
전기압력보온밥솥
ELECTRICE PRESSURE
RICE COOKER

사용설명서
Operating Instructions

CRP-N06 Fuzzy Series
1.08L(1~6Persons) / 1.08L(1~6인분)

CUCKOO



CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

CONTENTS

BEFORE USING

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

WHEN USING

How to set current time	16
How to set or cancel voice guide functuin	16
Before cooking rice	17
For the best taste of rice	18
How to cook	19~20
Cuckoo customized cooking function	21~23
How to use "GABA Rice (Brown rice)"	24~25
How to cook the MULTI-COOK and NU RUNG JI	26
How to cook using fermentation bread baking	27~28
How to preset timer for cooking	29~30
To keep cooked rice warm and tasty	31~32
How to use night voice volume reduction	33~34
How to use Remaining Cooking Time Display Mode	33~34

BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

RECIPE

Cooking guide	55~60
---------------------	-------

목 차

사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	4
안전상의 경고	38~39
각 부분의 이름	40
제품 손질 방법	41~43
기능 조작부의 이름과 역할, 기능 표시부의 이상점검	44

사용할 때

취사 전 준비사항	45
취사는 이렇게 하십시오	46

Mục lục

Hướng dẫn sử dụng tiếng Han

DẪN DÒ QUAN TRỌNG	5
THÔNG SỐ SẢN PHẨM	6
Cảnh báo an toàn	47~48
Tên của từng bộ phận	49
Cách vệ sinh sản phẩm	50~52
Tên và vai trò của các bộ phận chức năng	53

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

Chuẩn bị trước khi nấu cơm	54
Phương pháp nấu cơm	55

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 / 제품규격

Model Name / 모델명		CRP-N06 Fuzzy Series
Power Supply / 전원		220 V ~/ 50-60 Hz
Power Consumption / 소비전력		890W
Cooking Capacity / 용량	Glutinous Rice / 백미	0.18~1.08L (1~6cups)
	Mixed Rice / 잡곡	0.36~0.72L (2~4cups)
	Sushi Rice / 김초밥	
	Turbo Glutinous Rice / 백미쾌속	0.36~0.72L (2~4cups)
	Turbo Mixed Rice / 잡곡쾌속	
	GABA Rice / 현미발아	
	Black Bean / 검은콩	
	Nutritious Rice / 영양밥	
	Nu Rung Ji / 누룽지	0.36~0.72L (2~4cups)
Nutritious Porridge / 영양죽	0.18~0.27L (1~1.5cups)	
Power Cord Length / 전원코드길이		1.0m
Pressure / 사용압력		78.4KPa(0.8kgf/cm ²)
Weight / 중량		5.4kg
Dimension / 규격	Width / 폭	26cm
	Length / 길이	37cm
	Height / 높이	25.7cm

DẶN DÒ QUAN TRỌNG

1. Đọc tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng, dùng tay cầm hoặc nắm.
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. Thức ăn quá khô, bao bì bằng kim loại hoặc dụng cụ nấu ăn không được cho vào thiết bị do chúng có thể gây cháy hoặc điện giật.
16. Thiết bị bị trộm hoặc chạm vật liệu dễ cháy, bao gồm màn cửa, vải vóc, tường, v.v. trong khi sử dụng có thể gây cháy.
17. Để 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 tiếp nhận 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 bằng bất kỳ cách nào."

THÔNG SỐ SẢN PHẨM

M. sản phẩm		CRP-N06 Fuzzy Series
Nguồn điện		220 V ~/ 50-60 Hz
Điện năng tiêu hao		890W
Công suất nấu	Cơm trắng	0.18~1.08L (1~6Cốc)
	Ngũ cốc	0.36~0.72L (2~4Cốc)
	Cơm sushi gói lá kim	
	Nấu cơm trắng siêu tốc	0.36~0.72L (2~4Cốc)
	Nấu ngũ cốc nhanh	
	Gạo lứt/ mầm	
	Đậu đen	
	Đậu đen	0.36~0.72L (2~4Cốc)
	Cơm cháy	
Cháo	0.18~0.27L (1~1.5Cốc)	
Chiều dài dây nguồn		1.0m
Áp suất sử dụng		78.4KPa(0.8kgf/cm ²)
Trọng lượng		5.4kg
Kích thước	Chiều rộng	26cm
	Chiều dài	37cm
	Chiều cao	25.7cm

SAFETY PRECAUTIONS


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

<p>Warning</p> <p>This means that the action it describes may result in death or severe injury.</p>	<p>Caution</p> <p>This means that the action it describes may result in injury or property damage.</p>	<ul style="list-style-type: none">• This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.• Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.
<p>Do not</p>	<ul style="list-style-type: none">• Indicates a prohibition• Indicates an instruction	

Warning **Do not**


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

- It can cause burns.
- Especially be careful to keep it out of children's reach.




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.

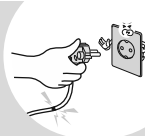
Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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



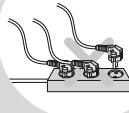
Do not use damaged power cord, plug or loose socket.

- 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 or service center.

SAFETY PRECAUTIONS



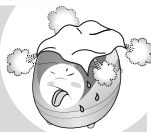
Warning



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 insecticide and chemicals.

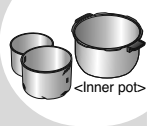
- It can cause an electric shock or fire.
- If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call a dealer or a service center.



Do not use pots that are not designed for the cooker.

Do not use abnormal pot and do not use without inner pot.

- It can cause an electric shock or fire.



Do not put any needle, cleaning pin etc in the ventilator or any gap of the cooker.

- Do not insert cleaning pins to other parts except to the valve hole of the pressure weight.
- It can cause an electric shock or fire.

Do not use the cooker without inner pot.

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

Do not turn the Lock/Unlock Handle to "Unlock" during 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 open the top cover during 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 is released, completely turning the pressure weight over.

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 plug the power cord over and over.

- It can cause an electric shock or fire.

Do not pull out the clean steam vent.

- When separated it, the steam control vent can be damaged.

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.



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.



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

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



Keep the cooker out of reach of children.

- It can cause burns, electric shock or injury.

Remove external substances on plug with a clean cloth.

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

SAFETY PRECAUTIONS

**Warning****Remember****Do not use 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 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 the power cord with wet hands.

- It can cause an electric shock.

Do not press heavy things on the power cord.

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

Do not 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

Please pull out the plug when not in use.

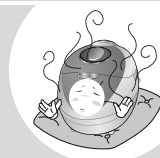
- It can cause electric shocks or fire.
- Use AC 220V~240V only.

Do not use over the maximum capacity.

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

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.

**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 during and after the cooking.

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.

Do not use the cooker near magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.

**Do not drop the cooker.**

- It can cause a safety problem.

Please use the cooker for original purposes.

- It can cause the malfunction or smell.

SAFETY PRECAUTIONS

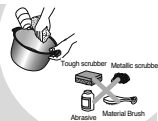
! Caution

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

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



- It can cause deformation by remaining pressure.

! Remember

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 clean the body and other parts after cooking.



- After cooking chicken soup or, multi cook dishes, etc., the smell may be absorbed.
- Clean the oven packing, top heater plate and inner pot every time you cook any of those.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating. (Refer to page 12~14)
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.

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



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.

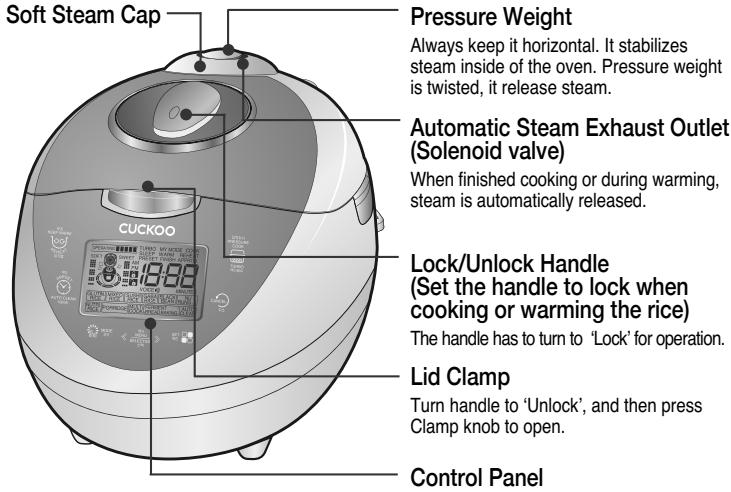
If it is possible, use warming function for white rice ONLY.

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

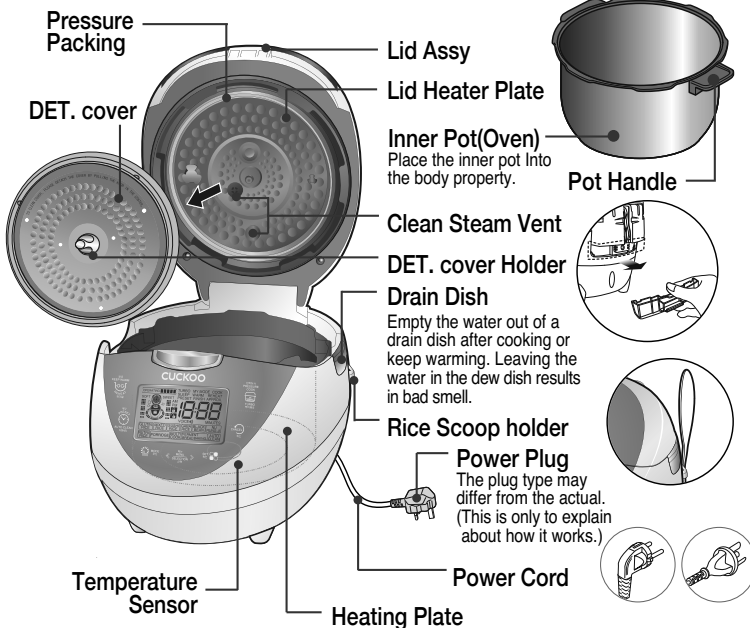
- If you inflict impact on power cord, it can cause an electric shock or fire.

NAME OF EACH PART

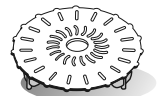
Name of each part



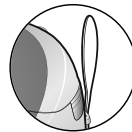
Name of each part



Accessories



Steam Plate (Optional)



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)
(Refer to page 13)

HOW TO CLEAN

Detachable cover & Pressure packing

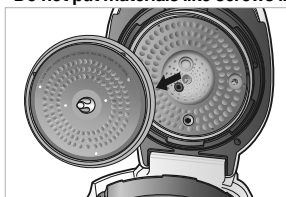
After cleaning detachable cover, put it back on the lid

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

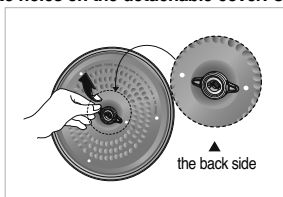
-Clean the detachable cover to prevent odor.

-Clean the body and cover with a dry towel. Do not use bentol while using the rice cooker. Starch may be remain, however there is no health risks.

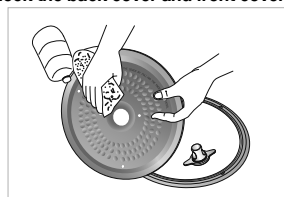
-Do not put materials like screws into holes on the detachable cover. Check the back cover and front cover.



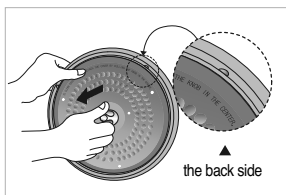
① If you pull out the detachable cover indicated by the arrow, it can be easily separated.



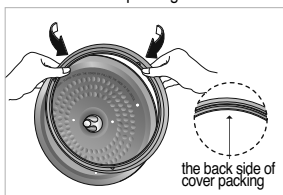
② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both side wing of the cover, then separate the handle and the rubber packing.



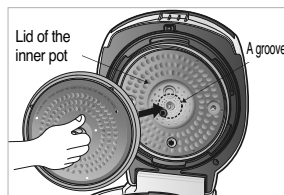
③ Frequently clean the cover with a sponge using with a neutral detergent.



④ Please put the detachable cover.

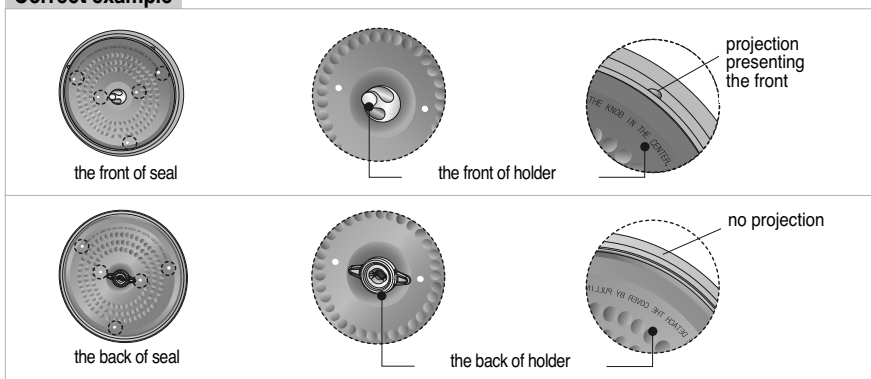


⑤ When you fix the rubber packing to the detachable cover, hold it between and put it in the edge of the detachable cover by turning it.



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

Correct example



※ Do not put any other objects like screws into hole of detachable cover.

※ Check the back cover and front cover.

HOW TO CLEAN

- To prevent foul odor clean the lid assy after the rice cooker has cooled and the rice cooker is unplugged.
- Body and cover should be cleaned with a dry towel. Do not use betel while using rice cooker, starch can remain. No effect on health.
- Do not put materials like screws into holes of detachable cover. Check the back cover and front cover.

Inner Pot



Wipe the water on the outside and bottom of the Inner Pot. A rough sponge, a brush or an abrasive can cause scratches on the coating. Use a dishwashing liquid and a soft cloth or a sponge.
 ※ Keeping the contact area of the Inner Pot with the pressure packing always clean, increases the product's durability.

Inner Lid



Wipe any water on the Inner lid with a well wrung dish cloth. Clean the Inner Pot with care as it has a metallic edge.

Pressure Packing



While cleaning, make sure the pressure packing is well in place. Clean it by wiping it gently. If the pressure packing partially hangs off, press the part that is hanging back into its original position with your fingers.

Steam Vent



Keep clean the Steam Vent before and after use.

Moisture Dish of the Main Body



This part is designed to gather the moisture coming through the stem vent during cooking. When the cooking is done, wipe it clean with a damp dish cloth.



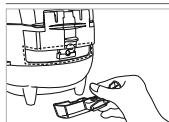
Remove gently any substance that might contaminate the temperature sensor.

Control

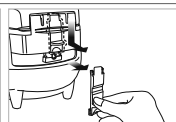


In case the control panel is stained with cooked rice broth or foreign matter, wipe control panel with a damp dish cloth. Using a rough scouring pad or brush etc may damage cauldron surface.
 If the buttons are not functioning correctly please contact our customer care service.

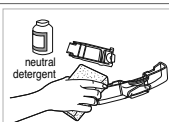
How to clean drain dish



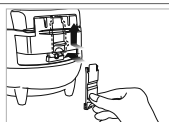
❶ Separate the drain dish.



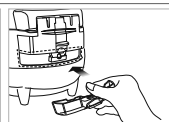
❷ Separate the drain ditch cap by pushing it down.



❸ Clean the drain ditch cap and drain dish with a neutral detergent.



❹ Securely put in the drain dish after cleaning.



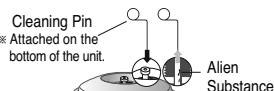
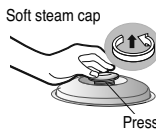
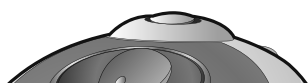
❺ Insert the drain dish firmly by pressing it in direction of the arrow.

How to clean the pressure weight nozzle.

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

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

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



Pressure Weight

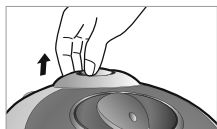
How to disassemble the pressure weight

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

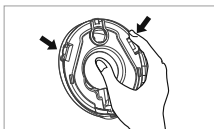
HOW TO CLEAN

How to clean the soft steam cap

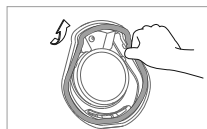
※ Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.



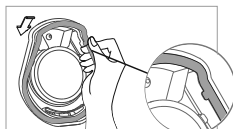
❶ Take out soft steam cap as in the figure.



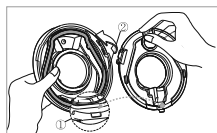
❷ Disassemble soft steam cap in the rear by pressing the hook in direction, at the arrow and wash it frequently with a neutral detergent and sponge.



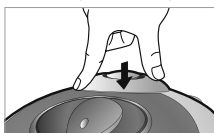
❸ Disassemble the rubber packing in the direction of the arrow.



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

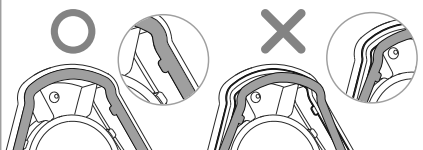


❺ When assembling the soft steam cap, match the sill of the below and insert the cap firmly by pressing it in the direction of the arrow.



❻ When installing the soft steam cap, insert the cap firmly by pressing in the direction of the arrow indicated in the figure.

How to use with the packing



Correct

Wrong

※ Carefully insert the packing the correct way.

How to use handle

1. Handle must be turned to “Lock” during Cooking.

When the lamp is turned on it means that it is ready to cook.

2. After cooking, turn the handle from “Lock” to “Unlock” turn the handle to open.

If there is unreleased steam in the Inner pot it might be hard to turn the handle. In this case twist the pressure weight and let the excess steam out. Do not open by force.

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

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



When lid does not close perfectly

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



1. Check to make sure the inner pot is place correctly inside the main body.

2. To close the lid turn the handle to unlock, in shown in the picture on the right.



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

FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

Function Operating Part

Keep Warm / Reheat button

Used to warm or reheat.
(Refer to page 31)

Preset/AUTO CLEAN button

Used to preset preferred cooking time (Refer to page 29~30)
When you use automatic steam cleaning function (Refer to page 20)

Mode button

Used to customize individual cooking preference, time-setting, voice volume setting, keep warm temperature setting, and power saving movement

Display

Pressure Cook/Turbo Button

Used to start cooking
(Refer to page 19)

Cancel button

Used to cancel a selection or release remaining steam inside the inner pot.

Set button

Used to select a function or to button lock function.

Menu/Selection button

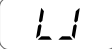
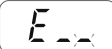
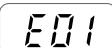
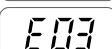
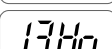
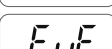
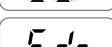
Used to select glutinous rice, sushi rice, mixed rice, GABA rice and black bean, Nu Rung Ji, nutritious rice, porridge, Ferment bread baking, all-purpose steaming and automatic sterilization (Steam Cleaning), and to modify preset time. See page 30.
For mode button and setting Gaba use the multi cook time See page 24~28.

※ The button has to be pressed until buzzer sounds. There is a chance that the picture may be different with actual one.

Error Code and Possible Cause

You can follow the below chart to resolve problems or from inappropriate uses.

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.
	Temperature sensor problem or fan motor problem. (" _"marks blink.)
	When pressing the Pressure Cook and Timer button, while the Lock/Unlock handle is on "Unlock" Turn the Lock/Unlock handle "Lock"
	When boiling only water.
	When setting preset time longer than 13 hours Set the preset time within 13 hours. (Refer to page 31)
	Problem on micom memory.
	It appears on the display when you press Start button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to 'Unlock'. It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.

HOW TO SET CURRENT TIME / HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION

How to set current time

Please follow the instruction to set the current time. E.g.) In case the current time is 8:25 am.

1 Press mode button once.

- ▶ Press mode button for more than 1 sec.
- ▶ "Current time mode press set button" after setting current time with selection button.
- ▶ Colon mark (:) on the sec. screen will blink once per ever second.



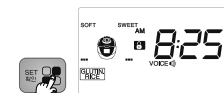
2 Set 8 o'clock and 25minute and press menu/selection button.

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



3 When finishing to set time you want, press "Set" button.

- ▶ If it is over 7sec without set button, setting time will be canceled with voice, "it is canceled due to overtime".



■ About Lithium battery

- This product contains lithium battery for improving blackout compensation and time. Lithium battery lasts for 3 years.
- When current time is not displayed on the screen, it means the battery is exhausted. It should be replaced.

■ What is blackout compensation

- This product remembers and maintains previous condition and processes. After blackout, it operates immediately.
- If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
- If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.

■ How to set current time during keep warming mode

1. Press Cancel button to cancel keep warm and then press Mode button over 1 time to set current time.
2. After setting time, press keep warm button to re-start keep warm.

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

First hold the mode button for more than 1sec. Then enter this function, press Mode button 2 times



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



If set value became '0' by pressing menu/selection button, voice guide function is off.



Press button to set '5', that is the maximum volume sound. When finish setting desired volume, press Set button to store.

- ▶ Set to desired voice volume, and press Set button.

BEFORE COOKING RICE

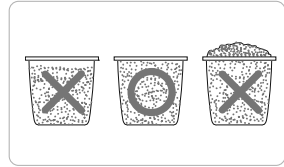
1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot with dry cloth.

- ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
- ▶ Using scrubber may cause the coating to peel off.



2 Measure the amount of rice by using measuring cup.

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



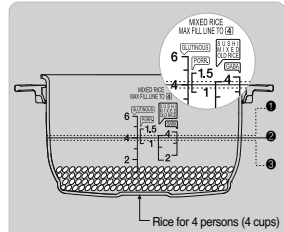
3 Wash the rice with another container until the water becomes clear. (We recommend not to use inner pot for washing grains)

4 Put rinsed rice into the inner pot.

5 According to menu, adjust the water amount.

- ▶ For measuring, place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.
- ▶ The marked line of the inner pot indicates water level when putting the rice and water into inner pot together.
- ▶ About water scale
 - Glutinous rice, Turbo Glutinous rice, Nu Rung Ji and Nutritious rice : Adjust water level to the water scale for 'GLUTINOUS'. Glutinous rice can be cooked to max 6 servings, Turbo Glutinous Rice to max 4 servings, Nu Rung Ji to max 4 servings, Nutritious Rice to max 6 servings.
 - Mixed Rice, Turbo Mixed Rice, Sushi Rice, Black Bean : Adjust water level to the water scale for 'Sushi Rice, Mixed Rice'. Mixed Rice and be cooked to max 4 servings, Turbo Mixed Rice to max 4 servings, Sushi Rice to max 4 servings, Black Bean to max 4 servings.
 - GABA Rice : Adjust water level to the water scale for 'GABA Rice'.
GABA Rice can be cooked to max 4 servings
 - Nutritious porridge: Adjust water level to the water scale for 'nutritious porridge'.
Nutritious porridge can be cooked to max 1.5 servings

※ Cook in grains menu, hard grains like red-bean can be half-cooked depending on the type of cereal.



❶ When you want to cook the old rice or want the soft rice : pour more water than the measured scale

❷ Glutinous Rice for 4 persons (4 cups) : Set the water to scale 4 of "GLUTINOUS"

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

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

Put the inner pot correctly.

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



7 Connect power plug and turn the handle to "Lock"



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



FOR THE BEST TASTE OF RICE

Cook tasty rice with Cuckoo pressure rice cooker

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

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

HOW TO COOK

1 Choose menu with menu/selection button.

- Select button.
- Each time "Menu" button is pressed, the selection switches in the sequential order, Glutinous Rice → Turbo Glutinous Rice → Mixed Rice → Sushi → GABA → Black Bean → Nu Rung Ji → Nutritious Rice → Porridge → Multi Cook → Ferment Bread → Ferment Baking → Auto Clean.
- If the button is pressed, repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
- In the cases of glutinous rice, mixed rice, sushi, GABA rice, and black bean the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.

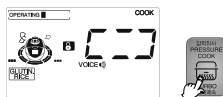


ex) In case of selecting Sushi

▶ You can hear a voice, Sushi, when you cook Sushi, automatic steam outlet operates while cooking.

2 Start cooking by pressing Pressure Cook/Turbo button.

- You must turn lid handle to lock before cooking. Then press the Pressure Cook/Turbo button.
- Unless lid handle is not turned to close, you get alarm with "E0 !", and sound "turn lid handle to lock".



ex) In case of cooking Glutinous.

3 Steaming.

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

ex) In case of 14 minutes left.



4 The end of cooking.

- When cooking is completed. Warming will start with the voice "CUCKOO completed glutinous".
- When cooking is done, stir rice evenly. If you don't stir rice at once and keep it stagnant, rice will go bad and smell bad.
- If the lid handle is not working well, release the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- While cooking, do not press cancel button.



Cooking time for each menu

Menu Class	Glutinous	Turbo Glutinous rice	Mixed Rice	Turbo Mixed Rice	Sushi Rice	GABA Rice	Black Bean	Nu Rung Ji	Nutritious Rice	Porridge	Multi Cook	Fermentation Bread Baking	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Cooking Capacity	1 servings~ 6 servings	2 servings~ 4 servings	2 servings~ 4 servings	2 servings~ 4 servings	2 servings~ 4 servings	2 servings~ 4 servings	2 servings~ 4 servings	2 servings~ 4 servings	2 servings~ 4 servings	1 servings~ 1.5 servings	See detailed guide cooking by the menus		Up to water scale 2
Cooking Time	About 28 min~ About 37 min	About 19 min~ About 23 min	About 43 min~ About 48 min	About 29 min~ About 35 min	About 35 min~ About 43 min	About 50 min~ About 58 min	About 46 min~ About 49 min	About 40 min~ About 43 min	About 37 min~ About 42 min	About 80 min~ About 88 min			About 23 minutes

※ After cooking chicken soup and multi cook etc, the smell may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 12~14.

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

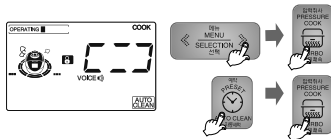
HOW TO COOK

How to use the cooking menu

Glutinous	When you want to have sticky and nutritious white rice.	Sushi Rice	When you want to have a little more sticky and nutritious white rice than Glutinous rice.
Mixed /Brown	This menu is used to cook a variation of mixed rice or brown rice.	GABA Rice	Used to cook germinated brown rice.
Black Bean	Use when cooking black soy rice.	Ferment Bread (Ferment/Baking)	This menu is used to either ferment or bake the bread.
Nu Rung Ji (Scorched rice)	Used to cook crispy burnt rice.	Nutritious Rice	This menu is used to cook nutritious rice.
Porridge	This menu is used to cook porridge.	Multi Cook	This menu is used to cook various dishes by setting a time manually.
Automatic Sterilization (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate smell soaked after cooking or warming.		
Turbo function for Glutinous Rice	<ul style="list-style-type: none"> Pressing twice "Pressure Cook/Turbo" twice will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 19minutes when you cook the Glutinous rice for 2 persons.) Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 4 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 4 persons.) 		
Mixed rice Turbo	<ul style="list-style-type: none"> If selected turbo mixed rice , total cooking time will be reduced. (It takes about 29minutes for cooking mixed rice for two people.) Turbo mixed rice cooking lessens the quality of food, so only use for less than four people. For better taste, we recommend soaking mixed rice or boiling hard beans before cooking. 		

- ※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water in the tray.
In case of small servings white rice turbo cooking, more water may be required than other menu.
- ※ Please refer to the cooking guide.

How to do Automatic Sterilization (Steam Cleaning)



- Put water until water scale 2, make sure to close and lock the lid.
- Method 1. After choosing automatic cleaning menu by pressing "Menu/Selection" button, and then press "Pressure cook/turbo" button.
- Method 2. After choosing automatic cleaning function by pressing "Preset/Auto clean" button twice in standby mode, press "Pressure Cook/turbo" button.

Cook Black Bean as follows

- Put salt into the black soy, wash clean and take out water.
 - Put cleanly washed rice into the inner pot, and after seasoning with sake and salt, pour water based on Glutinous water level. (Add water 1/2 cup more to serve 2 persons and 1 cup more to serve 4 persons.)
 - Place black soy on top of it, and after locking lid and selecting black soy with Menu/Selection button, press Pressure Cooking Turbo.
- Cook black soy only up to 4 servings.

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 standard "Cooking". It does not mean malfunction.

- ※ When cooking mixed rice, Melanoizing effect could increase more than "Glutinous Rice" setting.

MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

What is “MY MODE”?

▶ Cuckoo’s patented technology based on variable algorithm(software). User can select the degree of “softness” and “glutinosity & tastiness” to meet a user’s desire.

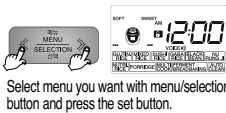
MY MODE Function

- ▶ Longer “SOFT” Time : rice becomes softer and more glutinous. (selectable in 4 steps)
- ▶ Longer “SWEET” Time : rice becomes tasty (selectable in 4 steps) [melanizing will occur]
- ▶ Above 2 functions can be selected both or individually.

How to use “MY MODE”

To enter "Customized Rice Taste Setting Mode", select the menu in which Customized Rice Taste is supported such as glutinous rice, mixed rice, GABA, Black Bean, Nu Rung Ji, and press the mode button for 1 second or longer. Then, you are going to enter "Customized Rice Taste Setting Mode" while hearing the voice saying "You've entered Customized Rice Taste Setting Mode. Select swelling and heating stage with Selection button, and press Set button."

1 “MENU”setting screen



2 “MY MODE” setting screen



3-1 Soft time control mode



3-2 Sweet time control mode



4 Setting completed screen after



Set up desired customized rice taste, and press Pressure Cook.
 ▶ If you press cancel or do not press a button within 7seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.

※ Note: For 16 customized rice tastes, refer to the graph for 6 rice tastes. (See page 20.)

How to use “MY MODE” II

You can set the major cooked rice taste of customized cooked rice taste by entering Customized Cooked Rice Taste mode and pressing Mode button. At each press of Mode button, the major cooked rice taste will show up in the sequential order 'Sticky Cooked Rice Taste -> Soft Cooked Rice Taste -> Soothing Cooked Rice Taste -> Soft and Soothing Cooked Rice Taste'.

3-1 Soft time control mode



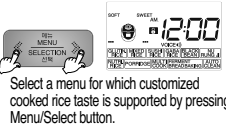
3-2 Sweet time control mode



3-3 Soft and Heat time control mode



1 “MENU”setting screen



2 “MY MODE” setting screen



4 Setting completed screen after



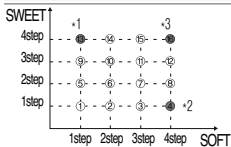
Set up desired customized rice taste, and press Pressure Cook.
 ▶ If you press cancel or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.

MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

The display of my mode



This is a graph the flavors of 16 types of cuckoo custom-made rice



- *1. The rice becomes solid and glutinous.
- *2. The rice becomes soft and well-swelled rice.
- *3. The rice becomes soft and glutinous.

※ Note: Rice taste number from 1 to 16 will be displayed on the display window.

The stage mark will show up as in the figure above on the display as much as the time set during setting swelling time and heating maintenance time, and the mark will continue to show up during cooking, reservation, keeping warm and reheating as well.

► Cuckoo customized taste function is applied to Glutinous, Mixed, GABA, Black bean, Nu Rung Ji.

※ **Set-up time is stored until the next reset. No need to set-up at every cooking.**

During cooking, warming and preset time cooking modes, "soak" and "heat" time cannot be readjusted.

Cautions

1. 'MY MODE' function may influence scorching or cooking quality.
 - Ensure that cooking time is not changed by children.
 - ※ Default settings are "SOFT" 1 step, "SWEET" 1 step.
2. 'MY MODE' function may elongate cooking time depending on set-up time.
3. Scorching of rice may occur by longer "SWEET" Time.

Cuckoo customized cooking function

While cooking, you can control the heating temperature(both high and low) depending on your preference. Initial set up is "OPER ■■■" and adjust step by step in each case.

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

How to use Cuckoo Customized cooking function

If you press the mode button 5times, customized cooking function is setup. setup and can select heating power by selection button. You can see all cuckoo customized cooking function on the display.

- 1 The display Cuckoo customized cooking function



If you push the mode button 5times, the display for customized cooking function will be set up. Initiation is like above picture.

- 2-1 High level mode



Make the screen changed by pressing menu button.
► Keep pressing the button, and the menu will switch continuously.

- 2-2 Low level mode



push the menu/selection button, then the screen will be changed as above picture.
► Keep pressing the button, and the menu will switch continuously.

- 3 Setting completed screen after



If you press the "set" button, chosen menu will be set up automatically. (If you press a button within 7 seconds, the function will canceled and return to the standby mode.)

1. 'Cuckoo customized cooking function' applies to Glutinous Rice, Sushi Rice, Mixed Rice, GABA Rice, Nutritious Rice, Black Bean collectively.
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high step.
3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.

MY MODE (Cuckoo Customized Taste Function)

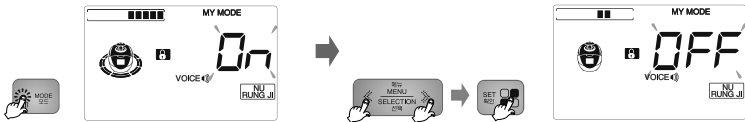
How to set up the function of burning Nu Rung Ji

- ▶ When cooking Nu Rung Ji, please set it up for your taste with function which controls the level of burning Nu Rung Ji.
- ▶ How to set up the enhanced burning Nu Rung Ji (for enhanced burning Nu Rung Ji).



1. If you push mode button 7 times at the waiting state, enhanced burning Nu Rung Ji mode will be set up.
2. When enhanced burning Nu Rung Ji mode is in set up mode, it says "after removed or selection of enhanced burning Nu Rung Ji, push the set button".
3. If you push the Menu/Selection button it will say "Enhanced burning Nu Rung Ji has been chosen. Press the Set button after choosing a mode you want."
4. With no button is pressed within 7 seconds or cancel button is pressed, enhanced burning Nu Rung Ji mode will be canceled and go back to standby.

- ▶ How to cancel the enhanced burning Nu Rung Ji.



1. If you push mode button 7 times at the stand by mode, enhanced burning Nu Rung Ji mode will be set up. Only when the mode button is pressed more than 1 second, you can set up the mode.
2. When enhanced burning Nu Rung Ji mode is set up, it says "after removed or selection of enhanced burning Nu Rung Ji, push the set button".
3. If you push the menu/selection button, it says "enhanced burning Nu Rung Ji chosen press the Set button after choosing a mode you want. press the set button".
4. With no button is pressed within 7 seconds or cancel button is pressed, enhanced burning Nu Rung Ji mode will be canceled and go back to standby.

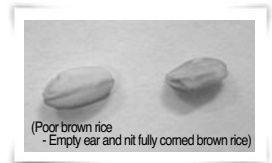
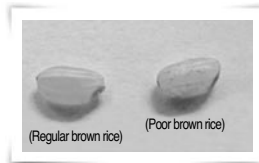
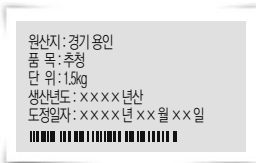
- ▶ This function remains inactivated when the product is shipped. Activate this function when necessary.

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 harder to be digested. By germination, the enzymes in the brown rice are activated, generating nutrients and become more digestible.

Tips to Buy Quality Brown Rice

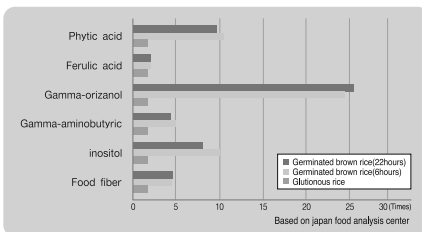


- ① Check the dates of harvest and pounding.
 - ▶ The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.
- ② Inspect rice with your eyes.
 - Check that embryo is alive
 - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not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

Features of Germinated Brown Rice

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

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



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

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


HOW TO USE “GABA Rice (Brown Rice)”

Using “GABA Rice” Menu

- 1** In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.
Method of Pre-germination

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

- 2** Set the Lock/Unlock handle at “Lock”, press “Menu/Selection” button to select “GABA Rice”.



※ First setting time 0H(0 Hours)


▶ When the “GABA Rice” is selected, “0H” is indicated in the display.

- 3** Press “Set” and “Menu/ Selection” buttons to set time.

 1. Pressing “Menu/Selection” button increases germination time by 2hours.
 2. Pressing “Menu/Selection” button changes Germination time by 2hours.
 3. “GABA Rice” time can be set up by 0, 2, 4, 6 hours.


☞ If GABA time is set “0” hours, pressing “Pressure Cook/ Turbo” button will start cooking immediately To cook without germination or cooking germinated Brown rice, set the time at “0”

- 4** Press “Pressure Cook/Turbo” button.



※ 3 more hours for germination

▶ Pressing “Pressure Cook/Turbo” button will begin the “GABA Rice” process, after which, cooking will begin immediately.

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

Precautions for “GABA Rice” Cooking

- ① If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA Rice” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- ② During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ③ GABA Rice cooking is allowed up to 4 persons.
- ④ City water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- ⑤ Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice type, condition or period of storing, etc.
 - Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice type. The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- ⑥ In GABA mode, preset on 2H, 4H, 6H may not be possible.
- ⑦ The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste. (Refer to page 21~23)
- ⑧ Depending on the state of the surrounding environment or the condition/type of rice, the sprouts of rice may not be visible or appeared.




HOW TO COOK THE MULTI-COOK AND NU RUNG JI


How to use the Multi-cook and preset time

- 1**  Turn the top handle to “Lock,” press menu to select the Multi-cook.
 ▶ When selecting Multi-cook, the display indicates cooking time to be 20 minutes.






- 2** Press “Set”, “Menu/Selection” button to set up the time.

It says after setting cooking time with selection button press the cook button.

-  Each time you press “Menu/Selection” button, the time increases 5 minutes.
 ▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu
-  “Menu/Selection” button, the time decreases 5 minutes.
 ▶ Press Menu/Selection to choose desired Menu
- Available setting time is 10 ~ 90 minutes.
-  If you press the set button after choosing time you want it says “press cook or preset button”

- 3**  Press “Pressure Cook/Turbo” button.
 ▶ Press the Pressure Cook/Turbo button and the Multi-cook will start. If the Multi-cook starts, the display shows the ‘cooking mark’ and remaining minutes.

- 4** Use the preset time of Multi-cook as following instruction.

- Check the preset time.
- Turn the Lock/Unlock handle to “Lock” and press the “Preset/Auto clean” button.

- Press menu/selection button to select the Multi-cook. Then press the Set button.

- Set up the cooking time for pressing menu/selection button.

- Press the Menu/Selection to preset time.

- Press the “Set” button. Then press pressure cook/Turbo button.


How to make Nu Rung Ji

- Turn the Lock/Unlock handle to “Lock” and press menu/selection the ‘Nu Rung Ji.’ Refer to page 21
- Press the “Pressure Cook/Turbo” button to start cooking.
- When cooking is completed, scoop out the boiled rice. The “Nu Rung Ji” on the inner pot bottom can be prepared for your taste (e.g. scorched rice tea)
 - ▶ “Nu Rung Ji” can be prepared for up to 4 people.
 - ▶ For “Nu Rung Ji” cooking, set the water volume at “Glutinous” level.
 - ▶ Do not wash rice too much.
 - ▶ If you want enhanced burning Nu Rung Ji, cook after soaking rice in water for 30minutes.

HOW TO COOK USING FERMENTATION/ BREAD BAKING

Using Fermentation

- 1 Turn the top handle to “Lock”, press menu to select the “Ferment”.**
 - ▶ When the Fermenting Menu is selected, the display indicates cooking time to be 40 minutes.



- 2 Press “Set” button and “Menu/Selection” button to set fermentation time.**
 - ▶ Available setting time is 5~120 minutes.
(From 90 minutes or more onward, the fermentation time increases or decreases by 10 minutes)



- 3 Press “Pressure Cook/Turbo” button.**
 - ▶ Press “Pressure Cook/Turbo” button will begin the “Ferment” process, after which cooking will begin immediately.
During “Ferment” mode, indicator will show the remaining time.



- 4 Then first ferment is completed, press softly dough for remove gas and repeat process 2-3 for second ferment.**
 - ▶ After second ferment, open the lid and make sure dough size is 1.5 to 2 times.

Using Bread Baking

- 1 Press “Menu/Selection” button to select the “Bread Baking” mode.**
 - ▶ When selecting “Bread baking”, the display indicate cooking time to be 40 minutes.



- 2 Press “Set” button and “Menu/Selection” button to set baking time.**
 - ▶ Available setting time is 1~80 minutes.
 - ▶ Set the baking time depending on the fermentation state and the capacity the dough.



- 3 Press “Pressure Cook/Turbo” button.**
 - ▶ Pressing “Pressure Cook/Turbo” button will begin the “Bread Baking” process, after which cooking will begin immediately.
During “Bread Baking” mode, indicator will show the remaining time.



※ When the "Bread Baking" process is completed, remove the bread from the inner pot immediately.
※ After the "Bread Baking" is completed, be careful with burn. Bread is hot.

HOW TO COOK USING FERMENTATION/ BREAD BAKING

▼ If there is a problem of fermentation / bread baking, check the following details.

	Case	Check point	Do the following
D O U G H	When dough is not inflated	<ul style="list-style-type: none"> • Is capacity of the material accurate? • Is the dough not elastic and flaccid from over knead? • Is the surface of the dough smooth and elastic, and transparent? • Is the fermentation time too long or too short? 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the volume of the ingredient and knead the dough well.
B A K E D B R E A D	When bread is small and stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you measure the capacity of the material and the time set correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Follow the correct ingredient volumes and directions for fermentation and baking time.
	When the surface is rough and crunch.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you set fermentation time too long or knead the dough correctly? 	
	When bread is undercooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you set fermentation time or baking time correctly? 	
	When bread is overcooked.		
	When the underside of the bread does not appear with baked color.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you put the dough in the middle of inner pot? Did you set the baking time too short? 	<ul style="list-style-type: none"> • When the second fermentation is complete, the dough should be left in the middle of the inner pot. Extend the baking time.
	When the bread is too sticky and wrinkled.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you remove baked bread immediately? 	<ul style="list-style-type: none"> • When the "Bread Baking" process is completed, remove the bread from the inner pot immediately.

HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

How to preset timer for cooking

How to use timer function

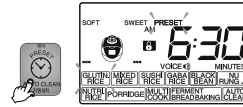
1 Check if the current time and the menu are correct.

- ▶ Refer to page 14 for the time setting.
- ▶ If the current time is not set correctly, the presetting time will also be incorrect.
- ▶ Make sure to select AM or PM correctly.



2 Turn the Lock/Unlock handle to the lock position and a lock icon will be displayed on the screen. Then press the "preset" button.

- ▶ To activate Preset, press the "preset" button once.
 - ▶ Factory Set Configurations-Preset : Preset at 6:30 am, If you want to use these times, select Preset.
 - ▶ If the lock/unlock handle is not in the locked position then you will not be able to program or use the preset function.
 - ▶ When you press the "preset" button, the preset time will be displayed, and the Preset signs will be blinking.
 - ▶ GABA menu, you have to select "CH" in order to use the preset timer function.
- ※ When it is in keep warm mode, press cancel to exit keep warm mode, then select your desired preset time.



3 Select menu with "Menu/Selection" button.

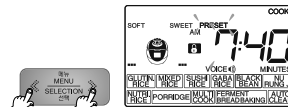


4 Preset the time.

- ▶ In case of setting up timer while warming, increases by 10min when you press "H" button.
- ▶ Please set up timer after canceling warming, decreases by 10min when you press "H" button

If you keep on pressing either button, It can be changed continually.

- ※ Please be careful no to change from AM to PM.
- ▶ Then press the "Set" button to program your desired time.



5 Press "Pressure Cook" button.

- ▶ Preset cook will be completed at the time that has been set.
 - ▶ Once cooking is completed with preset time, preset time is programmed in the memory.
 - ▶ Don't need to set up time again.
- ※ If a small amount of rice is being cooked, it could be finished earlier than time you programmed it.



HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

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, melanoization could be increased.
 - ▶ Rinsed rice adds precipitated starch, Preset Cook may cause scorching.
To reduce scorching, cook washed rice by rinsing in running water or reduce cooking amount.
- 2 The change of preset time.**
 - ▶ Press “cancel” button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time.
- 3 If the preset time is shorter than cooking time, cooking will immediately begin.**
 - ▶ If set time is shorter than preset time, cooking will immediately begin.
- 4 In case the preset time is over 13 hours.**
 - ▶ “EHO” will be displayed and the preset time will be changed to 13 hours automatically.
ex) If cooking is preset to AM07:00 of the following day at PM5:00 of the day, where preset time is 14 hours, “EHO” will be displayed, and preset time automatically changes to AM06:00. (Preset time is 13 hours)
 - ※ If the preset time is over 13 hours, it can cause bad smell. The limited preset time is set up less than 13 hours because the rice spoils easily during the summer time.
 - ※ When you want to finish presetting P.M 12:00, preset P.M 12:00.
 - ※ Use this function when you want to finish cooking between 1 hour to 13 hours based on the preset time.
 - ※ If you press the set button to check the present time during the preset cooking function, the preset time will be displayed for 2 second.

Possible time setting for each menu

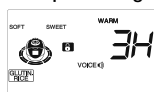
Menu Class	Glutinous Rice	Mixed Rice	Sushi Rice	GABA Rice	Black Bean	Nu Rung Ji	Nutritious Rice	Porridge	Multi Cook	Ferment Bread baking	Automatic Sterilization (Steam Cleaning)
Possible time Setting	From (42minutes + My mode) to 13 hours	From (53minutes + My mode) to 13 hours	From 48minutes to 13 hours	From (63minutes + My mode) to 13 hours	From (54minutes + My mode) to 13 hours	From (48minutes + My mode) to 13 hours	From 47minutes to 13 hours	From 93minutes to 13 hours	From (1minutes + My mode) to 13 hours	From (1minutes + My mode) to 13 hours	From 28minutes to 13 hours

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

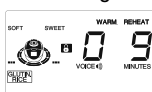
- ▶ If you want to have warm rice, press the "Keep warm/Reheat" button. Then "Reheat" function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.
- ▶ To use reheating in standby status after power is applied, turn lid combining hand grip to Locked position, press Reheat/Keep button, and the cooker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

<Keep warming>



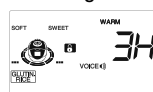
3H indicates the time elapsed as warming time.

<Reheating>



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

<Finishing reheat>



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

※ If you change the present time during warming, see the page 16.

- ▶ The frequent use of the "Reheat" function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the "Keep Warm/Reheat" button to keep the rice warm. At this time, "□H" is shown on the display. (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor)
- ▶ After 24 hours of heat preservation, the lamp of heat preservation time lapse blinks, indicating that long time has passed in heat preservation condition.
- ▶ In case the lid combining hand grip is in open status during heat preservation, the cooker does not go for reheating. For reheating, lock the lid combining hand grip to (Locked) position, and then press Keep warm/reheat button.
- ▶ If the lid combining hand grip is turned to open status during reheating, function display will show "E0!". At this time, reheating will be cancelled, and heat preservation will proceed.

Cautions for Keeping Warm

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

Make sure the handle is in the "Lock" position during warming or reheating.

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

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

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

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

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

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

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

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Controlling method of warming temperature

If the temperature in the oven is not proper, it will smell bad and the color of the rice will change so make sure to adjust the temperature.

① Press "Mode" button over 1 time during warming. It displays as picture with buzzer. At the time, 74 means current warming temperature.

To raise temperature

②-1 Press "Menu/Selection" button to change the temperature as 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80

③ After setting temperature, press "Mode" select button. Preset temperature will be stored with buzzer sound. (It will be cancelled once press "Cancel" button or after 7 seconds without pressing any button.)

To lower temperature

②-2 Press "Menu/Selection" button to change the temperature as 74 → 73 → 72 → 71 → 70 → 69

Change of temperature

If you want to change cooking temperature in the standby mode, press "Mode select" button over 1 seconds, and press it 3 times more. You can change cooking temperature.

How to operate My Mode function

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

① In standby mode, push the "mode" button 4times. The voice says that it is programmed warming mode, control the temperature you want.

②-1 Press "Menu/Selection" button to change as the picture(up)

③ Select the menu you want, then press "Set" button. It will automatically program the temperature with a voice instruction. (If you press the "Cancel" button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and returned to standby mode.)

②-2 Press "Menu/Selection" button as the picture(down)

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

HOW TO USE NIGHT VOICE VOLUME REDUCTION/ REMAINING COOKING TIME DISPLAY MODE

How to activate “Sleeping” mode.

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

▶ How to set up



1. Press “mode” button for one second, then press the “mode” button 6times to set up sleeping mode. If sleeping mode is not shown, keep on pressing the “mode”button until it is heard or displayed.
2. When you enter sleeping mode, it says “After selecting or canceling sleeping mode, press the set button.”
3. Press the “Menu/Selection” button until you hear or see “Sleeping mode”, then Press “set” button. You will see nothing surrounding the rice cooker on the screen.
4. This function must be activated by the user depending on necessity.

▶ How to release



1. Press “mode” button for one second, then press the “mode” button 6times to set up sleeping mode. If sleeping mode is not shown, keep on pressing the “mode”button until it is heard or displayed.
2. When you enter sleeping mode, it says “After selecting or canceling sleeping mode, press the set button.”
3. Press the “Menu/Selection” button until you hear “Sleeping mode has been canceled”, then Press “set” button. You will see rings around the rice cooker on the screen.

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

When odors are rising during the warming mode

- ▶ Clean the lid frequently. It can cause 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 20)
- ▶ After you cook soups and steamed dishes, clean the inner pot properly to prevent rice from smelling.

HOW TO USE NIGHT VOICE VOLUME REDUCTION/ REMAINING COOKING TIME DISPLAY MODE

Night Voice Volume Reduction function

Night Voice Volume Reduction is the function of reducing voice volume during night hours 5:59AM. Activate this function when necessary. This function works only during night hours.

▶ How to activate or inactivate the function of Night Voice Volume Reduction

Ex) 60% of day time voice volume ※ Marking of process progress bar by the activation of Night Voice Volume Reduction function.

1. Press "Mode" button 9 times in standby status, and the system will enter night voice volume reduction mode. When pressing 'Mode' button for the first time, press the button for 1 second or longer to enter the function.
2. Upon entering the mode of activating 'Night Voice Volume Reduction', you will hear a voice saying "You have entered the Night Voice Volume Reduction Activation mode. Select or inactivate the Night Voice Volume Reduction function with "Menu/Selection" button, and press "Set" button."
3. Press "Menu/Selection" button, and as process progress bar changes, voice volume will change. Select the desired volume of voice, and press "Set" button.
4. If you press "Cancel" button or no button is pressed for 7 second after process progress bar reaches 5th step through adjustment of "Menu/Selection" button, the function will be inactivated while you hear a voice saying "Specified time has passed and the function is inactivated", and the system will return to standby mode.

▶ This function remain deactivated when the product is shipped. Activate this function when necessary.

Remaining Cooking Time Display Mode

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

1. In the Standby mode, press the Mode button 8 times to activate the Remaining Cooking Time Display mode. (Press the Mode button for more than 1 second to enter into the Remaining Cooking Time Display mode.)
2. When the Remaining Cooking Time Display mode starts, a voice message will state "Set or cancel the Remaining Cooking Time Display Function by pressing the "Menu/Selection" button."
3. When you press the "Menu/Selection" button, a voice message will give one of these two statements: "The Remaining Cooking Time Display Function is selected. Please, press the "Set" button." or "The Remaining Cooking Time Display Function is canceled. Please press the "Set" button." After selecting either mode, press the "Set" button.
4. In the Remaining Cooking Time Display mode, when the Cancel button or no button is pressed for more than 7 seconds, the setting will be canceled and you return to the Standby mode with a voice message stating "Time is over. The function has been canceled."



※ Remaining Cooking Time Display mode set on



※ Remaining Cooking Time Display mode set off

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • "Pressure Cook/Turbo" button is pressed? • Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the "Pressure Cook/Turbo" button once. And check "E E" sign on the display. • Blackout backup power source for the Rice Cooker, see page 16.
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup for the rice? • Did you put proper amount of water? • Did you rinse the rice before cooking? • Did you put rice in water for a long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 17~18. • Add water about half the notch and then cook.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the menu selected correctly? • Did you properly measure water? • Did you open the lid before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Properly measure water. • Open the lid after cooking finished.
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you use proper amount of water? • Is the menu selected correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 17~18.
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the lid? • Please check if the power cord is plugged. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid perfectly. • Always keep the power on while warming. • As possible, keep warming time within 12 hours. • Don't warm rice with other substance.
"E _ _" signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature sensor or fan motor does not work properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord and call the Service center.
Warming passed time mark blinks during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • 24 hours has not passed yet after keeping warm 	<ul style="list-style-type: none"> • This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.
Rice has gotten cold or a lot of water flow during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping warm was set in "Sleeping" mode 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep warm after cancelling or setting "Sleep Keeping Warm" mode depending on the necessity
If "E d d" sign is appears.	<ul style="list-style-type: none"> • It shows on the display when pressing "Pressure Cook/Turbo" button again, or when the cooking has finished and you've never ever open turned the handle to 'Unlock'. 	<ul style="list-style-type: none"> • It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with “ L ”	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot inserted? • Check the rated voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please insert inner pot. • This product is AC 220~240V only.
When the Pressure “Cook/Turbo” Timer button does not operate with “ E01 ”	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the Lock/Unlock Handle to “Lock” • Is “pressure” lamp on? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock”.
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove all the other substances on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.
When “ E03 ” is showed on the LCD.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the rated Voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> • Cut the power and contact customer service. • It is normal to get “E03” when putting only water. • This is only for AC 220~240V.
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the current time correct? • Is AM or PM set properly? • Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the current time(Refer to page 16). • Check the AM and PM. • Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 29~30)
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> • Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please clean it after cooking
When the lid cannot be closed	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot correctly inserted in the main body? • Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to “Lock”? • Is there hot food in the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please put in the inner pot perfectly. • Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock” • Pull the pressure handle to aside once.
“ EUF ” mark shows up during the product operation	<ul style="list-style-type: none"> • Micom memory is out. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cut the power and contact customer service.
When “tick, tick” sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Is it the sound of cooking relay? • Did you wipe the moisture of bottom of inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal that the “tick, tick” sound of relay is an on and off operation. • The moisture of the bottom of the inner pot may cause “tick, tick” sound. Please wipe the moisture.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When cannot turn to "Unlock".	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the "Lock/Unlock" handle while cooking? • Did you turn the "Lock/Unlock" handle before exhausting steam perfectly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Don't open the lid while cooking. If you want to open lid while cooking, press the "Cancel" button more than 2 seconds and release the steam. • Pull the pressure weight to the side once and allow the steam to release.
When the lid cannot open although the Lock/Unlock handle is turned to "Unlock".		<ul style="list-style-type: none"> • Because of the pressure. • Pull the pressure weight to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the steam exhausted between the lid.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there an external substance on the packing? • Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the packing with duster. • Keep the packing clean. • If the steam is exhausted through the lid, please power off and contact the service center and dealer. • Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year.
When the "Cancel" button does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot hot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep pressing the "Cancel" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking. • Be careful of hot steam emission or hot contents splattered from the automatic steam outlet during cancellation.
When you hear weird noises during cooking and warming	<ul style="list-style-type: none"> • Is there a wind blowing sound when cooking the rice? • Is there a "Chi" sound when warming the rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot inserted? • Check the rated voltage?
Brown rice is not germinated properly	<ul style="list-style-type: none"> • Is bean(other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-2-minutes or steamed for-2-minutes prior to cooking, depending on your taste.

안전상의 경고

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

⚠ 경고	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⚠	이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
⚠ 주의	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	⊘	이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.
		!	이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.

⚠ 경고

사용중 압력주 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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

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

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

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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

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

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

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

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.

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

- 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.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유지계 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다.

제품을 싱크대에 넣고 두거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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

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

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

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

변형된 내술이나 전용 내술이 아닌것은 사용하지 마십시오.

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

내술 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내술이 없는 상태에서 삶이나 물을 넣지 마십시오.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의 하십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 "옴"(열림)으로 돌리지 마십시오.

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

내술 없이 분리형 거버, 핀담, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히, 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 배기구밸브나 발레 등이 들어갔을 경우는 서비스센터로 문의해 주십시오.

흙·배기구 또는 토 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

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

취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

- 취사나 요리가 진행중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다.
- 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 청소 버튼을 약 2초간 누른 후 내부압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열여 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

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

전원플러그를 반복하여 뽑았다 꽂았다 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.

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

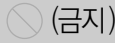


안전상의 경고

KOREAN



주의

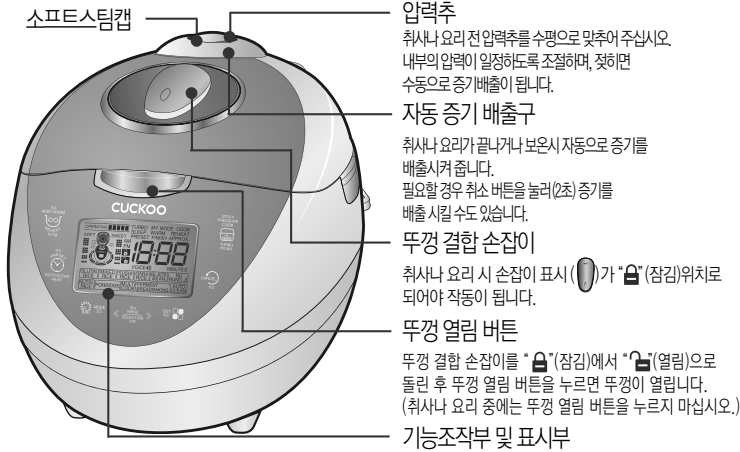


(금지)

<p>샐통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오. 취사 또는 요리중 증기가 배출될 때 샐통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 위험이 됩니다. 	<p>사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 절연 성능 저하로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
<p>전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품바닥에 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오. 	<p>내출을 다른 용도로 사용하지거나 불위에 올리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 내출의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.
<p>전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 감전 및 화재의 위험이 있습니다. 	<p>취사나 요리 완료 후 또는 보온시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌러지지 않을 때 강제로 돌리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다. 압력축을 젖혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌러주십시오. 취사나 요리 완료후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.
<p>온도감지기, 밥솥 내부 및 열판 또는 내출 바깥 부위의 이물질(밥알, 기타음식물 등은 반드시 제거 후 사용하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 제품 사용 전 반드시 이물질 제거 상태 확인 후 사용하십시오. 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내출이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다. 	<p>내출 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 제품을 장기간 사용할 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 거친 수세미나 금속성 수세미로 내출을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오. 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내출에 넣은 채 씻을 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
<p>전원플러그를 콘센트에서 꽂거나 뺄때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 꽂거나 빼어 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 젖은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다. 우리가게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다. 	<p>뚜껑 결합 손잡이나 내출 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이나 내출 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열릴 우려가 있어 위험합니다. 제품 바닥 좌우측에 있는 홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.
<p>제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 쇼트르 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다. 	<p>전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 *\uparrow(잠김)위치로 돌려 주십시오.</p>
<p>사용 중에 이상한 소리가 났새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거후 서비스센터로 문의해 주십시오.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 취사나 요리 완료 후 내출이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 *\uparrow(잠김)위치로 돌리지 않으면 내부 압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다. 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 *\uparrow(잠김) 위치에 놓고 사용해 주십시오.
<p>최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다. 압력축이 젖혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다. 	<p>취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 냄새 및 변색의 원인이 됩니다. 본체의 물반에 고인 물을 닦아 주십시오.
<p>사용 중이거나 사용직후에는 내출, 내부, 열판 및 압력축 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다. 압력축이 젖혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다. 	<p>사용 전 후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 되지 않을 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.</p>
<p>뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다. 	<p>취사 또는 요리 진행 중 정전이 되면 자동증기 배출 장치가 작동하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> 정해진 쌀 및 물의 양으로 취사해 주십시오. 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 비산의 원인이 됩니다. 증기조절점이 작동된 상태에서 취반을 하십시오.
<p>제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다. 	<p>요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 달걀, 김밥등 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥이 냉개나 배어될 수도 있습니다. 내출뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오. 30~35도를 참조하여 내출, 내출 뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오. 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내출 뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.
<p>제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 화재 및 변형의 원인이 됩니다. 수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오. 	<p>취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 증기가 고속으로 배출되면서 '취' 하는 소리가 나므로 눌러지 않도록 주의하십시오. 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.
<p>취사, 보온, 지정된 메뉴 이외의 식재, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 고장 및 냄새의 원인이 됩니다. 	<p>현반 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(팥밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)이 있으므로 가능한 보온하지 마십시오.</p>
<p>경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다. 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의 하십시오. <p>전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다. 	

각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)



각 부 명칭(내부)



부속품 안내



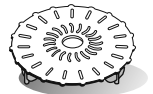
사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



찜판(별매품)

※ 쿠쿠몰이나 전문점에서
구매가능 합니다.
(찜판은 "요리 안내"를
참조하여 사용하십시오.)



청소용 핀

(실물은 본체 바닥면에
부착되어 있습니다.)
☞쪽을 참조하여 사용하십시오.)

분리형 커버 및 압력패킹

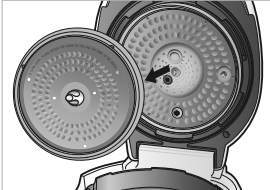
분리형 커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.

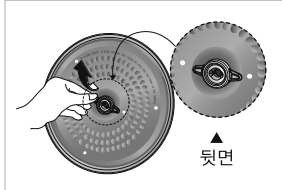
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)

- 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.

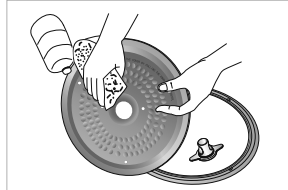
- 사용중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



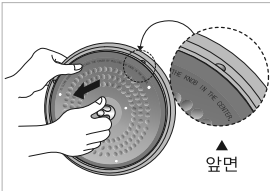
① 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향으로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



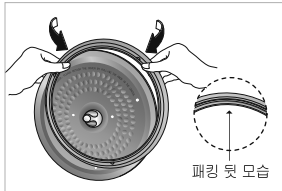
② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이 부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.



③ 주방용 중성세제 및 스펀지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



④ 분리형 커버 손잡이는 분리형 커버 뒷면으로 손잡이를 삽입하고 분리형 커버 앞면에서 화살표 방향으로 잡아당겨서 끼워 주십시오.

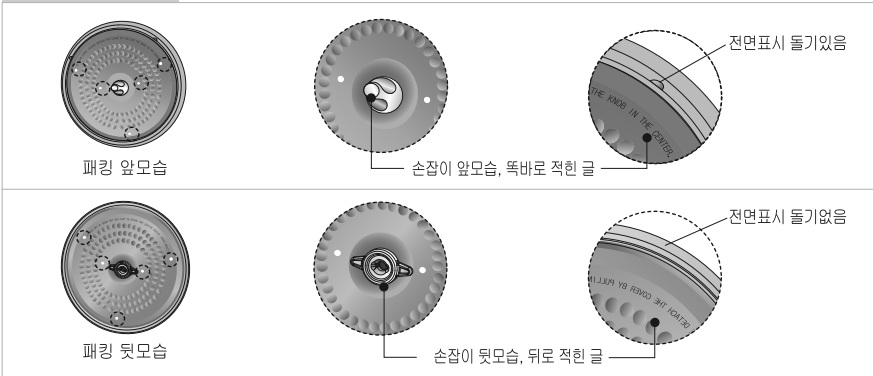


⑤ 분리형커버에 패킹을 장착시킬 경우 패킹 뒷부분의 홈에 가장자리를 끼운 후 한바퀴 돌리면서 장착합니다.



⑥ 뚜껑에 장착시에는 분리형커버 손잡이를 잡고 화살표 방향으로 안쪽의 홈에 맞춘 후 힘주어 눌러주십시오.

올바른 예



※ 분리형 커버 구멍에 나사 및 다른 이물질은 넣지 마십시오.

※ 분리형 커버 앞쪽과 뒷쪽을 잘 살펴주십시오.

제품 손질 방법

내솥

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

내솥뚜껑

내솥의 뚜껑에 밥물이 묻어 있는 경우 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 뚜껑의 고정자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.

압력패킹

압력패킹은 청소시 빠지지 않도록 하여 주십시오. 세척시에는 부드럽게 닦아 주시고 제품에서 떼어 내지 마십시오. 부분적으로 빠진 것은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용 하십시오.

클린 스팀 밴드

사용전 · 후 클린 스팀 밴드가막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 닦을 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빠지마십시오. 사용전 · 후 클린 스팀 밴드의 결합 상태를 확인해 주십시오. 클린 스팀 밴드가 빠졌거나 결합이 불안정한 경우 반드시 고객상담실로 문의 하십시오.

본체 물고임부

취사시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

본체내부

온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속편이 손상되지 않게 제거 하십시오.

기능조작부

밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔 등은 표면에 손상을 줄 수 있습니다. 사용전 · 후버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객상담실로 문의해 주십시오.

물받이/밥물고임방지배수로 손질방법

- 1 물받이를 분리합니다.
- 2 밥물고임방지배수로켓의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.
- 3 밥물고임방지배수로 및 물받이를 물기를 제거한 행주로 닦거나 주방용 중성 세제 및 스폰지로 세척해 주십시오.
- 4 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지배수로켓을 위로 밀어서 끼워넣은 후 물받이를 확실하게 장착합니다.
- 5 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.

압력 노즐막힘 손질 방법

압력추

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

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

소프트 스팀캡

취사나 요리 완료 후 때때로 다음 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 제품 뚜껑에 고인물은 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

(압력추/증기배출구 청소방법)

압력추

1 뚜껑 결합손잡이를 **▲(잠금)** 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 들면서 화살표 방향(반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.

청소용 핀(실물)은 본체 바닥면에 부착되어 있음으로 구멍을 뚫습니다.
 ※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

압력추

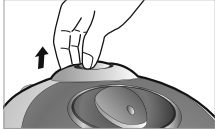
1 청소용 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향(시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.
 2 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

내솥 · 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

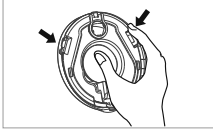
거친 수세미	금속성 수세미	연마제	식솔

소프트 스팀캡 손질 방법

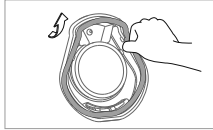
※취사나 요리 완료 직후에는 소프트 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



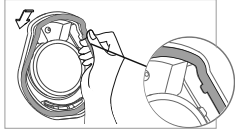
① 소프트 스팀캡을 그림과 같이 뒷부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.



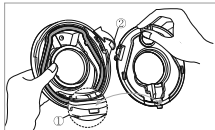
② 양면이 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오.



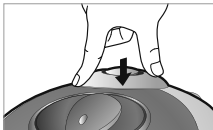
③ 화살표 방향으로 패킹을 분리 후 세척해 주십시오.



④ 화살표 방향으로 패킹을 홈에 정확하게 맞춘 다음 잘 눌러서 끼워 주십시오.



⑤ 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 먼저 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후 ①, 화살표 방향(2)으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.



⑥ 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 안착한 후 소프트 스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

올바른 패킹사용 예

올바른 사용방법 잘못된 사용방법
※패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 끼워 주십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

- 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 "잠김" 위치로 확실하게 돌려주십시오. 기능표시부의 "잠김" 표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
- 취사나 요리 완료 후 뚜껑 손잡이를 "잠김"에서 "열림"위치로 돌린 후, 뚜껑 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오. 제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "잠김"에서 "열림"쪽으로 쉽게 들어가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 얹혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
- 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "열림"에 위치해 주십시오.
 - "잠김" 표시가 나타나지 않으면 압력취사, 예약 버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 "잠김"위치로 돌려 주십시오.
 - 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 "잠김"위치와 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.



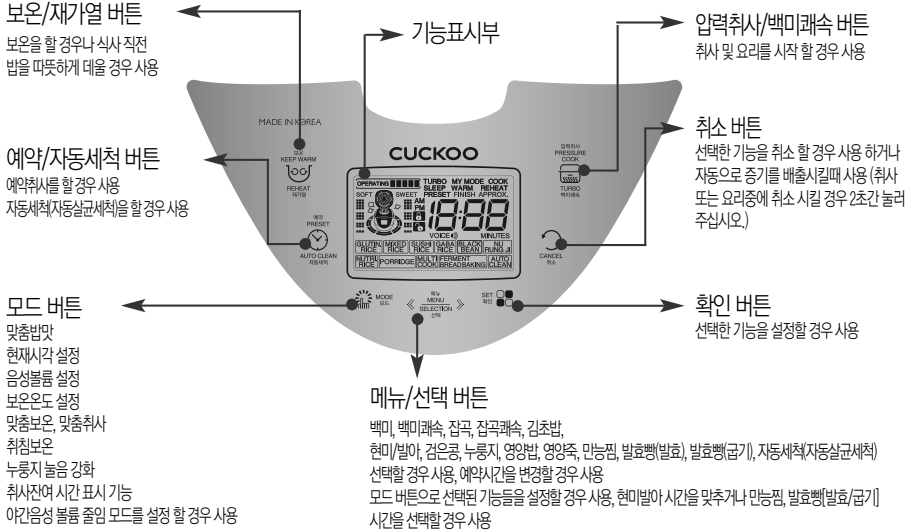
- 내솥이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다. (내솥에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 안착하십시오.)
- 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



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

기능 조작부의 이름과 역할/기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할



※ 버튼은 부저음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.

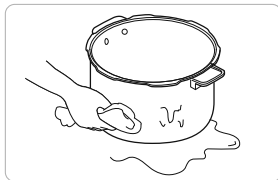
기능 표시부의 이상점검 기능

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

- LL** 내새이 없을 때 나타납니다.
- E..x** 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. (*E..x 표시가 깜박거립니다.)
고객상담실로 문의하십시오.
- E01** 뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미래속 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 "☺"(잠김)쪽으로 확실하게 돌려 주십시오.
- E03** 물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다.
고객상담실로 문의하십시오.
- 13H0** 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오.
- Euf** 마이컵 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.
고객상담실로 문의하십시오.
- E do** 취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "☺"(열림)쪽으로 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미래속, 또는 예약/자동세척 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "☺"(열림)으로 한 후 다시 "☺"(잠김)쪽으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객센터로 문의하여 주십시오.

취사전 준비사항

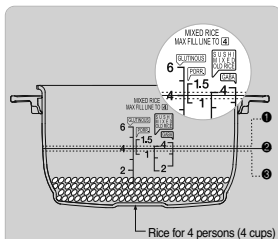
- 1 내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.
 - ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
 - ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.
- 2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.
 - ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준으로 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
(예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)
- 3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.
- 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.
- 5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.



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

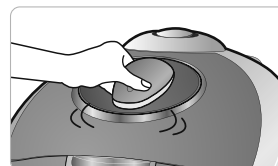
- 백미, 백미패속, 검은콩, 누룽지, 영양밥 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 6인분, 백미패속은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 잡곡, 잡곡패속, 김초밥 : '잡곡, 김초밥' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
잡곡, 잡곡패속, 김초밥은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 현미/발아 : '현미/발아' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
현미/발아는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 영양죽 : '영양죽' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
영양죽은 최대 1.5인분까지 취사 가능합니다.

- ※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 싫어서 잡곡, 메뉴에서 취사를 하십시오.
잡곡의 종류에 따라 실익을 수도 있습니다.
- ※ 본 모델에서는 묵은쌀 메뉴를 지원하지 않습니다.
- ※ 메뉴별 취사량은 46쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.



- 1 진밥을 원할 때 : 물은 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀4인분의 경우 (계량컵 4컵) 내솥의 '백미' 눈금 4에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물은 규정량보다 적게 부어 주십시오.

- 6 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
 - ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.
 - ▶ 내솥이 본체에 정확하게 들어가지 않으면 뚜껑이 닫히지 않습니다.
(내솥의 손잡이가 본체의 홈에 들어가도록 하십시오.)



- 7 뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합 손잡이를 "잠김"(잠금) 위치로 돌려주십시오.
 - ▶ 기능표시부에 "잠김" 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
 - ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "잠김" 방향으로 돌리지 않고 압력취사/백미패속 버튼을 누르면 경고음 및 "E01" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다.
 - ▶ 이외에 "E do" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 방향으로 돌린 후 다시 "잠김" 방향으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다.
(뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능)



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

취사는 이렇게 하십시오

1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력축을 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미래속 → 잡곡 → 잡곡래속 → 김초밥 → 현미/쌀아 → 검은콩 → 누룽지 → 영양밥 → 영양죽 → 만능찜 → 발효빵 (발효) → 발효빵(굽기) → 자동세척(자동살균세척) 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 백미래속, 잡곡, 잡곡래속 김초밥, 현미/쌀아, 검은콩의 경우 한번 취사가 완료 되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 김초밥을 선택 할 경우
▶ 김초밥이라는 음성이나옵니다.
김초밥 취사를 하실 경우 취사 중 자동증기 배출장치가 작동합니다.

2 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 '🔒'(잠김) 방향으로 돌리고 압력취사/백미래속 버튼을 누르면 "백미 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다." 하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "🔒'(잠김)방향으로 돌리지 않고 압력취사/백미래속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E0 !"이 나타난 후 "뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요." 하는 음성이나오고 작동이 되지 않습니다.

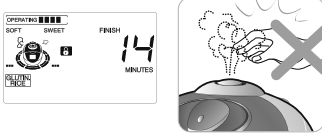


예) 백미를 취사 할 경우

3 뜬들이기 (예 : 백미)

- 뜬 진행 부더는 "뜸들이기를 시작합니다"하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜬 완료 1~3분 전에 증기배출효과음(기저소리)이 나오고 "증기배출이 시작됩니다."하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우



4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완료음이 울리면 보는 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
- 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지않는 경우는 압력축을 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백미	백미래속	잡곡	잡곡래속	김초밥	현미/쌀아	검은콩	누룽지	영양밥	영양죽	만능찜	발효빵	자동세척 (자동살균세척)
취사량		1인분~ 6인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	1인분~1.5 인분	요리안내를 참조하여 주십시오.	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.	백미 물눈금 까지
취사시간		약28분~ 약37분	약19분~ 약23분	약43분~ 약48분	약28분~ 약35분	약35분~ 약43분	약50분~ 약58분	약46분~ 약43분	약37분~ 약42분	약80분~ 약88분				약23분






※ 만능찜, 발효빵(발효/굽기) 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어올 수도 있습니다.

(41~43쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)

※ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.

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:

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

Cảnh báo

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

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

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

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

Không tự ý tháo lắp sản phẩm.

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

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

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

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

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

Khi 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, hỏng đứt hờ, cần mang đến công ty sản xuất, đại lý hoặc kĩ thuật viên được chứng nhận để đổi mới, tránh trường hợp nguy hiểm có thể xảy ra.
- Cần đến trung tâm bảo hành được chỉ định để tiến hành sửa chữa.

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

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

Không 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 giấy khô.

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

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

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

Không sử dụng sản phẩm khi không có lồng nồi.

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

Khi đang nấu cơm hoặc nối đang hoạt động, tuyệt đối không ấn nút mở nắp hoặc xoay núm “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 núm để mở nồi.

Không sử dụng nồi ở trạng thái không có lồng 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 khi cần do thiếu kinh nghiệm, kiến 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 gián hoặc các côn trùng khác xâm nhập vào nồi, cần hỏi tư vấn từ trung tâm bảo hành.

Không cho các vật như kim, dụng cụ vệ sinh, vật kim loại và các dị vật khác vào khe 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 bất buộc phải mở nắp nồi, cần ấn nút Hủy trong khoảng 2 giây, kiểm tra khi áp suất trong nồi hoàn toàn thoát ra hết mới mở nắp nồi.

Không buộc, cuộn, 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 hở, đứt do đồng vật cản hoặc cọ vào các vật sắc nhọn.

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

Cảnh báo an toàn



Cảnh báo

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

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

Chú ý không đặt vật nặng để lên dây điện và đặt nổi 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 đi vật bỏ 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 lòng nồi trước khi sử dụng.

- Trước khi sử dụng cần kiểm tra đã loại bỏ sạch các đi vật chưa.
- Nếu phần cảm biến nhiệt không cần chỉnh xác có thể gây các tác động không mong muốn trong quá trình gia nhiệt cho lòng 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 cắm 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 người 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 cơm tràn hoặc gây lỗi quá trình nấu.
- Không nấu cháo quá lượng cho phép

Trong quá trình sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng, không chạm tay vào lòng nồi, các linh kiện bên trong hoặc mâm nhiệt do nhiệt độ cao vẫn 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 nổi 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 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 nam châm, 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, chiên dầu

- 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 đặt không vướng chân tay, tránh hiện tượng rơi hỏng sản phẩm.

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

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



Cấm

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

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

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

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

Khi một chu trình nấu vừa kết thúc hoặc đang trong quá trình giữ ấm cơm, khi nút xoay mở vung không xoay cùng không được cường 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 núm mở nắp vung.
- Khi nấu cơm, núm mở nắp vung mà không chú ý có thể bị bỏng do hơi nước nóng.

Nếu lớp chống dính của lòng 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 lòng nồi.
- Không dùng giẻ bông kim loại hoặc có chất liệu cứng để rửa lòng nồi, điều này có thể gây ra hiện tượng bong lớp chống dính.
- Kiểm tra các vật dụng sắc nhọn như đĩa, thìa, đũa... vào lòng nồi khi rửa bát đĩa, đũa, thìa cũng là nguyên nhân làm bong lớp chống dính của lòng nồi.

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

- Khi cầm núm xoay mở vung hoặc tay cầm lòng 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 đã rút phích cắm, luôn luôn lưu ý nắp vung nồi đã được khóa hay chưa.

- Sau khi nấu cơm 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 vặn 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.
- Để 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, bỏ nắp 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 trong 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 hấp, vv có thể bị lưu lại lên lần nấu cơm sau.
- Nếu rửa lòng nồi bằng các loại giẻ cứng hoặc kim loại có thể làm bong lớp chống dính. Cách rửa an toàn là chờ lòng nồi nguội và dùng giẻ mềm để vệ sinh sạch sẽ.
- Tham khảo trang 53-54 về cách vệ sinh lòng nồi, vung, vỏ nồi...sau khi sử dụng.
- Tùy vào cách sử dụng hoặc điều kiện sử dụng sản phẩm mà lòng nồi, nắp vung...có thể bị mất lớp chống dính. Cần mang sản phẩm đến trung tâm bảo hành.

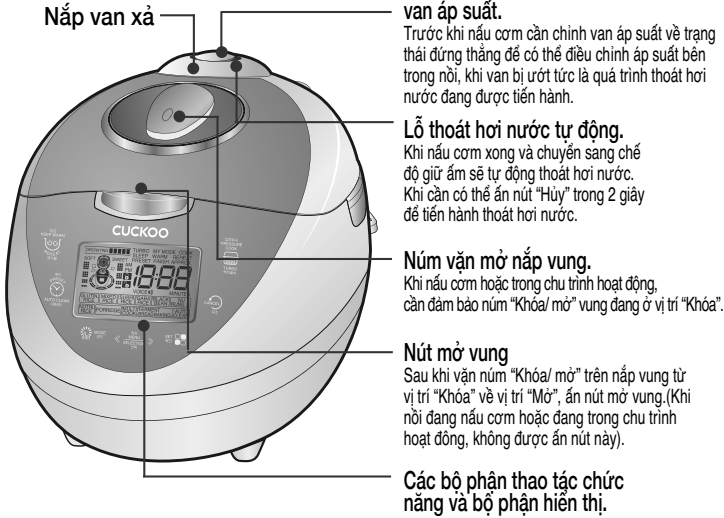
Khi nấu cơm cần chú ý khi nồi tự động thoát hơi nước.

- 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 xúc với sản phẩm lúc đang hoạt động, có thể bị bỏng.

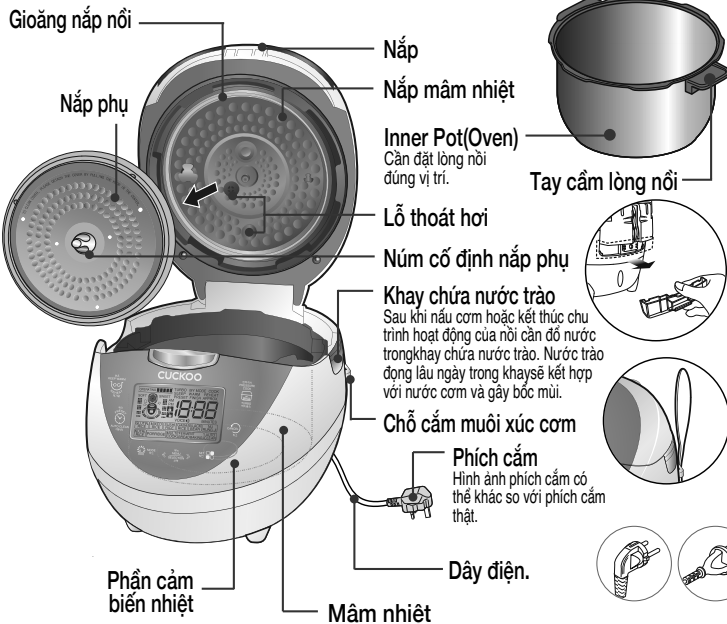
Trừ cơm trắng, các loại cơm trộn khác như cơm đậu, cơm ngũ cốc, vv để biến chất nên không nên dùng chức năng giữ ấm cơm.

Tên của từng bộ phận

TÊN Các Bộ PHẬN(PHÍA NGOÀI)



Tên các bộ phận(bên trong)



Hướng dẫn về linh kiện bên trong



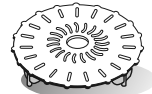
Bảng hướng dẫn sử dụng và cách nấu cơm.



Muôi/ Vá xúc cơm



Cốc đong gạo



Rổ hấp
(có thể mua riêng ở trung tâm bảo hành của Cuckoo)



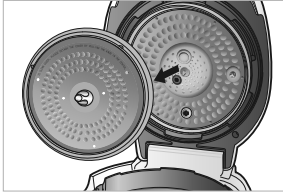
Pin vệ sinh
(Được gắn ở dưới đế thân nồi.)

Cách vệ sinh sản phẩm

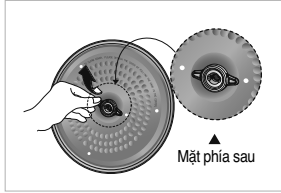
Tháo gỡ vùng nhôm và gioăng cao su

Sau khi lau rửa sạch vùng nhôm, nhất định phải gắn lại vào nắp nồi

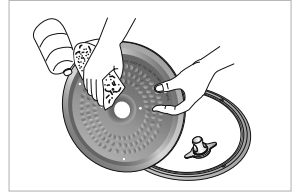
- Nếu vệ sinh không sạch sẽ sẽ gây ra mùi khi nấu cơm. Đặc biệt, phải luôn vệ sinh phần nắp nồi cơm. (Sau khi tháo bỏ dây nguồn, để nguội phần bên trong nồi rồi mới vệ sinh)
- Lau hơi nước còn đọng lại ở nắp và thân nồi bằng giẻ lau. Tuyệt đối không được dùng benzen, dung môi,... để vệ sinh
- Trong khi sử dụng, nước vo gạo có thể bị dính vào vùng nhôm hoặc bên trong thành nồi, tạo thành màng tinh bột, nhưng không hề ảnh hưởng gì đến việc vệ sinh



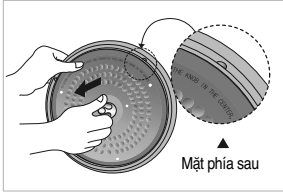
- ① Xoay núm nắm trên vùng nhôm theo chiều mũi tên để tháo vùng nhôm trên ra, giúp vệ sinh thuận tiện.



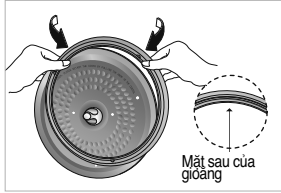
- ② Khi vệ sinh vùng nhôm, nắm và xoay phần tai của tay nắm nắm phía sau vùng nhôm để tháo rời phần nắm nắm và gioăng cao su



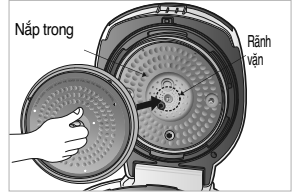
- ③ Sử dụng chất tẩy rửa trung tính và miếng bọt lau chùi để vệ sinh thường xuyên, dùng giẻ lau để vệ sinh các vết hơi nước



- ④ Lắp núm nắm vào mặt phía sau của vùng nhôm, rồi xoay theo chiều mũi tên ở mặt trước vùng nhôm để lắp lại núm nắm cho vùng nhôm



- ⑤ Để lắp lại gioăng cao su vào vùng nhôm, cài phần mép ở rãnh phía sau gioăng lên vùng nhôm, rồi xoay một vòng để lắp lại gioăng.



- ⑥ Khi gắn lại lên nắp nồi, cầm núm nắm ở trên vùng nhôm, gán khớp lên rãnh phía trong theo chiều mũi tên chỉ, rồi dùng sức để ấn xuống.

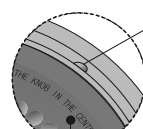
Ví dụ đúng



Phía trước của gioăng cao su



Phía trước của núm nắm, dòng chữ thẳng, đúng chiều



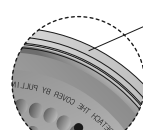
Phía trước nhô lên



Phía sau của gioăng cao su



Phía sau của núm nắm, dòng chữ viết ngược



Phía trước không nhô lên

- * Không cho đinh ốc hoặc chất bụi gì vào các lỗ phía trên vùng nhôm
- * Quan sát kĩ để phân biệt mặt trước và sau của vùng nhôm

Cách vệ sinh sản phẩm

Lồng nồi



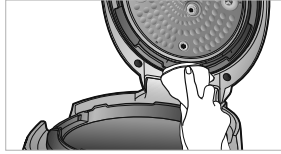
Lau sạch nước và tạp chất ở mặt dưới và mặt ngoài của lồng nồi. Giẻ rửa bát thô ráp, bàn chải, chất mài mòn... có thể làm bong lớp phủ, do đó sử dụng miếng bọt biển, vải mềm và chất tẩy rửa nhẹ để lau.

Nắp nồi bên trong



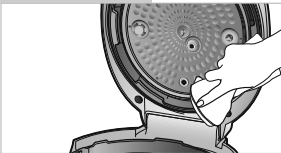
Dùng giẻ lau sạch nếu nước cơm dính ở nắp nồi. Cần chú ý khi làm sạch vì phần ngoài cùng của nắp được làm bằng kim loại.

Giống cao su



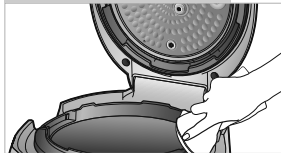
Chú ý không làm rơi giống cao su khi vệ sinh. Lau nhẹ nhàng và không làm bong khỏi sản phẩm. Dùng ngón tay ấn lại những chỗ bị bong sao cho giống được lắp chặt vào rãnh trên nắp.

Clean Steam Vent



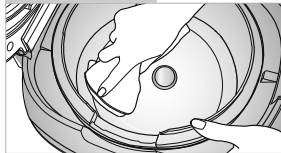
Trước và sau khi sử dụng, lau sạch sao cho Clean Steam Vent không bị tắc. Lau nhẹ nhàng để không bị bong. Kiểm tra trạng thái kết nối của Clean Steam Vent trước và sau khi sử dụng. Nếu bị bong hoặc không được nối hoàn toàn thì cần liên lạc ngay với trung tâm dịch vụ.

Phần nước đọng trên thân nồi



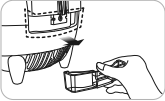
Nước cơm phát sinh trong khi nấu cơm được thiết kế để đọng lại ở lỗ thoát hơi nên sau khi kết thúc nấu cơm, dùng giẻ lau để lau sạch.

Bên trong thân nồi

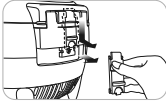


Nếu tạp chất dính vào thiết bị cảm biến nhiệt độ thì cần làm sạch và tránh làm hỏng tấm kim loại.

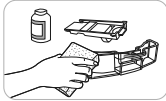
Phương pháp vệ sinh khay đựng nước/tránh đọng nước ở đường thoát nước



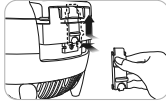
1 Tháo rời khay đựng nước.



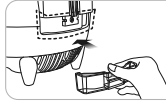
2 Cầm vào tay nắm của Cap thoát nước chống đọng nước và đẩy xuống phía dưới để tháo.



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.

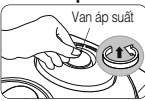
Phương pháp làm sạch van áp suất bị tắc

Van áp suất

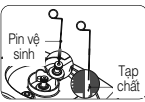
Nếu tạp chất làm tắc lỗ xả hơi van áp suất thì van áp suất không thể thực hiện tính năng. Do đó, cần tham khảo phương pháp vệ sinh lỗ xả hơi/van áp suất trước và sau khi sử dụng rồi tiến hành tháo van áp suất, sử dụng pin vệ sinh để thông lỗ rồi sử dụng.

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

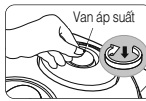
<Cách vệ sinh lỗ thoát hơi/van áp suất>



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



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



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

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.

Nội bên trong · Phụ kiện

Giẻ rửa bát thô ráp



Giẻ rửa bát có kim loại



Chất mài mòn

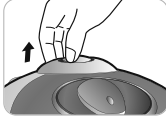


Bàn chải sắt

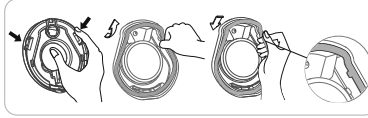
Cách vệ sinh sản phẩm.

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.



❶ Dùng tay nắm lấy phần sau của Soft Steam Cap như hình và kéo lên phía trên để tháo ra.



❷ 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.



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



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

Cách sử dụng nút điều chỉnh nắp

1. Đóng nắp khi nấu cơm hoặc nấu ăn và xoay nút chỉnh nắp sang phía "🔒"(Khóa). Đèn "Khóa" ở phần hiển thị tình năng sẽ sáng.

Đây là tình năng của thiết bị an toàn, hiển thị để có thể chọn nấu cơm áp suất khi nắp đã được khóa.

2. Sau khi kết thúc nấu cơm hoặc nấu ăn, xoay nút điều chỉnh nắp từ "🔒"(Khóa) sang "🔓"(Mở), ấn nút mở nắp là có thể mở nắp được.

Nếu hơi nước bên trong sản phẩm không được xả hết ra thì không thể xoay nút điều chỉnh nắp từ "🔒"(Khóa) sang "🔓"(Mở).

Khi đó, không được cố tình quay nút điều chỉnh mà phải nghiêng van áp suất để hơi nóng bên trong được xả hết ra rồi mới thao tác.

3. Khi 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 "🔒"(Khóa).

• Khi nhìn từ phía trên nắp thì nút điều chỉnh nắp và vị trí "🔒"(Khóa) phải trùng nhau thì lúc đó nắp mới được khóa.



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.

Tên và vai trò của các bộ phận chức năng

Tên của từng bộ phận (bên ngoài)

Nút giữ ấm/ Hãm nóng lại

Sử dụng khi muốn giữ ấm cơm hoặc hấp nóng cơm trước khi ăn

TỰ ĐỘNG LÀM SẠCH/NÚT HẸN GIỜ SỬ DỤNG ĐỂ LÀM SẠCH TỰ ĐỘNG (TỰ ĐỘNG LÀM SẠCH BẰNG CÁCH KHU TRUNG) HOẶC HẸN GIỜ NẤU

Nút Mode

Dùng để cài đặt chế độ tùy chọn, cài đặt thời gian, cài đặt âm lượng giọng nói, nhiệt độ giữ ấm và chế độ tiết kiệm điện

Phần hiển thị chức năng

Nút nấu áp suất/ Nấu nhanh

Dùng khi bắt đầu nấu cơm hoặc đồ ăn

Nút hủy

Dùng khi muốn hủy chức năng đã chọn hoặc muốn thoát hơi nước tự động (khi nồi đang nấu cơm hoặc đang trong chu trình hoạt động cần ấn nút Hủy và giữ trong 2 giây)

Nút Set

Dùng để lựa chọn chức năng hoặc khóa chức năng

Nút Menu/Chọn

Sử dụng khi chọn Menu như gạo trắng, nấu gạo trắng nhanh, gạo ngũ cốc, gạo lứt/gạo mầm, cơm cháy, hầm/hấp, cháo...

※ Ấn nút cho đến khi phát ra tiếng. Tùy thiết kế mà màn hình hiển thị của sản phẩm trên thực tế có thể khác một chút với hình.

Chức năng kiểm tra bất thường của bộ phận hiển thị chức năng.

Khi sử dụng sản phẩm không đúng cách hoặc sản phẩm phát sinh bất thường, sẽ có các hiển thị cảnh báo như hướng dẫn dưới đây. Nếu liên tục xuất hiện các hiển thị trong trường hợp điều kiện sử dụng bình thường hoặc sau khi cài đặt, cần liên hệ với trung tâm tư vấn khách hàng.

- | | |
|--|---|
| | Hiển thị báo khi không có lòng nồi |
| | Hiển thị báo bất thường ở cảm biến nhiệt độ ("_" hiển thị này sẽ liên tục nhấp nháy) |
| | Xuất hiện khi ấn nút Nấu/ Nấu nhanh hoặc ấn nút hẹn giờ nhưng chưa xoay núm đóng nắp vung về chế độ Khóa. Lưu ý luôn vặn núm đóng nắp vung nồi về hướng Khóa. |
| | Xuất hiện khi liên tục khi chỉ đun nước |
| | Khi cài đặt thời gian định sẵn nhiều hơn 13 tiếng.
Cài đặt thời gian trong vòng 13 tiếng |
| | Xuất hiện khi có bất thường ở bộ nhớ trong → Hãy liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng |
| | 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 vẫn để vẫn chưa được xử lý, liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng. |

Chuẩn bị trước khi nấu cơm

1 Rửa kỹ lòng nồi và lau sạch

- ▶ Dùng khăn mềm để rửa l.ng nồi.
- ▶ Nếu sử dụng giẻ có tính chà mạnh, bề mặt bên trong của l.ng nồi có thể bị bong ra.

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

- ▶ Đổ đầy gạo bằng với miệng cốc đo là 1 phần ăn.
(Vd: 3 phần ăn → 3 cốc, 6 phần ăn → 6 cốc)

3 Rửa kỹ cho đến khi nước trong.

4 Đổ gạo đã vo sạch vào trong lòng nồi.

5 Điều chỉnh lượng nước theo menu.

- ▶ Đặt lòng nồi lên một mặt phẳng và điều chỉnh lượng nước theo tỷ lệ được đánh dấu trên thành lòng nồi.
- ▶ Thang đo ở thành lòng nồi cho biết thang nước khi gạo và nước được đổ vào nhau.
- ▶ Điều chỉnh mức nước
 - Gạo trắng, nấu cơm nhanh, đậu đen, cơm cháy, cơm dinh dưỡng: Đổ nước theo vạch chia dành cho gạo trắng. Sản phẩm có thể nấu được tối đa 6 phần ăn với gạo trắng và 4 phần ăn với chế độ nấu cơm nhanh
 - Các loại ngũ cốc, nấu ngũ cốc nhanh, cơm sushi gói Kim: Đổ nước theo vạch chia dành cho "ngũ cốc, cơm sushi gói Kim". Sản phẩm có thể nấu được tối đa 4 phần ăn với các loại ngũ cốc, nấu ngũ cốc nhanh, cơm sushi gói Kim.
 - Gạo lứt, mầm: Đổ nước theo vạch chia dành cho "gạo lứt, mầm". Sản phẩm có thể nấu được tối đa 4 phần ăn
 - Cháo dinh dưỡng: Đổ nước theo vạch chia dành cho "cháo dinh dưỡng". Sản phẩm có thể nấu được tối đa 1.5 phần ăn

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

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

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

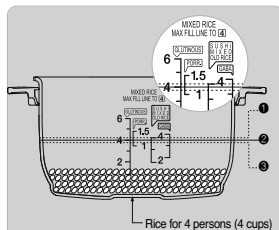
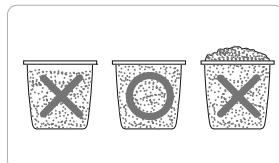
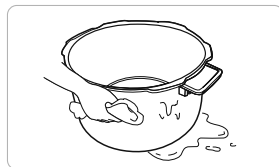
Chú ý cho lòng nồi vào đúng hõm trong thân nồi.

- ▶ Nếu có tạp chất như gạo dính ở mặt dưới của lòng nồi, nồi sẽ không nấu được hoặc có thể gây hỏng hóc.
- ▶ Không đóng được nắp nếu không đặt đúng lòng nồi vào bên trong.
(Đảm bảo tay cầm của lòng nồi nằm trong hõm trên thân nồi.)

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

- ▶ Biểu tượng khóa sẽ xuất hiện trên màn hình để cho biết nắp được khóa hoàn toàn.
- ▶ Nếu không xoay tay cầm nối với nắp sang vị trí "🔒"(Khóa) và ấn nút nấu thì âm cảnh báo và "E E!" sẽ hiển thị và không bắt đầu nấu được.
- ▶ Nếu sử dụng khi tay cầm nối với nắp ở trạng thái "🔒" (Khóa) và phích đã được cắm thì sẽ xuất hiện "E dđ". Khi đó, xoay tay cầm nối với nắp sang phía "🔓"(Mở) rồi sang "🔒"(Khóa) rồi sử dụng lại.

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



- 1 Khi nấu gạo cũ hoặc cơm nhão: cho nhiều nước hơn quy định.
- 2 Nếu nấu 8 phần gạo (8 cốc đo) thì cho lượng nước bằng với mức 8 "nấu gạo trắng áp suất".
- 3 Nếu muốn nấu cơm khô hoặc gạo đã ngâm nước: cho ít nước hơn quy định.
- 4 Trường hợp cơm chưa chín hoặc bị nát: có thể phát sinh do sự khác biệt về loại gạo và tỷ lệ nước (gạo cũ). Trong trường hợp này, cần tăng lượng nước 1~10% so với khi nấu bình thường.



Phương pháp nấu cơm

1

Nhấn nút Menu/Chọn để chọn menu mong muốn.

- Mỗi khi ấn nút menu/ select, lựa chọn sẽ lặp lại theo thứ tự: Gạo trắng → nấu cơm nhanh → ngũ cốc → nấu ngũ cốc nhanh → cơm sushi gói kim → gạo lứt/ mầm → đậu đen → cơm cháy → cơm dinh dưỡng → cháo dinh dưỡng → hấp đa năng → Bánh mì lên men (ủ men) → Bánh mì lên men (nướng bánh) → Tự động vệ sinh (tự động vệ sinh sát khuẩn)
- Nếu ấn nút liên tục, menu cũng sẽ thay đổi liên tục theo thứ tự
- Với gạo trắng, nấu cơm nhanh, ngũ cốc, nấu ngũ cốc nhanh, cơm sushi gói Kim, gạo lứt/ mầm, đậu đen, khi đã nấu xong một lần, sau đó sử dụng liên tục cùng một menu trước đó, sẽ không cần phải lựa chọn lại menu nữa do menu đã được ghi nhớ trong sản phẩm.



Trường hợp lựa chọn Sushi

- Bạn có thể nghe thấy giọng nói, Sushi, khi bạn làm Sushi, chức năng thoát hơi tự động sẽ được vận hành trong khi nấu

2

Nhấn nút Nấu áp suất/Nấu cơm trắng nhanh để bắt đầu.

- Nhấn nút Nấu áp suất/Nấu cơm trắng nhanh để bắt đầu.
- Trước khi nấu cơm, Nhớ xoay tay nắm nắp theo hướng “” (Khóa) và nhấn nút Nấu áp suất/Nấu cơm trắng nhanh để bắt đầu nấu.
- Nếu bạn nhấn nút nấu cơm / gạo trắng mà không xoay tay cầm nổi với nắp theo hướng “” (khóa), nồi sẽ không hoạt động nếu “” được hiển thị với âm thanh cảnh báo.



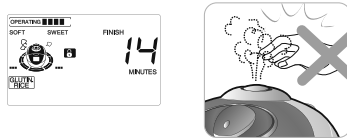
Trường hợp nấu gạo trắng

3

Xả khí (vd: gạo trắng)

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

Ví dụ) Nếu còn 14 phút



4

Kết thúc nấu

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



Thời gian nấu cho mỗi thực đơn

Menu Phân loại	Gạo trắng	Nấu cơm nhanh	Ngũ cốc	Nấu ngũ cốc nhanh	Cơm sushi gói lá kim	Gạo lứt/ mầm	Đậu đen	Cơm cháy	Cơm dinh dưỡng	Cháo dinh dưỡng	Hấp đa năng	Bánh mì lên men	Tự động vệ sinh (Tự động vệ sinh sát khuẩn)
Lượng nấu	1~6 phần ăn	2~4 phần ăn	2~4 phần ăn	2~4 phần ăn	2~4 phần ăn	2~4 phần ăn	2~4 phần ăn	2~4 phần ăn	2~4 phần ăn	1~1.5 phần ăn	Tham khảo các hướng dẫn nấu ăn	Tham khảo các hướng dẫn nấu ăn theo từng menu	Đổ nước đến vạch chia gạo trắng thứ 2
Thời gian nấu	Khoảng 28~37'	Khoảng 19~23'	Khoảng 43~48'	Khoảng 29~35'	Khoảng 35~43'	Khoảng 50~58'	Khoảng 46~49'	Khoảng 40~43'	Khoảng 37~42'	Khoảng 80~88'			Khoảng 23'

※ Sau khi nấu súp gà hoặc các món hầm v.v... mùi thức ăn có thể bám vào nồi. Cần làm sạch nồi, gioăng cao su, nắp... trước khi sử dụng nấu các món khác (tham khảo trang 50~52 về cách vệ sinh sản phẩm)

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

COOKING GUIDE

Tasty Rice

:: Boiled Rice



Ingredients

Rice 4 cups

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

Recipe

- 1 Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water inner pot level line 4.
- 2 Firstly, lock the cover, and select [Glutinous Rice] in the menu, and then push the [Pressure Cook/Turbo] button.
- 3 Fluff the rice to loosen and serve.

Reference

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

:: Pea Rice



Ingredients

3 cups of rice, 1 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1 1/2 teaspoonful of salt

* Boil pea before cooking.

Recipe

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

Store peas as follows

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

:: Boiled Barley



Ingredients

2 cups of white rice, a cup of barley

Recipe

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

Mixed Rice

:: Five-grain Rice



Ingredients

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

Recipe

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

Reference

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

Mixed Rice

:: Germinated Brown Rice



Ingredients

Brown rice 4 cups

Recipe

- Put washed brown rice into the inner pot, and then put it into the inner pot and pour water by water graduation.
- After locking the cover and choosing [GABA Rice] in the menu, push the button of [Pressure Cook/Turbo] button after setting up the time of germinated brown rice for 4 hours.
- Mix rice when cooking is finished.

Reference

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

:: Boiled Brown Rice with Red Beans



Ingredients

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

Recipe

- Boil red beans until it become soft, but not to break the shape of red beans and separate it from water.
- 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".
- After locking the cover and choosing [GABA Rice] in the menu, push [Pressure Cook/Turbo] button after setting up the time of germinated brown rice for four hours.
- 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 breast flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary

Recipe

- 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.
- Lock the lid, press MENU button, and after selecting [GABA] and setting Germinated Brown Rice Time to 4 hours, press [Pressure Cook/Turbo] button.
- 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.
- Prepare lime by slicing it in half moon shape, and prepare shredded celery.
- Mix the cooked rice and chicken in a large bowl. Add lime and celery on top.

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.

:: 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

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

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

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

COOKING GUIDE

Well-being Boiled Rice

:: 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

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

Nutrious Rice

:: Nutrious Rice



Ingredients

Rice 4cups, fresh ginseng 4 roots, chestnut 4 units, jujube 4 units, ginkgo nut 12 units and refined rice wine 2 tablespoon

Marinade : Soy sauce 4 tablespoon, chopped scallion 2 tablespoon, crushed garlic 1/2 tablespoon, red pepper powder 1/2 teaspoon, ground sesame mixed with salt 2 teaspoon and sesame oil 1 teaspoon

Recipe

- 1 Cut out the rhizome of fresh ginseng clearly and chop them into slices.
- 2 Peel the skin of chestnuts and cut them into two pieces. After washing jujubes clean and separating their seeds from them, cut them into two pieces.
- 3 Stir-fry ginkgo nuts with some oil and peel their skins, or put ginkgo nuts in boiled water for 2-3 minutes and peel their skins with a spoon.
- 4 After putting clean-washed rice in the inner pot and pouring water by white rice water "scale 4", stir it up with two tablespoons of refined rice wine.
- 5 Put fresh ginseng, chestnuts, ginkgo nuts and jujubes prepared in step No.4.
- 6 After locking the cover and choosing [Nutrition Rice] in the menu, push [Pressure Cook/Turbo] button.
- 7 Mix rice when cooking is finished., mix marinade prepared according to your preference with rice.

References

When nutritious rice is cooked, there may be differences in melanoidine according to amount or conditions of materials (jujube, fresh ginseng) after cooking is completed. Therefore, control the amount of food according to your preference.

:: Rice Cooked with Nut



Ingredients

4 cups of rice, 4 nuggets of walnuts, 2 tablespoonful of pine nut, 2 tablespoonful of almond, 2 tablespoonful of cashew nut, 15 grains of ginkgo nut

SEASONING SAUCES: 4 tablespoonful of soy sauce, 1/2 teaspoonful of paper powder, 2 teaspoonful of ground sesame mixed with salt, 2 teaspoonful of minced spring onion, 1/2 tablespoonful of minced garlic, 1 teaspoonful of seasame oil.

Recipe

- 1 As for walnut, macerate it in warm water after removing husks and eliminate inner husk.
- 2 Regarding ginkgo nut, peel it off by adding a little oil and frying it, or by rubbing it with spoon etc while boiling it for 2 to 3 minutes in water.
- 3 Put cleanly washed rice into My Caldron, and after pouring water up to white rice water graduation 4, add 1 tablespoonful of refined rice wine.
- 4 Put the walnut, ginkgo nut, almond and cashew nut prepared in the above 2 lock the lid, and after selecting Nutrious Rice by pressing Menu button, press [Pressure Cook/Turbo] button.
- 5 Once cooking is completed, put the prepared seasoning sauce and enjoy the food by mixing together.

Ingredients

4 cups of rice, 60g of beech mushroom, 40g of winter mushroom, 4 nuggets of button mushroom, 60g of king oyster mushroom

SEASONING SAUCE: 4 tablespoonful of soy sauce, 1/2 teaspoonful of pepper powder, 2 teaspoonful of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoonful of minced spring onion, 1/2 tablespoonful of minced garlic and 1 teaspoonful of sesame oil

Recipe

- 1 Tear beech mushroom and winter mushroom slice by slice after washing, and peel off and slice button mushroom.
- 2 Slice king oyster mushroom lengthwise and cut them equally to a size good to each.
- 3 Put cleanly washed rice into My Caldron, and after pouring water up to white rice water graduation 4, put 1 tablespoonful of refined rice wine.
- 4 Put the mushroom prepared in the above 3, lock the lid, and after selecting Nutrious Rice by pressing Menu button, press [Pressure Cook/Turbo] button.
- 5 Once cooking is completed, put the prepared seasoning sauce and enjoy the food by mixing together.

:: Assorted Bibimbap



Nutrious Rice

:: Assorted Bibimbap



Ingredients

4 cups of rice, 200g of oyster mushroom, 100g of bamboo shoot, 10 grains of ginkgo nut
SEASONING SAUCE: 4 tablespoonful of soy sauce, 1/2 teaspoonful of pepper powder, 2 teaspoonful of ground sesame mixed with salt, 2 tablespoonful of minced spring onion, 1/2 tablespoonful of minced garlic and 1 teaspoonful of sesame oil

Recipe

- 1 Tear beech mushroom and winter mushroom slice by slice after washing, and peel off and slice button mushroom.
- 2 Slice king oyster mushroom lengthwise and cut them equally to a size good to each.
- 3 Put cleanly washed rice into My Cauldron, and after pouring water up to white rice water graduation 4, put 1 tablespoonful of refined rice wine.
- 4 Put the mushroom prepared in the above 3, lock the lid, and after selecting Nutritious Rice by pressing [Menu button], press [Pressure Cook/Turbo] button.
- 5 Once cooking is completed, put the prepared seasoning sauce and enjoy the food by mixing together.

Healthy Porridge

:: Pine Nut Porridge



Ingredients

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

Recipe

- 1 Wash rice and pine nuts clean.
- 2 Put rice on a landing net and crush pine nuts with an electric mixer.
- 3 Pour water on rice and the crushed pine nuts by nutrition porridge water "scale 1.5".
- 4 After locking the cover and choosing [Nutrition Porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] button.
- 5 Mix rice when cooking is finished. stir it with salt according to the preference.

References

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

:: 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 [Nutritious Porridge], press [Pressure Cooking] 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 1cup, chicken 100g, 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

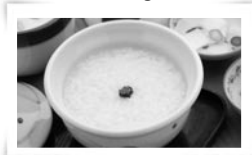
Recipe

- 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 pepper and green pepper and chop them into pieces.
- 4 Remove oil from chicken soup and put it on adsorbent gauze.
- 5 Put recipe No. 1, 2 and 3 into the inner pot and pour the above chicken soup.
- 6 Pour water by nutrition porridge water "scale 1.5"
- 7 After locking the cover and choosing [nutrition porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] button.
- 8 Mix rice when cooking is finished and stir it with salt according to the preference.

COOKING GUIDE

Special Porridge

:: White Porridge



Ingredients

Rice 1 cup

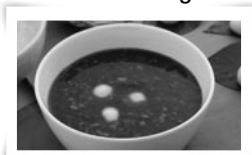
Recipe

- 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 [nutrition porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] 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

2/3 cups of rice, 1/3 cups of red bean, 2/3 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. Put previously soaked rice into My
 - 5 Put previously soaked rice into My Caldron, and pour red bean water up to Nutritious Porridge water graduation 1.5.
 - 6 Put small dumpling in red bean gruel and red bean, press MENU button, and after selecting [Nutritious Porridge], Press [Pressure Cooking] button.
- * For chewy taste, red bean grains may be used depending on preference.

FERMENTATION BREAD

:: FERMENTATION BREAD



Ingredients

Flour (Strong) 200g, Yeast 2g, Sugar 5g, Salt 2g, Butter 15g, Powdered Skimmed Milk 8g, Water 100g

Recipe

[Fermentation]

[1st Fermentation]

- 1 Strain strong flour through a sieve
- 2 Keep butter soft in room temperature
- 3 First, put the strong flour into the bowl and add powdered skimmed milk, sugar, and yeast in order. (Careful to avoid contacting yeast when you add salt)
- 4 Add butter and water to make dough (Stretch the dough and fold. Repeat the process until surface of the dough gets smooth and elastic enough to stretch it thin)
- 5 Roll up the dough in a circular shape and place it in the middle of inner pot
- 6 Lock the lid, and press [Menu / Select] button to choose 'Fermenting Bread', option and set the fermenting time for 40min and press [Pressure Cooking / Quick Rice] button.

[2nd Fermentation]

- 1 After 1st fermentation process is over, open up the lid to rid of remaining gas by lightly pressing the dough.
- 2 Roll up the dough in a round shape again and place it in the middle of inner pot.
- 3 Lock up the lid and press [Menu / Select] button to choose 'Fermenting Bread', option and set the fermenting time for 40 min and press [Pressure Cooking / Quick Rice] button to precede with 2nd fermenting process.

[Baking]

- 1 After 2nd fermentation process is over, open the lid to check if the dough is bloated 1.5-2 time bigger than before.
 - 2 Lock up the lid and press [Menu / Select] button to choose 'Fermenting Bread', option.
 - 3 Set the baking time for 40min and press [Pressure Cooking / Quick Rice] button.
- * If you are using bread mix, please adjust the volume of ingredients down to 1/2.

Baby Food

:: Sweet Pumpkin Soup



* End period of baby food(after 10~12 months)

Ingredients

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

Recipe

- ❶ After selecting well-ripened yellow sweet pumpkin, peel its skin and remove its seeds, then cut it into thin slices and rinse them with water.
- ❷ Place the recipe no. 1 with bread crumbs, 1 tablespoons of bread crumbs and 1/3cup of water in the inner pot.
- ❸ After locking the cover and choosing [Universal Steam] in the menu button, push [Pressure Cooking/White Rice Turbo] button after setting up the time of universal steam for 10minutes.
- ❹ After cooking is completed, mash up it with a rice paddle. When it is hot, mix it with milk.

:: Soft rice with tuna and vegetable



* End period of baby food(after 10~12 months)

Ingredients

50g of rice, 30g of tuna(can), 10g of bell pepper, 10g of carrot, 1/2 cup of water, butter, little bit of laver powder

Recipe

- ❶ Pour out oil from tuna, tear it up into little pieces with chopsticks.
- ❷ Finely chop bell pepper and carrot.
- ❸ Mix rice, tuna, bell pepper, and carrot.
- ❹ Spread butter on the bottom of inner pot, put ingredients of ❸ and pour water.
- ❺ Lock the lid, select [Multi Cook] menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time 15minutes, and press the [Pressure Cooking/ Turbo] button.
- ❻ Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.

References

The latter period of eating baby food(9~12 months old): As the period when a baby can eat soft solid food, please feed the baby three times a day in designated time.

End of eating baby food(older than 12 months): As the baby is in the middle of transition period, please feed the baby various kinds of food to eat everything he/she is served.

* Please feed the baby seltfish,shrimp, raw milk, honey, tomato or corn when he/she is older the 12 months because they might cause allergy.

* Please feed the baby with extra attention because allergic ingredients of baby food or period of eating might be different depending on the baby.

MEMO

CUCKOO