

---

IH 전기보온밥솥  
IH Electric Pressure  
Rice Cooker

---

사용설명서  
Operating Instructions

---

CRP-HU10 Tool Series  
1.8L(2~10Persons)

---

# CUCKOO



CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

# CONTENTS

## CONTENTS

### BEFORE USING

Important safeguards .....	3
Specifications .....	5
Safety precautions .....	6~9
Name of each part .....	10
How to clean .....	11~12
Function operating part .....	13
Error code and possible cause .....	13

### WHEN USING

Before cooking rice .....	14
For the best taste of rice .....	15
How to cook .....	16~17
Cuckoo customized cooking function .....	18
How to use "GABA Rice (Brown rice)".....	19~20
How to preset timer for cooking .....	21
To keep cooked rice warm and tasty .....	22~23

### BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

### RECIPE

Cooking guide .....	53~56
---------------------	-------

## 목 차

### 사용하기전에

Important safeguards .....	3
제품규격 .....	5
안전상의 경고 .....	27~30
각 부분의 이름 .....	31
제품 손질 방법 .....	32~33
기능 조작부의 이름과 역할, 기능 표시부의 이상점검 .....	34

### 사용할 때

취사 전 준비사항 .....	35
취사는 이렇게 하십시오 .....	36~37

### 고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오.....	38~39
----------------------	-------

## Mục lục

### Trước khi sử dụng

Lưu ý khi sử dụng .....	4
Thông số sản phẩm.....	5
Cảnh báo an toàn .....	40~43
Tên của từng bộ phận .....	44
Cách vệ sinh sản phẩm.....	45~46
Tên và chức năng của các bộ phận thao tác tính năng/ .....	47
Tính năng kiểm tra bất thường của phần hiển thị tính năng	

### Khi sử dụng

Chuẩn bị trước khi nấu cơm .....	48
Phương pháp nấu cơm .....	49~50

### Trước khi gọi dịch vụ hỗ trợ

Kiểm tra trước khi báo cáo sự cố .....	51~52
--	-------

## 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.

## LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

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 trùm hoặc chạm vật liệu dễ cháy, bao gồm màn cửa, vải vóc, tường, v.v. trong khi sử dụng có thể gây cháy.
17. Để 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

### LƯU Ý THÊM

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

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

Để thiết bị nguội hoàn toàn.

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

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



## 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 multi cooker:
- (1) The correct rated voltage should be used for the multi 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).

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. do not attempt to modify the plug in any way."

### 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."

## SPECIFICATIONS / 제품규격 / THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Model Name / 모델명 / Mã sản phẩm		CRP-HU10 Tool Series
Power Supply / 전원 / Nguồn điện		220 V ~/ 50 Hz
Power Consumption / 소비전력 / Điện năng tiêu hao		1465W
Cooking Capacity / 용량 / Công suất nấu	Glutinous Rice / 백미 / Cơm trắng	0.36~1.8L (2~10cups)
	Mixed Rice / 잡곡 / Ngũ cốc	0.36~1.44L (2~8cups)
	Turbo Glutinous Rice / 백미쾌속 / Nấu cơm trắng siêu tốc	0.36~1.08L (2~6cups)
	Germinated Brown Rice / 현미발아 / Mầm gạo lứt	
	DRIED Rice / 묵은쌀 / gạo cũ	0.36~0.72L (2~4cups)
	Scorched Rice / 누룬지 / Cơm cháy	0.09~0.27L (0.5~1.5cups)
Porridge / 죽 / Cháo		
Power Cord Length / 전원코드길이 / Chiều dài dây nguồn		1.4m
Pressur / 사용압력 / Áp suất sử dụng		88.2KPa(0.9kgf/cm <sup>2</sup> )
Weight / 중량 / Trọng lượng		7.2kg
Dimension / 규격 / Kích thước	Width / 폭 / Chiều rộng	29.8cm
	Length / 길이 / Chiều dài	39cm
	Height / 높이 / Chiều cao	28.5cm

# SAFETY PRECAUTIONS

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

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

## Warning Do not

Do not 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.



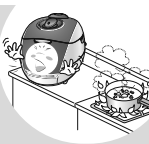
Please pay careful attention against water and chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.



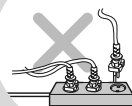
Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.

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



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.



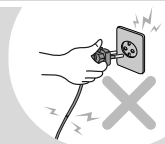
Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

- 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.



Do not let the cooker contact any water by sprinkling water on the cooker.

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

# SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Do not

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



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

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 use it without the inner pot.

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

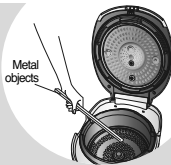
Do not turn the Lock/Unlock Handle to "Unlock" during cooking.

- 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.

Remove external substances on plug with a clean cloth.

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

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.

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 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.

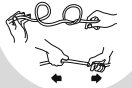
Do not open the top cover during heating and cooking.

- 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 place heavy things on the power cord.

- It can cause an electric shock or fire.

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



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

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.

The device is not intended for use by anyone (including children) who lacks physical, sensory, mental skills, or experience and knowledge that cannot safely use the device without supervision or instruction.



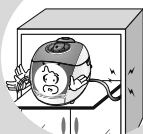
- Don't let children play with the device.
- It causes electric shock, burns, etc.

# SAFETY PRECAUTIONS

## Warning

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 using on furniture be cautious of steam release. As it can cause damage, fire and and/or electric shock.



## Remember

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

- It can cause an electric shock.

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

- It can cause a system malfunction or fire.



If you use cardiac pacemakers or electrical medical supporting equipment, consult a doctor before using this unit.

- When this unit is working, it can influence any electrical medical equipment.



## Caution

Please contact dealer or service center when strange smell or smoke has occurred.

- First pull out the power cord.

## Do not

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.

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 the cooker near a magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.



Please pull out the plug when not in use.

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

Use product on a flat surface.

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

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



Please use the cooker for original purposes.

- It can cause the malfunction or smell.

Don't use for various purposes for inner pot.

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

Do not drop the cooker or impact.

- It can cause malfunction.

## SAFETY PRECAUTIONS

**! Caution****⊘ Do not**

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.



When the exterior of inner pot is diamond shield plated.

- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot since rough scrub or metallic ones might cause scratch on the exterior of the plating.
- The friction of the inner pot with sink or other appliances can cause its plating's coming off. (No problem to use it)

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.

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

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



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

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

**! Caution****! Remember**

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.

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

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



If power fails during rice cooking, automatic vapor emission device may work, leading to dispersion of contents.

- Cook rice with specified amounts of rice and water.
- In particular, water more than specified amount may cause overflowing of contents.
- Cook rice while soft steam cap is mounted.

Do not keep easily spoiled food warm in the product such as red bean rice, mixed food, croquette or gratin. (Except white rice)

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 11~12)
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.



Even if power plug is unplugged, turn lid combining hand grip always to **🔒 (Lock)** location.

- In case My Cauldron is hot or hot cooked rice is left after cooking is completed, close lid and turn lid combining hand grip to **🔒 (Lock)** direction even after unplugging power plug. Otherwise product deformation or damage may occur by internal pressure.
- Be sure to turn lid combining hand grip to **🔒 (Lock)** direction during cooking and heat preservation before use.



Maintain more than 30cm of distance from the product while using.

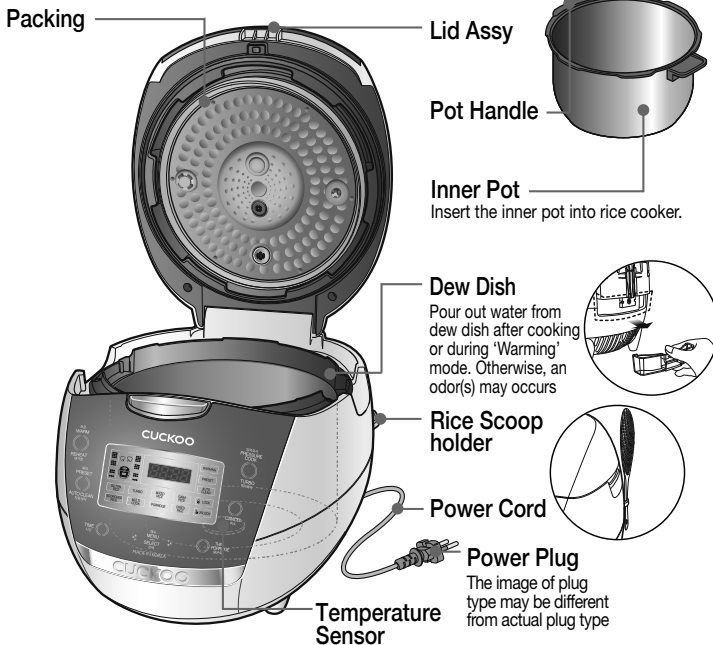
- A magnetic field can be released from electronic goods.

# NAME OF EACH PART

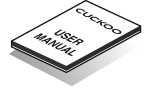
## Name of each part



## Name of each part



## Accessories



USER MANUAL



Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin  
(Attached on the bottom of the unit)

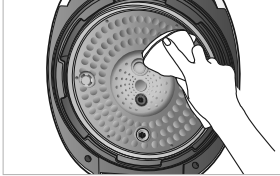
# HOW TO CLEAN

Inner Pot



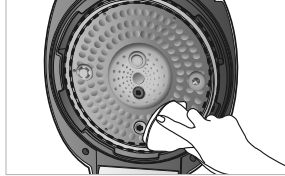
Wipe the water on the outside and bottom of the Inner Pot. A rough sponge, a brush or an abrasive can cause scratches on the coating. Use a dishwashing liquid and a soft cloth or a sponge.  
 ※ Keeping the contact area of the Inner Pot with the pressure packing always clean, increases the product's durability.

Inner Pot Lid



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

Pressure Packing



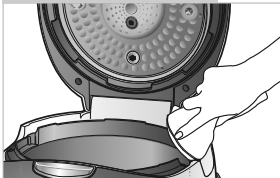
While cleaning, make sure the pressure packing is well in place. Clean it by wiping it gently. If the pressure packing partially hangs off, press the part that is hanging back into its original position with your fingers.

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 steam vent during cooking. Once cooking finished, wipe it clean with a well wrung dish cloth.

Inner Body



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

## Cautions when top cover does not close perfectly

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



1. Check to see if the inner pot is correctly placed inside the main body.
2. To close the top cover, place the handle in the "Unlock" position as shown in the picture on the right.



3. If there are hot foods in the inner pot, the top cover might not lock properly. In this case twist the pressure weight and allow the steam to release then try to lock the handle.

## How to use handle

1. Handle must be located at "Lock" during Cooking.  
The lamp turning on means the top cover is closed perfectly, so you can cook.
2. After cooking, the handle must be turned from "Lock" to "Unlock", and then push clamp knob to open.  
It is hard to open when there is remaining steam in the Inner pot. At the time, twist pressure weight and let the steam out. Do not open by force.
3. Handle must be located at "Unlock" when open and close.

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



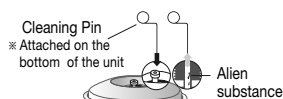
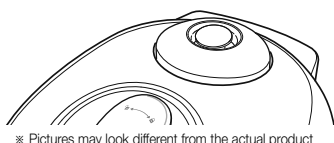
# HOW TO CLEAN

## How to clean the pressure weight nozzle

### If the valve hole underneath the pressure weight is clogged, puncture it with the cleaning pin

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

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



### How to Disassemble the Pressure Weight

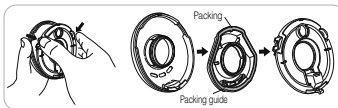
- ▶ Under the Lock/Unlock handle is the steam cap that guards the pressure weight. To remove the pressure weight, remove the steam cap, turn the pressure weight counter-clockwise while pulling it up, and keep turning until it comes out.
- ▶ Puncture the clogged valve hole with the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise.
- ▶ When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

## How to clean the soft steam cap

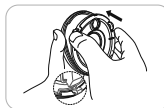
Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.



- 1 Detach the soft steam cap like the picture.



- 2 Press the hook in the back, and follow the arrow to detach and clean. Make sure you clean frequently with a sponge or a neutral detergent.  
※ When fitting the rubber packing into the plate, please make sure the packing is facing the correct direction.

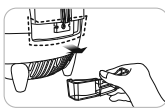


- 3 Assemble the vent so that it fits into the groove perfectly.

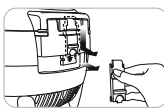


- 4 After you attach the soft steam cap to fit into the groove, press 'A' part firmly to assemble the soft steam cap into the product.

## How to clean drain dish



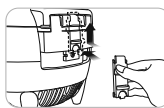
- 1 Separate the drain dish.



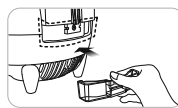
- 2 Separate the drain dish cap by pushing it down.



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



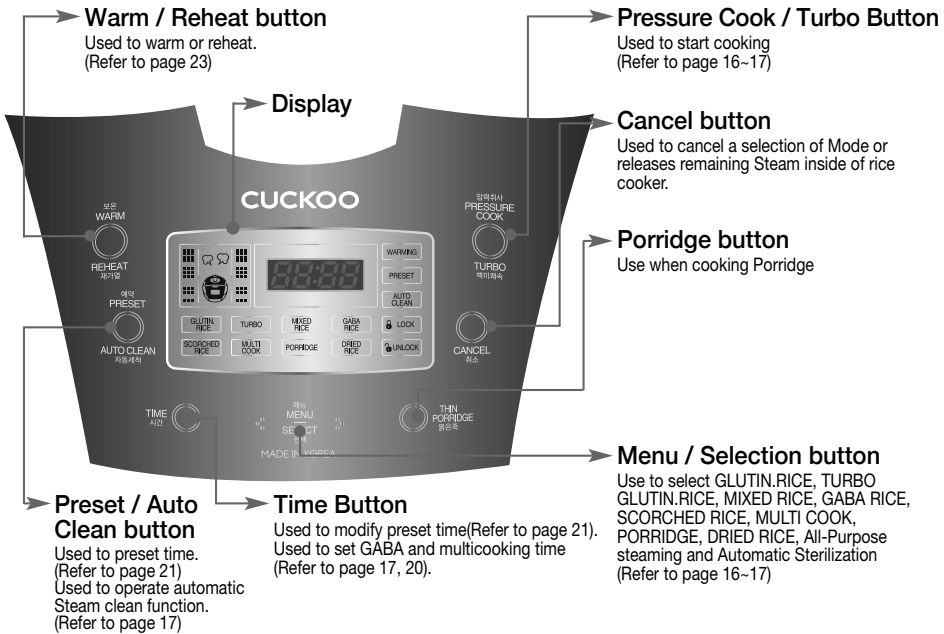
- 4 Securely put in the drain dish cap after cleaning



- 5 Insert the drain dish firmly by pressing it in direction of the arrow (as shown in the picture above).



# FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE



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



<Screen on standby>

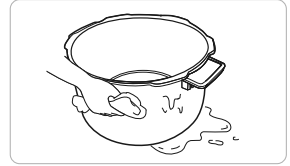
## Error Code and Possible Cause

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

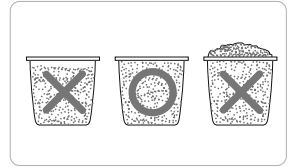
- |                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>LJ</b>             | When the inner pot is not placed into the unit.  |
| <b>E..x</b>           | Problem on temperature sensor.   |
| <b>EOI</b>            | When pressing the "PRESSURE COOK" and "PRESET" button, while the lid handle is on "Unlock"<br>Turn the lid handle "Lock"   |
| <b>Edb</b>            | It is appears on the display when you press "PRESSURE COOK" or "PRESET" button again, or if the Cooking has finished and you've never ever tured the handle to "Unlock", Ih can be by turning handle to "Unlock" and then turn to "Lock" |
| <b>E.P</b>            | Problem on environment sensor.   |
| <b>E.uF</b>           | Problem on micom memory.   |
| <b>UUF</b> <b>UrF</b> | Problem on micom communication.  |

# BEFORE COOKING RICE

- 1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot with dry cloth.
  - ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
  - ▶ Tough scrubber can make the coating come off.



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

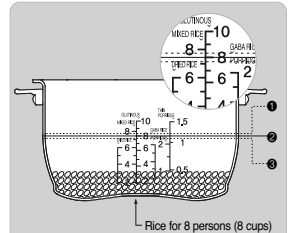


- 3 Wash the rice with another container until the water becomes clear.

- 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, Scorched Rice : Adjust water level to the water scale for 'GLUTINOUS'. Glutinous Rice can be cooked to max 10 servings, Turbo Glutinous Rice to max 6 servings, Scorched Rice to max 4 servings.
  - Mixed Rice / Long Grain : Adjust water level to the water scale for 'MIXED RICE'. Mixed Rice / Long Grain can be cooked to max 8 servings.
  - GABA Rice : Adjust water level to the water scale for 'GABA RICE'. GABA Rice can be cooked to max 6 servings.
  - Dried Rice : Adjust water level to the water scale for 'DRIED RICE'. Dried Rice can be cooked to max 6 servings.
  - Thick Porridge : Adjust water level to the water scale for 'PORRIDGE'. Thick Porridge can be cooked to max 2 servings.
  - Thin Porridge : Adjust water level to the water scale for 'THIN PORRIDGE'. Thin Porridge can be cooked to max 1.5 servings.



※ Cook in cereals menu, hard cereals like red-bean can be half-cooked depending on the kind of cereal.  
 ※ Please refer to the cooking menu time for the each menu. (Refer to page 16)

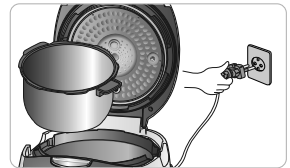
- 6 Put the inner pot into the main body and close the topcover.

- Put the inner pot correctly.
- ▶ If there is any external substance on the temperature sensor or the bottom of the inner pot, wipe it off before putting the pot into the main unit.
  - ▶ Top cover 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)

- 1 When you want to cook the old rice or want the soft rice : pour more water than the measured scale
- 2 Glutinous Rice for 8 persons (8 cups) : Set the water to scale 8 of "GLUTINOUS"
- 3 For overcooked rice : pour less water than the measured scale.
- 4 When rice is undercooked or firm/hard: It is caused by differences in rice varieties or water content (old rice). In this case, please add 1 ~ 10% of more water.

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

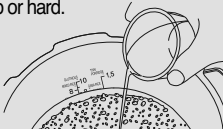

- ▶ The lamp turning on means closed perfectly.
- ▶ If you press the cook button without setting the Lock/Unlock handle to "Lock", the cooker will not operate. You will hear "beep beep beep" sound and "E01" is shown in the LCD.
- ※ If you want to select another function while cooking, push cancel button.
- ▶ If 'E00' 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"> <li>• When measuring the rice, Use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice.)</li> <li>• Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot.</li> </ul>	<p>When the proportion between the amount of rice is not proper, rice can be crisp or hard.</p> 
<p>How to keep the rice</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where ventilates well and avoid a direct ray of light. It can prevent evaporation of rice moisture.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p>When rice is too dry, it can be craps even though measuring the amount of rice is accurate.</p>
<p>It's better to set the preset time shortly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If possible, do not use the preset time function if rice is too dry and pour more water more.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased.</li> </ul>
<p>It's better to set the Keep warming time shortly.</p>	<p>It's better to set the keep warming in 12 hours.</p> 	<p>If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, and can cause odor.</p>
<p>Keep the product clean.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the product often. (Especially clean the top of the cover for external substance.)</li> </ul>	<p>Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance.</p>

# HOW TO COOK

1

## Choose menu with 'MENU/SELECTION' button.

- Please keep "Pressure weight" horizontal.
- Each time 'MENU/SELECTION' button is pressed, the selection switches in the sequential order, GLUTIN.RICE→TURBO GLUTIN.RICE→MIXED RICE→GABA RICE→SCORCHED RICE→MULTI COOK→PORRIDGE→DRIED RICE.
- It starts cooking when pressing PORRIDGE BUTTON



2

## Start cooking by pressing 'PRESSURE COOK' button.

- You must turn lid handle to lock before cooking. Then press the 'PRESSURE COOK' button, and sound "GLUTINIOUS RICE, Cuckoo starts cooking at a pressure of atmosphere".
- Unless lid handle is not turned to close, you get alarm with "E", and sound "Close the lid then turn the handle to the lock position".
- The actual cooking time may vary depending on the cooking capacity, water temperature, and cooking conditions.



ex) In case of cooking GLUTIN.RICE.

3

## Cooking thoroughly.

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

ex) In case of 14minutes left.



4

## The end of cooking.

- When cooking is completed, warming will start with the voice "Glutinous rice has been completed".
- If you want to stop warming, Push 'CANCEL' button for more than 2 seconds.
- When cooking ends, stir rice equally and immediately. If you don't stir rice at once and keep it stagnant, rice will go bad and smell bad.
- If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- While cooking, do not press cancel button.



## Cooking time by menu

Division	GLUTIN. RICE	TURBO GLUTIN. RICE	MIXED RICE	GABA RICE	SCORCHED RICE	PORRIDGE (THICK)	PORRIDGE (THIN)	DRIED RICE	MULTI COOK	AUTO CLEAN (Steam Cleaning)
Capacity	2-10 persons	2-6 persons	2-8 persons	2-6 persons	2-4 persons	1-2 cups	0.5-1.5 cups	2-6 persons	See detailed guide to cooking by the menus.	Pour water up to the line 2 for GLUTIN.
Cooking Time	Approx. 27-37min	Approx. 13-24 min	Approx. 41-49min	Approx. 53-62 min	Approx. 36-41min	Approx. 78-98 min	Approx. 81-111 min	Approx. 39-44 min		Approx. 19 min

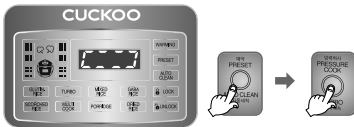
# HOW TO COOK

## How to use the cooking menu

GLUTIN. RICE	Used to cook sticky and nutritious rice.	MIXED RICE	Used to cook a variation of mixed or brown rice.
GABA RICE	Used to cook germinated brown rice.	SCORCHED RICE	Used to cook scorched rice when cooking is done.
Porridge	For cooking porridge.	DRIED RICE	Used to cook dried rice.
MULTI COOK	This menu is used to cook various dishes by setting a time manually.	AUTO CLEAN (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.
TURBO GLUTIN. RICE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressing 'PRESSURE COOK/GLUTIN.TURBO' button twice will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 13 minutes when you cook the Glutinous rice for 2 persons.)</li> <li>Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 2 persons.)</li> <li>If you soak the rice in water for about 20minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good.</li> </ul>		

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

## How to use AUTO CLEAN (Steam Cleaning)



1. Pour water up to scale 2, make sure to close and lock the cover.
2. Press AUTO CLEAN BUTTON twice and select menu, Then press PRESSURE COOK/TURBO

## Melanoizing phenomenon

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

\* When mixing other rice with Glutinous, Melanoizing phenomenon could increase more than "Glutinous cook" setting.

## How to Use "DRIED RICE" Menu

- If Cooking with long-stored rice or dry rice, The rice can be crisp or half cooked.
- If rice has been over 1 year since harvest, or gets dry while storing it, Cooking with "Dried Rice" menu will get you better taste of rice. (Melanoizing may appear depends on the storage and moisture conditions of rice)
- Depending on the storage and moisture condition of dried rice, rice may have a different taste.
- When washing the rice, If you clean it thoroughly until clear water comes out and store it for a long time, It will reduce rice's quality. So It is recommended to purchase a small-size package of rice.

## How to use MULTI-COOK FUNCTION

- 1 Coupling Handle toward "🔒" (Lock), and press the MENU/SELECTION button to select MULTI COOK.
- 3 Press the PRESSURE Cook button.



▶ When the MULTI COOK menu is selected, the time is displayed on the Display.



- 2 Set the cooking time with the TIME button.
  - ▶ Press the TIME button, and the time for MULTI COOK will be increased by five minutes.
  - ▶ If you keep pressing it, the time turns into Nonstop.
  - ▶ The time for MULTI COOK is adjustable from 10 to 90 minutes.

# CUCKOO CUSTOMIZED COOKING FUNCTION

## Cuckoo customized cooking function

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

Initialization is set up "3:0" get step by step as the case may be.

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

## How to use Cuckoo Customized cooking function

### ① "MY MODE" setting screen



Press the TIME button in the waiting mode for 3 seconds to go to Keep warm temperature setting mode. Press the TIME button 2 times to enter the customized taste setting mode.

### ②-1 High level mode



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

### ②-2 Low level mode



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

### ③ Setting completed screen after



press the Pressure Cook/Glutin Turbo or Warm/Reheat button to save the set value and return to waiting mode. (If you press 'CANCEL' or do not press a button within 7 seconds, the function will deactivate and return to the standby mode.)

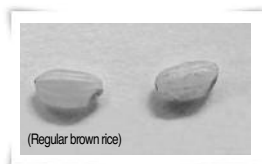
1. 'CUCKOO customized cooking function' applies to GLUTIN. RICE, TURBO GLUTIN. RICE, DRIED RICE, MIXED RICE, GABA RICE.
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.

## 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

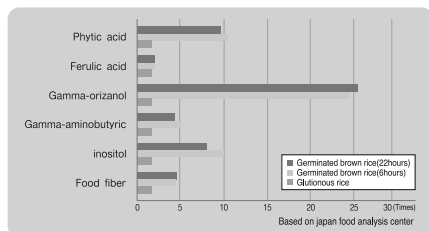


- 1 Check the dates of harvest and pounding.
  - ▶ The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.
- 2 Inspect rice with your eyes.
  - Check that embryo is alive
  - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is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

### Features of Germinated Brown rice

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

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



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

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

# HOW TO USE “GABA Rice (Brown rice)”

## Using “GABA RICE” Menu

---

- 1** In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.  
Method of Pre-germination
  - ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient amount of water to soak the rice.
  - ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to rinse the rice clean with flowing water before using “GABA” menu. Be careful not to rinse too much or else the embryos that are required to germinate may wear off.
  - ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination
  - ▶ When pre-germination has been completed, wash the rice and insert the inner pot. Pour appropriate amount of water and use “GABA” menu.
  - ▶ During summer or hot temperature environment, an odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.
  
- 2** Set the Lock/Unlock handle at Lock, press “Menu/Selection” button to select “GABA RICE”
  
- 3** Press Pressure Cook/Turbo button.
  - ▶ If you press the Pressure Cook/Turbo button, the brown rice will start to germinate for the set time and cooking will start after germination is complete.
  - ▶ When germinating the brown rice, remaining time will be displayed.

## When the “GABA RICE” is selected, “0H” is indicated in the display

---

- ❶ If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA RICE” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrients ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- ❷ During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ❸ GABA RICE cooking feeds up to 6 people
- ❹ City water can be used for germination. However, filtered or drinkable water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooking.
- ❺ Germination rate and germ growth may differ by the type of brown rice, condition, or period of storing.
  - The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- ❻ In GABA RICE mode, preset on 2H, 4H, 6H may not be possible, If you want to preset the GABA RICE, set up 0H
- ❼ The taste of rice could be different depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste.
- ❽ Depending on the user's environment or the condition of the rice, the sprout may not be visible.



# HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

## How to use preset

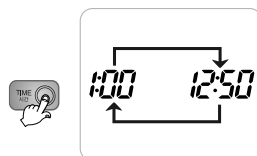
- 1** Turn the lid handle to the lock position and a lock icon will be displayed on the screen. Then press the 'PRESET' button.

- ▶ The preset time is set to 06:30 AM when the product is delivered from the factory.
- ▶ Set the preset time 7 seconds after pressing the PRESET button.
- ▶ When it is in WARM mode, press CANCEL to exit WARM mode, then select your desired preset time.



- 2** Press the TIME button to set the preset time.

- ▶ Each time you press the TIME button, 10 minutes are added to the preset time.
- ▶ Preset time ranges from 1 hours and 50minutes.

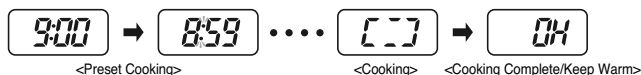


- 3** Press the MENU/SELECTION button to select the menu.

- ▶ GABA rice option cannot be preset with 2H, 4H, 6H setting. If you want to preset, select the 0H.
- ▶ MULTI COOK option can be preset after setting the time for the option. When the set time is longer than 60 minutes, the preset time will be set as 2 hours.
- ▶ If you do not specify a separate menu, it will be automatically booked with the previously memorized menu.

- 4** Press the PRESSURE Cook button.

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



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

## Precautions for Preset Cooking

- 1** In case of preset cooking

- ▶ If the rice is old and dry, the result may not be good.
- ▶ If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- ▶ If the preset time is longer, melanization could be increased.
- ▶ Washing and pressing may result in the accumulation of precipitated starch, which may occur during pre-cooking. Do not rinse the dishwasher with flowing water, or reduce the cooking capacity to reduce the degree of squeezing.

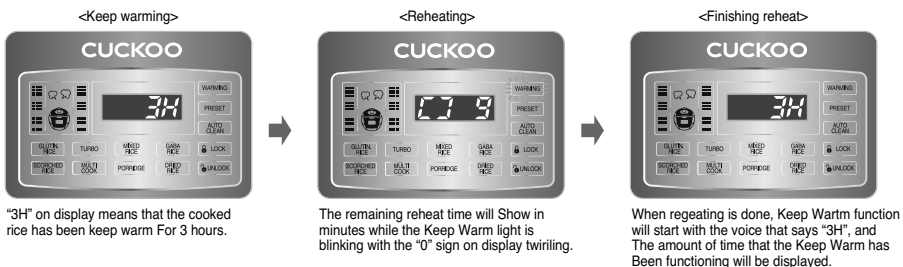
- 2** The change of preset time

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

# TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

## Having a Meal

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



- ▶ The frequent use of the "Reheat" function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the rice cooker and press the "WARM/REHEAT" button to keep the rice warm. AT this time, "0H" is shown on the display.  
 (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop odor.)

## Caution for Keep 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 to 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.

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 rice.)

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.

After 24 hours of heat preservation, the lamp of heat preservation time lapse blinks, indicating that long time has passed in heat preservation condition.

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 rise and turn white. In this case, mix the rice.

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

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

## When odors are rising during the warming mode

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

# TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

## Controlling method of warming temperature

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



❶ Press the TIME button for 3 seconds in the waiting mode to enter the Keep warm temperature setting mode. The display will show as seen in the image. "74" current keep warm temperature will show.

❷ Press MENU/SELECTION button so that the display shifts  
74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 89 → 90 → 91 → 92 → 93



❸ After setting the desired temperature, press PRESSURE COOK or WARM/REHEAT button to automatically input the selected temperature and enter the waiting mode (If you press Cancel or do not operate for 7 seconds, setting will be canceled and you will go back to the waiting mode.) (When you press the TIME button, you will enter the customized Keep Warm setting mode without saving the changed value.)

### Device Temperature Control

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

## How to operate my mode function.

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



❶ Press the TIME button for 3 seconds in the waiting mode to go to Keep warm temperature setting mode.  
Press the TIME 1 times to enter the customized Keep Warm setting mode.

❷ Press the MENU/SELECTION button so that the display shifts  
0 → 1 → 2 → -2 → -1



❸ Set the desired value and press PRESSURE COOK or WARM/REHEAT button to automatically input the set value and enter the waiting mode. (When you press the TIME button, you will enter the customized taste setting mode without saving the changed value.)

- If too much water is spilled out when you open the lid : press "MENU/SELECTION" button to raise the setting mode.
- If the edge of rice is too soft : press "MENU/SELECTION" button to reduce the setting mode.

# CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press “Pressure Cook/Turbo” button is pressed?</li> <li>• Is there power cut while in cooking?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the “Pressure Cook” button once. And check “ [ _ ] ” sign on the display.</li> </ul>
When the rice is not cooked well.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup for the rice?</li> <li>• Did you put proper amount of water?</li> <li>• Did you rinse the rice before cooking?</li> <li>• Did you put rice in water for a long time?</li> <li>• Is the rice old or dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to page 14, 15.</li> <li>• Add water about half the notch and then cook.</li> </ul>
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the menu selected correctly?</li> <li>• Did you properly measure water?</li> <li>• Did you open the top cover before cooking was finished?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Select the correct menu.</li> <li>• Properly measure water.</li> <li>• Open the top cover after cooking finished.</li> </ul>
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup?</li> <li>• Did you use proper amount of water?</li> <li>• Is it the menu selected correctly?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to page 14, 15.</li> </ul>
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you close the top cover?</li> <li>• Please check if the power cord is plugged.</li> <li>• Did it warm over 12 hours?</li> <li>• Is there any other substance such as rice scoop or cold rice?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the top cover perfectly.</li> <li>• Always keep the power on while warming.</li> <li>• As possible, keep warming time within 12 hours.</li> <li>• Don't warm rice with other substance.</li> </ul>
“ E _ _ ” signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature sensor does not work properly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the power cord and call the Service center.</li> </ul>
Warming passed time mark blinks during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 24 hours has not passed yet after keeping warm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.</li> </ul>
Rice has gotten cold or a lot of water flow during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keeping warm was set in “Sleeping” mode</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep warm after cancelling or setting “Sleep Keeping Warm” mode depending on the necessity</li> </ul>
If “ E do ” sign appears.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It shows on the display when pressing “Start” button again, or when the cooking has finished and you've never turned the handle to ‘Unlock’.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It can be solved by turning handle to ‘Unlock’ and then turn to ‘Lock’.</li> </ul>

# CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with “LJ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the inner pot inserted?</li> <li>• Check the rated voltage?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please insert inner pot.</li> <li>• This product is AC 220V only.</li> </ul>
When the “PRESSURE COOK/TURBO”Timer button does not operate with “E01”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you turn the Lock/Unlock Handle to “Lock”?</li> <li>• Is “pressure” lamp on?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock”.</li> </ul>
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean all the alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.</li> </ul>
When “E03” is showed on the LCD	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the rated Voltage?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug power and contact customer service.</li> <li>• It is normal to get “E03” when putting only water.</li> <li>• This is only for AC 220V.</li> </ul>
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the current time correct?</li> <li>• Is AM or PM set properly?</li> <li>• Did you set the reservation time over 13 hours?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the current time.</li> <li>• Check the AM and PM.</li> <li>• Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 21)</li> </ul>
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you clean it after cooking?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please clean it after cooking.</li> </ul>
When the Lid cannot be closed	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the inner pot correctly inserted in the main body?</li> <li>• Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to “Lock”?</li> <li>• Is there hot food in the inner pot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• properly insert the inner pot.</li> <li>• Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock”.</li> <li>• Pull the pressure handle to aside once.</li> </ul>
When “tick, tick” sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is it the sound of cooking relay?</li> <li>• Did you wipe the moisture of bottom of inner pot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It is normal that the “tick, tick” sound of relay is an on and off operation.</li> <li>• The moisture of the bottom of the inner pot may cause “tick, tick” sound. Please wipe the moisture.</li> </ul>





# CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

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

# 안전상의 경고

- '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.

 <b>경고</b>	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황		• 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다. • 위험 발생을 피하기 위해 주의값에 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
 <b>주의</b>	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황		• 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다. • 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.

## ! 경고 (금지)

사용 중 압력추 및 자동증기배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.



- 화상의 우려가 있습니다.
- 취사 또는 요리 중 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.
- 오디오, TV 등과 같은 전자제품과 2m이상 거리를 유지하십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.



- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해 하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 **판매자 또는 서비스센터** 로 문의하여 주십시오.

제품을 싱크대에 넣고 뚜껑거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

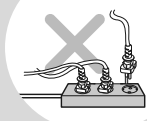
- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 **판매자 또는 서비스센터** 로 문의하여 주십시오.

싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.



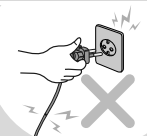
- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 **판매자 또는 서비스센터** 로 문의하여 주십시오.

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 확인 하십시오.
- 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.

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



- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으며, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조사나 그 판매점 또는 유자격 기술사(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

# 안전상의 경고



경고



(금지)

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

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



제품 내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는



**판매자 또는 서비스센터** 로 문의하여 주십시오.

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.

- 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는



**판매자 또는 서비스센터** 로 문의하여 주십시오.

흡·배기구 또는 틈 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.


내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고

**판매자 또는 서비스센터** 로 문의하여 주십시오.

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 취소 버튼을 약 2초간 누른 후 내부압력이 완전히 제거 되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 “ (열림) 방향으로 돌리지 마십시오.

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

클린 스팀 벤트를 잡아당겨 강제로 빼지 마십시오.

- 분리시 증기 배출구가 막힐 위험이 있습니다.

사용전 후 클린 스팀 벤트의 결합 상태 및 이물질 유무를 확인해 주십시오.

- 클린 스팀 벤트가 빠져나갔거나 결합 상태가 불량할 시 서비스 센터에 문의 하십시오.
- 사용전 후 청결을 유지하여 주십시오.



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

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

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

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



전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

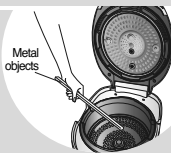
플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지않도록 주의하여 주십시오.

- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.



내솥 없이 분리형커버, 찜판, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



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

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





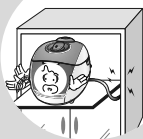
# 안전상의 경고

## ! 경고

## ! (지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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



온도감지기, 밥솥 내부 또는 내솥 바깥 부위의 이물질(밥알, 기름음식물 등)은 반드시 제거 후 사용하십시오.



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

인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조장치를 사용하는 분은 본 제품을 사용하기 전에 의사와 상담하여 주십시오.



- 본 제품의 작동시 인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조기구의 작동에 영향을 미칠수가 있습니다.

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

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

## ! 주의

## ⊘ (금지)

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거후

**판매자 또는 서비스센터로** 로 문의해 주십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥물 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.

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

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

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

- 제품 고정 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고정 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내솥의 변색 및 손잡이의 변형으로 제품이 이상이 발생할 수 있습니다.

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 110V전원에서 승압용 트랜스를 220V로 승압해서 사용하지 마십시오.

제품을 전자레인지 및 싱크대 스테인레스 위에 올려놓거나 제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지 등을 놓고 사용하지 마십시오.



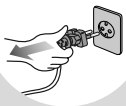
- 화재 및 변형의 원인이 됩니다. 수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오.

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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



내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- 내솥 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다.
- 제품 바닥 좌우측에 있는 이동용 손잡이 홀을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.

# 안전상의 경고

## ! 주의

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



외면이 티타늄 이온 도금 내출인 경우

- 티타늄 내출의 경우 오랜 기간 사용시 내출 외면의 색상이 짙어질 수 있습니다.
- 티타늄 내출의 외면을 거친 수세미나 금속성 수세미로 씻을 경우 외면도금이 손상될 수 있으니 세척시 반드시 주방용 중성세제와 부드러운 천, 스폰지로 씻어 주십시오.
- 티타늄 내출 세척시 싱크대 및 다른 주방기구와의 마찰로 인하여 티타늄 내출의 외면도금이 손상되는 경우도 있으나 제품 성능에는 문제가 없습니다.

황금동 내출인 경우

- 황금동 내출 외면은 황금도금을 보호하기 위하여 투명의 보호필름이 처리되어 있습니다. 보호 필름이 벗겨져도 제품 성능에는 문제가 없습니다. (사용방법에 따라 보호필름이 벗겨질 수 있습니다.)

## ⊘ (금지)

내출 코팅이 벗겨질 경우

판매자 또는 서비스센터

로 문의하여 주십시오.



- 제품을 장기간 사용할 경우 내출 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내출을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

취사나 요리 완료 후 또는 보온 시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌러지지 않을 때 강제로 돌리지 마십시오.



- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력추를 떼혀 중기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑결합손잡이를 돌러주십시오.
- 취사나 요리 완료후 뚜껑을 열때 중기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.

## ! 주의

## ! (지시)

취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

- 증기가 고속으로 배출되면서 '취약'하는 소리가 나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.
- 특히, 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

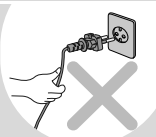


요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내출뚜껑 세척 시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 2~3쪽을 참조하여 내출, 분리형커버, 내출뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 단, 클린 스팀 밴드 패킹은 강제로 빼지 마십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내출뚜껑의 코팅이 벗겨질 수도 있습니다. 이런 경우

판매자 또는 서비스센터 로 문의하여 주십시오.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.



- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

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

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

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "☰" (잠김)방향으로 돌러 주십시오.



- 취사나 요리 완료 후 내출이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "☰" (잠김)방향으로 돌러지지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "☰" (잠김)방향으로 돌러서 놓고 사용해 주십시오.

흰밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(멸뻬, 훈식, 크로켓, 그라뻬 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

사용중에는 제품 본체와 30cm이상의 거리를 유지하여 주십시오.

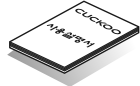
- 전자제품에서는 자기장이 방출될 수 있습니다.

# 각 부분의 이름

## 각 부 명칭(외부)



## 부속품 안내



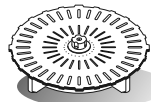
사용설명서



주걱

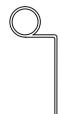


계량컵



찜판

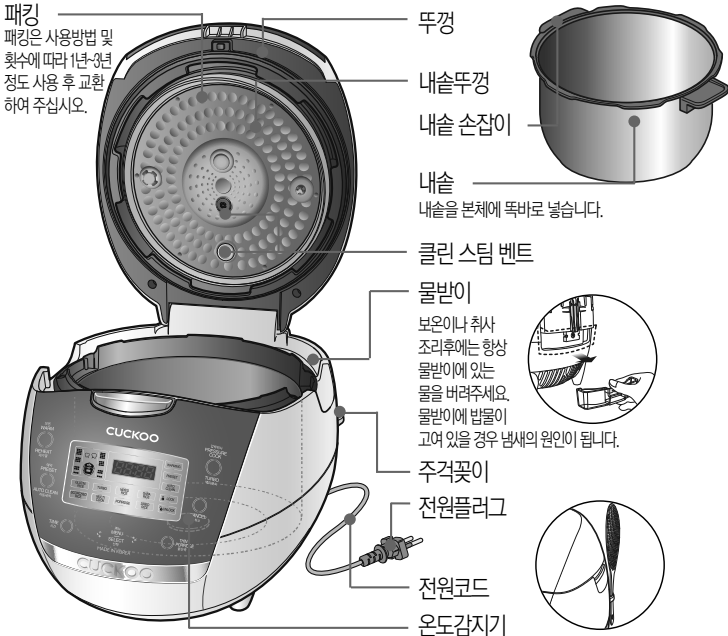
(찜판은 요리안내를 참조하여  
 사용하십시오.)



청소용 핀

(실물은 본체바닥면에  
 부착되어 있습니다.)

## 각 부 명칭(내부)



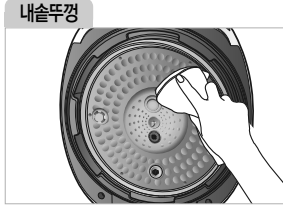
KOREAN

www.cuckoo-world.com

# 제품 손질 방법



**내솔**  
내솔의 바깥면이나 밀면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.  
거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 중성세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.



**내솔뚜껑**  
내솔의 뚜껑에 밥물이 묻어 있는 경우 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.  
뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.



**압력패킹**  
압력패킹은 청소시 빠지지 않도록 하여 주십시오. 세척시에는 부드럽게 닦아 주시고 제품에서 떼어 내지 마십시오.  
부분적으로 빠진곳은 손가락으로 꼭 눌러 뚜껑의 홈에 완전히 끼워 넣은 후 사용하십시오.



**클린 스팀 벤트**  
사용전 · 후 클린 스팀 벤트가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 뒤를 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빠지마십시오. 사용전 · 후 클린 스팀 벤트의 결합 상태를 확인해 주십시오. 클린 스팀 벤트가 빠졌거나 결합이 불완전한 경우 반드시 서비스 센터에 문의 하십시오.



**본체 물고임부**  
취사시 발생하는 밥물은 증기배출구로 통해 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.



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

## 뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



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



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

## 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합손잡이를 "잠(잠김)" 방향으로 확실하게 돌려주십시오. 기능표시부의"잠김"램프에 불이 켜집니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.
2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 손잡이를 "열(열림)"에서 "잠(잠김)"방향으로 돌린 후, 뚜껑 열림버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오. 제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 "잠(잠김)"에서 "열(열림)"방향으로 쉽게 돌아가지 않습니다. 이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 젖혀 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.
3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 "열(열림)"에 위치해 주십시오.
  - "잠김"램프에 불이 켜지지 않으면 압력취사/백미패쿠, 예약 버튼이 작동하지 않습니다. 정확하게 다시 "열(열림)"위치로 돌려 주십시오.
  - 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 "잠(잠김)위치"와 일치할 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.



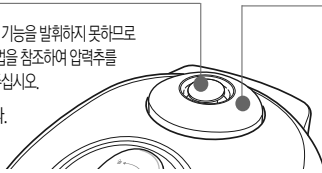
# 제품 손질 방법

## 압력 노즐막힘 손질 방법

### 압력추

이물질 등으로 압력추 증기 배출구가 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 떼어낸 다음 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 제품 뚜껑에 고인물은 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오.

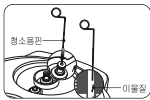
### (압력추/증기배출구 청소방법)



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



2️⃣ 청소 후 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향(시계방향) 으로 돌려서 끼워 넣습니다.  
3️⃣ 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.



4️⃣ 청소용 핀 (실물은 본체 바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.  
※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

내솔 · 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

거친수세미



극속임수세미



면타세



식솔

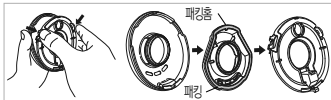


## 소프트 스팀캡 손질 방법

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



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



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

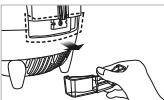


3️⃣ 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 양면의 후크를 확실히 끼워 주십시오.

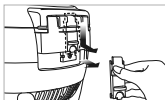


4️⃣ 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트 스팀캡을 안착한 후 소프트 스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

## 물받이/밥물고임방지배수로 손질방법



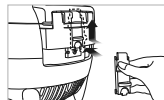
1️⃣ 물받이를 분해합니다.



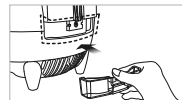
2️⃣ 밥물고임방지배수로캡의 손잡이를 잡고 아래방향으로 밀어서 분리합니다.



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

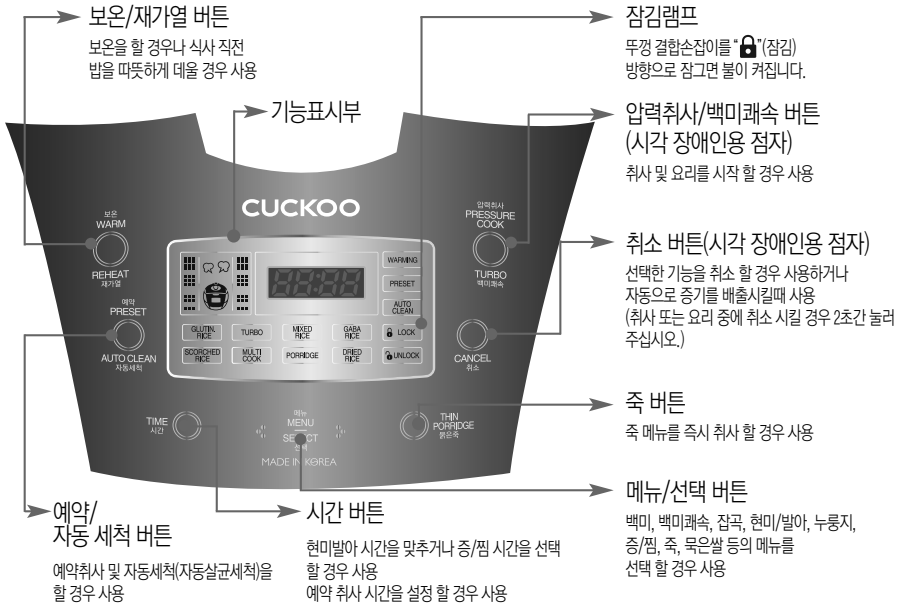


4️⃣ 청소 후 그림과 같이 밥물고임방지배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣은 후 물받이를 확실히 장착합니다.



5️⃣ 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워 주십시오.

## 기능 조작부의 이름과 역할/기능 표시부의 이상점검 기능



- ※ 전원플러그를 꽂고 아무 동작을 하지 않은 경우, 그림과 같이 화면상태가 나타날 때가 대기 상태입니다.
- ※ 기능 조작 시 취소 버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.
- ※ 버튼은 부자음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.



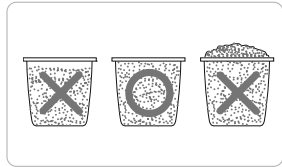
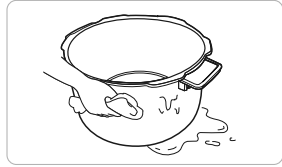
### 기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.

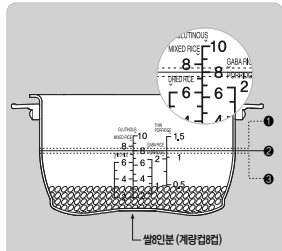
	내솥이 없을 때 나타납니다.
	온도 감지기 또는 Fan Motor에 이상이 있을 때 나타납니다. (“E_” 표시, “E_P” 표시, “E_F” 표시가 깜박거립니다.) → 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.
	뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미쾌속 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 “”(잠금)방향으로 확실하게 돌려 주십시오. 이때, 잠금 램프에 불이 켜집니다.
	취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “”(열림) 방향으로 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미쾌속 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 “”(열림)으로 한 후 다시 “”(잠금)으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.
	환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.
	마이크 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타 납니다. 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.
	마이크 통선에 이상이 있을 때 나타납니다. 판매자 또는 서비스센터로 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 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.  
(예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)
- 3 별도의 용기에 담은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.
- 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.



- 5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.
  - ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
  - ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
  - ▶ 물 높이 조절에 대하여
    - 백미, 누룽지 : 'GLUTINOUS' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
백미는 최대 10인분, 누룽지는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
    - ※ 백미 : '장립미(안남미)' 취사시, 'MIXED RICE' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
장립미(안남미)는 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
    - 잡곡 : 'MIXED RICE' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
잡곡은 최대 8인분까지 취사 가능합니다.
    - 현미/발아 : 'GABA RICE' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
현미/발아는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
    - 묵은쌀 : 'DRIED RICE' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
묵은쌀은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
    - 된죽 : 'PORRIDGE' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
된죽은 최대 2인분까지 취사 가능합니다.
    - 묽은죽 : 'THIN PORRIDGE' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
묽은죽은 최대 1.5인분까지 취사 가능합니다.

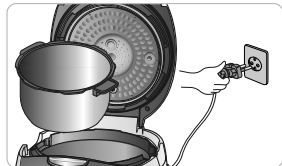


※콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오.  
잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.

- 1 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 주십시오.
- 2 쌀 8인분의 경우 (계량컵 8컵) 내솥의 'GLUTINOUS' 눈금 8에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- 4 밥이 설익거나 고들한 경우 : 쌀의 품종 차이 또는 흡수율(묵은쌀) 차이로 발생한다. 이 경우 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오.

### 6 전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 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 잠금 위치로 돌려 주십시오.

- ▶ 표시부에 잠금 램프가 켜지면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "잠금" (잠김)으로 맞추지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음 및 "E8!" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다.
- ▶ 뚜껑 결합 손잡이의 "잠금" 상태에서 전원플러그를 꽂고 사용할 경우 "E8" 표시가 나타날 수 있으므로 이런 경우 뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 방향으로 돌린후 다시 "잠금" 상태에서 사용하십시오.



※보온중일때는 취소버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.

# 취사는 이렇게 하십시오

## 1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴 버튼을 누를 때마다 백미/고압→백미/래속→잡곡→현미/발아→누룽지→증/찜→영양죽→묵은쌀 순으로 반복 선택됩니다.
- 죽 메뉴의 경우 죽 버튼을 누르면 즉시 취사가 진행 됩니다.



예) 백미/래속을 선택할 경우

## 2 압력취사/백미/래속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "☰"(잠김)방향으로 맞추고 압력취사/백미/래속 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "☒"(잠김)방향으로 맞추지 않고 압력취사/백미/래속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E01"이 나타난 후 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사 할 경우

## 3 뜬물이기 (예: 백미)

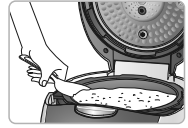
- 뜬 진행 부더는 표시부에 "E2"이 시계방향으로 회전하며 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜬 완료 2-3분 전에 증기배출부저음이 나오고 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우



## 4 취사완료

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



## 메뉴별 취사시간

구분	백미/고압	백미/래속	잡곡	현미/발아	누룽지	된죽	묵은죽	묵은쌀	증/찜	자동살균세척
취사량	2인분 ~10인분	2인분 ~6인분	2인분 ~8인분	2인분 ~6인분	2인분 ~4인분	1인분 ~2인분	0.5인분 ~1.5인분	2인분 ~6인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.	백미 물눈금 2까지  약 19분
취사시간	약27분 ~약37분	약13분 ~약24분	약41분 ~약49분	약53분 ~약62분	약36분 ~약41분	약78분 ~약98분	약81분 ~약111분	약39분 ~약44분		

- ※ 증/찜 등의 요리 후 취사를 하게 되면 냄새가 배어올 수도 있습니다.  
(32~33쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)
- ※ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.



# 취사는 이렇게 하십시오

## 취사메뉴 사용법

백미고압	백미를 잘지게 취사할 때 사용합니다.	잡곡	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/쌀아	현미밥 또는 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
죽	죽을 끓이는 기능입니다.	묵은쌀	묵은쌀을 취사할 때 사용합니다.
증/찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	자동세척	취사·보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 백미고압메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르거나 백미쾌속 메뉴를 선택하면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 13분정도 걸림)</li> <li>· 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오.</li> <li>· 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> </ul>		

※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.

## 자동(살균)세척은 이렇게 하십시오.



1. 내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려 주십시오.
2. 자동세척 버튼을 2회 눌러 메뉴를 선택한 후, 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.

## 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밀면에서 얻은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 "예약취사"와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 "일반취사"보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.


※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 "백미취사"보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

## 묵은쌀 취사기능

- 오래 보관한 쌀 또는 수분이 줄어든 마른 쌀로 지으면 밥이 퍼석하거나 설익을 수 있습니다.
- 추수 후 1년 이상 경과되었거나, 개봉 후 보관과정에서 쌀의 수분이 줄어든 마른 쌀의 경우는 묵은쌀 메뉴로 취사를 하시면, 더 좋은 밥맛을 얻을 수 있습니다. (쌀의 보관 및 수분 상태에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수도 있습니다.)
- 묵은쌀은 쌀의 보관 및 수분상태에 따라서 밥 상태의 차이가 날 수 있습니다.


※ 쌀 세척시 맑은물이 나올 때까지 깨끗이 세척하며 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다. 또한, 쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고 보온시 냄새가 나는 원인이 됩니다.

## 증/찜은 이렇게 하십시오.

- 

뚜껑 결합 손잡이를 "잠금"방향으로 맞추고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 증/찜을 선택합니다.

▶ 증/찜 메뉴가 선택되었을때는 표시부에 이전 취사시 설정시간이 표시됩니다.
- 시간 버튼을 눌러 시간을 설정합니다. (메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요)

  1. 시간 버튼을 누르면 증/찜 시간이 5분씩 증가합니다.
  2. 계속 누르고 있으면 설정 시간이 연속으로 증가합니다.
  3. 증/찜 시간은 10분~90분까지 설정 가능합니다.
- 

압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 증/찜 취사가 시작됩니다. 증/찜 취사가 시작되면 표시부의 "증/찜" 표시가 빙글빙글 돌아 가며 남은 시간이 표시됩니다.

## 고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>압력취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까?</li> <li>취사중 정전이 되지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 표시부에 "E_P" 표시가 나타나는지 확인하십시오.</li> </ul>
밥이 설이거나 퍼석할 때 또는 증밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>쌀을 깨끗이 씻었습니까?</li> <li>쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까?</li> <li>쌀을 개봉한지 오래되어 너무 밀라있지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>35쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> <li>물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.</li> </ul>
콩(잡곡)이 설일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.</li> </ul>
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴 선택은 맞게 하셨습니까?</li> <li>물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오.</li> <li>물 조절을 정확히 하십시오. (35쪽 참조)</li> <li>취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.</li> </ul>
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>물 조절은 확실히 하셨습니까?</li> <li>메뉴 선택을 확실히 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>35쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> </ul>
보온중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑을 꼭 닫았습니까?</li> <li>보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까?</li> <li>12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까?</li> <li>주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑을 완전히 닫아주십시오.</li> <li>보온중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오.</li> <li>보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오.</li> <li>백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.</li> </ul>
"E_" "E_P" "E_F" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도감지기 또는 Fan Motor 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>전원을 차단후 고객센터로 문의하십시오.</li> </ul>
버튼 입력시 "LJ" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>내술이 제품에 들어 있습니까?</li> <li>110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>내술이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오.</li> <li>본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
압력취사/백미쾌속 버튼이 작동되지 않고 "E01" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 "잠김"쪽으로 체결 하셨습니까?</li> <li>잠김 램프에 불이 들어와 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 완전히 "잠김"쪽으로 체결합니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약 버튼이 작동되지 않습니다.</li> </ul>
"E do" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 쪽으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 "열림"쪽으로 돌린 뒤 다시 "잠김"쪽으로 돌려 주십시오.</li> </ul>






## 고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객상담실로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증 상	확인사항	조치사항
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도감지기, 내솨외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도감지기, 내솨외면의 이물질 제거해 주십시오. (32~33쪽 참조)</li> </ul>
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>32~33쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.</li> </ul>
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이의 표시( )가 " " (잠김) 을 가리키고 있습니까?</li> <li>내솨에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까?</li> <li>내솨를 본체에 완전히 넣었습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 " " (열림) 상태로 놓고 닫아 주십시오.</li> <li>압력추를 찌면 다음 뚜껑을 닫습니다.</li> <li>내솨에 부착되어 있는 내솨 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.</li> </ul>
뚜껑 결합 손잡이가 " " (열림) 쪽으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?</li> <li>중기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 찌면 중기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오.</li> <li>압력추를 찌면 중기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.</li> </ul>
뚜껑 결합 손잡이가 " " (열림) 을 가리키고 있는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> <li>압력 때문입니다.</li> <li>압력추를 찌면 중기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.</li> </ul>
뚜껑 사이로 중기가 누설되거나 " " 하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까?</li> <li>패킹이 낡지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오.</li> <li>패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오.</li> <li>중기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 중기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객상담실로 문의하십시오.</li> <li>패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 중기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.</li> </ul>
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>내솨의 내부가 뜨겁지 않습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내솨 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다.</li> <li>취사 또는 요리가 취소되면 자동중기배출장치로 중기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.</li> </ul>
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사시 바람소리(" ")가 나지 않습니까?</li> <li>취사 및 보온중 " " 하는 소리가 납니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다.</li> <li>취사 및 보온중 " " 하는 소리는 내압력밥솨이 동작 될 때 나는 소리입니다. 정상입니다.</li> </ul>
현미가 제대로 발아되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까?</li> <li>묵은 현미를 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정격용량의 현미를 넣어주십시오.</li> <li>묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다.</li> </ul>

## Cảnh báo an toàn

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

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



### Cảnh báo



### (Nghiêm cấm)

Không để tay và mặt ở gần lỗ thoát hơi tự động hoặc van áp suất.

- Có nguy cơ bị bỏng.  
Không để tay hoặc mặt gần do hơi nước bốc ra trong khi nấu cơm hoặc nấu ăn rất nóng.
- Tuyệt đối không để cho trẻ em tiếp xúc.



Không sử dụng sản phẩm ở những nơi có nước như bồn rửa, nhà tắm hoặc những nơi có chất hóa học.

- Có nguy cơ rò rỉ điện và điện giật.
- Không sử dụng ở những nơi bụi bặm hoặc nơi có chất hóa học.
- Nếu bị nước vào sản phẩm, vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.



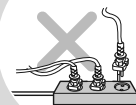
Không sử dụng sản phẩm gần nơi có ánh sáng mặt trời trực tiếp, gần bếp ga, lửa, thiết bị tỏa nhiệt...

- Có thể gây rò rỉ điện, điện giật, biến dạng, đổi màu và cháy.
- Không đặt dây nguồn gần nơi phát ra nhiệt. Có thể làm cho vỏ dây bị cháy, gây ra cháy hoặc điện giật. Thường xuyên kiểm tra trạng thái dây nguồn.
- Duy trì khoảng cách ít nhất 2 mét với các sản phẩm điện tử như âm thanh và TV.



Chỉ sử dụng ổ cắm điện xoay chiều 220V với định mức 15A trở lên và không cắm phích cắm ở nhiều sản phẩm vào cùng một ổ cắm.

- Sử dụng cùng lúc nhiều sản phẩm hoặc sử dụng với các thiết bị khác, có thể gây ra nhiệt, giật điện. Thường xuyên kiểm tra trạng thái dây nguồn, phích cắm và ổ cắm.
- Nếu phích cắm điện bị bẩn hoặc dính nước, hãy vệ sinh thật kỹ trước khi sử dụng.
- Sử dụng dây nối dài từ 15A trở lên.



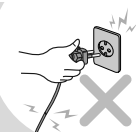
Không tháo rời hoặc sửa đổi sản phẩm.

- Có thể gây cháy hoặc điện giật.
- Ngoài nhân viên trung tâm kỹ thuật, không để bất cứ ai tháo rời hoặc sửa chữa. Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng để sửa chữa và khắc phục sự cố.



Nếu dây nguồn hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc ổ cắm bị lỏng, ngừng sử dụng và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng.

- Trong khi sử dụng, nếu vỏ dây nguồn bị bong hoặc bị xước, dễ dẫn đến cháy nổ và điện giật nên cần thường xuyên kiểm tra trạng thái dây nguồn, phích cắm và ổ cắm.
- Trường hợp dây nguồn hoặc ổ cắm bị hỏng, để tránh nguy hiểm, yêu cầu nhà sản xuất hoặc đại lý, nhân viên kỹ thuật đã có chứng nhận (kỹ thuật viên dịch vụ) tiến hành thay dây.
- Chỉ được sửa chữa tại trung tâm dịch vụ được chỉ định.



Không cho sản phẩm vào bồn rửa bát để rửa hoặc cho nước vào bên trong sản phẩm.

- Có thể dẫn tới rò rỉ điện, điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Nếu có nước vào sản phẩm, vui lòng ngừng sử dụng, tháo dây nguồn và liên lạc với phòng tư vấn khách hàng.

# Cảnh báo an toàn



Cảnh báo



(Nghiêm cấm)

Cấm không để giẻ lau, đồ trang trí hoặc các vật dụng khác chặn lỗ thoát hơi tự động và van áp suất.

- Có nguy cơ nổ do áp suất.
- Có thể dẫn tới biến dạng, biến màu và hỏng thiết bị.



Không phun hoặc cho thuốc sát trùng hoặc hóa chất vào trong sản phẩm.

- Có thể gây ra hỏa hoạn.
- Trong trường hợp có gián hay côn trùng vào bên trong sản phẩm, vui lòng liên hệ với phòng tư vấn khách hàng.



Không sử dụng lòng nồi đã bị biến dạng hoặc loại lòng nồi không phải của hãng

- Có thể dẫn tới vận hành bất thường hoặc gây cháy khi lòng nồi được làm nóng.
- Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng trong trường hợp lòng nồi bị rơi hoặc biến dạng.



<Lòng nồi>

Không để cho các vật lạ như kim, ghim vệ sinh hoặc các vật bằng kim loại rơi vào hoặc làm tắt lỗ thông hơi và hút hơi.

- Có thể gây ra giật điện và cháy nổ.
- Trừ trường hợp làm vệ sinh, không cho ghim vệ sinh vào lỗ hoặc các khe của sản phẩm.

Tuyệt đối không được mở nắp trong khi đang nấu cơm và nấu ăn.

- Do áp suất, không thể mở được nắp trong khi nấu cơm và nấu ăn.
- Nếu mở ra một cách miễn cưỡng, sẽ có nguy cơ bị bỏng và nổ.
- Nếu cần phải mở nắp trong khi đang nấu cơm hoặc nấu ăn, giữ nút Hủy trong khoảng 2 giây rồi kiểm tra xem áp suất bên trong đã được xả ra hết chưa và mở.

Không sử dụng mà không có lòng nồi bên trong.

- Có thể dẫn tới giật điện hoặc hỏng hóc.
- Không được cho gạo hoặc nước vào mà không có lòng nồi bên trong.
- Nếu gạo hoặc nước vào bên trong sản phẩm, không được lật ngược hoặc lắc sản phẩm. Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.

Trong khi đang nấu cơm hoặc nấu ăn, không được ấn nút mở nắp hoặc xoay núm điều chỉnh nắp sang phía (mở).

- Trường hợp cố tình mở, có nguy cơ bị bỏng và nổ do áp suất.
- Sau khi nấu cơm xong, chỉ mở khóa nắp nồi sau khi hơi nóng đã được xả hết.

Chú ý không đặt các vật nặng lên dây nguồn hoặc không để nồi đè lên dây nguồn.

- Có thể gây cháy hoặc điện giật.
- Thường xuyên kiểm tra tình trạng của dây nguồn.



Không cố kéo Clean Steam Vent ra.

- Nếu tháo ra, sẽ dẫn tới tắc lỗ thoát hơi.
- Trước và sau khi sử dụng, kiểm tra trạng thái kết nối của Clean Steam Vent và xem có tạp chất không.
- Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ nếu Clean Steam Vent bị bong ra hoặc bị kết nối lỏng.
- Chú ý giữ gìn sạch sẽ trước và sau khi sử dụng.

Không uốn cong, buộc hoặc kéo dây nguồn quá mức.

- Có thể gây ra hỏa hoạn do giật điện hoặc chập điện. Thường xuyên kiểm tra tình trạng của dây nguồn.

Chú ý không để cho dây nguồn hoặc phích cắm bị động vật cắn hoặc bị ảnh hưởng bởi các vật kim loại sắc nhọn như đinh.

- Hông hóc có thể dẫn tới hỏa hoạn, chập điện, điện giật. Thường xuyên kiểm tra trạng thái phích cắm và dây nguồn.

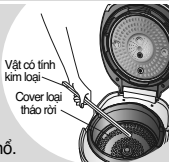


Dùng khăn khô lau sạch các chất bẩn dính ở phích cắm điện.

- Có thể dẫn tới hỏa hoạn.
- Thường xuyên kiểm tra tình trạng của phích cắm.

Không được cho các vật kim loại, để hấp, nắp có thể tháo rời vào mà không có lòng nồi bên trong. (Đặc biệt chú ý đối với trẻ em)

- Có thể gây ra giật điện và cháy nổ.



Vật có tính kim loại  
Cover loại tháo rời

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

- Để xa tầm tay trẻ em
- Thiết bị có thể gây sốc điện, bỏng, vv



# Cảnh báo an toàn



## Cảnh báo



## (Hướng dẫn)

Không được để sản phẩm trong thùng gạo hoặc lên kệ kín.

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



Các bệnh nhân đang sử dụng thiết bị hỗ trợ y tế sử dụng điện và máy tạo nhịp tim nhân tạo cần tham khảo ý kiến của bác sĩ trước khi sử dụng sản phẩm này.

- Thiết bị này khi vận hành có thể gây ảnh hưởng tới hoạt động của các thiết bị y tế sử dụng điện và máy tạo nhịp tim nhân tạo.



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

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



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

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



## Chú ý



## (Nghiem cấm)

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

Không được cho quá dung tích tối đa.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Không sử dụng nguồn điện nào khác ngoài AC 220V.

- Có thể gây giật điện, hỏa hoạn.
- Sản phẩm không hoạt động bình thường.
- Không sử dụng máy biến áp từ nguồn điện 110 V sang 220V.

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

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



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

- Có thể bị hỏng và bị mùi.

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

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



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

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

# Cảnh báo an toàn

## ! Chú ý

## ⊘ (Nghiêm cấm)

**Cấm sử dụng ở những nơi dốc hoặc không bằng phẳng.**

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



**Trường hợp lớp ngoài của lòng nồi được mạ titan**

- Trường hợp lớp ngoài của lòng nồi được mạ titan, màu bên ngoài của lòng nồi sẽ trở nên đậm màu sau một thời gian dài sử dụng.
- Nếu dùng giẻ rửa bát có kim loại để rửa bên ngoài lòng nồi được mạ titan, có thể làm hỏng lớp mạ nên khi rửa, cần dùng chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển, giẻ mềm.
- Khi rửa lòng nồi lớp ngoài được mạ titan, lớp mạ bên ngoài lòng nồi có thể bị xước do ma sát với bồn rửa và các dụng cụ nhà bếp khác, nhưng không ảnh hưởng tới tính năng của sản phẩm.

**Trường hợp lớp ngoài lòng nồi được mạ vàng đồng**

- Để bảo vệ lớp mạ vàng đồng, lòng nồi đã được xử lý dán một lớp film bảo vệ trong suốt. Cho dù lớp film bảo vệ có bị bong thì cũng không ảnh hưởng tới tính năng của sản phẩm. (Lớp film bảo vệ có thể bong ra tùy theo cách sử dụng.)

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

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



**Không cố tình mở nắp khi nắp bị khóa trong khi nấu ăn, nấu nướng hoặc giữ ấm.**

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



## ! Chú ý

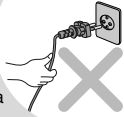
## ! (Hướng dẫn)

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

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

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

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



**Nếu bị mất điện trong khi đang nấu cơm hoặc nấu ăn, thiết bị xả hơi tự động hoạt động sẽ làm cho nguyên liệu nấu ăn có thể bị bắn ra ngoài**

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

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

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

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

**Vệ sinh sau khi nấu ăn**

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



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

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



**Chú ý giữ khoảng cách từ 30cm trở lên với sản phẩm trong khi sử dụng.**

- Từ trường có thể được phát ra từ các sản phẩm điện tử.

## Tên của từng bộ phận

### Tên của từng bộ phận (bên ngoài)

Soft Steam Cap



**Van áp suất**

Cần cho van áp suất cân bằng trước khi nấu cơm hoặc nấu ăn.

Điều chỉnh cho áp suất bên trong cân bằng, dùng tay nghiêng để xả hơi.

**Lỗ thoát hơi tự động**

Tự động xả khí khi kết thúc nấu cơm hoặc nấu ăn, khi giữ ấm.

Nếu cần, cũng có thể giữ nút Hủy (2 giây) để thoát hơi nước.

**Núm điều chỉnh nắp**

Khi nấu cơm hoặc nấu ăn, hình núp điều chỉnh phải luôn ở hướng "🔒" (khóa).

**Nút mở nắp**

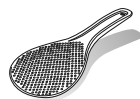
Sau khi xoay núp điều chỉnh nắp từ "🔒" (khóa) sang "🔓" (mở), ấn nút mở nắp để mở. (Không nhấn nút mở nắp trong khi nấu cơm hoặc nấu ăn.)

**Bộ phận điều khiển chức năng và phần hiển thị**

### Hướng dẫn về phụ kiện



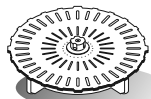
Hướng dẫn sử dụng



Muôi múc cơm

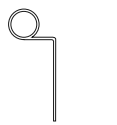


Cốc đo



Đế hấp

(Vui lòng tham khảo "Hướng dẫn nấu ăn" về cách sử dụng đế hấp.)

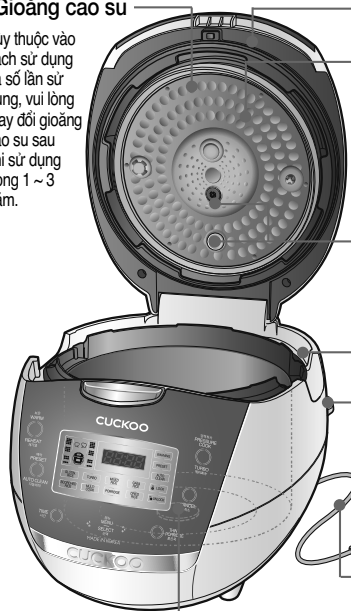


Pin vệ sinh  
(Được gắn ở dưới đế thân nồi.)

### Tên của từng bộ phận

Giống cao su

Tùy thuộc vào cách sử dụng và số lần sử dụng, vui lòng thay đổi giống cao su sau khi sử dụng trong 1 ~ 3 năm.



**Nắp**

**Nắp nồi bên trong**

**Tay cầm lòng nồi**

**Lòng nồi**

Đặt lòng nồi vào chính xác

**Clean Steam Vent**

**Khay đựng nước có thể tháo rời.**

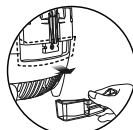
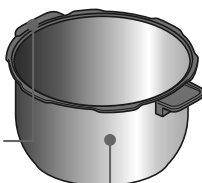
Thường xuyên đổ nước trong khay sau khi nấu cơm hoặc giữ ấm. Để nước đọng trong khay đựng nước sẽ gây ra mùi.

**Giá để muối**

**Phích cắm điện**

**Dây nguồn**

**Thiết bị cảm biến nhiệt độ**





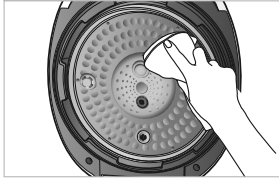
# Cách vệ sinh sản phẩm.

Lòng nồi



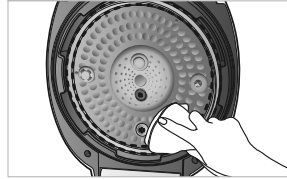
Lau sạch nước và tạp chất ở mặt dưới và mặt ngoài của lòng nồi. Giẻ rửa bát thô ráp, bàn chải, chất mài mòn... có thể làm bong lớp phủ, do đó sử dụng miếng bọt biển, vải mềm và chất tẩy rửa nhẹ để lau.

Nắp nồi bên trong



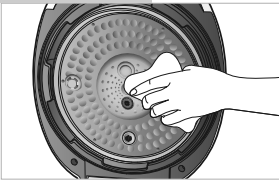
Dùng giẻ lau sạch nếu nước cơm dính ở nắp nồi. Cần chú ý khi làm sạch vì phần ngoài cùng của nắp được làm bằng kim loại.

Giống cao su



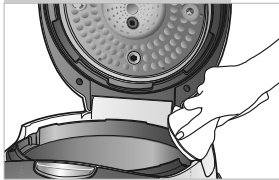
Chú ý không làm rơi giống cao su khi vệ sinh. Lau nhẹ nhàng và không làm bong khỏi sản phẩm. Dùng ngón tay ấn lại những chỗ bị bong sao cho giống được lấp chặt vào rãnh trên nắp.

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.

## Chú ý khi không đóng được nắp

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



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



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

## Cách sử dụng núm điều chỉnh nắp

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



# Cách vệ sinh sản phẩm.

## Phương pháp làm sạch van áp suất bị tắc

### Van áp suất

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

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

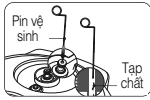
### <Cách vệ sinh lỗ thoát hơi/van áp suất>



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



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



4 Dùng pin vệ sinh (được gắn ở mặt để 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.

**Nồi bên trong · Phụ kiện ▶ Vui lòng rửa bằng nước rửa bát và miếng bọt biển.**

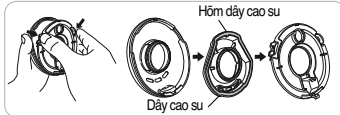
Giẻ rửa bát thô ráp	Giẻ rửa bát có kim loại	Chất mài mòn	Bàn chải sắt
---------------------	-------------------------	--------------	--------------

## Phương pháp vệ sinh Soft Steam Cap

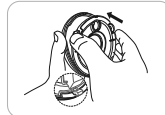
Không được chạm vào Soft Steam Cap sau khi nấu cơm hay nấu ăn vì rất nóng. Có thể bị bỏng.



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



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

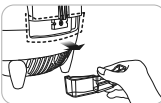


3 Lắp Soft Steam Cap và căn chỉnh hõm ở phía dưới rồi ấn theo hướng mũi tên để lắp đúng vào móc hai bên.

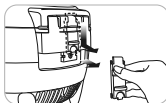


4 Lắp Soft Steam Cap vào sản phẩm như hình rồi ấn Soft Steam Cap và cố định chắc chắn.

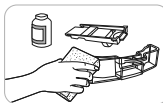
## Phương pháp vệ sinh khay đựng nước/tránh đọng nước ở đường thoát nước



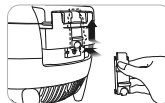
1 Tháo rời khay đựng nước.



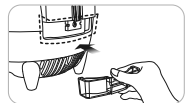
2 Cầm vào tay nắm của Cap thoát nước chống đọng nước và đẩy xuống phía dưới để tháo.



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

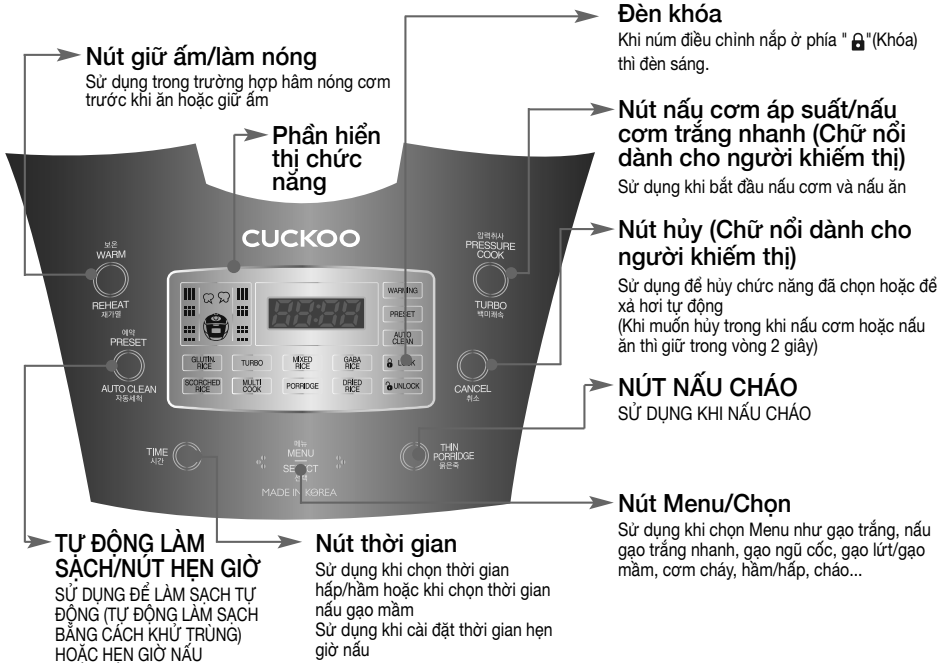


4 Sau khi vệ sinh, đẩy Cap thoát nước chống đọng nước lên phía trên như hình rồi lắp lại khay đựng nước.



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

# Tên và chức năng của các bộ phận thao tác tính năng/ Tính năng kiểm tra bất thường của phần hiển thị tính năng



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



<Màn hình trạng thái chờ>

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

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

- LJ** Hiện thị khi không có lồng nồi bên trong.
- E--** Hiện thị khi có bất thường ở Fan Motor hoặc thiết bị cảm biến nhiệt độ.  
Hiện thị nhấp nháy **E-- E.P. E.F.**  
→ Liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.
- EOI** Hiện thị khi ấn nút hẹn giờ hoặc nấu cơm áp suất/nấu gạo trắng nhanh ở trạng thái nút điều chỉnh nắp chưa được xoay. Xoay nút điều chỉnh về phía "🔒"(Khóa). Khi đó, đèn khóa sẽ sáng.
- E do** Hiện thị khi ấn nút hẹn giờ hoặc nấu cơm áp suất/nấu gạo trắng nhanh ở trạng thái chờ khi nút điều chỉnh nắp chưa một lần được chuyển sang phía "🔒"(Mở) kể từ sau khi nấu cơm xong. Tính năng kiểm tra thao tác của thiết bị cảm biến kết nối với nắp.  
Chỉ cần xoay nút điều chỉnh sang phía "🔒"(Mở) rồi xoay lại "🔒"(Khóa). Nếu vẫn đề vẫn chưa được xử lý, liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.
- E.P** Hiện thị khi có vấn đề ở Sensor môi trường. Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.
- EUF** Xuất hiện khi mạch điện tử bị lỗi. Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.
- ULF URF** Xuất hiện khi mạch điện tử có bất thường về kết nối. Vui lòng liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.

# Chuẩn bị trước khi nấu cơm

## 1 Rửa kỹ lòng nồi và lau sạch.

- ▶ Sử dụng một miếng vải mềm khi rửa lòng nồi.
- ▶ Nếu sử dụng giẻ chà mạnh, lớp phủ bên trong lòng nồi có thể bị bong ra.

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

- ▶ Đong đầy gạo tới miệng cốc đo thì tính là 1 phần.  
(Ví dụ: nếu cần đong 3 phần → 3 cốc, cần đong 6 phần → 6 phần)

## 3 Vo gạo trong bát đựng riêng bằng nước sạch.

## 4 Đổ gạo đã vo sạch vào lòng nồi.

## 5 Điều chỉnh lượng nước theo menu.

- ▶ Đặt lòng nồi lên mặt phẳng và đổ lượng nước phù hợp vào theo đúng mức được đánh dấu ở lòng nồi.
- ▶ Thang đo hiển thị trên lòng nồi và lượng nước khi gạo và nước được đổ vào nhau.
- ▶ Về việc điều chỉnh mức nước
- ▶ Điều chỉnh mức nước

- Gạo trắng, cơm cháy: cho lượng nước bằng với mức 'GLUTINOUS'.  
Có thể nấu gạo trắng tối đa 10 phần, cơm cháy tối đa 4 phần.

- ※ Gạo trắng: khi nấu gạo Việt Nam, cho lượng nước bằng với mức 'MIXED RICE'.  
Có thể nấu gạo Việt Nam cho tối đa 10 người.

- Gạo ngũ cốc : cho lượng nước bằng với mức 'MIXED RICE'.  
Có thể nấu gạo ngũ cốc tối đa 8 phần.

- Gạo lứt/gạo mầm: cho lượng nước bằng với mức 'GABA RICE'.  
Có thể nấu gạo lứt/gạo mầm tối đa 6 phần.

- Gạo cũ : cho lượng nước bằng với mức 'DRIED RICE'.  
Có thể nấu gạo cũ tối đa 6 phần.

- Cháo : cho lượng nước bằng với mức 'PORRIDGE'. Có thể nấu cháo tối đa 2 phần.

- Cháo loãng : cho lượng nước bằng với mức 'THIN PORRIDGE'.  
Có thể nấu cháo loãng tối đa 1.5 phần.

※ Vui lòng nấu hoặc luộc đậu, đậu đờ hoặc các loại hạt cứng theo menu ngũ cốc. Tùy thuộc vào loại hạt, có thể chưa chín kỹ.

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

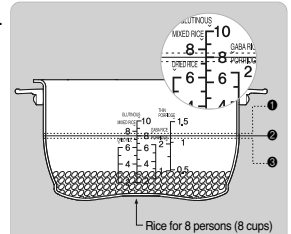
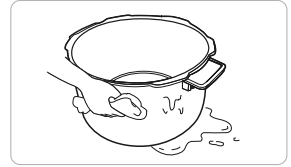
Chú ý cho lòng nồi vào đúng vị trí bên trong nồi.

- ▶ Nếu ở phía đáy nồi bị dính tạp chất hoặc gạo thì có thể không nấu cơm được hoặc có thể gây ra hỏng hóc.
- ▶ Không thể đóng nắp nếu không lắp lòng nồi vào đúng vị trí bên trong nồi.  
(Đặt lòng nồi vào đúng hõm bên trong nồi.)

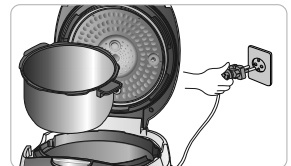
## 7 Sau khi đóng nắp, xoay núm điều chỉnh nắp tới vị trí khóa.

- ▶ Nếu đèn khóa sáng trên màn hình hiển thị tức là nắp đã được đóng hoàn toàn.
- ▶ Nếu núm điều chỉnh nắp không được đưa tới "🔒" (Khóa) mà đã ấn nút nấu cơm áp suất/nấu gạo trắng nhanh thì sẽ có âm cảnh báo và E01 được hiển thị, thông báo không thể nấu cơm được.
- ▶ Nếu cảm phích sử dụng ở trạng thái núm điều chỉnh nắp ở vị trí "🔒" (Khóa) thì sẽ xuất hiện E03. Trong trường hợp này, xoay núm điều chỉnh về vị trí "🔒"(Mở) rồi xoay lại về "🔒"(Khóa) rồi sử dụng.

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



- ❶ Khi nấu gạo cũ hoặc cơm cháy: cho nhiều nước hơn quy định.
- ❷ Nếu nấu 8 phần gạo (8 cốc đong) thì cho lượng nước bằng với mức 8 "nấu gạo trắng áp suất".
- ❸ Nếu muốn nấu cơm khô hoặc gạo đã ngâm nước: cho ít nước hơn quy định.
- ❹ 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 Ấn nút Menu/Chọn để chọn menu mong muốn.

- Chỉnh van áp suất nằm ngang trước khi nấu.
- Mỗi khi ấn nút menu thì sẽ chọn lựa theo thứ tự sau gạo trắng áp suất → gạo trắng nhanh → gạo ngũ cốc → gạo lứt/gạo mầm → cơm cháy → hầm/hấp → cháo → gạo cũ.
- **BẮT ĐẦU NẤU KHI ẤN NÚT NẤU CHÁO**



Ví dụ: Nếu chọn nấu gạo trắng nhanh

## 2 Ấn nút Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh để bắt đầu nấu.

- Trước khi nấu, bắt buộc phải xoay núm điều chỉnh nắp về vị trí "🔒" (Khóa) và ấn nút Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh để bắt đầu.
- Nếu không đưa núm điều chỉnh nắp về vị trí "🔒" (Khóa) thì khi ấn nút Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh, sẽ phát ra âm cảnh báo và hiển thị "E0" đồng thời không bắt đầu nấu được.



Ví dụ: Khi nấu cơm gạo trắng

## 3 Nấu nhiệt độ thấp (ví dụ, gạo trắng)

- "E0" hiển thị sẽ chạy theo chiều kim đồng hồ trong khi nấu và thời gian nấu còn lại sẽ được hiển thị. Thời gian nấu còn lại khác nhau tùy theo menu.
- Trước khi kết thúc nấu tầm 2~3 phút, sẽ có âm báo sẽ xả hơi và hơi được xả tự động nên cần chú ý không để bị bỏng và giật mình.

Ví dụ: Nếu còn 14 phút



## 4 Kết thúc nấu

- Khi kết thúc nấu, sẽ có âm báo kết thúc và tính năng giữ ấm được khởi động.
- 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 núm điều chỉnh nắp thì nghiêng van áp suất để hơi nóng được xả ra hết thì có thể xoay được núm.
- Không nhấn nút Hủy trong khi nấu. Sẽ dẫn tới hủy nấu cơm.



## Thời gian nấu theo thực đơn

Loại	Nấu gạo trắng áp suất cao	Nấu gạo trắng nhanh	Gạo ngũ cốc	Gạo lứt /gạo mầm	Cơm cháy	Cháo	Cháo loãng	Gạo cũ	Hấp /hầm	Tự động khử trùng
Lượng nấu	2 ~ 10 phần	2 ~ 6 phần	2 ~ 8 phần	2 ~ 6 phần	2 ~ 4 phần	1 ~ 2 phần	0.5 ~ 1.5 phần	2 ~ 6 phần	Vui lòng tham khảo hướng dẫn nấu chi tiết cho mỗi menu.	Mức nước 2 của gạo trắng
Thời gian nấu	Khoảng 27 ~ 37 phút	Khoảng 13 ~ 24 phút	Khoảng 41 ~ 49 phút	Khoảng 53 ~ 62 phút	Khoảng 36 ~ 41 phút	Khoảng 78 ~ 98 phút	Khoảng 81 ~ 111 phút	Khoảng 39 ~ 44 phút		Khoảng 19 phút

※ Nếu nấu cơm sau khi nấu các món hấp/hầm thì để bị lẫn mùi.

(Tham khảo trang 45~46 và vệ sinh sạch nầm và gioăng cao su rồi sử dụng.)

※ Thời gian nấu cho mỗi menu có thể khác nhau tùy thuộc vào môi trường sử dụng của sản phẩm.

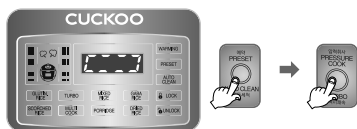
# Phương pháp nấu cơm

## Cách sử dụng menu nấu ăn

Nấu gạo trắng áp suất cao	Sử dụng khi nấu gạo trắng dẻo.	Gạo ngũ cốc	Sử dụng để nấu gạo trắng đã trộn với hạt ngũ cốc.
Gạo lứt /gạo mầm	Sử dụng để nấu gạo lứt hoặc gạo lứt đã nảy mầm.	Cơm cháy	Sử dụng khi muốn nấu cơm có cháy.
Cháo	Tính năng nấu cháo.	Gạo cũ	Sử dụng để nấu gạo cũ.
Hấp / hầm	Cài đặt thời gian hấp bằng tay.	Tự động vệ sinh	Sử dụng để làm sạch mùi sau khi nấu ăn hoặc nấu cơm, giữ ấm.
Nấu gạo trắng nhanh	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sau khi chọn menu nấu gạo trắng áp suất, ấn nút Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh hoặc chọn menu nấu gạo trắng nhanh thì nồi sẽ nấu gạo trắng nhanh và thời gian nấu sẽ được giảm xuống. (Mất khoảng 13 phút cho hai phần cơm trắng)</li> <li>Cơm nấu ở chế độ này không ngon bằng khi nấu thường nên chú ý chỉ sử dụng cho 6 phần ăn trở xuống.</li> <li>Trước khi nấu, ngâm gạo khoảng 20 phút thì khi nấu nhanh, cơm sẽ ngon hơn.</li> </ul>		

※ Vui lòng tham khảo hướng dẫn nấu chi tiết cho mỗi menu.

## Hướng dẫn vệ sinh tự động (khử trùng).



- Đổ nước vào trong nồi cho tới mức nước 2 của gạo trắng rồi đóng nắp, xoay núm điều chỉnh nắp sang phía khóa.
- ẤN NÚT TỰ ĐỘNG LÀM SẠCH HAI LẦN VÀ CHỌN CHƯƠNG TRÌNH NẤU, SAU ĐÓ NHẤN NÚT NẤU AP SUẤT/NẤU NHANH

## Melanogenesis (bột gạo mịn)

Cơm được nấu bằng nồi áp suất này có một lớp màu vàng ở phía dưới. Đó là do nồi được thiết kế để cho lượng nước có trong hạt gạo đã được hấp thụ vào bên trong, tạo nên hiện tượng Melanogenesis, mang tới mùi vị thơm ngon cho cơm. Đặc biệt, khi sử dụng tính năng "Nấu hẹn giò", hạt gạo được ngâm trong thời gian dài sẽ tạo ra một lớp bột gạo mịn ở đáy nồi nên so với "nấu bình thường", hiện tượng Melanogenesis sẽ được tăng lên.

※ Trường hợp nấu gạo trắng được trộn lẫn với ngũ cốc, hiện tượng Melanogene (bột gạo mịn) sẽ được tăng lên so với "nấu gạo trắng".

## Tính năng nấu gạo cũ

- Khi nấu gạo đã được bảo quản trong thời gian dài hoặc đã khô, còn ít lượng nước, cơm dễ bị khô tori hoặc chưa chín.
- Đối với gạo khô đã hơn 1 năm kể từ khi thu hoạch hoặc gạo đã lưu trữ lâu sau khi mua, lượng nước trong gạo rất ít nên nếu nấu menu gạo cũ thì cơm sẽ ngon hơn. (tùy theo trạng thái bảo quản và lượng nước trong gạo mà có thể hình thành melanogenesis.)
- Tùy thuộc vào điều kiện bảo quản và lượng nước của gạo, cơm có thể khác nhau.

※ Vo gạo sạch cho tới khi được nước trong. Do bảo quản trong thời gian dài thì chất lượng sẽ giảm nên cần mua lượng ít để sử dụng. Ngoài ra, gạo khô sẽ làm cho vị của cơm không ngon và khi giữ ấm, sẽ gây ra mùi.

## Phương pháp hấp/hầm

- Xoay núm điều chỉnh nắp sang phía "K" (Khóa), ấn nút menu/chọn và chọn hấp/hầm.



  - ▶ Khi menu Hấp/hầm được chọn, thời gian đã đặt cho lần nấu trước được hiển thị trên màn hình.
- Ấn nút thời gian để cài đặt thời gian. (Vui lòng tham khảo hướng dẫn nấu cho từng menu)

  - Nhấn nút thời gian sẽ tăng thời gian hấp / hầm thêm 5 phút.
  - Nhấn và giữ để tăng thời gian cài đặt liên tục.
  - Có thể cài đặt thời gian hấp/hầm từ 10 ~ 90 phút.
- Ấn nút Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh.

  - ▶ Khi menu Hấp/hầm được chọn, thời gian đã đặt cho lần nấu trước được hiển thị trên màn hình.

# Kiểm tra trước khi báo cáo sự cố

▼ Nếu có bất thường xảy ra khi sử dụng sản phẩm, vui lòng kiểm tra những nội dung sau trước khi liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.

Triệu chứng	Nội dung kiểm tra	Nội dung xử lý
Cơm không chín	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã nhấn nút Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh chưa?</li> <li>• Không mất điện trong khi nấu ăn?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sau khi chọn Menu mong muốn, phải ấn Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh 1 lần và kiểm tra xem  có hiển thị trên màn hình không.</li> </ul>
Cơm bị sượng, bị sạn hoặc cứng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có sử dụng cốc đong chưa?</li> <li>• Đã điều chỉnh lượng nước chính xác chưa?</li> <li>• Đã vo gạo sạch chưa?</li> <li>• Nấu cơm sau khi ngâm gạo lâu?</li> <li>• Gạo đã mua và bảo quản trong thời gian dài?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tham khảo trang 48 để sử dụng đúng cách.</li> <li>• Cho thêm một nửa lượng nước và nấu.</li> </ul>
Đậu (ngũ cốc) chưa chín	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đậu (ngũ cốc) có bị khô quá không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ngâm hoặc luộc đậu(ngũ cốc) rồi nấu bằng menu Gạo ngũ cốc. Tùy thuộc vào loại hạt, có thể chưa chín kỹ</li> </ul>
Cơm quá nát	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã chọn đúng menu chưa?</li> <li>• Đã điều chỉnh lượng nước chính xác chưa?</li> <li>• Có mở nắp nồi trong khi đang nấu không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chọn đúng menu mong muốn.</li> <li>• Điều chỉnh lượng nước chính xác. (Xem trang 48)</li> <li>• Sau khi có âm báo đã nấu cơm xong, mở nắp khi áp suất đã được xả hết và đảo cơm</li> </ul>
Nước cơm bị trào ra trong khi nấu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có sử dụng cốc đong chưa?</li> <li>• Đã điều chỉnh lượng nước chính xác chưa?</li> <li>• Đã chọn đúng menu chưa?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tham khảo trang 48 để sử dụng đúng cách.</li> </ul>
Có mùi trong khi giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã đóng nắp chặt chưa?</li> <li>• Phích cắm có bị rút khỏi ổ trong khi giữ ấm không?</li> <li>• Lượng cơm giữ ấm trong thời gian 12 tiếng trở lên có quá ít không?</li> <li>• Có cho muối hoặc cơm nguội hay loại cơm khác vào giữ ấm không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đóng chặt nắp.</li> <li>• Luôn cắm phích điện trong quá trình giữ ấm.</li> <li>• Giữ ấm trong vòng 12 tiếng.</li> <li>• Ngoài gạo trắng, không giữ ấm các loại cơm và thức ăn khác.</li> </ul>
"E_P" "E_F" hiển thị trên màn hình	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hiện thị khi có bất thường về Fan Motor hoặc thiết bị cảm biến nhiệt độ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sau khi ngắt nguồn, liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.</li> </ul>
Xuất hiện  khi nhấn nút	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã cho nồi bên trong vào chưa?</li> <li>• Có sử dụng nguồn điện 110V không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Không thực hiện được tính năng khi chưa cho nồi bên trong vào. Vui lòng cho nồi vào.</li> <li>• Đây là sản phẩm sử dụng điện 220V. Hãy sử dụng nguồn điện phù hợp.</li> </ul>
Nút Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh không hoạt động và hiển thị "E_I"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đã xoay núm điều chỉnh nắp sang phía "🔒"(Khóa) chưa?</li> <li>• Đèn khóa có sáng không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Xoay núm điều chỉnh nắp sang phía "🔒" (Khóa). Nếu núm điều chỉnh không được khóa thì nút hẹn giờ nấu, Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh không dùng được.</li> </ul>
Hiện thị "E_d"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Không nhấn nút Nấu cơm áp suất/gạo trắng nhanh ở trạng thái hủy giữ ấm (trạng thái chờ) và chưa xoay núm điều chỉnh nắp sang phía "🔒"(Mở) sau khi nấu cơm xong?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Xoay núm điều chỉnh sang phía "🔒"(Mở) rồi xoay lại về phía "🔒"(Khóa).</li> </ul>

# Kiểm tra trước khi báo cáo sự cố

▼ Nếu có bất thường xảy ra khi sử dụng sản phẩm, vui lòng kiểm tra những nội dung sau trước khi liên hệ với văn phòng dịch vụ khách hàng.

Triệu chứng	Nội dung kiểm tra	Nội dung xử lý
Cơm bị cháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thiết bị cảm biến nhiệt độ, bên ngoài lồng nồi có bị dính nhiều gạo hay tạp chất không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lau sạch tạp chất dính ngoài lồng nồi và thiết bị cảm biến nhiệt độ. (Xem trang 45-46)</li> </ul>
Cơm có mùi lạ sau khi nấu hoặc trong khi giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã rửa sạch nồi sau khi nấu những món như sườn hầm...?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tham khảo trang 45-46 rồi lau sạch gioăng cao su và sử dụng.</li> </ul>
Không đóng được nắp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Núm điều chỉnh nắp  có được hiển thị là "🔒"(Khóa) không?</li> <li>Bên trong nồi có thức ăn nóng không?</li> <li>Lồng nồi đã được lắp đúng vào bên trong chưa?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xoay núm điều chỉnh nắp về phía "🔓"(Mở) rồi đóng lại.</li> <li>Nghiêng van áp suất rồi đóng nắp.</li> <li>Xoay tay cầm ở hai bên lồng nồi và chỉnh cho vào đúng khớp.</li> </ul>
Núm điều chỉnh nắp không xoay được sang phía "🔓"(Mở)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không xoay được núm điều chỉnh trong khi nấu cơm hoặc nấu ăn?</li> <li>Không xoay được núm điều chỉnh ở trạng thái hơi nóng chưa được thoát hết?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không mở được nắp trong khi nấu ăn hoặc nấu cơm. Không được cố tình mở nắp.</li> <li>Trong trường hợp bất khả kháng, giữ nút hùy trong vòng 2 giây rồi nghiêng van áp suất để xả hết hơi nóng rồi mở.</li> <li>Nghiêng van áp suất để xả hết hơi nóng thì có thể mở được nắp.</li> </ul>
Không mở được nắp dù cho núm điều chỉnh đã ở vị trí "🔓"(Mở)		<ul style="list-style-type: none"> <li>Nguyên nhân là do áp suất.</li> <li>Nghiêng van áp suất để xả hết hơi nóng thì có thể mở được nắp.</li> </ul>
Hơi nóng bị xì ra ở phần nắp và có tiếng "Xì"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gioăng cao su có bị dính tạp chất (hạt gạo) không?</li> <li>Gioăng cao su có bị dãn không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dùng khăn mềm hoặc vải mềm để lau sạch gioăng cao su.</li> <li>Luôn luôn giữ sạch sẽ xung quanh gioăng cao su.</li> <li>Nếu bị rò hơi nóng, phải giữ nút hùy trong vòng 2 giây và xả khí rồi tháo nguồn, ngừng sử dụng và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng.</li> <li>Tùy vào cách và số lần sử dụng, vui lòng thay gioăng cao su sau mỗi 1-3 năm. Việc sử dụng liên tục gioăng cao su cũ có thể dẫn đến rò rỉ hơi và không nấu được áp suất.</li> </ul>
Không ấn được nút Hủy trong khi nấu ăn hoặc nấu cơm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bên trong nồi có nóng không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trường hợp bất khả kháng cần phải hùy trong khi nấu cơm hoặc nấu ăn, nếu nhiệt độ bên trong nồi quá cao thì để đảm bảo an toàn, cần giữ nút Hủy trong vòng 2 giây thì mới có thể hùy nấu cơm hoặc nấu ăn được.</li> <li>Sau khi hùy nấu ăn hoặc nấu cơm, thiết bị tự động xả hơi nóng nên nguyên liệu nấu ăn bên trong có thể bị bắn ra ngoài. Do đó, cần chú ý không để bị bỏng mặt và tay.</li> </ul>
Có âm thanh bất thường trong khi nấu cơm hoặc giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có tiếng "vù" như tiếng quạt trong khi nấu cơm không?</li> <li>Có tiếng "Bii" trong khi nấu ăn và nấu cơm không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bên trong sản phẩm có motor quạt dùng để tản nhiệt. Nên âm thanh này không phải là bất thường.</li> <li>Tiếng "Bii" trong khi nấu cơm và nấu ăn là tiếng nồi áp suất IH vận hành. Nên âm thanh này không phải là bất thường.</li> </ul>
Gạo lứt không nảy mầm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã cho đúng lượng gạo lứt vào và tiến hành cho nảy mầm theo quy định?</li> <li>Có sử dụng gạo lứt đã cũ không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cho lượng gạo lứt vào đúng theo như quy định.</li> <li>Nếu sử dụng gạo lứt đã cũ thì tỷ lệ nảy mầm có thể bị giảm.</li> </ul>



# COOKING GUIDE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Boiled Rice	-	Glutinous Rice	Rice 6 cups *The "cup" in ingredients means a measuring cup in the rice cooker. 1 cup (180cc) is for one person	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put clean-washed rice in the inner pot and pour water up to the line for Glutin Rice. (Boiled Rice : 6, Pea Rice : 3)</li> <li>After locking the cover and choosing [Glutinous Rice] in the menu, push [Pressure Cooking] button.</li> </ol>
Pea Rice	-		3 cups of rice, 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1 1/2 teaspoonful of salt. ※ Boil pea before cooking.	
Booled Barly	-	Mixed Rice	2 cups of rice, a cup of barley	<ol style="list-style-type: none"> <li>Drain the grains after washing.</li> <li>Put clean rice with prepared ingredients with some salt and pour water up to the line 3 for glutin and mixed rice.</li> <li>After locking the cover and choosing [Mixed Rice] in the menu, push [Pressure Cooking] button.</li> </ol>
Five-grain Rice	-		Rice 1.5cup, millet 1/3cup, glutinous rice 1/2cup, red beans 1/3cup, sorghum 1/3cup and salt 1 teaspoon	
Boiled Fresh Germinated Brown Rice	4Hours	GABA	Brown rice 4 cups	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 2 for GABA rice.</li> <li>After locking the cover and choosing [GABA] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to 4hours.</li> </ol>
Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh			2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 nuggets of chicken chest flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary	
Mushroom Tian			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.	
Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)			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, 1/3 cup of water	
Boiled Brown Rice with Red Beans	0Hours		Brown rice 1 cup, rice 2 cup and red beans 1/3 cup ※ Boil red beans before cooking.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 3 for GABA rice.</li> <li>After locking the cover and choosing [GABA] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to 0hours.</li> </ol>
Pine Nut Porridge	-	Porridge	Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the prepared ingredients in the inner pot and pour water up to the appropriate line depending on the quantity of food to be served. Serving for 1: Rice porridge line marking 1, Serving for 1.5 : Rice porridge line marking 1.5, Serving for 2 : Rice porridge line marking 2 (* Note : Rice porridge cooks for maximum 2 servings)</li> <li>After locking the cover and choosing [Porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] button.</li> </ol>
Abalone Porridge			A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt	
Special Chicken Porridge			Rice 1cup, chicken 200g, chicken soup 600cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt ※ Seasoning : Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper	
White Porridge			Rice 1 cup	
Red Bean Porridge			Rice 1 cup, 1/3 cups of red bean, 1 cups of glutinous rice	

# COOKING GUIDE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions	
Sweet Pumpkin Soup	10Minutes		Sweet pumpkin 120g, bread crumbs 2 tablespoons, water 2/3cup, some salt and some milk Recipe	<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the prepared ingredients in the inner pot.</li> <li>After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to time.</li> </ol>	
Sweet Potato & Apple Porridge	20Minutes		Sweet potato 100g, apple 100g, water 1/4cup and some honey		
Thin Rice Gruel with Vegetables	20Minutes		Rice 1.2 cup, broccoli 30g, water 1/2 cup and some salt		
Steamed rice and tofu with vegetable	10Minutes		100g of rice, 60g of tofu, 20g of carrot, 10g of young pumpkin, 1 egg, 8 tablespoons of milk		
Soft rice with tuna and vegetable	10Minutes		100g of rice, 60g of tuna(can), 20g of bell pepper, 20g of carrot, 1 cup of water, little bit of laver powder		
Five-flavor Pork	40Minutes	Multi Cook	400g of pork, 1/3 cup of soy sauce, 2 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yarn Five flavors : 4 grains of black pepper, 5cm of cinnamon, 2 pieces of star anise	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pour 2 cup water in the inner pot and Put the prepared ingredients in the inner pot.</li> <li>After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to time.</li> </ol>	
Steak	30Minutes		Beef(for steak) 500g, some steak sauce, some salt, some ground pepper		
Steamed Rice Cake	45Minutes		5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of adzuki beans, 1 tablespoonful of salt, 5 tablespoonful of sugar and 3 tablespoonful of water		
Boiled Pork	40Minutes		Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi		
Steamed Blue Crab	30Minutes		Blue crab 2EA, beef 150g, tofu 1/2 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour		
Steamed Fish	30Minutes		Snapper 1EA, beef 50g, shitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg 1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper		
Steamed Clam	35Minutes		4 clams, 30g of beef, egg white 1EA, egg 1EA, 2 teaspoonful of minced Welsh onion, 1 teaspoonful of minced garlic, 1/2 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds		
Steamed Bean Curd	25Minutes		1.5 set of bean curd, a little bit of salt Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy		
Steamed Rib	45Minutes		Beef rib (port rib 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 teaspoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3tablespoons, chopped scallion 5tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon		Beef rib (port rib 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 teaspoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3tablespoons, chopped scallion 5tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon

# COOKING GUIDE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Steamed Chicken	40Minutes	Multi Cook	1 chicken (1Kg), potato 100g, carrot 100g, sugar 3 tablespoon, chopped scallion 1 teaspoon, crushed garlic 1 teaspoon, nicely aged soy sauce 6 tablespoons, ginger juice 1teaspoon, ground pepper 1/2teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1 1/2 tablespoon	Beef rib (port rib 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 teaspoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3tablespoons, chopped scallion 5tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon
Hard-boiled Cuttlefish	30Minutes		2 squid fish, 140g of spinach, 150g of carrot, 2 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of red pepper paste, 2 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 refined rice wine, 1 teaspoonful of sesame oil, 1 teaspoonful of red pepper powder	
Multi-Flavor Glutinous Rice	35Minutes		3 cups of glutinous rice, 60g of raisin, 15 hestnuts, 10 dates, 1tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 tablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to time.
Japchas (sir-fried vegetables, and shredded meat)	20Minutes		250g of cellophane, paprika (green, red) each 1EA, 100g of carrot, 100g of onion, some spinach, 100g of enoki mushroom, 100g of fish cake, cooking oil 2 tablespoon ※ Seasoning sauce : some sugar, some soy sauce, some sesame oil, some sesame salt	
Fresh Cream Cake	40Minutes		Flour(weak flour) 1 cup, 4 eggs, butter 1 tablespoon, milk 1/2 tablespoon, some vanilla perfume, 3/4 cup of sugar, some salt ※ Fruits : 2 Cherry, 5 strawberries, 1/3 can of tangerine, 1 kiwi	
Steamed Dumpling			Dumplings 20EA	
Steamed Eggplant			2 pieces of eggplants Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of thick soy, 1 red pepper, 1 green chilli, 1/2 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/2 pieces of Welsh onion, 4 pieces of garlic, 2 teaspoonful of sugar	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to time.
Steamed Pumpkin	30Minutes		1/2 pumpkin Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of thick soy, 1 tablespoonful of mined Welsh onion, 1/2 tablespoonful of sesame oil, 1/2 table tablespoonful of red pepper powder, a little bit of shredded red pepper, 1 teaspoonful of sugar, 1tablespoonful of minced garlic, 1/2 tablespoonful of ground sesame mixed with salt	
Steamed Chestnut			Chestnut 30EA	

# COOKING GUIDE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Sweet Potato	35Minutes	Multi Cook	Sweet potato 5EA ※When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.	1. Pour 2 cup water in the inner pot and place the steam plate. Put the prepared ingredients on top of the plate. 2. After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to time.
Potato	45Minutes		Potato (less than 200g) 6EA	
Corn	40Minutes		Corn 4EA	
Boiled egg	20Minutes		10 eggs, 2 cups of water, 1-2 drops of Vinegar	1. Put the egg, vinegar and water in the inner pot. 2. After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to time.
Steamed egg	20Minutes		3 eggs, 1.5 cup of water or kelp water, salted shrimps 1/2 teaspoon, some salt, 15g of carrot, 15g of green onion	1. Mix egg and water or water in a bowl and add finely chopped carrots and green onions. (chop pickled shrimp finely and add salt). 2. Lock the lid and select the menu with the Menu/Selection button. Press the Pressure Cook button.
Rice cake gratin			50g of rice cake for tteokguk, 1 boiled egg, 1 sweet potato, 40g of mozzarella cheese, 1 slice of cheddar cheese, some olive oil, 1/2 cup of white sauce, some parsley powder White sauce : 10g of flour, 10g of butter, 100g of milk, pinch of salt and white pepper (Melt butter, add flour and stir it, add milk and boil it until it gets thick, and apply salt and white pepper for seasoning.)	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to time.
Shrimp ketchup fried rice			10 medium size shrimps, 1/4 green onion, 20g of onion, 10g of carrot ※ Ketchup sauce : 3 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of starch powder, 1 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder	
Rice pizza			Dough ingredients : 200g of rice. Topping ingredients : 4 slices of ham, 4 button mushrooms, canned corn 2 tablespoons, 1 stick of crabmeat, 80g of mozzarella cheese, pizza sauce 8 tablespoons	
Butter Choco late Cake			200g of butter, 90g of sugar, 3 eggs, 110g of pancake powder, 70g of chocolate	
Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)	300g of rice cake bars (soft), 3 pieces of fish cake, 1/3 green onion, 60g of carrot Seasoning sauce : red pepper paste 3 tablespoons, starch syrup 1 tablespoon, sugar 1.5 tablespoon, soy sauce 1/2 teaspoon, 1/2 cup of anchovy water, some sesame salt			
Yogurt	6Hour	Yogurt	Milk 1L, Plain yogurt 290g	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. After locking the cover and choosing [Yogurt] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of menu to time.

# MEMO

# MEMO

# MEMO

# CUCKOO