chicken soup 600cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt  
Seasoning: Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper

#### Recipe

- 1 Wash rice clean and put it in water for more than one hour.
- 2 Boil well-trimmed chicken for a long time. Tear it into pieces and season them with the above materials.
- 3 Separate seeds from red peppers and green peppers and chop them into pieces.
- 4 Remove oil from chicken soup and put it on absorbent gauze.
- 5 Put step No. 1, 2 and 3 into the inner pot and pour the chicken soup.
- 6 Pour water by nutrition porridge water "scale 2".
- 7 After locking the cover and choosing [Porridge] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.
- 8 Mix rice when cooking is finished and stir it with salt according to your preference.

### :: White Porridge



#### Ingredients

Rice 1 cup

#### Recipe

- 1 Wash rice clean and put it into the inner pot. And pour water by nutrition porridge water "scale 1".
- 2 After locking the cover and choosing [Porridge] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.

#### Porridge is one of the oldest food developed in our tradition and culture.

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

### :: Red Bean Porridge



#### Ingredients

1 cups of rice, 1/3 cups of red bean, 1 cups of glutinous rice

#### Recipe

- 1 Wash rice clean, and soak it in water for 30 minutes or more.
- 2 Boil red bean in strong fire, throw away red bean water, and boil it again slowly until red bean blasts in weak fire by pouring water again.
- 3 Put the boiled red bean with sieve, and filter only red bean water by crushing.
- 4 Boil glutinous rice powder taken out from sieve of No. 2 to 3, and after pasting it with cooled water, make small dumpling in red-bean gruel.
- 5 Put previously soaked rice into My Caldron, and pour red bean water up to Nutritious Porridge water graduation 2.
- 6 Put small dumpling in red bean gruel and red bean, press MENU button, and after selecting [Porridge], press [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.

※ For chewy taste, red bean grains may be used depending on preference.

## Multi Cook

### :: Steamed Rib



#### Ingredients

Beef rib (port rib 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5 tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 tablespoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 5 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon

#### Recipe

- 1 Remove fat and tendon from chopped rib and remove blood by putting it in cold water.
- 2 Remove water by scooping it with a basket and keep the rib smooth by marinating it in sake and pear juice.
- 3 Peel the skins of chestnuts and divide large chestnuts into two pieces. Stir-fry ginkgo nuts with oil and peel the skins of ginkgo nuts. Cut carrots into chestnut-size pieces.
- 4 Mix all the prepared ingredients with seasoning and marinate them for one hour. After that, put them in the inner caldron (It is not necessary to pour additional water since it is cooked with moisture from ribs and marinade)
- 5 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cook/Glutin Turbo] button after setting up the time of universal steam to 45 minutes.
- 6 After cooking is completed, scatter ground pine nuts on the steamed rib.

### :: Steamed Chicken



#### Ingredients

1 chicken (1kg), potato 100g, carrot 100g, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, nicely aged soy sauce 6 tablespoons, ginger juice 1 tablespoon, ground pepper 1/2 teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1.5 tablespoons.

#### Recipe

- 1 Wash a chicken, clean and remove feathers and internal organs and cut the fat in the tail.
- 2 After cutting the chicken into a suitable eating size, make cuts in the chicken to make it well-seasoned and to roast quickly.
- 3 After putting carrots, potatoes and sliced chicken in a large bowl and mixing them with prepared seasoning, marinate.
- 4 Put enough marinated chicken, potatoes and carrots in the inner caldron.
- 5 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cook/Glutin Turbo] button after setting up the universal steam times to 45 minutes.

### :: Boiled Pork



#### Ingredients

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

#### Recipe

- 1 Put two cups of water in the inner caldron and put the steam plate above it.
- 2 Cut pork into 2-3 pieces and put them on the steam plate with 2-3 pieces of ginger cut into thin slices.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cook/Glutin Turbo] button after setting up the time of universal steam to 40 minutes.
- 4 After cooking is completed, put the pork on a plate with onion, garlic, scallion and kimchi.

### :: Five-flavor Pork



#### Ingredients

700g of pork, 2/3 cup of soy sauce, 3 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yarn  
Five flavors : 6 grains of black pepper, 7cm of cinnamon, 4 pieces of star anise

#### Recipe

- 1 Bind pork with silk yarn tightly so that it may be cooked properly.
- 2 Put the bound pork in the container, and soak it by adding soy sauce, salt and the five flavors.
- 3 Put the materials of 2 into My Caldron, and pour 3 measuring cups of water.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 40 minutes, press [Pressure Cook/Glutin Turbo] button.
- 5 Once the cooking is completed, take out the pork and release silk yarn by cutting it with scissors. Cool down five-flavor pork, and put it on the plate by slicing it to 0.2cm thickness.

# COOKING GUIDE

## Multi Cook

### :: Hard-boiled Cuttlefish



#### Ingredients

2 squid fish, 140g of spinach, 100g of carrot, 2 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder

Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of red pepper paste, 1 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 refined rice wine, 1 teaspoonful of sesame oil, 1 teaspoonful of red pepper powder

#### Recipe

- 1 Divide squid-fish half, remove intestines, and after washing clean by peeling it off, make cuts both to lengths and breadths inside.
- 2 Put a little bit of salt in boiling water, blanch the body of the cut squid-fish, and blanch the legs as well by trimming them.
- 3 Wash spinach clean by trimming it, blanch it slightly after adding salt, remove water content by rinsing it in cold water, blanch carrot in boiling water by shredding it, and mix both of them with salt and sesame oil.
- 4 Loosen up egg by adding salt in it, and paste it throughout the squid-fish area.
- 5 Wipe water content off the blanched squid-fish, put a little bit of wheat powder inside, and after rolling spinach, carrot and squid-fish legs, fix them with skewer.
- 6 Put the rolled squid-fish, seasoning sauce and half cup water in My Caldrn.
- 7 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting Multi Cook time to 30 minutes, press [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.

### :: Steak



#### Ingredients

Beef (for steak) 500g, some steak sauce, some salt and some ground pepper

#### Recipe

- 1 After scattering ground pepper and salt on beef to suit its taste, put the beef in the inner caldrn and pour 1/2 cup of water.
- 2 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button after setting up the time of Multi Cook to 35minutes.
- 3 After cooking is completed, pour some steak sauce on the steak.

#### How to make wine sauce

After mincing button mushrooms, garlic and onions, stir-fry the prepared material with salt and ground pepper. After boiling enough red wine, boil it down in ketchup, barbecue sauce, pepper corn and laurel leaves.

### :: Steamed Blue Crab



#### Ingredients

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

#### Recipe

- 1 Wash the blue crab clean and separate its body.
- 2 Crush meat of the separated body into thin slices.
- 3 After crushing beef and tofu into thin slices, mix them with the crushed crab meat.
- 4 After crushing red/green pepper into thin slices, mix them with yolk.
- 5 After scattering flour on the crab skin and filling up step no.3 in the crab skin, cover it with step no. 4.
- 6 Pour one measuring cup of water in the inner caldrn. After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button after setting up the time of Multi Cook to 30 minutes.

### :: Steamed Fish



#### Ingredients

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

#### Recipe

- 1 Make cuts on the well-trimmed snapper at intervals of 2cm.
- 2 Season crushed beef with soy sauce, scallion, ground sesame mixed with salt, garlic and ground pepper.
- 3 Pour the prepared seasoning on the snapper.
- 4 After pouring two cups of water into the inner pot, place the steam plate on it.
- 5 Put the prepared snapper on the steam plate.
- 6 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button after setting up the time of Multi Cook to 30 minutes.
- 7 After cooking is completed, decorate it with the remaining garnish.

## Multi Cook

### :: Steamed Clam



#### Ingredients

4 clams, 30g of beef, egg white 1EA, egg 1EA, 2 teaspoonful of minced Welsh onion, 1 teaspoonful of minced garlic, 1/2 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds

#### Recipe

- 1 Mince beef neatly.
- 2 Cut cleanly rinsed clam half, and mince it neatly by taking out flesh attached to shell with knife.
- 3 Put minced beef and clam flesh in the container, and mix evenly by seasoning with minced Welsh onion, minced garlic, salt and pepper grounds.
- 4 Since 8 shells can be contained in the container, put seasoned substances tightly to a degree of 1/2EA per shell.
- 5 As the material may grow sticky, apply egg white evenly on top of clam flesh so that the shape may not be deformed even after steaming.
- 6 Pour 2 cups of water into My Caldron, and place steaming plate.
- 7 Put the prepared clam on the steaming plate.
- 8 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting Multi Cook time to 35 minutes, press [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.
- 9 Divide fully boiled egg into white and yolk, and after mincing the white neatly and crushing and putting the yolk on the sieve, put the egg yolk and white on the clam half each.

### :: Steamed Bean Curd



#### Ingredients

1 1/2 set of bean curd, a little bit of salt  
Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy

#### Recipe

- 1 Divide bean curd set into two, slice them to 1cm thickness, and by scattering salt, remove water content.
- 2 Shred Welsh onion thin, and prepare seasoning sauce by mixing minced garlic, thick soy, red pepper powder, ground sesame mixed with salt, sesame oil and shredded red pepper.
- 3 Pour 1 1/2 cup of water into My Caldron, place steaming plate, and put the sliced bean curds on top of it evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting Multi Cook time to 25 minutes, press [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.
- 5 Once cooking is completed, take out bean curd, and apply seasoning sauce evenly on top of the bean curd.

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



#### Ingredients

Cellophane 250g, paprika (green, red) each 1EA, carrot 100g, onion 100g, some spinach, enoki mushroom 100g, fishcake 100g and cooking oil 2 tablespoons

#### Recipe

- 1 After cutting paprika, onion, carrot and fish cake into thin slices, wash enoki mushroom clean, and blanch spinach in boiling water. Cut it after removing from water. (paprika and carrot: 2-3mm, onion and fish cake: 5mm)
- 2 After soaking cellophane in lukewarm water for 20 minutes, wash it with cold water (When cellophane is soaked for a long time, cellophane may be too soft or agglomerated. According to preference, soak cellophane for 10 minutes-30 minutes.)
- 3 After putting two tablespoons of cooking oil, 1/2 cup of water and cellophane in the inner caldron, put the prepared fish cake, carrot, onion and paprika together.
- 4 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cook/Gluten. Turbo] after setting up the time of Multi Cook to 25 minutes (When cellophane is too soft or when you want more chewy noodle, set up the time of Multi Cook for 20 minutes)
- 5 After cooking is completed, put spinach blanched in boiled water and mix with soy sauce, sesame oil and sugar according to your preference. Scatter sesame seeds or ground sesame mixed with salt on the seasoned Japchae.

### :: Boiled egg



#### Ingredients

10 eggs, 2 cups of water, 1-2 drops of vinegar

#### Recipe

- 1 Put egg, water, and vinegar into the inner pot.
- 2 Lock the cover, select [Multi Cook] menu by pressing the menu button, set Multi Cook time as 20 minutes, and press the [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.

# COOKING GUIDE

## Multi Cook

### :: Steamed egg



#### Ingredients

3 eggs, 1 cups of water or kelp water, 1 teaspoon of salted shrimps, pinch of salt, 20g of carrot, 20g of green onion

#### Recipe

- 1 Place egg and water or kelp water together and mix it well.
- 2 Finely chop carrot and the green part of green onion and it with ①.
- 3 Mince salted shrimps with little bit of water to make it soupy, mix it with ②, and season it with salt.
- 4 Lock the cover, select [Multi Cook] by pressing the menu button, set Multi Cook time as 20 minutes, and press the [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.

### :: Rice cake gratin



#### Ingredients

100g of rice cake for tteokguk, 2 boiled egg, 1 sweet potato, 80g of mozzarella cheese, 1 slice of cheddar cheese, little bit of olive oil, 1 cup of white sauce, little bit of parsley powder  
\* White sauce: Flour, 10g of butter, 100g of milk, pinch of salt and white pepper (Melt butter, add flour and stir it, add milk and boil it until it gets thick, and apply salt and white pepper for seasoning)

#### Recipe

- 1 Wash the sweet potato with peel and cut it in a circular shape.
- 2 Cut the boiled egg with a cutter, steep rice cake in warm water.
- 3 Spread olive oil on the inner part evenly, pile up sweet potato, egg, and rice cake.
- 4 Spread white sauce on ③, put mozzarella cheese on top, cut cheddar cheese slice into 8 pieces and place it on top, and sprinkle parsley powder.
- 5 Lock the cover, select [Multi Cook] menu by pressing the menu button, set Multi Cook time as 20 minutes, and press the [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.

### :: Shrimp ketchup fried rice



#### Ingredients

20 medium size shrimps, 1/2 green onion, 40g of onion, 40g of carrot  
\* Ketchup sauce: 3 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of starch powder, 1 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder

#### Recipe

- 1 Remove head and internal organs of shrimps, leave one joint at tail side and tail, peel off the skin, and wash it out with salt water.
- 2 Slice green onion obliquely, and chop onion in a size that is smaller than shrimps.
- 3 Place shrimp, green onion, and onion with ketchup sauce, and mix it well.
- 4 Lock the cover, select [Multi Cook] menu by pressing the menu button, set Multi Cook time as 15 minutes, and press the [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.
- 5 Mix it well with a spatula after Multi Cook is completed.

### :: Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)



#### Ingredients

300g of rice cake bars (soft), 3 pieces of fish cake, 1/2 onion, 1/2 green onion, 80g of carrot  
\* marinade: 2 tablespoons of red pepper paste, 1 tablespoon of starch syrup, 1 table spoon of sugar, 1 teaspoon of sesame salt, 1 teaspoon of soy sauce, 1/3 of anchovy water

#### Recipe

- 1 Wash out the rice cake bars with running water, and cut it into bite-size pieces.
- 2 Cut fish cake into 4 sections, julienne carrot and onion, and slice green onion obliquely.
- 3 Mix the ingredients for marinade and prepare marinade separately.
- 4 Put the ingredients with marinade into the inner pot, and mix it well.
- 5 Lock the cover, select [Multi Cook] menu by pressing the menu button, set Multi Cook time as 20 minutes, and press the [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.

## Multi Cook

### :: Rice pizza



#### Ingredients

\*Dough ingredients: 200g of rice  
\*Topping ingredients: 3 slices of ham, 4 button mushroom s, 3 tablespoons of canned corn, 2 stick of crabmeat, 80g of mozzarella cheese, 8 tablespoons of pizza sauce

#### Recipe

- 1 Peel off the skin of button mushroom and cut it in its shape, and tear a crabmeat stick into pieces.
- 2 Cut sliced hams into squares, and remove water from the canned corn.
- 3 Place rice on the bottom of inner pot flatly.
- 4 Spread pizza sauce on the rice flatly using a spoon, and place topping ingredients on the top.
- 5 Place mozzarella cheese on 4, lock the cover, select [Multi Cook] menu by pressing the menu button, set Multi Cook time as 20 minutes, and press the [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.

### :: Butter chocolate cake



#### Ingredients

240g of butter, 120g of sugar, 2 eggs, 140g of pancake powder, 100g of chocolate

#### Recipe

- 1 Leave butter on a room temperature until it gets soft then mix it with sugar on a round bowl.
- 2 Add eggs into 1, mix it with a whisk until it gets soft.
- 3 Pour pancake powder into 2 and mix it with spatula.
- 4 Mix chocolate with 3, spread melted butter on the inner pot, pour the mixture and spread it flatly.
- 5 Lock the cover, select [Multi Cook] menu by pressing the menu button, set Multi Cook time as 45 minutes, and press [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.

### :: Steamed Dumpling



#### Ingredients

Dumplings 20EA

#### Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put dumplings on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button after setting up the time of Multi Cook to 25 minutes.

### :: Steamed Eggplant



#### Ingredients

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

#### Recipe

- 1 Chop eggplant to 4cm length, and after erecting it, make crosswise cuts.
- 2 Slice red peppers and green peppers small, mince Welsh onions and garlic, and make filling by adding thick soy, ground sesame mixed with salt, red pepper powder, sugar and vinegar.
- 3 Pour 2 cups of water into My Caldron, and after adding steaming plate, place sliced eggplant on top of it evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and selecting [Multi Cook] and setting Multi Cook to 30 minutes, press [Pressure Cook/Gluten. Turbo] button.
- 5 Once cooking is completed, put the filling prepared on the eggplant evenly.

# COOKING GUIDE

## Multi Cook

### :: Steamed Pumpkin



#### Ingredients

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

#### Recipe

- 1 Slice pumpkin thin.
- 2 Make seasoning sauce by mixing minced Welsh onion, minced garlic, thick soy, shredded red pepper, red pepper powder, sesame oil, ground sesame mixed with salt, and sugar.
- 3 Pour 2 cups of water into My Caldron, put steaming plate in it, and after placing the sliced pumpkin on top of it, scatter seasoning sauce of 2 evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting Multi Cook time to 30 minutes, press [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.

### :: Steamed Chestnut



#### Ingredients

Chestnut 30EA

#### Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put chestnuts on the steam plate (peel partial skin of chestnut to prevent bursting)
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button after setting up the time of Multi Cook to 30 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot chestnuts.

### :: Sweet Potato



#### Ingredients

Sweet potato 5EA  
※When sweet potato is large (more than 150g), a cut it into two pieces.

#### Recipe

- 1 Pour two cups of water in the inner pot.
- 2 Put steam pot in the inner caldron and put sweet potatoes on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button after setting up the time of Multi Cook to 35 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot sweet potatoes.

#### Diverse-effect of sweet potato

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

### :: Potato



#### Ingredients

Potato (less than 200g) 6EA

#### Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put potatoes on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button after setting up the time of Multi Cook to 45 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot potatoes.

#### How to keep potato

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

## Multi Cook

### :: Corn



#### Ingredients

Corn 4EA

#### Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot in the inner caldron and put corn on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button after setting up the time of Multi Cook to 40 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot corn.

### :: Fresh Cream Cake



#### Ingredients

Flour (weak flour) 1/2cup, egg 2EA, 1/2 tablespoon of butter, 1/2tablespoon of milk, some vanilla perfume, 1/2cup of sugar and some salt  
Whipped cream : 100cc of cream, 1/4cup of sugar  
Fruits : Cherry 1EA, strawberry 3EA, 1/4 can of tangerine and kiwi 1EA

#### Recipe

- 1 Put salt in flour and sieve it.
- 2 Separate the yolk from an egg.
- 3 Put the white of an egg in a vessel and stir it in a fixed direction. When bubbles take place, put sugar by dividing it in several times. Stir up bubbles until they don't flow down when the vessel caves over.
- 4 Continue to stir while putting the yolk in recipe no.3 little by little and put some vanilla perfume.
- 5 When step no.4 becomes cream, mix with flour.
- 6 Mix boiled butter with milk.
- 7 After putting butter on the bottom and the side of the inner caldron, pour cake dough into the inner caldron.
- 8 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button after setting up the time of Multi Cook to 40 minutes.
- 9 Cool down the cooked sponge cake.
- 10 After pouring whipped cream in a vessel and making bubbles to be regarded to be thick, put powdered sugar(put sugar in a cutter and grind it)
- 11 Apply cream on the cooled sponge cake.
- 12 Decorate it with different kinds of prepared fruit.

### :: Multi-Flavor Glutinous Rice



#### Ingredients

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

#### Recipe

- 1 Wash glutinous rice clean, and soak it in water sufficiently for 1 hour or longer.
- 2 Prepare chestnuts and dates by cutting them to proper size. (However, remove the husks and seeds of chestnuts and dates.)
- 3 Add black sugar, sesame oil, cinnamon powder and a little bit of salt into the previously soaked glutinous rice and mix them properly.
- 4 Put all the ingredients including 2 into the inner pot, and then stir all evenly after pouring water into the pot until the level 4.
- 5 Lock the lid, press MENU, and after selecting [Multi Cook], press [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.

### :: Steamed Rice Cake



#### Ingredients

5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of adzuki beans, 1 tablespoonful of salt, 5 tablespoonful of sugar and 3 tablespoonful of water

#### Recipe

- 1 Put 3 tablespoonful of water into 5 cups of nonglutinous rice, and after mixing properly and sieving them once, mix with 3 tablespoonful of sugar.
- 2 As for adzuki beans, add salt(1 tablespoonful) and sugar(1 tablespoonful) while pounding them roughly by boiling free of water content.
- 3 Put steaming plate after pouring 1.5 cups of water into My Cauldron, spread cloth of proper size by cutting it.
- 4 Spread 1 cup of adzuki bean crumbs, put steaming plate evenly, and create layers by adding 1 cup of adzuki bean crumbs again.
- 5 Select [Multi Cook] by pressing Menu button after locking the lid, and after setting Multi Cook Time to 45 minutes, press [Pressure Cook/Glutin. Turbo] button.

**CUCKOO**