

Operating Instructions

CRP-PK10 Series

1.8L(2~10 Persons)

CUCKOO

happiness

NO.1 CUCKOO

Electric Pressure Rice cooker/warmer



love

design

option

Thank you very much for purchasing "CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer
 Read the following instruction manual before use. Save this instruction manual for future reference.
 This manual will be useful if you have any questions or have problems operating the rice cooker.

CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
How to use extension cord / Specifications	5
Safety precaution	6~8
Name of each part	13
Name and function of each part	14
How to clean	23~24

WHEN USING

Preparations for cooking	15
How to cook	16~17
CUCKOO Customized Taste Function / For Nurungji (Korean Crispy Rice Snack)	18
How to use GABA Rice function	19
How to use Preset / Multi Cook function	20
How to make delicious rice	21
To keep cooked rice warm and tasty	22

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

RECIPES

RECIPES	58~59
---------	-------

MỤC LỤC

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Dặn dò quan trọng	4
Thông số sản phẩm	5
Cảnh báo an toàn	11~12
Tên các bộ phận	43
Tên và vai trò của các bộ phận chức năng	44
Cách bảo quản sản phẩm	53~54

KHI SỬ DỤNG

Chuẩn bị trước khi nấu	45
Cách nấu cơm	46~47
Nấu cơm theo cách của Cuckoo/ cách nấu cơm cháy	48
Cách nấu cơm gạo lứt nảy mầm	49
Hẹn giờ nấu cơm/ Cách nấu các món hấp đa năng	50
Để có bữa ăn ngon	51
Để giữ ấm cơm đúng cách	52

TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ HỖ TRỢ

Hãy kiểm tra kỹ sản phẩm trước khi gọi dịch vụ hỗ trợ	55~57
---	-------

HƯỚNG DẪN CÁCH NẤU CƠM

Hướng dẫn cách nấu cơm	62~63
------------------------	-------

목 차

사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	5
안전상의 경고	9~10
각 부분의 이름	28
기능 조작부의 이름과 역할	29
제품 손질 방법	38~39

사용할 때

취사 전 준비사항	30
취사는 이렇게 하십시오	31~32
쿠쿠 맞춤취사 / 누룽지는 이렇게 하십시오	33
현미발아는 이렇게 하십시오	34
예약취사 / 만능찜은 이렇게 하십시오	35
맛있는 밥을 드시려면	36
밥을 맛있게 보온하려면	37

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	40~42
-----------------	-------

요리안내

요리안내	60~61
------	-------

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. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
20. Do not use this pressure cooker to fry in oil.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Never immerse the appliance in water while cleaning.

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.

DẶN DÒ QUAN TRỌNG

1. Đọc tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng. Dùng tay cầm hoặc nút.
3. Để bảo vệ khỏi cháy, điện giật và/hoặc thương tích cho người sử dụng, không được cho dây điện, phích cắm hoặc thân nồi cơm xuống nước hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào.
4. Cần giám sát kỹ lưỡng khi trẻ em sử dụng hoặc ở gần thiết bị. Không được cho trẻ em sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát của người lớn.
5. Rút dây điện ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh thiết bị. Để thiết bị nguội trước khi tháo lắp các bộ phận và trước khi vệ sinh thiết bị.
6. Không sử dụng thiết bị khi dây điện hoặc phích cắm bị hư hỏng, sau khi thiết bị bị trục trặc hoặc hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Đem thiết bị đến trung tâm dịch vụ được chứng nhận gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
7. Việc sử dụng các linh kiện phụ thêm không được nhà sản xuất đề nghị có thể gây ra cháy, điện giật và/hoặc thương tích cho người sử dụng.
8. Nếu dây điện đi kèm bị hư, cần thay bằng dây điện đặc biệt hoặc linh kiện từ nhà sản xuất hoặc điểm bán.
9. Không sử dụng ở ngoài trời.
10. Không để dây điện thò ra bên ngoài bàn, kệ hoặc chạm các bề mặt nóng.
11. Không để dây điện ở trên hoặc gần bếp ga đang nóng, lò nướng điện hoặc lò vi ba đang nóng.
12. Luôn gắn dây điện vào thiết bị trước, sau đó gắn phích cắm vào ổ cắm điện trên tường. Để ngắt điện, chỉnh tất cả chế độ sang trạng thái "Tắt", sau đó rút dây điện khỏi ổ cắm điện trên tường.
13. Không được sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài những mục đích đã nêu.
14. Cần thận lúc di chuyển thiết bị khi đang chứa dầu nóng hoặc bất kỳ chất lỏng nóng nào.
15. Thức ăn quá khổ, bao bì bằng kim loại hoặc dụng cụ nấu ăn không được cho vào thiết bị do chúng có thể gây cháy hoặc điện giật.
16. Thiết bị bị trộm hoặc chạm vật liệu dễ cháy, bao gồm màn cửa, vải vóc, tường, v.v. trong khi sử dụng có thể gây cháy.
17. Để giảm nguy cơ điện giật, chỉ nấu trong lòng nồi đi kèm tháo lắp được.
18. Thiết bị nấu bằng áp suất cao. Sử dụng sai cách có thể gây ra vết thương bỏng. Trước khi sử dụng, vui lòng đặt thiết bị tại một vị trí chắc chắn. Xem "Hướng dẫn sử dụng".
19. Trước khi sử dụng, luôn luôn kiểm tra áp suất và xả van áp suất.
20. Không sử dụng thiết bị để chiên dầu.
21. Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) bị suy giảm thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị từ người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
22. Không đặt nồi cơm vào nước khi vệ sinh.

GIỮ LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY NỒI CƠM NÀY CHỈ SỬ DỤNG CHO MỤC ĐÍCH GIA DỤNG

DẶN DÒ QUAN TRỌNG THÊM

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

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

Để thiết bị nguội hoàn toàn.

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

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

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

"Thiết bị này có phích cắm phân cực (một chấu rộng hơn chấu còn lại).

Để giảm nguy cơ bị điện giật, phích cắm được thiết kế để ăn khớp với ổ cắm điện phân cực theo một chiều duy nhất.

Nếu phích cắm không hoàn toàn khớp với ổ cắm điện, phải đảo ngược phích cắm.

Nếu phích cắm vẫn không khớp, phải liên lạc với một thợ điện có bằng chứng nhận.

Không được chỉnh sửa phích cắm bằng bất kỳ cách nào."

SPECIFICATIONS / 제품규격 / THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Model Name / 모델명 / Mã sản phẩm		CRP-PK10 Series
Power Supply / 전원 / Nguồn điện		220 V ~ / 50-60 Hz
Power Consumption / 소비전력 / Điện năng tiêu hao		1150W
Cooking Capacity / 취사 용량 / Dung tích nấu	Glutinous Rice / 백미 / Cơm trắng	0.36~1.8L (2~10cups)
	High Heat Glutinous Rice / 백미고화력 / Cơm trắng nhiệt độ cao	
	Long Grain / 장립미 / Gạo hạt dài	0.36~1.44L (2~8cups)
	Mixed Rice / 잡곡 / Ngũ cốc	
	High Heat Mixed Rice / 잡곡고화력 / Ngũ cốc nhiệt độ cao	0.36~1.08L (2~6cups)
	Brown Rice / 현미 / Gạo lứt	
	High Heat Brown Rice / 현미고화력 / Gạo lứt nhiệt độ cao	
	GABA RICE / 현미발아 / Mầm gạo lứt	
	Turbo Glutinous Rice / 백미쾌속 / Nấu cơm trắng nhanh	0.36~0.72L (2~4cups)
	Nu Rung Ji / 누룽지 / Cơm cháy	
Porridge / 죽 / Cháo		
Thin Porridge / 묽은죽 / Cháo loãng	0.09~0.27L(0.5~1.5cups)	
Power Cord Length / 전원코드길이 / Chiều dài dây nguồn		1.2m
Presssure / 사용압력 / Áp suất sử dụng		78.4KPa(0.8kgf/cm ²)
Weight / 중량 / Trọng lượng		6.9kg
Dimension / 치수 / Kích thước	Width / 폭 / Chiều rộng	29.4cm
	Length / 길이 / Chiều dài	39.5cm
	Height / 높이 / Chiều cao	29cm



SAFETY PRECAUTIONS

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

<p>Warning 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>• Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.</p>
<p>Caution 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 put your hands or face near Automatic Steam Outlet and Pressure Weight.

- It can cause burn. Steam that releases from the appliance is extremely hot, so do not put your hands or face near the appliance.
- Especially keep the appliance out of children’s reach.

Do not clean the appliance in the sink or pour water into the appliance.

- It can cause electric leakage, electric shock and fire.
- If the water gets into the appliance, stop using the appliance immediately and pull out the power plug and contact service center.

Do not use the appliance near direct ray of light, gas range, lighter or any heating appliances.

- It can cause electric leakage, electric shock, deformation, discoloration and fire.
- Do not place the appliance near the heating appliance. Sheath of the cord might melt and cause fire, electric shock. Check the power cord and plug frequently.

Do not block Pressure Weight and Automatic Steam Outlet or cover Automatic Steam Outlet with cloth, dolly or any other object.

- It can cause explosion by pressure.
- It can cause deformation, discoloration and malfunction.

Do not disassemble or alter the appliance.

- It can cause fire and electric shock.
- Do not disassemble or repair the appliance other than qualified engineer.

Please contact with service center or dealer for repair and report malfunction.

Do not use deformed or inappropriate Inner Pot.

- It can cause malfunction and fire due to Inner Pot overheat.
- If you drop the Inner Pot or Inner Pot is been deformed, please contact service center or dealer.

Use a single socket with the rated current above 15A and 220V.

Do not use several appliances with one socket.

- Use several appliances in one socket can cause overheating, fire or electric shock. Check the power cord and plug frequently.
- If there are moisture or foreign substances on the power plug, clean the power plug before use.
- Use extension cord with the rated current above 15A.

Do not use the appliance without the Inner Pot.

- It can cause electric shock or malfunction.
- Do not put rice or water into the appliance without Inner Pot.
- When rice or water get into the appliance, do not flip or shake the appliance and contact service center or dealer.

Do not use the appliance where water can get into the appliance such as sink or bathroom, or use outdoors where can expose to snow.

- It can cause electric leakage and electric shock.
- If water get into the appliance, please contact with service center or dealer.

Do not push open button or turn handle to open position while cooking.

- If open the lid by force, it can cause burn and explosion due to pressure.
- Operate Lock/Unlock Handle after the steam is completely released after cooking.

If power cord or power plug is damaged or socket is loosen, stop using the appliance and contact with service center or dealer.

- Due to careless using of the appliance, if sheath of power cord peels off or damaged, it can cause fire and electric shock. Check the power cord and plug frequently.
- If power cord or power plug is damaged, to prevent any danger, change the power cord by qualified engineer(A/S engineer), manufacturer or dealer.
- Must repair the appliance at designated service center.

Do not put Detachable Cover, Steam Plate or metallic substances without Inner Pot when using the appliance. (Especially take caution with children)

- It can cause electric shock and fire

This device is not intended for use by people who lack physical, sensory, and mental abilities or lack the experience and knowledge to safely use the device without supervision or instruction, including children.

- Keep device out of reach of children.
- Device may cause electric shock, burns, etc





SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Do not

Do not spray or put pesticides or chemical inside of the appliance.

- It can cause fire.
- If cockroaches or insects get into the appliance, contact service center of dealer.

Do not clog intake/exhaust port or gap with niddle, cleaning pin, metallic material or foreign substances.

- It can cause electric shock and fire.
- Do not put cleaning pin into gap other than steam vent.

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

- It can cause an electric shock or fire due to short circuit.
- Check power cord frequently.

Do not place the appliance in shelf or rice chest.

- Do not place power cord between furniture. It can cause fire or electric shock. Check power cord frequently.
- If steam blocked by furniture during cooking, it can cause damage to the appliance, fire and electric shock.

Do not place heavy objects on the power cord or power cord been pushed against the floor.

- It can cause fire and electric shock. Check power cord frequently.

Do not alter(extend or connect) power cord without qualified technician.

- It can cause electric shock or fire.

Must clean foreign substances(rice, food residue etc.) on Temperature sensor, inside of the appliance, heating plate and/or outside of the Inner Pot before use.

- Check for foreign substances before using.
- It can cause fire due to Inner Pot over heating as Temperature sensor cannot sensing temperature correctly.

Please dry your hands before plug or unplug power plug from socket.

Please use the power plug to plug or unplug.

- Unplug the power cord with wet hands can cause electric shock.
- If pull power cord by force, it can damage the power cord and cause electric leakage or electric shock.

Do not use power cord to lift or move the appliance.

- It can cause fire by short circuit.

Do not open the lid while cooking.

- The lid cannot be opened during cooking.
- If open the lid by force, it can cause burn and explosion.
- If must open the lid during cooking, press "Cancel" button for 2 seconds and open the lid after check inner pressure is completely released.

Do not plug and unplug the power cord repeatedly.

- It can cause electric shock and fire.

Take caution that power cord and power plug are not to be damaged by animal attack or sharp objects such as nail.

- Damage can cause short circuit, electric shock, and fire. Check power cord and power plug frequently.

If strange sound or smell or smoke comes out from the appliance, remove the power plug immediately and contact with service center or dealer.

Do not use the appliance over maximum capacity.

- It can cause overflow or breakdown.
- When cook the porridge, do not cook over maximum capacity.

Do not touch Inner Pot, inside of the appliance, heating plate and Pressure Weight while using or immediately after using as they are extremely hot.

- It can cause burn by high heat.
- When pressure weight tilt, it can cause burn by steam.

Do not place or use magnetic objects on or near the appliance.

- It can cause malfunction.

Do not drop or give serious impact to the appliance.

- It can cause malfunction and cause safety problem.

Only use the appliance with current 220V.

- It can cause electric shock and fire.
- It can cause malfunction.
- Do not use transformer to raise the voltage from 110V to 220V.

Do not use the appliance on cushion, carpet, electric pad etc.

- It can cause fire and deformation. Check the appliance frequently.



SAFETY PRECAUTIONS



Caution

Do not use the appliance for other than cooking, warming, and designated menu, such as boiling water, sweet rice drink, seaweed soup, curry, frying, etc.

- It can cause malfunction and smell.

Do not use the appliance on rough or tilted top.

- It can cause burn or malfunction.
- Be careful that the power cord tripped by hands, feet, or other objects and fall.

When unplug the power plug, hold power plug to unplug it.

- If power cord is been damaged, it can cause electric shock or fire.

Unplug the power plug from socket when the appliance is not in use.

- It can decrease insulation function and cause electric shock, electric leakage and fire.

Do not use Inner Pot for other purposes or put it on the fire.

- It can cause Inner Pot deformation and coating peel off which can cause malfunction.

Do not turn Lock/Unlock Handle by force, if Handle is not turning smoothly after cooking or during warming.

- It can cause fire and damage to the appliance.
- Tilt the Pressure Weight to remove the pressure, and turn the Lock/Unlock Handle to unlock position after check if steam is completely released.
- Take caution for burns from steam releasing when open the lid after cooking.

Please contact with service center When Inner Pot coating start to peel off.

- Inner pot coating may peel off after using the appliance for long period.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the Inner Pot, since rough scrub or metallic scrub are abrasive to the coating.
- When clean sharp cutlery (fork, spoon, chopsticks etc.) inside of the Inner Pot, it can damage Inner Pot coating.

Do not lift the appliance by holding Lock/Unlock Handle or Inner Pot Handle.

- It is dangerous ss lid may open if lift the appliance by holding Lock/Unlock Handle or Inner Pot Handle.
- Use the handle at the bottom of the appliance to lift safely.



Do not

Always turn the Lock/Unlock Handle to lock position even unplug the appliance.

- When Inner Pot is remaining hot or leave hot rice in the appliance after cooking, and not turn the Lock/Unlock Handle to lock position even unplug the appliance, it can cause deformation or damage to the appliance due to pressure inside.
- Turn the Lock/Unlock Handle at lock position during cooking and keep warm when using the appliance.

Wipe off any excessive water on the appliance after cooking.

- It can cause smell and discoloration.
- Wipe off collected water in the dew dish.

Please contact with service center When button is not working properly before or after using the appliance.

When black out occurs during cooking, automatic steam release device will operate. Take caution for spurting food from the vent while release steam.

- Please start cooking with an indicated amount of rice and water.
- It can cause overflow if the amount of water is exceeds the indicated water level.
- Please start cooking in a status that Steam Control Cap is installed completely.

Please clean the appliance after cooking.

- After cooking chicken soup, multi cook dishes, and etc., the smell may be absorbed.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the Inner Pot, since rough scrub or metallic scrub are abrasive to the coating.
- Use the appliance after cleaning the oven packing, top heater plate, and Inner Pot(refer to page 43~46).
- Based on usage environment and method, Inner Pot coating may peel off. Please contact with service center if Inner Pot coating starts to peel off.

Be cautious when steam is releasing.

- When steam is releasing it may cause loud sound. Do not be surprised.
- Please keep the appliance out of children's reach. It can cause burn.

When possible, only use warming function when cooking White Rice. Other foods are easily spoiled.



안전상의 경고

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

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

! 경고 **⊘** (금지)

사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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

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

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

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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

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

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

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

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

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

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

제품을 싱크대에 넣고 뜨거운 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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

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.

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.

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

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 서비스센터로 꼭 문의 하십시오.

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

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

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

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

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

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

취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

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

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

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

전원플러그를 반복하여 뽑아 꽃았다 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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

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





안전상의 경고

⚠ 주의

⊘ (금지)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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

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

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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

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

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

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

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

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

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

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

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

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

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

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력추를 찢혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려주십시오.
- 취사나 요리 완료후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.

내솥 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

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

뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

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

전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "⊘"(잠김)위치로 돌려 주십시오.

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

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

사용 전 후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 되지 않을 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

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

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

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 달걀, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하계되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내솥뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 38~39쪽을 참조하여 내솥, 내솥 뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솥 뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

취사 또는 요리 진행 중 자동중기 배출시 주의하십시오.



- 증기가 고속으로 배출되면서취약하는 소리가 나므로 눌러지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.




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



Cảnh báo an toàn

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

 Cảnh báo	Là tình huống nguy hiểm, nếu không tránh sẽ có thể gây tai nạn chết người hoặc trọng thương
 Chú ý	Là tình huống nguy hiểm, nếu không tránh sẽ có thể gây các chấn thương nhẹ

-  • Kí hiệu này thể hiện cần chú ý trong một số điều kiện đặc biệt có thể gây nguy hiểm.
- Để tránh nguy hiểm cần đọc kỹ và làm theo hướng dẫn.
-  • Kí hiệu này mang ý nghĩa “cấm” một số hành vi nào đó.
-  • Kí hiệu này mang ý nghĩa “hãy thực hiện” một việc làm nào đó.

Cảnh báo

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

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

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

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

Không tự ý tháo lắp sản phẩm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Không sử dụng sản phẩm khi không có lòng nồi.

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

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

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

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

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

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

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



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

- Có thể gây hỏa hoạn.
- Khi có giấm hoặc các cồn trùng khác xâm nhập vào nồi, cần hỏi tư vấn từ trung tâm bảo hành.

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

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

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

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

Không buộc, cuộn, kéo quá mức dây cắm.

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

Không rút/cắm phích cắm liên tục.

- Có thể gây giật điện hoặc cháy nổ.

Cần chú ý phích cắm và dây cắm không bị hở, đứt do động vật cắn hoặc cọ vào các vật sắc nhọn.

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



Cảnh báo an toàn



Cảnh báo



Cấm

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

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

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

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

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

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

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

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

Lau khô tay khi cầm hoặc rút phích cắm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Không đặt sản phẩm lên các đồ dùng như thảm trải, tấm nam châm, tấm trải điện.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dù đã rút phích cắm, luôn luôn lưu ý nắp vùng nổi đã được khóa hay chưa.

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

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

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

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

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

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

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

- Mùi của các món được nấu như gà hầm, sườn hấp, v.v có thể bị lưu lại lần nấu cơm sau.
- Nếu rửa lòng nồi bằng các loại giẻ cứng hoặc kim loại có thể làm bong lớp chống dính. Cách rửa an toàn là chờ lòng nồi nguội và dùng giẻ mềm để vệ sinh sạch sẽ.
- Tham khảo trang 53-54 về cách vệ sinh lòng nồi, vùng, vỏ nồi...sau khi sử dụng.
- Tùy vào cách sử dụng hoặc điều kiện sử dụng sản phẩm mà lòng nồi, nắp, vùng...có thể bị mất lớp chống dính. Cần mang sản phẩm đến trung tâm bảo hành.

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

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

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



NAME OF EACH PART

NAME OF EACH PART(OUTER PART)

Soft Steam Cap

Pressure Weight

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

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid valve)

When finished cooking or during warming, steam is automatically released. Press Cancele button for 2 seconds to release the steam if needed.

Lock/Unlock Handle

The handle has to be in 'Lock' position to operate.

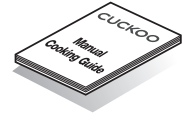
Clamp Knob

Turn handle to 'Unlock', and then press Clamp knob to open. (Do not press clamp knob during cooking)

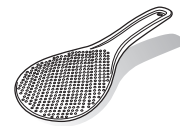
Control Panel



Accessories



Manual & Cooking Guide



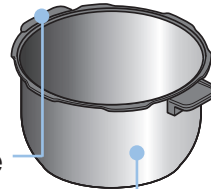
Rice Scoop

NAME OF EACH PART(Inner part)

Packing

Change packing after 1~3 years based on usage method and usage times.

Lid Assy



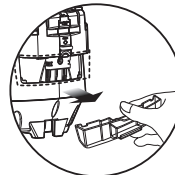
Pot Handle

Inner Pot

Insert the Inner Pot into the appliance.

Dew Dish

Always drain the dew dish after warming or cooking. Collected water in the dew dish may cause smell.



Rice Scoop Holder

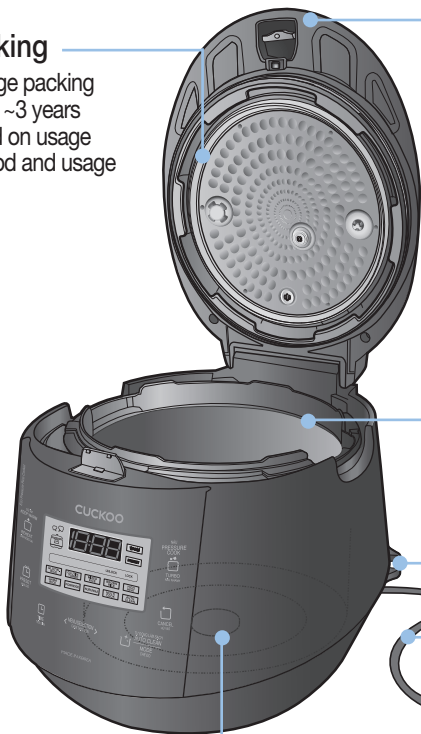


Power Cord

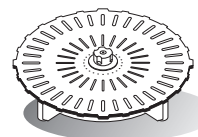
Power Plug

The image of plug type may be different from actual plug type

Temperature Sensor



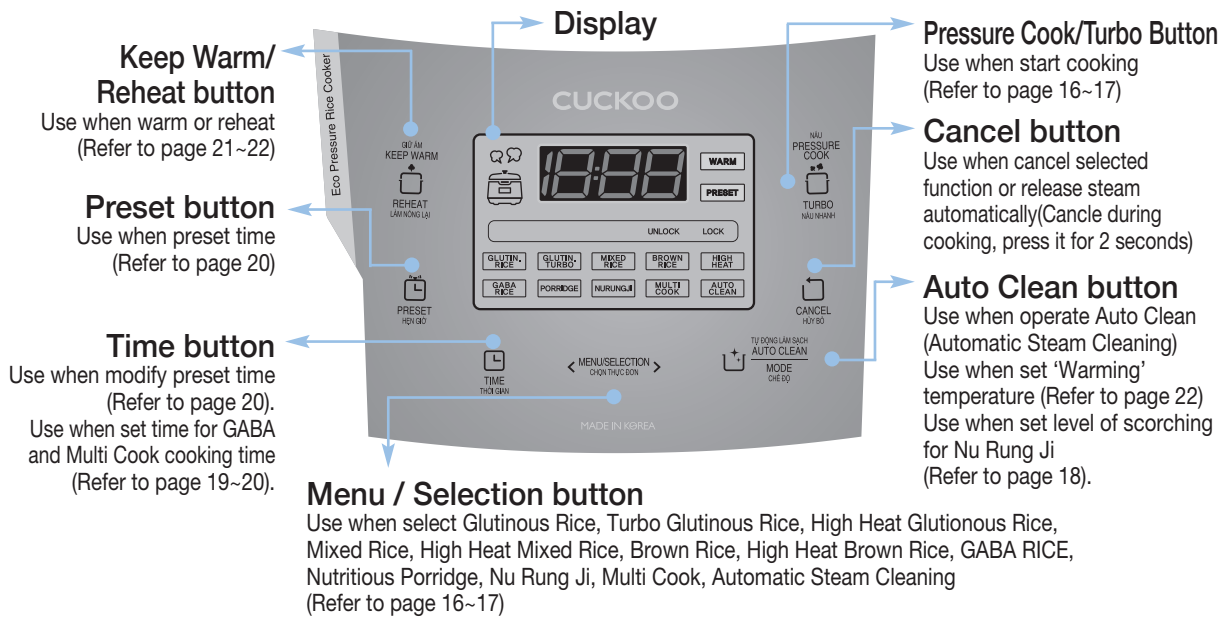
Rice Measuring Cup



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



NAME AND FUNCTION OF EACH PART



- ※ After plug the power cord and do nothing, display will show as above which indicate that the appliance is in 'Standby' mode. (Menus on 'Standby' mode display may differ as per customer setting)
- ※ Press 'Cancel' button to enter 'Standby' mode.
- ※ Press the button until you hear the buzzer sound. The image of display may different with actual display.



<'Standby' mode display>

Error Cord and Possible Cause

When the appliance has any problem or incorrectly used, below marks will show up.

If below marks are show up frequently under normal condition or after correction condition, please contact with service center or dealer.

- LJ** Inner Pot is not inserted.
- E -X** Temperature sensor problem ("_" will blink)
- E01** When press Cook/Turbo or Preset button when Lock/Unlock Handle is not in 'Lock' Position. Turn Handle to 'Lock' position.
- E03** When boiling water only.
- E do** Press Cook/Turbo or Preset button before turn Lock/Unlock Handle to 'Unlock' position after the appliance turn into warming mode after cooking. Turn Lock/Unlock Handle to 'Unlock' and turn to 'Lock' again.
- E wF** This indicates that the MICOM inner memory is not working correctly.
- E EF** This indicates that the MICOM outer memory is not working correctly.

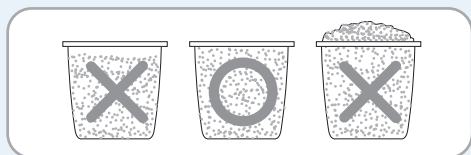
PREPERATIONS FOR COOKING



1

Clean the Inner Pot and remove any moisture.

- ▶ Clean the Inner Pot with a soft dishcloth.
- ▶ Using a rough sponge may cause damage to the surface of the Inner Pot.
- ▶ Do not wash the Inner Pot with sharp utensils such as forks, spoons, and chopsticks in it.
-It can cause damage to the surface of the Inner Pot.



2

Measure the rice correctly with a measuring cup.

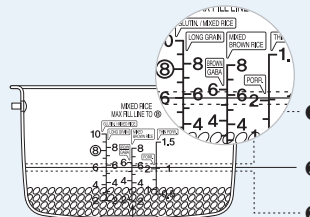
- ▶ Recommended serving: 1 full cup of rice equals to one person.
(Example: 3 cups for 3 persons, 6 cups for 6 persons)
- ※ When you are cooking Long Grain, follow "Mixed Brown Rice" water level. The maximum capacity of Long Grain mode is 8 Measuring Cups.

3

Put rinsed rice into the Inner Pot.

4

Pour water into the Inner Pot until you reach the proper rice to water ratio.



- ▶ Place the Inner Pot on a flat surface and adjust the water amount to the water level line.
- ▶ The water level line is marked in the Inner Pot.
- ① To cook sticky rice or for old rice: Pour more water than the required water level.
- ② To cook rice for 6 people (6 measuring cups): Pour water up to water level 6.
- ③ When the rice is presoaked sufficiently or to overcook rice: Pour less water than the required water level.
- ④ Rice is half-cooked or firm: It depends on the kind of the rice or the degree of dryness.
In such a case, add 1-10% amount of the water.

5

Plug in the appliance and place the Inner Pot into the main body.

Make sure that the Inner Pot is completely inserted.

- ▶ If foreign substances such as rice on the outer side of the Inner Pot may cause malfunction.
- ▶ If Inner Pot is incompletely insert, Lid will not close properly. (Make sure Inner Pot Handle is entered the gap of the appliance.)



6

Close the lid and turn Lock/Unlock Handle to 'Lock' position.

- ▶ 'Lock' mark shows on display shows the Handle closed perfectly



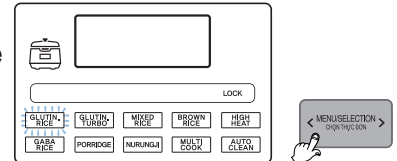


HOW TO COOK

- 1** Press the Menu/Selection button to select your desired cooking mode.
- Position the Pressure Weight horizontally before starting cooking.

- Whenever the Menu/Selection button is pressed, the cooking options will be highlighted in sequential order from Glutinous Rice → High Heat Glutinous Rice → Turbo Glutinous Rice → Mixed rice → High Heat Mixed rice → Brown rice → High Heat Brown rice → GABA rice → Porridge → Nu Rung Ji → Multi Cook → Auto Clean.

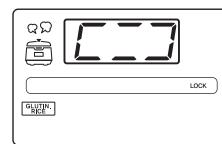
- If you keep pressing the button, the cooking options changes in the sequential order.
- After Glutinous Rice, High Heat Glutinous Rice, High Heat Mixed Rice, High Heat Brown Rice, GABA rice settings have been used, your appliance will memorize your preference. Skip this step and press Pressure Cook/Turbo.



Example) Selection of Glutinous Rice

- 2** Press the Pressure Cook/Turbo button to start cooking.
- Make sure to turn the Lock/Unlock Handle to 'Lock' before pressing Pressure Cook/Turbo button to start cooking.

- The appliance will not operate and the warning sound will ring, if the Pressure Cook/Turbo button is pressed without the handle in the "Locked" position.

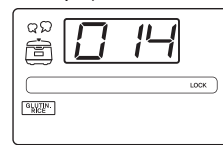


Example) Selection of Glutinous Rice

- 3** Steaming boiled rice

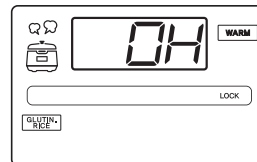
- The remaining cook time is shown on the display from the steaming boiled rice process.
- Be careful not to get scalded as steam escapes 3 mins before the completion of the steaming boiled rice process.

Example) 14 mins of remaining time.

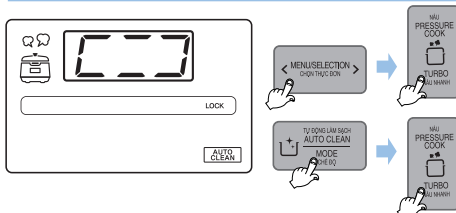


- 4** Completion

- When the cooking is completed, the Keep Warm mode automatically starts.
- Press the cancel button for 2 seconds to cancel the Keep Warm mode.
- If the Lock/Unlock Handle does not turn, tilt the Pressure Weight and allow the steam escape before turning the Lock/Unlock Handle.
- Do not press the cancel button while cooking. Unless an emergency occurs.



How to use Automatic Steam Cleaning function



Add water to level 2 and then close and lock the cover.

Method 1. Select the Automatic Cleaning menu by pressing Menu/Selection button, and press Pressure Cook/Turbo button.

Method 2. Press the Auto Clean button in standby mode, and press Pressure Cook/Turbo button.

The Searing Effect

When cooking the rice, it can become slightly yellow at the bottom of the Inner Pot, but this is normal. This is more prevalent in the "Preset" than just using the regular cooking options. It does not mean the appliance is defective.

※ The searing effect may increase when cooking Mixed Rice.

What is Blackout Memorization function

- The appliance automatically remembers for two minutes the selected mode and conditions in the case of power blackout. If the appliance is turned on within the two minutes after the blackout, the appliance functions as before.
- In the case of power blackout, you can resume cooking by pressing the Pressure Cook/Turbo button.
- The results and time of cooking can be affected by blackout.
- Keep in mind that the Warm mode does not work in case of power blackout.



HOW TO COOK

Detailed Settings for each cooking option

Glutinous Rice	For short grain White Rice.	Mixed Rice	When cooking with mixed grains with White Rice.
Brown Rice	When cooking with Brown Rice that is not germinated.	GABA Rice	When cooking germinated Brown Rice.
Porridge	Use the Porridge mode when you are making a porridge.	Nu Rung Ji	For scorched rice.
Multi Cook	You can set cooking time for this mode.	High Heat (Glutinous Rice / Mixed Rice / Brown Rice)	Used to cook more savory and sticky rice
Auto Clean (Automatic Steam Cleaning)	When removing any smells or sterilizing your appliance after cooking or warming.		
Turbo Glutinous Rice	<ul style="list-style-type: none"> • To shorten the cooking time, select the Turbo Glutinous Rice mode or press the Pressure Cook/Turbo button twice (It takes 20 minutes to cook 2 servings of White Rice). • For the best results, use the Turbo Glutinous Rice mode only when cooking for no more than 6 persons. • For the best results, it is recommended to presoak the rice for about 20 mins before cooking. 		

※ Be sure to empty the dew dish located on the back side of the appliance after cooking.

How to use the cooking menus

Modes	Methods	Water Level	Capacity	Cooking Time
GLUTIN. RICE	Select "Glutinous Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"	GLUTIN. RICE, MIXED RICE	2 ~ 10 Persons	Approx. 30 ~ 39 Min
LONG GRAIN			2 ~ 8 Persons	
HIGH HEAT GLUTIN. RICE	Select "High Heat Glutinous Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 10 Persons	Approx. 31 ~ 44 Min
TURBO GLUTIN. RICE	1. Press twice "Pressure Cook/Turbo" 2. Select "Turbo Glutinous Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 6 Persons	Approx. 20 ~ 26 Min
MIXED RICE	Select "Mixed Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 8 Persons	Approx. 49 ~ 59 Min
HIGH HEAT MIXED RICE	Select "HIGH HEAT MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 8 Persons	Approx. 51 ~ 65 Min
MIXED BROWN RICE	Select "MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo"	BROWN MIXED RICE	2 ~ 8 Persons	Approx. 46 ~ 59 Min
HIGH HEAT MIXED BROWN RICE	Select "High Heat Mixed Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 8 Persons	Approx. 49 ~ 64 Min
BROWN RICE	Select "Brown Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"	GABA MIXED RICE	2 ~ 6 Persons	Approx. 55 ~ 64 Min
HIGH HEAT BROWN RICE	Select "High Heat Brown Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 6 Persons	Approx. 59 ~ 69 Min
GABA RICE	Select "GABA Rice" → Set the cooking time → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 6 Persons	Germination Time + Approx. 71 ~ 98 Min
PORRIDGE	Select "Porridge" → Press "Pressure Cook/Turbo"	PORRIDGE	1 ~ 2 CUPS	Approx. 95 ~ 112 Min
THIN PORRIDGE			0.5~1.5 CUPS	Approx. 93 ~ 125 Min
NU RUNG JI	Select "Nu Rung Ji" → Press "Pressure Cook/Turbo"	GLUTIN. RICE, MIXED RICE	2 ~ 4 Persons	Approx. 38 ~ 41 Min

※ Cancel the Warm mode by pressing the Cancel button before select your desired function.

※ Some steamed foods with strong flavor or smells might leave some unpleasant smells after cooking. (Wipe the packing and the lid clean before using the Automatic Steam Cleaning mode.)

※ You can use the Mixed Brown Rice or High Heat Mixed Brown Rice mode to cook Mixed Rice of White Rice and Brown Rice in the ratio of 1 to 1.

※ To cook hard grains such as beans or red beans, presoak or boil them first and cook on the Mixed Rice mode.

※ Cooking time can vary according to the conditions including the voltage of the plug, amount of water, and water temperature.

※ Turn the Lock/Unlock handle to unlock after cooking if "E" appears on the display (if the handle has not been turned to unlock since after cooking).



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

Cuckoo customized cooking function

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

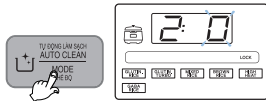
Initialization is set up “2:0” get step by step as the case may be.

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

How to use customized cooking function.

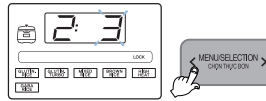
Enter Warming Temperature Mode by pressing Auto Clean button for 3 seconds, and then enter “MY MODE” by pressing the Auto Clean button twice. Available cooking options will be displayed in the initial “My Mode” settings.

① My Mode Setting Screen



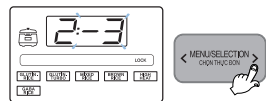
Enter Warming Temperature Mode by pressing Auto Clean button for 3 seconds, and then enter “MY MODE” by pressing the Auto Clean button twice. The following screen is displayed in the initial “MY MODE” settings.

②-1 High Step Adjustment Mode



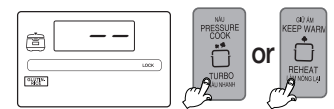
Press the Menu/Selection button as shown in the picture above.

②-2 Low Step Adjustment Mode



Press the Menu/Selection button as shown in the picture above.

③ Setting Completed Screen



Press the Pressure Cook/Turbo or the Keep Warm/Reheat button to save the set value and return to the home screen (It returns to Standby mode if you press cancel or no button for 7 seconds in the MY MODE setting menu). (If you press the Auto Clean button, you will enter the burning Nu Rung Ji setting mode without the changed value saved.)

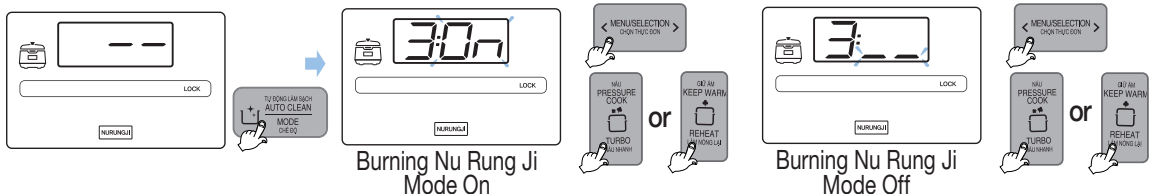
1. 'Cuckoo Customized Cooking' applies to the following modes: Glutinous Rice, High Heat Glutinous Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, Brown Rice, High Heat Brown Rice, Gaba Rice.
2. Set the step of the Customized Cooking. Be cautious not to set the temperature too high as rice might adhere to the Inner Pot.
3. The results of cooking can vary depending on the amount of water and rice.

How to use the Nu Rung Ji function

1. Lock the Lock/Unlock Handle and select the Nu Rung Ji mode by pressing the Menu/Selection button.
2. Press the Pressure Cook/Turbo button to start cooking.
3. Once cooking is complete, open the lid, scoop out the rice and enjoy your Nu Rung Ji.
 - ▶ The Nu Rung Ji mode can serve up to 4 persons.
 - ▶ Set the amount of water for cooking “Glutinous/Mixed Rice.”
 - ▶ Do not wash the rice too clean for cooking. (Enough to opaque water)
 - ▶ For Nu Rung Ji, place rice and water in the Inner Pot and leave it for about 30 minutes with the lid closed before cooking.

How to set up the function of burning Nu Rung Ji

▶ How to set up the enhanced burning Nu Rung Ji (for enhanced burning Nu Rung Ji)



1. Press the Auto Clean button on the Standby mode for more than 3 seconds to enter the cooking temperature setting mode, and then enter the burning Nu Rung Ji mode by pressing the Auto Clean button three times.
2. On the initial screen of the Burning Nu Rung Ji mode, press the Menu/Selection button to 'On' or 'Off,' and then press Pressure Cook/Turbo or Keep Warm/Reheat button to confirm the selected mode.
3. If no button is pressed within 7 seconds, enhanced burning Nu Rung Ji mode will be canceled and will return to Standby mode.



HOW TO USE GABA RICE FUNCTION

What is germinated brown rice(GABA rice)?

- ▶ Brown rice is rich in nutrients. However, brown rice is harder to digest. Germinated brown rice(GABA rice) has activated enzymes, generating nutrients that are more digestible.

Features of germinated brown rice(GABA rice)

Germinated brown rice(GABA rice) promotes healthier nutrients and enhances taste. Germinated brown Rice also improves digestibility.

- ▶ Enhanced taste
- ▶ Better digestion and rich in nutrients
- ▶ Rich with dietary fiber
- ▶ Germinated brown rice(GABA rice) has rich GABA(Gamma Amino Butyric Acid)
GABA promotes metabolic efficiency in the liver and kidneys, lowers blood pressure, promotes brain function – these effects have been proved by medical studies

How to use the GABA Rice function

- 1 In order to promote germination, soak Brown Rice for 16 hours in water.**
Before using the “GABA” cooking mode
 - ▶ Rinse Brown Rice and place in a container, pour enough water to cover the rice.
 - ▶ Soak for 16 hours (do not exceed the 16 hour limit). After the 16 hours, make sure to rinse the soaked rice again being careful not to disturbing the germinated sprouts on the grain.
 - ▶ After rinsing the soaked rice, pour rice into Inner Pot. Pour appropriated volume of water, and use “GABA” menu.
 - ▶ In summer or in a warmer climate, odor may be present
- 2 Adjust the Lock/Unlock handle to ‘Locked’ position and select the GABA Rice mode. When the “GABA” is selected, “2H” will appear on the display.**
 - ▶ Cook brown rice on the Brown Rice mode, not the GABA Rice mode.
- 3 Press the Pressure Cook/Turbo button.**
 - ▶ Pressing Pressure Cook/Turbo button will begin the GABA process, after which cooking will begin immediately.
 - ▶ During the germination stage, remaining time is displayed on the screen.

Precautions for the GABA rice mode

- 1 If smaller germ is preferred, select the GABA Rice mode without the pre-germination step, set the time, and press Pressure Cook/Turbo button to cook (nutritions does not vary significantly by the size of germs).
- 2 Keep the time short under hot weather. The extended time of germination in the high temperature can cause unpleasant smells.
- 3 The GABA Rice mode serves up to 6 persons.
- 4 Tap water can be used but drinkable water is recommended. For the best results, avoid using boiled water or cooled boiled water for germination.
- 5 The result of germination can vary depending on the conditions of Brown Rice.
 - Germinated brown rice(GABA rice) can vary depending on the Brown Rice. Use brown rice within 1 year from harvest. Avoid using brown rice that has long been since it is polished.
- 6 On the GABA Rice mode, presetting is not available with 2H, 4H, 6H. Preset the GABA Rice mode after selecting the brown rice mode first (Refer to the page 20).
- 7 The cooking results can vary depending on the type of brown rice. You can adjust the amount of water to cook or use the Customized Cooking function (refer to the page 18).
- 8 The sprouts may not be visible depending on the environments.

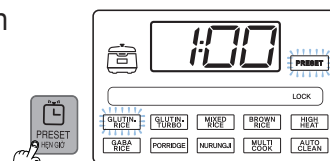


HOW TO USE PRESET/MULTI-COOK FUNCTION

How to use the PRESET function

- 1 Lock the Lock/Unlock handle and press the PRESET button when the lock icon on the screen is illuminated.

- ▶ Set time will be displayed and "PRESET" will flashes.
- ▶ Set the preset time within 7 seconds after the PRESET button is pressed.
- ▶ To use PRESET mode during warming, cancel the warming mode by pressing cancel button, and then preset.



<The Preset Mode Display>

- 2 Set the time by pressing the time button.

- ▶ Each time you press the time button, 10 minutes will be added to the time.
- ▶ The range of available preset time is from 1h to 12h 50mins.



- 3 Select your desired menu with the Menu/Selection button.

- ▶ The Gaba Rice mode is not available when 2H, 4H, 6H is selected. Select the Brown Rice mode to preset.
- ▶ To preset the Multi Cook menu mode, the time should be set first. If the time is longer than 60 minutes, the time will be automatically set as 2 hours.
- ▶ If no mode is selected, the Glutinous Rice mode is automatically selected.

- 4 The Preset mode will be on 7 seconds after setting.

- ▶ The Preset mode will start automatically 7 seconds after the Preset button is pressed otherwise operated.
- ▶ When the Preset mode begins, the light will stop blinking with remaining time displayed on the screen (during the cooking, "." in the middle will blink).



- ▶ The preset time on the screen is the remaining time.
(The time can vary depending on the amount and conditions.)

Precautions for the Preset mode

- 1 When you use the preset mode

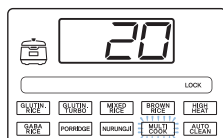
- ▶ Dry or old rice are not recommended for cooking.
- ▶ Follow the provided instructions and refer to the water level on the Inner Pot for best results when adding water.
- ▶ Rice may be scorched or suffer the searing effect if the amount of the content is excessive or the preset time is inordinately long.

- 2 The Change of Time

- ▶ To change the time, cancel the mode and restart.

How to use Multi Cook function

- 1



Lock the Lock/Unlock handle and select the Multi Cook mode with the Menu/Selection button.

- ▶ When the mode is selected, 20 minutes is displayed on the Display.

- 2

Set cooking time with the time button.

- ▶ You can add 5 minutes at once with the press of the button.
- ▶ Available cooking time is from 10 to 90 minutes.

- 3



Press the Pressure Cook/Turbo button.

- ▶ The Multi Cook mode starts with the press of the Pressure Cook/Turbo button.
When cooking begins, the remaining time will be displayed on the screen.



HOW TO MAKE DELICIOUS RICE

Precautions for cooking

Observe the following instructions for tasty rice.

Pour the rice according to the measuring cup. (The rice amount measured by a commercial rice container may vary depending on the appliance)

Adjust water amount to the water level line after placing the Inner Pot on a flat surface.

Purchase rice in small quantity to ensure freshness. For Dried Rice unpacked for a long time, it is better to cook with more water (about a half water level line).

For Dried Rice, avoid timer cooking if at all possible and add water (about half water level line). Timer cooking over 10 hours or with Dried Rice may cause rice to be undercooked, scorched or cooked unevenly.

The degree of the searing effect can be more intense when the preset time is long.

Exceeding the "Keep Warm" time limit of 12 hours may cause discoloration of the rice.

By not cleaning your appliance, it can compromise the quality of your rice.

If the amount of water is incorrect for rice amount, the rice may be undercooked or overcooked.

If the rice is extra dry, add more water to increase the likelihood of better tasting rice.

It is recommended to keep warm for less than 12 hours.

Be sure to keep the lid free from any foreign substances.

Precautions for warming

The lid of the appliance might not be opened as easily due to the internal pressure after cooking or during warming. Be sure to allow steam to escape completely by tilting the Pressure Weight after cooking.

Be sure to lock the Lock/Unlock handle to 'Locked' position before starting the Keep Warm/Reheat mode to avoid any damage to the Clamp Knob and a malfunction of warming function.

It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking. (For a small quantity of rice, pile the rice in the center area of the Inner Pot to keep warm)

Unplug the appliance or cancel the Warm mode when it is not used or when there is no rice in the Inner Pot by pressing cancel button.

Do not keep rice scooper or wooden scooper in the Inner Pot while keeping the cooked rice warm. This may cause bacteria to formulate.

Keeping rice warm for a long time may cause the rice to be discolored or develop an odor. So, it is recommended to keep warm for less than 12 hours.

Pressurized boiled rice is especially vulnerable to discoloration than normally cooked rice.

24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display.

The warming status of mixed/Brown Rice is worse than plain rice. Do not keep it warm if at all possible.

The rice on the edge of the Inner Pot or the bottom of the steam outlet may turn plain or swollen. In this case, stir and mix the rice.

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

Unpleasant smells during warming

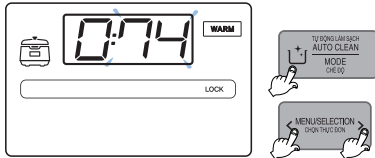
- ▶ Keep the appliance clean. Be sure to keep the lid clean to avoid any unpleasant smell.
- ▶ It is always recommended to use the Auto Clean mode to prevent unpleasant smell and reapplianceion of bacteria that can cause unpleasant smells. Wipe the Inner Pot after using the Auto Clean mode.
- ▶ To prevent any unpleasant smell, be sure to wash the Inner Pot after cooking foods with strong flavors.



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to adjust the Warm Temperature

If the “warm” temperature setting is incorrect, there is a chance the rice can become discolored. If this happens, simply adjust the temperature. For more detailed information, please consult the customer service.



① To enter the “Warm Temp” setting mode in Standby mode, press the Auto Clean button for 3 seconds. In the “Warm Temp” setting mode, the currently set temperature is displayed. 74°C



② Press the Menu/Selection button so that the Display shows
74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 69 → 70 → 71 → 72 → 73

Recommended adjustments

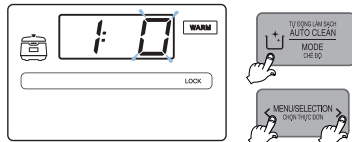
1. In case of sour smell or soft-boiled rice: The warming temperature might be too low. Raise the temperature by 1-2°C.
2. In case of yellowish or dry rice: The warming temperature might be too high. Lower the temperature by 1-2°C.

③ Select your desired temperature by pressing the Pressure Cook/Turbo or Keep Warm/Reheat button. (It returns to Standby mode if you press cancel or no button for 7 seconds in the “Warm Temp” menu.) (If you press the Auto Clean button, you can enter the Customized Warm setting mode without saving the changed setting)

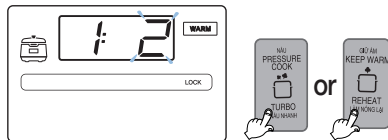
※ The factory setting may differ from the manual.

How to adjust the Customized Warm function

This function is used in case that water runs when you open the inner lid while keeping warm or the cooked rice is swelled up.



① Enter the warm temperature setting mode in Standby mode by press the Auto Clean button for 3 seconds, and then press the Auto Clean button again to “Customized Warm” setting mode.



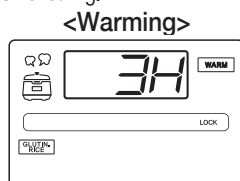
② Press the Menu/Selection button so that the Display changes as the following order
0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

③ Select your desired Customized Warm temperature by pressing the Pressure Cook/Turbo or Keep Warm/Reheat button to save and return to the Standby mode. (If you press the cancel button or no button within 7 seconds, the function will be cancelled and it returns to Standby mode.) (If you press the Auto Clean button, you can enter the Customized Cooking setting mode without saving the changed value.)

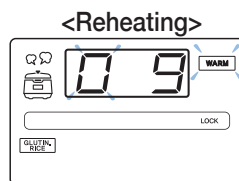
1. If water flows out too much when the lid is opened, set the customized warm option 1 to 2 levels higher.
2. If the rice on the edge is overcooked, set the customized warm option 1 to 2 levels higher.

After cooking

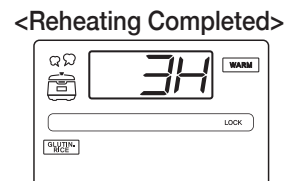
► If you want to have warmer rice, press the Keep Warm/Reheat button to start the mode. You can have warm and nice rice after 9 minutes of reheating.



“3H” on the display indicates that the warming time is 3 hours.



The ‘WARM’ starts to blink and the circle on the left revolves, showing the remaining minutes.

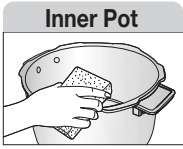


When reheating is done, warming starts and the remaining time is displayed.

- To prevent drying and discoloration, avoid excessive use of reheating. No more than once or twice a day of reheating is desirable.
- If rice is cooked separately and you want to keep the rice warm with the appliance, simply place the rice in the Inner Pot and press the Keep Warm/Reheat button. “CH” will appear on the screen. (Warming hot rice with the appliance when it is not heated can cause unpleasant smell or discoloration.)



HOW TO CLEAN



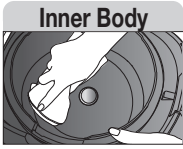
Inner Pot

Wipe off all remaining food material and moisture from all areas of the outer and Inner Pot. **Using a rough sponge, brush or abrasive material may result in damaging the Inner Pot. Use dish soap with a soft sponge for optimal cleaning.



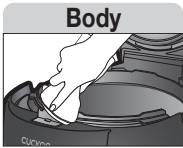
Steam Exhaust Outlet

Make sure that the outlet is not blocked before and after cooking. Clean the outlet with soft cloth. Do not pull or disassemble the outlet by force. Be sure that the steam vent is in the right position after or before cooking. If any part of the outlet or vent is lost or loose, consult the dealer and service center.



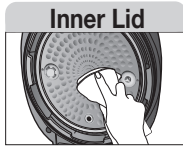
Inner Body

Be sure to keep the heating disk and Temperature Sensor clean and exercise extra caution not to cause any damage to the metal plate of the Temperature Sensor.



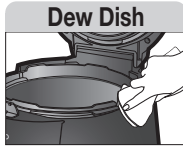
Body

Keep the body clean and remove any foreign substances with a dry dishcloth, such as grains of rice, from any grooves or gaps in the body of the appliance.



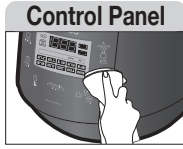
Inner Lid

If moisture accumulates on the inner lid, wipe the lid with a dry dishcloth.



Dew Dish

As liquefied steam and dews produced during cooking are designed to flow into the Dew Dish, be sure to remove the water in the Dew Dish after cooking.



Control Panel

Wipe any foreign substances or moistures with a dry dishcloth. Avoid wiping the Control Panel with a rough scrubber to prevent any possible damage. Make sure to consult the dealer and customer service if the Control Panel malfunctions.



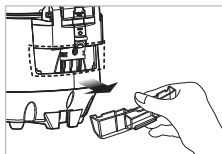
Clamp Knob

Wipe out any foreign substances or grains of rice before and after cooking. Make sure to consult the dealer and service center in case of malfunction, such as failure of pressing the Clamp Knob before or after cooking.

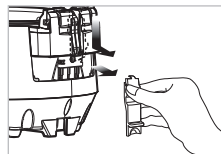
※ Precaution for Washing Inner Pot

Do not wash the Inner Pot with sharp utensils in it, such as forks, spoons, and chopsticks).
-The finish of the Inner Pot can be damaged.

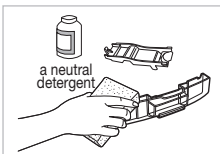
How to clean the Dew Dish



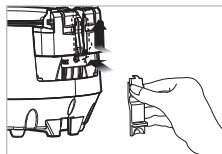
1 Separate the Dew Dish from the body.



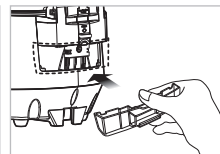
2 Separate the draining cap by pulling it down.



3 Wash the separated draining cap and Dew Dish with a sponge and neutral detergent or wipe them with a dry cloth.



4 Insert the draining cap back to its position by pressing after cleaning as shown in the image.



5 Insert the Dew Dish back to its position by inserting it in the direction of the arrows in the image as shown in the image.

How to clean the Pressure Weight nozzle

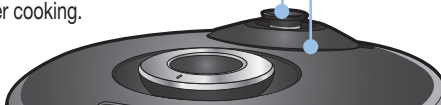
Pressure Weight

The appliance might not function properly if the steam valve of the Pressure Weight is clogged, be sure to remove any foreign substances in the valve with the cleaning pin before and after cooking.

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

Cleaning Soft Steam Cap

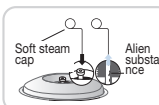
Separate the cap and wash it with a sponge and neutral detergent. Wipe out any remaining water or moisture on the lid with a cloth.



<How to clean the Pressure Weight and Steam Valve>



1 Turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" and turn the Pressure Weight counter-clockwise while pulling it up until it comes out.



2 Puncture the clogged valve hole with the cleaning pin (available for purchase at the Cuckoo service center).

※ Never use the cleaning pin for any other uses and do not attempt to poke any other holes of the appliance with the cleaning pin. They are safety device.



3 Reassemble the Pressure Weight by turning it clockwise.

4 When the Pressure Weight is properly reassembled, it will revolve freely.

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

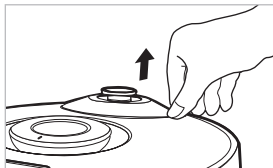




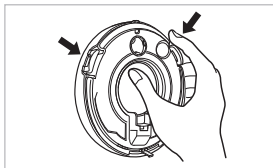
HOW TO CLEAN

How to clean the Soft Steam Cap

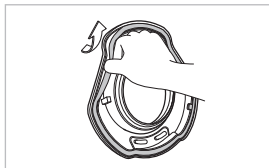
※ Do not touch the Soft Steam after cooking. It can cause scalding or burns.



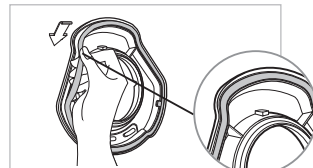
1 Lift the Soft Steam Cap with your fingers as shown in the picture.



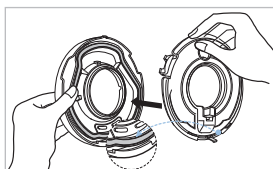
2 Disassemble the hook on the front by pressing in the direction of the arrow and wash it with a sponge and neutral detergent.



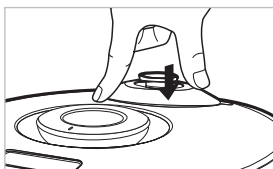
3 Separate the Packing in the direction of the arrow and wash it.



4 Fit the Packing into the groove by pressing it in the direction of the arrow.



5 To reassemble the Soft Steam Cap, fit the cap to the groove by pressing in the direction of the arrow.

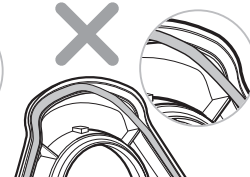


6 Make sure that the Soft Steam Cap is inserted firmly by pressing it as shown in the picture.

Correct Use of Packing



The Correct Use



The Incorrect Use

※ Be sure that the inserted side of the Packing is the correct side of it.

How to use Lock/Unlock Handle

1. Make sure to close the lid and turn the Lock/Unlock Handle to "Locked." "LOCK" will be displayed. This is the function of safety device which indicates that the appliance is properly locked and ready for cooking.
2. When cooking is done, turn the Lock/Unlock Handle from "Unlocked" to "Locked," and then open the lid by pressing the Clamp Knob. If steam is not completely exhausted after cooking, the handle might not be able to be easily turned from 'Locked' to "Unlocked". In such a case, allow remaining steam to escape by tilting the Pressure Weight. Do not attempt to turn the Lock/Unlock Handle by force.
3. When opening or closing the lid of the appliance, make sure that the Lock/Unlock handle is completely turned to "Unlocked".

- If the "Lock" is not illuminated after turning the Lock/Unlock Handle to 'Locked', attempt to turn the Lock/Unlock Handle to 'Locked' in a correct way.
- The correct position of the locked Lock/Unlock Handle is as shown in the picture on the right.

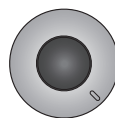


Precautions about the Lid Assy

Do not close the lid by force. It can cause malfunctions. Read and follow the following instructions.



1. Check if the Inner Pot is in the right position. (Make sure to the handles of Inner Pot is matched to the grooves on the inner body.)
2. Make sure that the Lock/Unlock Handle is turned as shown in the picture on the right.



3. The lid might not be closed well if steam has not completely escaped or steamy food or hot water is in the appliance. In such a case, close the lid after tilting the Pressure Weight, and then fasten the Lock/Unlock Handle by turning it clockwise.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

▼ In case the appliance does not work properly, check the following lists before consulting the dealer and service center.

Symptoms	Things to check	Possible solution
Rice is not cooked	<ul style="list-style-type: none"> • Did you press the Pressure Cook/Turbo button? • Were there any problems of electricity such as a blackout? 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that “E_” appears on the display by pressing the Pressure Cook/Turbo button after selecting the desired mode. • For information about the blackout memorization function, refer to the page 16.
Rice is half-cooked or layered.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you measure the appropriate amount of water? • Did you rinse the rice properly? • Didn't you presoak the rice for too long before cooking? • Wasn't the rice too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please refer to the page 15 and 21. • Add the amount of water that is equal to the half amount of the one water level scale.
Beans (Mixed Rice/Brown Rice) are half-cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Weren't the beans (mixed rice/brown rice) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Presoak the beans (Mixed Rice/Brown Rice) before cooking and use the Mixed Rice/Brown Rice mode. Some kinds of grains can be half-cooked.
If rice is overcooked or too starchy.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you select the correct mode? • Did you measure the appropriate amount of water? • Did't you open the lid during the steaming stage? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the desired mode correctly. • Measure the appropriate amount of water. • Do not open the lid until the steaming stage is over.
If water overflows during cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you measure the appropriate amount of water? • Did you select the correct mode? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please refer to the page 15 and 21.
When it smells during warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the lid closed in a correct way? • Wasn't the Power Plug plugged into the outlet during warming? • Wasn't the Warm mode on over 12 hours? Was the amount of rice too small? • Isn't there a rice paddle or cold rice in the Inner Pot during warming? 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid completely. • Keep the appliance plugged during warming. • Keep the warming time less than 12 hours. • Do not warm cold rice or other kinds of food.
“E_” is displayed.	<ul style="list-style-type: none"> • “E_” indicates that there is a problem with the Temperature Sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the appliance and consult the dealer and service center.
Warming time blinks during warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Hasn't it been 24 hours since the time you set the Warm mode? 	<ul style="list-style-type: none"> • The warming time on the screen blinks after 24 hours of warming.
“E do” is displayed on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the Lock/Unlock handle after cooking is done? Did you press the Pressure Cook/Turbo button without turning the Lock/Unlock handle after cooking is done? 	<ul style="list-style-type: none"> • Unlock the Lock/Unlock handle first and then lock the Lock/Unlock Handle again.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

▼ In case the appliance does not work properly, check the following lists before consulting the dealer and service center.

Symptoms	Things to check	Possible solution
"LJ" is displayed after pressing buttons.	<ul style="list-style-type: none"> Is the Inner Pot in the right position? Is the voltage of the plug 110V? 	<ul style="list-style-type: none"> Place the Inner Pot in the appliance. This appliance is for 220V. Plug in the appliance accordingly.
Pressure Cook/Turbo, Preset, and Auto Clean buttons do function and "E01" appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn the Lock/Unlock Handle to 'Locked'? Is the "LOCK" on the screen illuminated? 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the Lock/Unlock Handle to 'Locked' completely. Pressure Cook/Turbo and Preset buttons does not work if the Lock/Unlock Handle is not completely fastened.
Rice is too scorched.	<ul style="list-style-type: none"> Aren't there any foreign substances such as rice grains on the surface of the Inner Pot or the Temperature Sensor? Haven't you set "Customized Cooking" function? 	<ul style="list-style-type: none"> Remove any foreign substances from the outer surface of Inner Pot and the Temperature Sensor (Refer to the page 23). Cancel or set the Customized Cooking mode before cooking accordingly (Refer to the page 18).
"E03" appears on the screen without cooking being finished for a long time.	<ul style="list-style-type: none"> Didn't you plug the appliance into 110V outlet? 	<ul style="list-style-type: none"> "E03" on the screen indicates that the appliance is not properly functioning due to a problem such as a disconnection of the heater or shortage of power. Unplug the appliance and consult the dealer and customer service center. "E03" appears on the screen when only water is boiled for a long time. This appliance is only compatible with the 220V-240V power outlet. Use it accordingly
Unpleasant smells occur after cooking or during warming.	<ul style="list-style-type: none"> Did you wash the appliance completely after cooking foods that has intense smells? 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the page 23 and cook after cleaning the Packing from the lid.
The lid is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> Is the Lock/Unlock Handle completely turned to "Unlocked"? Isn't there any rice or heated food in the Inner Pot? Is the Inner Pot completely inserted in the appliance? 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the Lock/Unlock Handle completely to "Unlocked" before closing the lid. Tilt the Pressure Weight before closing the lid. Completely Insert the Inner Pot in the appliance by fitting the handles of Inner Pot to the grooves of the body.
"Ticking" sounds is heard during cooking, warming or reheating.	<ul style="list-style-type: none"> Isn't it the sound from the cooking relay? Did you remove any water or moisture from the outer surface of the Inner Pot? 	<ul style="list-style-type: none"> The "ticking" sound is normal if it comes from the relay. The wet outer surface of the Inner Pot can cause "ticking" sound. Make sure to wipe out any water or moisture before inserting the Inner Pot.
"E_E" appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> "E_E" indicates that there is a problem with the environment sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and consult the dealer and customer service.
"E_LF" appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> "E_LF" indicates that there is a problem with the internal memory of MICOM. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and consult the dealer and customer service.
"E_EP" appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> "E_EP" indicates that there is a problem with the external memory of MICOM. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance and consult the dealer and customer service.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

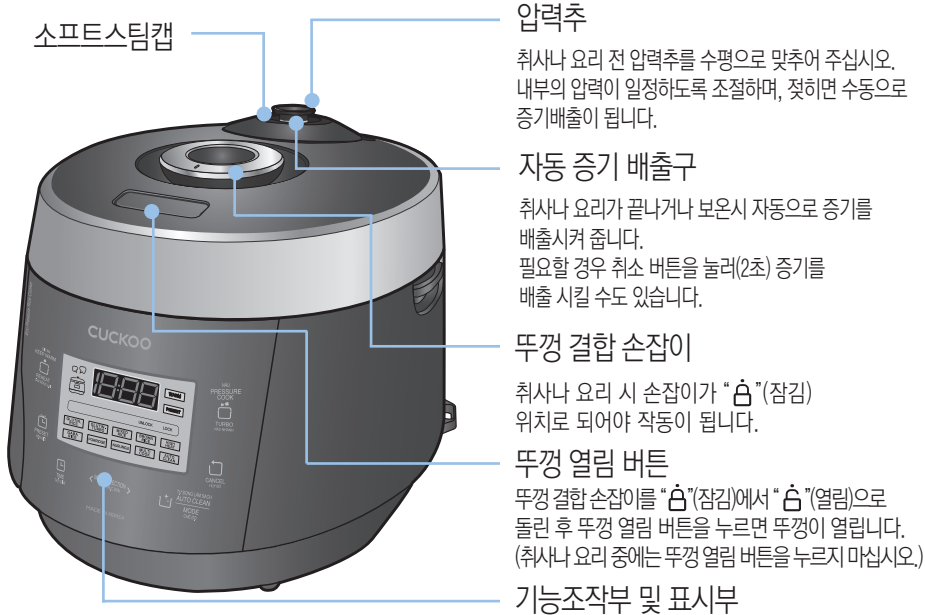
▼ In case the appliance does not work properly, check the following lists before consulting the dealer and service center.

Symptoms	Things to check	Possible solution
The Lock/Unlock Handle doesn't turn to be unlocked.	<ul style="list-style-type: none"> • Didn't you attempt to turn the Lock/Unlock Handle during cooking? • Didn't you attempt to turn the Lock/Unlock Handle when steam has not completely escaped? 	<ul style="list-style-type: none"> • The lid does not open while cooking. Do not open the lid by force. If necessary, open the lid after tilting the Pressure Weight and allow steam escape by pressing the cancel button for two seconds. • Allow the steam to escape completely by tilting the Pressure Weight before opening the lid.
If the lid does not open even after the Lock/Unlock Handle is turned to "Unlocked."		<ul style="list-style-type: none"> • It is due to the internal pressure. • Tilt the Pressure Weight and allow steam to escape completely.
If steam comes out of the lid or "Beep" or whistle-like sounds are heard.	<ul style="list-style-type: none"> • Aren't there any residues adhering to the packing? • Isn't the packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Use the packing after wiping it with a soft cloth. • Keep the surroundings of the packing clean. • If steam escapes, allow steam to escape by pressing the cancel button for 2 seconds, unplug the appliance, and then consult the dealer and service center. • Exchange the packing after using 1-3 years. Old packing can cause a failure of the pressure cooking due to a steam leakage.
If the cancel button is not pressed while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Isn't the inside of the Inner Pot hot? 	<ul style="list-style-type: none"> • If the temperature inside the Inner Pot is too high, you need to press the cancel button for 2 seconds to cancel for safety's sake. • Be careful not to get scalded or burnt as the content can be scattered in the air as steam escapes.
If brown rice is not properly germinated.	<ul style="list-style-type: none"> • Didn't you germinate the brown rice over the specified capacity? • Didn't you use dried brown rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • Cook appropriate amount of brown rice within the specified capacity. • Dried or contaminated brown rice might not be germinated properly. (Refer to the page 19)
If beans (mixed rice/brown rice) are half-cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Weren't the beans (mixed rice/brown rice) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Presoak or boil beans (mixed rice/brown rice) before cooking and use the Mixed Rice mode. Grains can be half-cooked depending on the type of the grains.



각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)



부속품 안내



사용설명서 및 요리안내

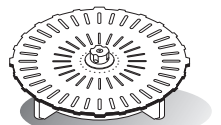


주걱

각 부 명칭(내부)



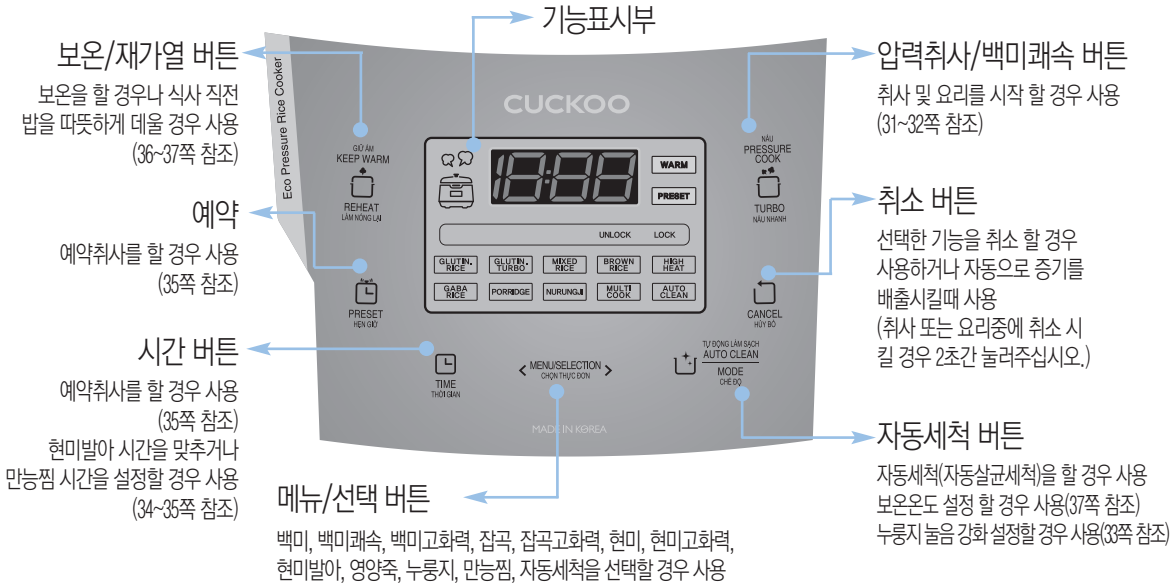
계량컵



찜판
(쿠쿠서비스센터에서 별도 구매가능함)



기능 조작부의 이름과 역할



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



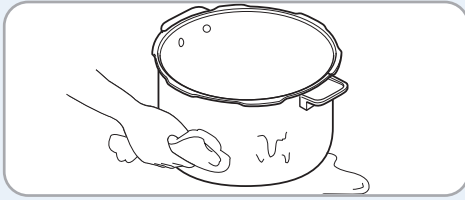
기능 표시부의 이상점검 기능

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

- LI**: 내물이 없을 때 나타납니다.
- E-XX**: 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("_" 표시가 깜박거립니다.) →고객상담실로 문의하십시오.
- E01**: 뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미쾌속 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "⬆"(잠김) 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
- E03**: 물만 계속 끓일 경우 나타납니다.
- E do**: 취사나 요리 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "⬆"(열림) 방향으로 하지않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미쾌속 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "⬆"(열림)으로 한 후 다시 "⬆"(잠김) 방향으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객센터로 문의하여 주십시오.
- EUF**: 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. →고객상담실로 문의하십시오.
- EEF**: 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. →고객상담실로 문의하십시오.



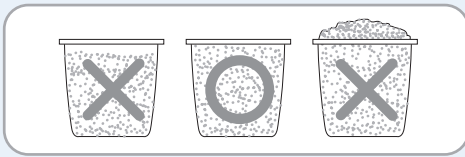
취사전 준비사항



1

내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



2

계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

- ▶ 씻을 계량컵의 윗면 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.

(예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)

- ※ 백미 중 "장립미"를 취반할 경우 "MIXED BROWN RICE" 물눈금을 사용해 주십시오. "장립미"의 최대 인분은 8 컵입니다.

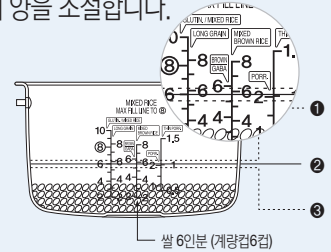
(예 ~ 6컵)

3

쌀을 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻어, 내솥에 옮겨 담습니다.

4

메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.



- ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솥을 올려 놓고, 내솥에 표시된 물눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.

- ① 묽은쌀로 밥을 지을 때나 진밥을 원할 때: 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- ② 쌀 6인분의 경우(계량컵 6컵)내솥의'백미, 잡곡' 물눈금 6에 물을 맞춥니다.
- ③ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때: 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- ④ 밥이 설익거나 꼬들한 경우: 쌀의 품종 차이 또는 함유율(목은쌀) 차이로 발생합니다. 이 경우 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오.

5

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.)



6

뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합 손잡이를 "잠김"위치로 돌려 주십시오.

- ▶ 기능 표시부에 "잠김"표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.

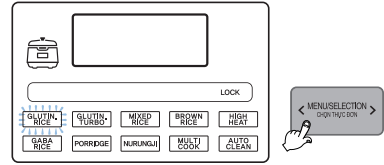




취사는 이렇게 하십시오.

1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

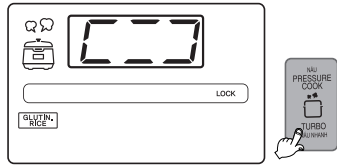
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미고화력 → 백미래속 → 잡곡 → 잡곡고화력 → 현미 → 현미고화력 → 현미발아 → 영양죽 → 누룽지 → 만능찜 → 자동세척 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면, 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 현미, 현미고화력, 현미발아는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 백미를 선택 할 경우

2 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "☰"(잠김)쪽으로 맞추고 압력취사/백미래속 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "☰"(잠김) 방향으로 맞추지 않고 압력취사/백미래속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E01"이 나타나며 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예 : 백미)

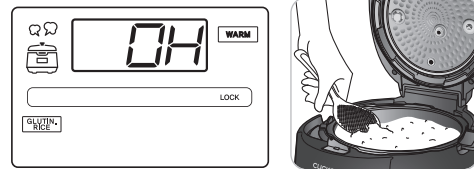
- 뜸 진행부터는 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸 완료 3분전에 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우

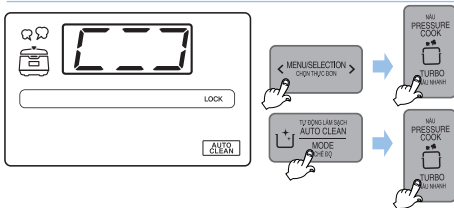


4 취사완료

- 취사가 끝날때 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 2초간 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



- 내솥에 물을 물눈금 2까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "☰"(잠김)으로 돌려 주십시오.
- 방법 1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 주십시오.
- 방법 2. 대기상태에서 자동세척 버튼을 누른 후, 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 주십시오.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 얇은 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 예약 취사와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

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

정전보상 기능이란?

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



취사는 이렇게 하십시오.

취사메뉴 설명

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

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

취사메뉴 사용법

메뉴	취사방법	물눈금	용량	취사시간
백미	백미 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	백미, 잡곡	2~10인분	약 30~39분
장립미			2~8인분	
백미고화력	백미고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~10인분	약 31~44분
백미래속	1. 압력취사/백미래속 연속적으로 2번 누름 2. 백미래속 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~6인분	약 20~26분
오곡잡곡	잡곡 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~8인분	약 49~59분
오곡잡곡고화력	잡곡고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~8인분	약 51~65분
현미잡곡	잡곡 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	현미잡곡	2~8인분	약 46~59분
현미잡곡고화력	잡곡고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~8인분	약 49분~64분
현미	현미 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	현미발아	2~6인분	약 55~64분
현미고화력	현미고화력 메뉴선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~6인분	약 59분~69분
현미발아	현미발아 메뉴 선택 → 발아시간 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~6인분	발아시간 + 약 71~98분
영양죽	영양죽 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	영양죽	1~2인분	약 95~112분
물은죽			0.5~1.5인분	약 93~125분
누룽지	누룽지 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	백미, 잡곡	2~4인분	약 38~41분

※ 보온 중일때는 취사 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.

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

(제품손질 방법을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 자동살균세척 기능을 사용하여 세척해 주십시오.)

※ 현미잡곡, 현미잡곡고화력 메뉴는 백미에 현미를 5:5비율로 섞어서 취사할 경우 사용합니다.

※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오.

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

※ 이외에 "E do" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "꺾"(열림)방향으로 돌린 후 다시 "꺾"(잠금)으로 돌려주시면 정상적으로 동작 됩니다.

(이전취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 "꺾"(열림)방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.)



쿠쿠 맞춤취사 / 누룽지는 이렇게 하십시오

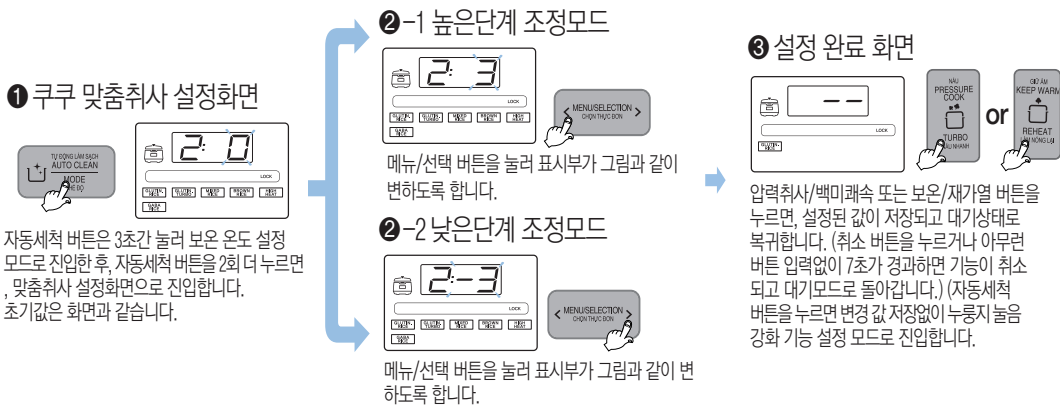
쿠쿠 맞춤취사 기능 (취사온도 조절기능)

취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로, 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

- 초기값은 2:0으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.
- 높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
 - 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

대기상태에서 자동세척 버튼을 3초간 눌러 보온 온도 설정 모드에 진입한 후 자동세척 버튼을 2회 누르면 맞춤취사 설정모드로 들어갑니다. 이 때 '쿠쿠 맞춤취사'가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.



1. '쿠쿠 맞춤취사'기능은 백미, 백미고화력, 백미쾌속, 잡곡, 잡곡고화력, 현미, 현미고화력, 현미발아 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 높음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

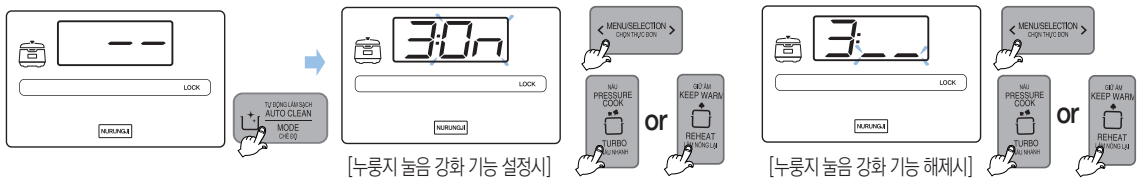
누룽지 만드는 방법

1. 뚜껑 결합 손잡이를 "0" (잠김) 위치에 맞추고 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다. (누룽지 높음강화 기능 참조)
2. 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 드시면 됩니다.
 - ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
 - ▶ 누룽지 취사시 물량은 "백미, 잡곡" 물만큼 기준으로 맞추시면 됩니다.
 - ▶ 쌀을 너무 깨끗이 씻지 말고(물이 불투명할 정도) 취사하십시오.
 - ▶ 누룽지를 강하게(늘게)하고 싶은 경우, 물량을 맞춘 내솥을 제품에 넣고 뚜껑을 닫아 쌀을 30분 정도 물에 불린 후 취사하십시오.

누룽지 높음 강화 기능의 설정 방법

"누룽지" 메뉴 취사 시 바닥의 밥 높음 정도를 조절할 수 있는 기능으로 기호에 따라 설정해 주십시오.

▶ 누룽지 높음 강화 기능 설정 방법 (누룽지 취사시 높음량의 증가를 원하는 경우)



1. 대기상태에서 자동세척 버튼을 3초 이상 눌러 보온 온도 설정 모드에 진입한 후, 자동세척 버튼을 3회 누르면, 누룽지 높음 강화 설정모드로 진입합니다.
2. 누룽지 높음 강화 설정 모드 초기 화면에서 메뉴/선택을 눌러 누룽지 높음 강화 기능을 설정 또는 해제를 선택한 후, 압력취사/백미쾌속 이나 보온/재가열 버튼을 누르면 누룽지 높음 강화 기능이 설정 또는 해제됩니다.
3. 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기모드로 돌아갑니다.



현미발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

현미는 백미에 비교 영양가가 높은 식품이지만 먹었을 때 거칠고 딱딱하며, 소화하기 힘들다는 단점이 있으나 아주 조금만 발아시켜도 잠자고 있던 효소가 활성화되어 영양성분이 보다 풍부하게 되고 소화 흡수가 훨씬 수월한 형태로 변화됩니다.

발아현미의 특징

발아현미는 영양가 높은 현미를 발아 시켜 영양소를 더욱 증가시키고 현미의 단점인 거친 밥맛이 개선된 소화가 잘되는 훌륭한 영양원입니다.

- ▶ 현미보다 부드러운 밥맛을 즐기실 수 있습니다.
- ▶ 소화가 잘되고 영양소가 풍부합니다 - 발아과정에서 당화호르몬이 분비되어 소화흡수가 잘됩니다.
- ▶ 어린이나 수험생의 영양 건강식으로 좋습니다 - 식이섬유가 풍부합니다.
- ▶ 발아현미에는 GABA(감마아미노낙산)가 다량 함유되어 있습니다. GABA는 간장과 신장의 신진대사를 촉진하며 중성지방 증가 억제 작용, 혈압상승 방지효과, 뇌세포 대사 촉진 등 우리몸에 좋은 효과가 있음이 의학적으로 확인되었습니다.

현미발아 메뉴의 조작방법

- 1 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해주십시오.

예비발아방법

- ▶ 일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣고, 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶ 예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오. 지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(배아)이 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶ 예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내수에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 현미발아 메뉴를 사용하여 주십시오.
- ▶ 기온이 높을 여름이나 보관온도 등에 따라 예비발아시에는 냄새가 날 수 있으니 가급적 예비발아시간을 줄여 주시고 더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.

- 2 뚜껑 결합 손잡이를 “**ㅁ**”(잠김)위치에 맞추고, 메뉴/선택을 눌러 현미발아를 선택합니다.

현미 발아 메뉴가 선택되었을 때는 기능 표시부에“2H”표시됩니다.

- ▶ 현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 “현미” 메뉴로 설정하신 후, 취사해 주십시오.

- 3 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미 발아중에는 남은 시간이 표시됩니다.

현미발아 취사시 유의사항

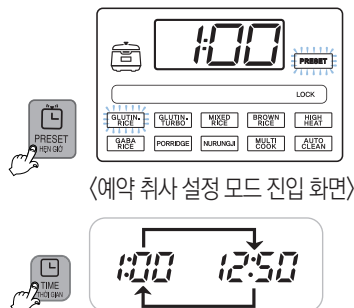
- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을수 있으니 사용을 피해주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는“현미”메뉴로 설정하신 후 예약해 주십시오. (33쪽 참조)
- 7 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오. (33쪽 참조)
- 8 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.



예약취사 / 만능찜은 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법

- 1 뚜껑 결합 손잡이를 “**♻**” (잠김) 위치로 돌려 잠김램프에 불이 들어오면 예약 버튼을 누릅니다.
 - ▶ 표시창에 설정시간이 나타나고, 예약 표시가 깜박거립니다.
 - ▶ 예약 버튼을 누른 후 7초 이내에 예약 시간설정을 시작해 주십시오.
 - ▶ 보온 중일 때 예약 취사를 설정 하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정 해주십시오.
- 2 시간 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.
 - ▶ 시간 버튼을 누를 때마다 예약 설정 시간이 10분씩 증가합니다.
 - ▶ 예약 시간은 1시간부터 12시간 50분까지 설정이 가능합니다.
- 3 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.
 - ▶ 현미밥이 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 “현미” 메뉴로 설정하신 후 예약해 주십시오.
 - ▶ 만능찜 메뉴의 경우 만능찜 시간 설정 후 예약이 가능합니다. 설정 시간이 60분이상일 경우, 취사 예약 시간이 2시간으로 설정됩니다.
 - ▶ 별도의 메뉴를 지정하지 않으면 자동으로 백미 취사가 예약됩니다.
- 4 예약 시간 설정 7초 후 자동으로 예약취사가 진행됩니다.
 - ▶ 예약 버튼을 누른 후, 7초 이내에 버튼 입력이 없으면 자동으로 예약 취사가 진행됩니다.
 - ▶ 예약 취사 진입 시 예약 표시등의 깜박거림이 멈추고 예약 시간이 1분씩 감소하면서 예약 취사가 진행됩니다. (예약 취사가 진행되는 동안 시간과 분사이의 “:” 표시가 깜박거립니다.)



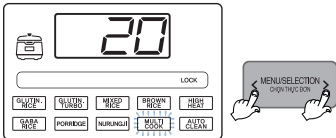
- ▶ 예약 설정된 시각은 예약 취사 완료까지 남은 시간입니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료 시간이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)

예약 취사시 유의사항

- 1 예약 취사를 할 경우
 - ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 충밥이 되는 수도 있습니다.
 - ▶ 예약 취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)눈금 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
 - ▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약 취사를 설정하실 경우 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.
- 2 예약 시각 변경
 - ▶ 예약 시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.


만능찜 사용 방법

- 1



뚜껑 결합 손잡이를 “**♻**”(잠김) 위치에 맞추고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

 - ▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을때는 기능표시부에 20분이 표시됩니다.
- 2 시간 버튼으로 시간을 설정합니다.
 - ▶ 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.
 - ▶ 만능찜 시간은 10분 ~ 90분까지 설정 가능합니다.
- 3



압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

 - ▶ 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다. 만능찜 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.



맛있는 밥을 드시려면

취사할 때 주의 사항

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아 두십시오.

<p>쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水)눈금에 맞춥니다.</p>	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p>
<p>쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. 쌀이 개봉한지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다.</p>	<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.</p>
<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다. 10시간 이상 예약 취사하거나 말라 있는 쌀을 예약 취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 층 밥이 될 수도 있습니다.</p>	<p>예약 설정 시간이 길어 질수록 멜라노이징 (미세 밥 눌림) 현상이 증가할 수 있습니다.</p>
<p>장시간 보온을 하게 되면 밥 색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.</p>	<p>보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.</p>
<p>청소를 자주 하십시오. 청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온 시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.</p>	<p>특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십시오.</p>

보온할 때 주의사항

<p>취사 직후나 보온중 뚜껑을 열 때 압력에 의해 뚜껑이 잘 안 열리는 경우가 있습니다. 뚜껑을 열 때는 압력추를 젓혀 압력이 완전히 제거된 다음 열어 주십시오.</p> <p>보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “ㅁ” (잠김) 방향으로 체결하십시오. (뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)</p>	<p>장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.</p> <p>특히, 압력밥은 특성상 일반 밥솥의 밥보다 변색이 빨리 됩니다. 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.</p>
<p>취사 완료 후 밥을 밀면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서 보온하십시오.)</p>	<p>잡곡, 현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오.</p> <p>보온중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.</p>
<p>보온중 내솥에 밥이 없거나 사용하지 않을 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하거나, 전원코드를 콘센트에서 뽑아 주십시오.</p>	<p>너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지 이용하십시오.)</p>
<p>주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.</p>	

보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동 살균 세척 (자동 세척) 메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동 살균 세척(자동 세척) 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.

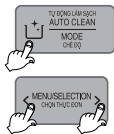


밥을 맛있게 보온하려면

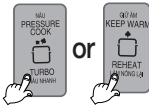
보온온도 조정방법

청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 멧히거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우 이므로 보온 온도를 조정합니다.

보온 온도를 조정하고자 하실 때는 고객센터로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.



1 대기상태에서 자동세척 버튼을 3초간 눌러 보온 온도 설정 모드로 진입합니다. 표시부가 그림과 같이 표시됩니다. 이때 74는 현재 보온 온도를 나타냅니다.



2 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 74→75→76→77→78→79→80→89→70→71→72→73 과 같이 변하도록 합니다.

3 원하는 온도를 설정한 후 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 설정된 온도가 자동으로 입력되고 대기상태로 돌아갑니다. (취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.) (자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 맞춤 보온 설정 모드로 이동합니다.)

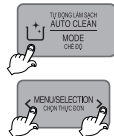
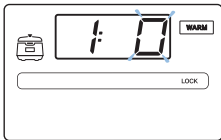
※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

온도조정치

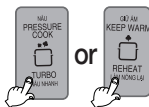
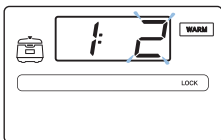
1. 흰 냄새가 많이 나고 물이 많이 멧히는(밥이 식는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우입니다. 보온 온도를 1~2℃정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 누르고 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우입니다. 보온 온도를 1~2℃정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

보온시 뚜껑을 열 때 물이 많이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다.



1 대기상태에서(숫자표시창 화면에 "--" 표시)자동세척 버튼을 3초간 눌러 보온 온도 설정모 드로 진입한 후 자동세척 버튼을 1회 누르면, 맞춤 보온 설정 모드로 진입합니다.



2 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 0→1→2→2→1→0 과 같이 변하도록 합니다.

3 원하는 값을 설정한 후 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력되고 대기상태로 돌아갑니다. (취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.) (자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 맞춤 취사 설정 모드로 이동합니다.)

1. 뚜껑을 열때 물이 많이 흐를 경우 : 메뉴/선택 버튼을 눌러 설정모드를 높여 줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 메뉴/선택 버튼을 눌러 설정모드를 낮춰 줍니다.

식사하실 때

▶보온중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면, 보온/재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.



표시부의 "3H"는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.



보온 램프가 깜박거리고 표시부의 "09" 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열 잔여 시간을 분단위로 표시합니다.



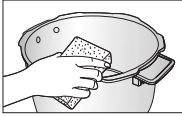
재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 "09"가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)



제품 손질 방법

내솥



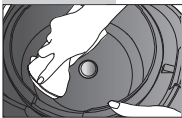
내솥의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

증기 배출구



사용전·후 증기 배출구가 막히지 않도록 깨끗이 닦아 주십시오. 닦을 때 부드럽게 닦아 주시고 강제로 빼지 마십시오. 사용전·후 클린 스팀 벤트의 결합 상태를 확인해 주십시오. 클린 스팀 벤트가 빠졌거나 결합이 불완전한 경우 반드시 고객센터로 문의해 주십시오.

본체내부



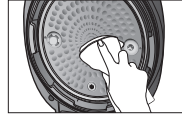
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우는 금속편이 손상되지 않게 제거 하십시오. 열판에 이물질이나 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.

본체부



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

내솥뚜껑



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

본체 물고임부



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

기능조작부



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

뚜껑열림버튼부

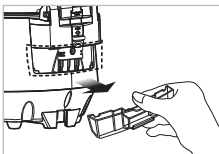


사용전·후 뚜껑 열림 버튼부위에 밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오. 사용전·후 뚜껑 열림 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객센터로 문의해 주십시오.

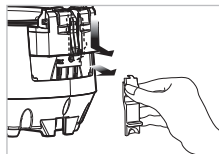
※내솥 세척 시 유의 사항

날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척 하지 마십시오.
-내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.

물받이/밥물고임방지 배수로 손질방법



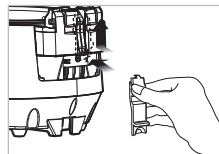
1 물받이를 분해합니다.



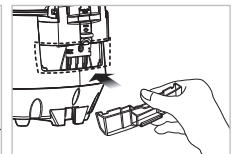
2 밥물고임방지 배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.



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



4 청소 후 그림과 같이 밥물 고임방지 배수로캡을 위로 밀어서 끼워 넣습니다.



5 물받이를 화살표 방향으로 돌려 확실하게 끼워 주십시오.

압력 노즐막힘 손질방법

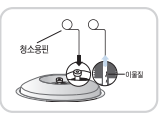
압력추

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

〈압력추/증기배출구 청소방법〉



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



2 청소용 핀(쿠쿠셔비스센터에서 별도 구매가능함)으로 구멍을 뚫습니다.
※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

소프트스팀캡

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



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

내솥·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

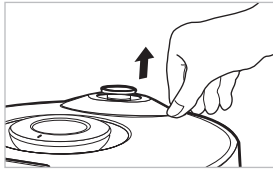




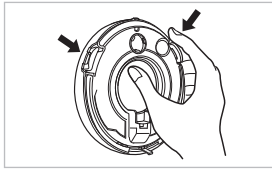
제품 손질 방법

소프트스팀캡 손질 방법

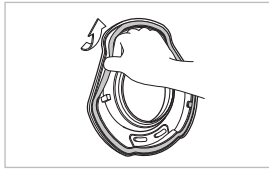
※ 취사나 요리 완료 직후에는 소프트스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



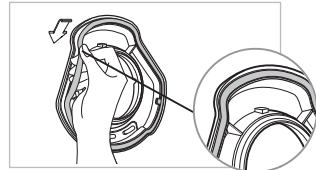
1 소프트 스팀캡을 그림과 같이 뒷부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어올리면서 떼어냅니다.



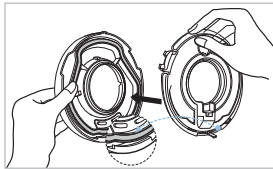
2 앞면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오.



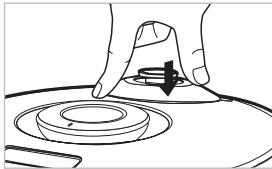
3 화살표 방향으로 패키지를 분리 후 세척해 주십시오.



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



5 소프트스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.



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

올바른 패키징사용 예



올바른 사용방법



잘못된 사용방법

※ 패키지를 끼울때는 방향에 주의해서 끼워 주십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

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

• 기능 표시부에 "잠" 표시가 나타나지 않으면 뚜껑 결합 손잡이를 정확하게 다시 "열" (잠김) 위치로 돌려 주십시오.

• 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 일치할 때 뚜껑이 잠긴 상태입니다.



뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



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



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


고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 표시부에 “E” 표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 31쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 30, 36쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)을 불려거나 삶아서 잡곡/현미메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오.(30,36쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 30,36쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
“E” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
“E do” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “열림” 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “열림” 방향으로 돌린 뒤 다시 “잠김” 방향으로 돌려 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 “LJ”표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솅이 제품에 들어 있습니까? • 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내솅이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솅을 넣어 주십시오. • 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
압력취사/백미쾌속, 예약/자동세척 등의 버튼이 작동되지 않고 “E01”표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “”(잠김) 방향으로 돌리셨습니까? • 잠김 표시에 불이 들어와 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “”(잠김) 방향으로 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솅 외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 있습니까? • “맞춤 취사”기능을 설정 하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내솅외면의 이물질을 제거해 주십시오. (38쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오. (33쪽 참조)
장시간동안 취사가 완료되지 않고 “E03”표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객센터로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 “E03”표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 220~240V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 38쪽을 참조하여 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이가 “”(열림) 방향으로 완전히 돌려졌습니까? • 내솅에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 있습니까? • 내솅을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 “”(열림) 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오. • 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솅에 부착되어 있는 내솅 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
취사, 보온 또는 보온 재가열중 “딱딱”소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 릴레이 소리가 아납니까? • 내솅 밑면의 물기는 닦았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 릴레이의 “딱딱”소리는 쪄짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다. • 내솅 밑면의 물기가 있으면 “딱딱”소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솅을 넣어 주십시오.
“E_E”표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단후 고객센터로 문의하십시오.
“E_UF”표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단후 고객센터로 문의하십시오.
“EEP”표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단후 고객센터로 문의하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “●”(열림) 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 “●”(열림) 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “삐”하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않았습니까? 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. 증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객센터실로 문의하십시오. 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 내솥의 내부가 뜨겁지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.
현미가 제대로 발아되지 않을때	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? 묵은 현미를 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 정격용량의 현미를 넣어주십시오. 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (34쪽 참조)
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.



Tên các bộ phận

TÊN CÁC BỘ PHẬN(PHÍA NGOÀI)



van áp suất.

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

Lỗ thoát hơi nước tự động.

Khi nấu cơm xong và chuyển sang chế độ giữ ấm sẽ tự động thoát hơi nước. Khi cần có thể ấn nút “Hủy” trong 2 giây để tiến hành thoát hơi nước.

Nút vặn mở nắp vung.

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

Nút mở vung

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

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

Hướng dẫn về linh kiện bên trong



Bảng hướng dẫn sử dụng và cách nấu cơm.

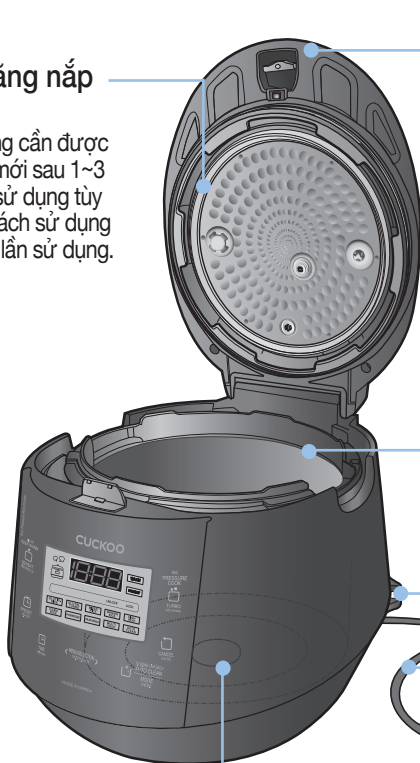


Muôi/ Vá xúc cơm

Tên các bộ phận(bên trong)

Gioăng nắp nồi

Gioăng cần được thay mới sau 1~3 năm sử dụng tùy vào cách sử dụng và số lần sử dụng.



Nắp

Tay cầm lòng nồi

lòng nồi

Cần đặt lòng nồi đúng vị trí.

Khay chứa nước trào

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

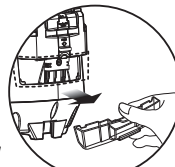
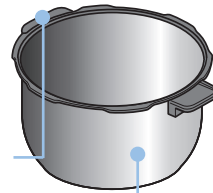
Chỗ cắm muối xúc cơm

Dây điện.

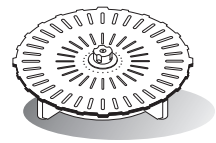
Phích cắm

Hình ảnh phích cắm có thể khác so với phích cắm thật

Phần cảm biến nhiệt



Cốc đong gạo



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



Tên và vai trò của các bộ phận chức năng

Nút giữ ấm/ Hâm nóng lại
Sử dụng khi muốn giữ ấm cơm hoặc hấp nóng cơm trước khi ăn (tham khảo trang 51~52)

Hẹn giờ nấu
Sử dụng khi muốn cài đặt trước khi nấu cơm (tham khảo trang 50)

Nút cài đặt thời gian
Dùng lúc muốn cài đặt khi nấu cơm (tham khảo trang 50)
Sử dụng khi cài đặt thời gian nấu cơm mầm gạo lứt hoặc hấp đa năng (tham khảo trang 49~50)

Phần hiển thị chức năng.

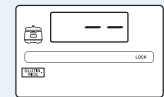
Nút nấu áp suất/ Nấu nhanh
Dùng khi bắt đầu nấu cơm hoặc đồ ăn (tham khảo trang 46~47)

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

Nút Tự động làm sạch/ Chế độ
Dùng khi muốn vệ sinh tự động (tự động vệ sinh sát khuẩn) hoặc cài đặt nhiệt độ giữ ấm cơm (Tham khảo trang 52)
Dùng khi: cài đặt chế độ giữ ấm (tham khảo trang 52), cài đặt chu trình nấu cơm (xem trang 48 hoặc khi cài đặt tăng lượng cháy khi nấu cơm cháy tham khảo trang 48)

Nút menu/ chọn món
Sử dụng khi chọn các chức năng nấu cơm trắng, nấu cơm trắng nhanh, cơm trắng nhiệt độ cao, nấu cơm ngũ cốc, cơm ngũ cốc nhiệt độ cao, nấu cơm gạo lứt, cơm gạo lứt nhiệt độ cao, nấu cơm mầm gạo lứt, nấu cháo dinh dưỡng, nấu cơm cháy, hấp đa năng, vệ sinh tự động.

- ※ Trong trường hợp cắm phích vào ổ điện nhưng nồi không hoạt động, đó là trạng thái chờ như được trình bày trong hình vẽ (menu trên màn hình chờ hiển thị tùy vào cài đặt của người sử dụng)
- ※ Khi thao tác các chức năng, nếu ấn nút “Hủy”, nồi sẽ chuyển sang trạng thái “chờ”
- ※ Ấn nút cho đến khi phát ra tiếng. Tùy thiết kế mà màn hình hiển thị của sản phẩm trên thực tế có thể khác một chút với hình.



Màn hình trạng thái chờ

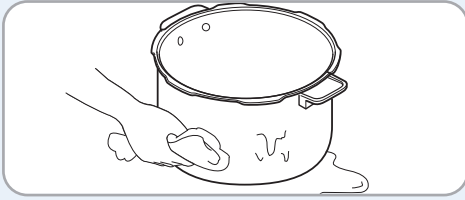
Chức năng kiểm tra bất thường của bộ phận hiển thị chức năng.

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

- LL** Hiển thị báo khi không có lồng nấu
- E-xx** Hiển thị báo bất thường ở cảm biến nhiệt độ (“_” hiển thị này sẽ liên tục nhấp nháy)
- E01** Xuất hiện khi ấn nút Nấu/ Nấu nhanh hoặc ấn nút hẹn giờ nhưng chưa xoay núm đóng nắp vung về chế độ Khóa. Lưu ý luôn vặn núm đóng nắp vung nổi về hướng Khóa.
- E03** Xuất hiện khi liên tục khi chỉ đun nước
- E do** Khi nồi đã nấu xong hoặc hoàn thành chu trình hoạt động, không vặn núm “Khóa/ mở” trên vung về hướng “Mở” sau khi nồi chuyển sang trạng thái chờ, khi ấn lại nút “Nấu/ Nấu nhanh” hoặc ấn nút hẹn giờ, nồi sẽ hiện ra ký hiệu này. Khi đó, vặn núm “Khóa/Mở” trên vung về hướng “Mở” rồi quay lại hướng “Khóa” là được. Trong trường hợp không thể khắc phục lỗi này hãy liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng.
- E uF** Xuất hiện khi có bất thường ở bộ nhớ trong → Hãy liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng
- E eF** Xuất hiện khi có bất thường ở bộ nhớ ngoài → Hãy liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng



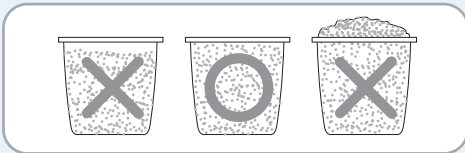
Chuẩn bị trước khi nấu



1

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

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



2

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

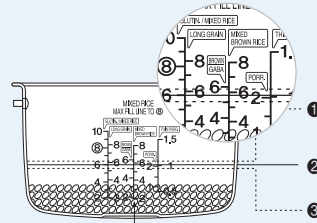
- ▶ Một cốc đong gạo vừa đủ đầy được tính là cho một phần ăn.
(Ví dụ: 3 phần ăn đong 3 cốc, 6 phần ăn đong 6 cốc)
- ※ Hãy sử dụng mực nước của “Mixed Brown Rice” khi nấu loại gạo trắng dài. Gạo trắng dài có thể nấu tối đa được 8 cốc.

3

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

4

Điều chỉnh lượng nước nấu tùy vào từng menu



Gạo cho 6 phần ăn (6 cốc gạo)

- ▶ Đặt lòng nồi trên mặt bằng phẳng bằng, đo lượng nước phù hợp dựa theo vạch được đánh dấu trên thành lòng nồi
- ▶ Vạch trên thành lòng nồi dùng để đo lượng gạo và nước
- ① Khi nấu gạo cũ hoặc muốn ăn cơm ướt có thể cho lượng nước nhiều hơn so với lượng tiêu chuẩn.
- ② Nếu nấu cơm cho 6 phần ăn (6 cốc gạo) thì đổ nước đến vạch số 6 phần “cơm trắng, cơm ngũ cốc”
- ③ Khi nấu gạo mới hoặc muốn nấu cơm khô, có thể đổ ít nước hơn so với lượng tiêu chuẩn.
- ④ Trường hợp cơm chưa chín hẳn hoặc không đều: xảy ra khi chất lượng gạo có sự chênh lệch hoặc hàm lượng nước trong gạo (gạo mục) Trong trường hợp này hãy thêm từ 1 ~ 10% lượng nước để nấu

5

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

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

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



6

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

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

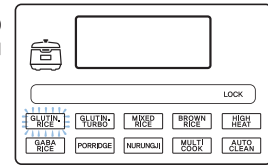




Cách nấu cơm

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

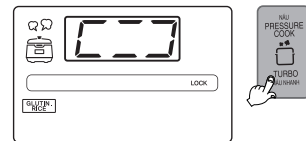
- Trước khi nấu cơm, van áp suất cần đảm bảo không bị nghiêng lệch.
- Mỗi khi ấn nút Menu/Chọn thực đơn sẽ đi theo thứ tự: Cơm trắng → cơm trắng nhiệt độ cao → cơm ngũ cốc → cơm ngũ cốc nhiệt độ cao → cơm trắng nhanh → ngũ cốc → ngũ cốc nhiệt độ cao → gạo lứt → gạo lứt nhiệt độ cao → mầm gạo lứt → cháo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



Ví dụ: Chọn menu nấu cơm trắng

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

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



Ví dụ: Khi nấu cơm trắng

3 Nấu cơm (ví dụ : cơm trắng)

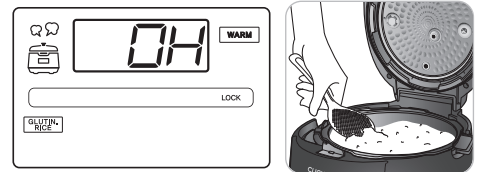
- Từ khi bắt đầu nấu cơm trên bảng hiển thị sẽ hiện thị thời gian cần thiết cho chu trình nấu. Theo từng menu, thời gian có thể khác nhau.
- Trước khi nấu chính 3 phút, nồi sẽ tự động thoát hơi nước, cần biết trước để không giật mình do tiếng kêu từ nồi cơm hoặc ở xa khu vực nồi cơm để tránh bị bỏng.

Ví dụ: Trên bảng hiển thị 14 phút

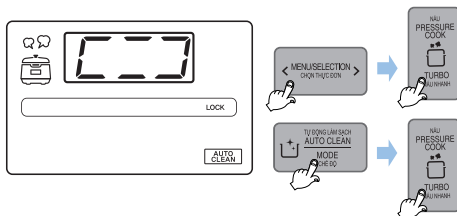


4 Nấu cơm xong

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



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



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

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

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

Hiện tượng cơm cháy mịn

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

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

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

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



Cách nấu cơm

Hướng dẫn menu nấu cơm

Cơm trắng	Sử dụng khi muốn nấu cơm trắng dẻo	Ngũ cốc	Dùng khi trộn các hạt ngũ cốc vào gạo khi nấu cơm
Gạo lứt	Sử dụng khi không muốn lên mầm gạo lứt mà muốn ăn cơm gạo lứt	Mầm gạo lứt	Dùng khi nấu cơm bằng hạt gạo lứt nảy mầm
Cháo dinh dưỡng	Có thể nấu cháo dinh dưỡng	Cơm cháy	Dùng khi muốn nấu cơm có cháy.
Hấp đa năng	Có thể tự cài đặt thời gian hấp	Nhiệt độ cao (Cơm trắng, ngũ cốc, gạo lứt)	Được sử dụng để nấu ăn nhiều gạo thơm và nếp.
Tự động làm sạch	Dùng khi muốn vệ sinh nồi, khử mùi trong nồi sau khi nấu cơm, giữ ấm cơm hoặc nấu các món khác theo chức năng của nồi.		
Nấu cơm trắng nhanh	<ul style="list-style-type: none"> Sau khi chọn menu cơm trắng, ấn 2 lần Nấu/Nấu nhanh hoặc nếu chọn “Nấu cơm trắng nhanh” trong menu, nồi sẽ rút ngắn thời gian nấu cơm (với hai phần cơm, mất khoảng 20 phút) Khi nấu cơm trắng nhanh, cơm sẽ không ngon như khi nấu bình thường, và không sử dụng khi nấu nhiều phần cơm (trên 6 phần) Trước khi nấu nên ngâm gạo 20 phút, sử dụng chức năng nấu cơm nhanh sẽ cho vị ngon hơn 		

※ Trong trường hợp nấu cơm trắng nhanh và ít phần ăn, khay đựng nước có thể chứa nhiều nước, cần đổ bỏ nước thừa trong khay đựng nước.

Cách sử dụng menu nấu cơm

menu	Cách nấu cơm	Vạch đánh dấu mực nước	Phần ăn	Thời gian nấu
Cơm trắng	Chọn menu “Cơm trắng” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”	Cơm trắng, Ngũ cốc	2 ~ 10 Phần ăn	Khoảng 30 ~ 39 Phút
Gạo hạt dài	→ Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”		2 ~ 8 Phần ăn	
Cơm trắng nhiệt độ cao	Chọn menu “Cơm trắng nhiệt độ cao” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”		2 ~ 10 Phần ăn	Khoảng 31 ~ 44 Phút
Nấu cơm trắng nhanh	1. Ấn liên tục 2 lần nút “Nấu/Nấu nhanh” 2. Chọn menu “Cơm trắng nhanh” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”		2 ~ 6 Phần ăn	Khoảng 20 ~ 26 Phút
Ngũ cốc	Chọn menu “Ngũ cốc” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”		2 ~ 8 Phần ăn	Khoảng 49 ~ 59 Phút
Ngũ cốc nhiệt độ cao	Chọn menu “Ngũ cốc nhiệt độ cao” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”	2 ~ 8 Phần ăn	Khoảng 51 ~ 65 Phút	
Gạo lứt Ngũ cốc	Chọn menu “Gạo lứt” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”	Gạo lứt Ngũ cốc	2 ~ 8 Phần ăn	Khoảng 46 ~ 59 Phút
Gạo lứt ngũ cốc nhiệt độ cao	Chọn menu “Gạo lứt nhiệt độ cao” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”		2 ~ 8 Phần ăn	Khoảng 49 ~ 64 Phút
Gạo lứt	Chọn menu “Gạo lứt” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”	Mầm gạo lứt	2 ~ 6 Phần ăn	Khoảng 55 ~ 64 Phút
Gạo lứt nhiệt độ cao	Chọn menu “Gạo lứt nhiệt độ cao” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”		2 ~ 6 Phần ăn	Khoảng 59 ~ 69 Phút
Mầm gạo lứt	Chọn menu “Mầm gạo lứt” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”		2 ~ 6 Phần ăn	Thời gian lên mầm+ Khoảng 71 ~ 98 Phút
cháo dinh dưỡng	Chọn menu “Cháo dinh dưỡng” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”	cháo dinh dưỡng	1 ~ 2 Phần ăn	Khoảng 95 ~ 112 Phút
Cháo loãng			0.5~1.5 Phần ăn	Khoảng 93 ~ 125 Phút
Cơm cháy	Chọn menu “Cháo dinh dưỡng” → Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”	Cơm trắng, Ngũ cốc	2 ~ 4 Phần ăn	Khoảng 38 ~ 41 Phút

※ Khi nồi đang thực hiện chức năng giữ ấm cơm, ấn nút “Hủy” để hủy chức năng giữ ấm và chuyển chọn chức năng mong muốn khác.

※ Nếu nấu cơm sau khi sử dụng chức năng hấp đa năng, có thể mùi thức ăn sẽ bám vào cơm.

(Tham khảo phương pháp vệ sinh sản phẩm, sau khi lau sạch vỏ nồi, vung nồi, cần dùng chức năng vệ sinh tự động).

※ Khi sử dụng menu gạo lứt trộn ngũ cốc, gạo lứt trộn ngũ cốc nhiệt độ cao, nên trộn gạo lứt và ngũ cốc theo tỷ lệ 50:50

※ Nên phân loại các hạt cứng như đậu, đậu đỏ sau đó ngâm hoặc luộc riêng rồi mới nấu cùng cơm.

※ Tùy theo từng menu mà thời gian nấu, điện áp, lượng nấu, nhiệt độ, lượng nước...có thể khác nhau

※ Khi hiển thị “E” liên tục nhấp nháy, cần xoay núm khóa nắp vung về hướng “Mở” xong đó vặn về vị trí “Khóa”, nồi sẽ hoạt động bình thường. (Cách làm này không áp dụng trong trường hợp sau khi nấu cơm xong đã xoay hơn 1 lần núm vung về hướng “Mở” trước đó)



Nấu cơm theo cách của Cuckoo/ cách nấu cơm cháy

Chức năng nấu cơm theo cách của Cuckoo

Nhờ có chức năng có thể điều chỉnh từng bước nhiệt độ (Nhiệt độ cao/ thấp) sau khi quá trình gia nhiệt kết thúc, người sử dụng có thể trực tiếp điều chỉnh mức nhiệt đã được thiết kế sẵn bằng nhiệt độ mong muốn của mình, nên người sử dụng có thể nấu theo những kí hiệu mong muốn.

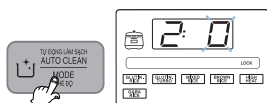
Giá trị ban đầu được cài đặt là 2:0, tùy theo từng trường hợp mà có thể điều chỉnh theo từng mức khác nhau.

- Mức cao: Khi nấu cơm ngũ cốc hoặc nấu cơm dẻo
- Mức thấp: Khi nấu cơm gạo tẻ hoặc không muốn nấu cơm dẻo.

Phương pháp nấu cơm theo cách của Cuckoo

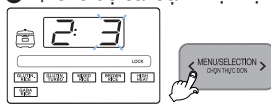
Ở trạng thái chờ, ấn nút “Tự động làm sạch/Chế độ” trong 3 giây và chuyển sang chế độ “Cài đặt nhiệt độ giữ ấm”, sau đó ấn nút “Tự động làm sạch/Chế độ” 2 lần là có thể cài đặt được chế độ “Nấu cơm đúng cách”. Lúc này trên màn hình hiển thị sẽ hiện ra toàn bộ menu nấu cơm theo cách của Cuckoo

1 Cài đặt màn hình nấu cơm Cuckoo



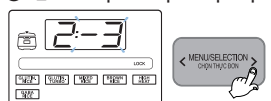
Khi ấn nút “Tự động làm sạch/Chế độ” trong 3 giây rồi chuyển sang chế độ “cài đặt nhiệt độ giữ ấm”, sau đó ấn nút “Tự động làm sạch/Chế độ” lần 2, sẽ chuyển sang màn hình cài đặt nấu cơm đúng cách, giá trị cài đặt ban đầu là giá trị hiển thị trên màn hình.

2-1 chế độ cài đặt nhiệt độ mức cao



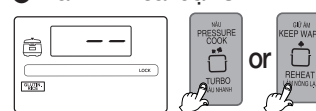
Ấn nút menu/ Chọn, màn hình sẽ thay đổi như hình vẽ

2-2 chế độ cài đặt nhiệt độ mức thấp



Ấn nút menu/ Chọn, màn hình sẽ thay đổi như hình vẽ

3 Màn hình cài đặt OK



Nếu ấn nút “Nấu/Nấu nhanh” hoặc nút “Giữ ấm/Hâm nóng lại”, giá trị cài đặt sẽ được lưu lại và quay trở về trạng thái chờ. (Nếu ấn nút “Hủy” hoặc ấn bất cứ nút nào quá 7 giây mà không nhập bất cứ giá trị nào, mọi chức năng sẽ bị hủy và quay trở về chế độ “Chờ”). (Nếu ấn nút “Tự động làm sạch” mà không nhập giá trị thay đổi, sẽ chuyển sang chế độ cài đặt chức năng tăng cường cháy khi nấu cơm cháy)

1. Chức năng nấu cơm theo cách của Cuckoo được áp dụng khi nấu cơm trắng, cơm trắng nhiệt độ cao, cơm trắng nhanh, ngũ cốc, ngũ cốc nhiệt độ cao, gạo lứt, gạo lứt nhiệt độ cao, mầm gạo lứt (như menu cơ bản)
2. ấn nút “Nấu/Nấu nhanh” để bắt đầu chu trình nấu cơm.
3. Sau khi cài đặt theo từng mức, hạt cơm thành phẩm sẽ có trạng thái và hàm lượng nước khác nhau.

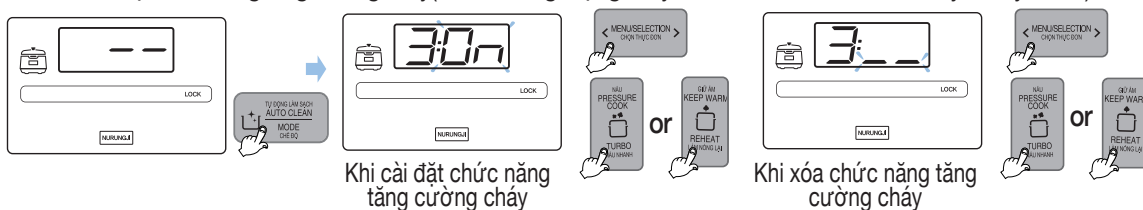
Cách nấu cơm cháy

1. Vặn núm Đóng/ Mở trên nắp vung về vị trí khóa, Ấn nút “menu/ Chọn” để chọn chức năng nấu cơm cháy (Tham khảo chức năng tăng cường lượng cháy)
2. Ấn nút “Nấu cơm áp suất/ nấu cơm trắng siêu tốc” để bắt đầu chu trình nấu cơm.
3. Sau khi đã hoàn thành món cơm cháy, mở nắp vung, ăn hết phần cơm dẻo bên trên và ăn đến phần cháy bên dưới.
 - ▶ Nấu cơm cháy chỉ áp dụng với lượng 4 phần ăn trở xuống
 - ▶ Khi nấu cơm cháy, đổ nước theo ngăn của cột “cơm trắng, cơm ngũ cốc”
 - ▶ Không nên đãi gạo quá kĩ (nước đãi gạo còn đục)
 - ▶ Nếu muốn tăng cường cháy, nên cho gạo vào nồi, đậy nắp và ngâm 30 phút trước khi nấu.

Cách cài đặt chức năng tăng cường cháy

Khi nấu với chức năng “cơm cháy” cài đặt theo các kí hiệu chức năng ứng với mức độ tạo cháy.

▶ Cách cài đặt chức năng tăng cường cháy(khi cần tăng lượng cháy nấu cơm với menu cơm cháy theo ý muốn)



1. Tại trạng thái chờ, sau khi ấn nút “Tự động làm sạch/Chế độ” trong 3 giây trở lên rồi chuyển qua chế độ “Cài đặt nhiệt độ giữ ấm”, nếu ấn nút “Tự động làm sạch/Chế độ” 3 lần, sẽ chuyển sang chế độ “Tăng cường cháy”
2. Tại màn hình ban đầu khi vào chế độ cài đặt tăng cường cháy, ấn nút Menu/ Chọn, sau khi chọn “Cài đặt” hoặc “Xóa” chức năng tăng cường cháy, nếu ấn nút “Nấu/Nấu nhanh” hoặc “Giữ ấm/Hâm nóng lại” sẽ có thể cài đặt hoặc xóa chức năng tăng cường cháy.
3. Nếu ấn nút “Hủy” hoặc bất cứ nút nào quá 7 giây sẽ xóa các chức năng và quay trở về chế độ chờ.



Cách nấu cơm gạo lứt nảy mầm

Mầm gạo lứt là gì?

- ▶ Gạo lứt so với gạo tẻ có hàm lượng dinh dưỡng cao hơn, nhưng khi ăn có cảm giác thô, cứng, khó tiêu hóa hơn, tuy nhiên sau khi để nứt mầm sẽ trở nên giàu chất dinh dưỡng, cũng như dễ hấp thu.

Đặc điểm của gạo lứt lên mầm

Gạo lứt nảy mầm có hàm lượng dinh dưỡng cao hơn so với gạo lứt thường và khắc phục được nhược điểm là thô cứng khi nhai của gạo lứt đồng thời khiến tiêu hóa dễ dàng hơn.

- ▶ So với gạo lứt, hạt cơm mềm hơn, ăn dễ hơn.
- ▶ Dễ tiêu hóa và có hàm lượng dinh dưỡng phong phú, trong quá trình lên mầm, do hóc môn đường hóa được phân giải nên dễ tiêu hóa và hấp thu.
- ▶ Là thực phẩm dinh dưỡng tốt cho trẻ em và học sinh ôn thi- do lượng chất xơ rất phong phú.
- ▶ Mầm gạo lứt có hàm lượng GABA (Gamma Aminon acid) lớn, GABA được khoa học chứng minh là một loại hóa chất tốt với cơ thể người như tăng cường chức năng gan, thận, có tác dụng ức chế chất béo trung tính, hiệu quả trong việc ngăn ngừa hiện tượng tăng huyết áp, tăng sản sinh tế bào não.

Cách thao tác với menu “Mầm gạo lứt”

1 Để chuẩn bị nấu cơm mầm gạo lứt, cần ngâm gạo lứt vào nước trong vòng 16 giờ

Phương pháp chuẩn bị

- ▶ Gạo lứt thường được sử dụng trong các gia đình sau khi đãi, đem ngâm vào nước.
- ▶ Sau khi ngâm gạo vào nước trong vòng 16 giờ, trước khi chọn menu “Mầm gạo lứt”, cần rửa gạo lứt một lần nữa dưới vòi nước chảy. Lưu ý không nên quá mạnh tay vì có thể làm rụng mầm gạo
- ▶ Tùy vào thời gian ngâm gạo mà hương vị cơm thành phẩm có thể khác nhau.
- ▶ Gạo lứt sau khi được ngâm và rửa xong, cho vào lòng nồi, đổ nước tùy theo lượng gạo rồi sử dụng menu “Mầm gạo lứt”.
- ▶ Vào mùa hè khi thời tiết nóng, tùy vào nhiệt độ lúc ngâm có thể gây mùi cho cơm thành phẩm, nên rút ngắn thời gian ngâm và chú ý rửa gạo kĩ hơn.

2 Vặn nút “Khóa/ mở” trên vùng về vị trí “Khóa”, ấn “menu/ Chọn” và chọn “Mầm gạo lứt”. Khi Menu “Mầm gạo lứt” được chọn, chức năng trên màn hình sẽ hiển thị “2H”

- ▶ Khi không lên mầm gạo lứt và nấu cơm gạo lứt thông thường hoặc nấu cơm gạo lứt đã được lên mầm sẵn, thì chọn menu “Gạo lứt” để nấu cơm.

3 Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”.

- ▶ Nếu ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”, nồi sẽ thực hiện chu trình nấu cơm ngay sau khi thực hiện chu trình lên mầm đã được cài đặt sẵn.
- ▶ Khi đang trong quá trình lên mầm, trên màn hình sẽ hiển thị thời gian cần chờ đến khi hoàn thành.

Lưu ý khi tiến hành nấu mầm gạo lứt

- 1 Nếu không muốn nuôi mầm gạo lớn và muốn nhanh ăn, không cần chuẩn bị lên mầm mà chỉ cần chọn menu “Mầm gạo lứt”, sau đó cài đặt thời gian lên mầm mong muốn rồi ấn nút “Nấu/Nấu nhanh” để nấu cơm. (Hàm lượng dinh dưỡng khác nhau nhiều theo độ lớn của mầm gạo.)
- 2 Trong điều kiện nhiệt độ cao, nếu lên mầm trong thời gian quá lâu sẽ khiến gạo có mùi, lúc đó nên cài đặt rút ngắn thời gian lên mầm.
- 3 Trong trường hợp muốn nấu cơm theo menu “Mầm gạo lứt”, không nên nấu quá lượng cho 6 phần ăn
- 4 Khi lên mầm gạo có thể dùng nước máy thông thường hoặc nước uống đóng chai càng tốt. Tuy nhiên lưu ý tránh sử dụng nước nóng hoặc nước đun sôi để nguội vì có thể khiến gạo không lên mầm.
- 5 Trạng thái lên mầm như tỷ lệ lên mầm, độ dài của mầm tùy vào loại gạo, trạng thái bảo quản và thời gian bảo quản.
 - Mầm gạo lứt là mầm nảy ra từ hạt gạo, có thể khác nhau về độ dài mầm sau khi lên mầm, tỷ lệ lên mầm do chủng loại của gạo, gạo được đem lên mầm bắt buộc phải là gạo được thu hoạch trong 1 năm, nên sử dụng gạo càng mới thu hoạch càng tốt
- 6 Trường hợp lên mầm gạo lứt, khi cài đặt 2H, 4H, 6H là giá trị không được hện giờ. Nếu muốn hện giờ, cần chuyển về menu “Gạo lứt” rồi tiến hành hện giờ. (tham khảo trang 50)
- 7 Tùy vào loại gạo lứt mà lượng cháy hoặc trạng thái cơm thành phẩm có thể khác nhau. Có thể tăng giảm lượng nước hoặc sử dụng chức năng “Nấu đúng cách” ở phần 48
- 8 Tùy vào điều kiện hoặc trạng thái của gạo mà có thể không nhìn thấy mầm gạo

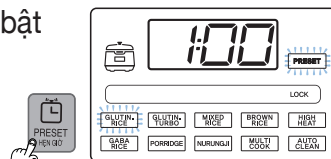


Hẹn giờ nấu cơm/ Cách nấu các món hấp đa năng

Phương pháp nấu cơm hẹn giờ

1 Vận nút “Khóa/ mở” trên vung về vị trí khóa, khi đèn khóa bật sáng thì ấn nút hẹn giờ

- ▶ Trên màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian và nút “Hẹn giờ” nhấp nháy.
- ▶ Ấn nút “Hẹn giờ”, trong vòng 7 giây hãy bắt đầu cài đặt thời gian muốn hẹn giờ.
- ▶ Khi đang ở chức năng giữ ấm, nếu muốn cài đặt thời gian nấu cơm, ấn nút “Hủy” để xóa chức năng giữ ấm và cài đặt thời gian



<Màn hình chuyển sang chế độ cài đặt để hẹn giờ>

2 Ấn nút “Thời gian” để cài đặt thời gian hẹn giờ.

- ▶ Mỗi khi ấn nút “Thời gian”, thời gian cài đặt được tăng lên 10 phút.
- ▶ Có thể cài đặt được thời gian hẹn giờ trong khoảng 1 giờ đến 12 giờ 50 phút.



3 Ấn nút “menu/ Chọn” để chọn menu mong muốn.

- ▶ Trong trường hợp chọn menu “Mắm gạo lứt” 2H, 4H, 6H là giá trị không được hẹn giờ. Khi muốn hẹn giờ cần chuyển sang menu “Gạo lứt” rồi tiến hành hẹn giờ.
- ▶ Trong trường hợp sử dụng Menu “hấp đa năng”, sau khi cài đặt thời gian hấp, có thể tiến hành hẹn giờ. Trong trường hợp thời gian cài đặt dài hơn 60 phút, thời gian nấu hẹn giờ có thể được cài đặt là 2 giờ.
- ▶ Trong trường hợp không chọn menu cụ thể, nồi sẽ tiến hành hẹn giờ tự động với Menu “Cơm trắng”

4 Sau khi tiến hành hẹn giờ 7 giây, nồi sẽ tự động hẹn giờ nấu cơm

- ▶ Sau khi ấn nút “Hẹn giờ”, nếu trong 7 giây không có giá trị được nhập, nồi sẽ tự động tiến hành hẹn giờ nấu.
- ▶ Khi chuyển qua chế độ “Hẹn giờ nấu” đèn tín hiệu sẽ ngừng nhấp nháy và thời gian hẹn giờ sẽ giảm từng phút một và tiến hành nấu cơm hẹn giờ.
(Trong thời gian nấu cơm hẹn giờ, giữa “giờ” và “phút” sẽ nhấp nháy kí hiệu “:”)



- ▶ Thời điểm được cài đặt để hẹn giờ là thời gian còn lại cho tới lúc hoàn thành chu trình nấu cơm hẹn giờ. (Tùy theo lượng gạo nấu và điều kiện sử dụng mà thời gian có thể khác nhau)

Lưu ý khi nấu cơm hẹn giờ

1 Trường hợp nấu cơm hẹn giờ

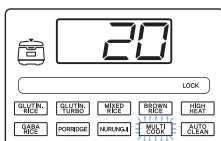
- ▶ Nếu nấu bằng gạo đã được bóc túi (đựng gạo) lâu ngày khiến hạt gạo quá khô có thể làm cơm sượng.
- ▶ Thời gian cài đặt hẹn giờ hoặc điều kiện xung quanh có thể làm cơm khô hoặc nhão, khi đó nên điều chỉnh gia giảm lượng nước dựa trên tiêu chuẩn ngăn nước trên thành nồi cho cơm thành phẩm ngon hơn.
- ▶ Trong trường hợp cài đặt công suất nấu cơm hẹn giờ lớn hoặc thời gian hẹn giờ nấu cơm dài có thể làm tăng hiện tượng tạo cháy

2 Thay đổi thời điểm hẹn giờ.

- ▶ Khi thay đổi thời điểm hẹn giờ, sau khi ấn nút Hủy để hủy, tiến hành cài đặt lại thời gian.

Cách sử dụng chức năng “Hấp đa năng”

1



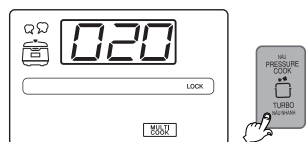
Vận nút “Khóa/ mở” trên vung về vị trí khóa, ấn nút “Menu/Chọn” chọn “Hấp đa năng”

- ▶ Khi menu “Hấp đa năng” được chọn, bảng hiển thị sẽ hiện 20 phút.

2 Ấn nút “Thời gian” để cài đặt thời gian.

- ▶ Mỗi lần ấn nút thời gian hấp tăng lên 5 phút.
- ▶ Thời gian cho “Hấp đa năng” là 10~90 phút.

3



Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh”.

- ▶ Ấn nút “Nấu/Nấu nhanh” để bắt đầu thực hiện hấp đa năng. Khi chức năng hấp đa năng bắt đầu, thời gian cần chờ tới lúc chín được thể hiện trên màn hình hiển thị.



Để có bữa ăn ngon

Chú ý khi nấu cơm

Một số điều cần biết để nấu cơm ngon bằng nồi cơm áp suất

Nên đong gạo bằng cốc định lượng để đong được lượng gạo chính xác. (Cốc đong gạo có thể có kích cỡ khác nhau tùy theo từng dòng sản phẩm được bán trên thị trường.) Khi cho nước, cần để ruột nồi ở nơi bằng phẳng để cần và cho nước đến vạch trong lòng nồi.

Nên mua gạo với số lượng nhỏ, bảo quản ở nơi mát mẻ, thông gió, không có ánh nắng chiếu trực tiếp để hơi nước trong gạo không bị bốc hơi. Trong trường hợp gạo bị khô vì đã mở lâu, khi nấu nên thêm khoảng nửa vạch nước.

Trong trường hợp gạo đã quá khô, nên tránh dùng chức năng nấu hẹn giờ mà nên cho thêm khoảng nửa vạch nước rồi nấu. Khi nấu hẹn giờ quá 10 tiếng hoặc nấu hẹn giờ loại gạo bị khô, cơm nấu sẽ bị cứng hoặc chưa chín hẳn, trường hợp đặc biệt cơm còn có thể bị phân tầng.

Nên sử dụng chức năng giữ ấm dưới 12 tiếng.

Cơm có thể bị đổi màu hoặc có mùi nếu dùng chế độ giữ ấm trong thời gian dài.

Phải thường xuyên rửa sạch nồi. Nếu không thường xuyên làm sạch nồi, vi khuẩn sẽ phát triển và có thể làm cơm có mùi khi giữ ấm.

Nếu lượng gạo và nước không phù hợp, cơm sẽ có thể bị cứng, không chín đều hoặc bị nhão.

Trường hợp gạo bị quá khô, dù có định lượng chính xác thì cơm nấu ra vẫn có thể bị cứng

Thời gian hẹn giờ càng dài thì hiện tượng cơm bị cháy (cháy mịn) càng tăng.

Đặc biệt, nên lau thường xuyên để phần nắp nồi không bị dính dị vật.

Những chú ý khi giữ ấm

Khi vừa nấu cơm xong hoặc khi đang giữ ấm cơm, do áp lực vẫn còn nên có trường hợp không mở được nắp nồi. Khi muốn mở nắp nồi, cần phải mở van xả áp suất hết rồi mới mở nắp.

Khi giữ ấm hoặc hâm nóng lại cần phải chỉnh lại tay cầm trên nắp nồi xoay về lại hướng (khoa). (Có thể bị ảnh hưởng đến tính năng giữ ấm và làm hỏng nút mở nắp nồi)

Khi nấu cơm xong nên đánh cơm đều lên rồi mới giữ ấm để giữ cơm luôn ngon. (Khi cơm trong nồi có ít nên vun cơm vào giữa lòng nồi rồi mới giữ ấm)

Khi đang giữ ấm mà trong nồi không có cơm hoặc nếu không muốn dùng chức năng này nữa hãy ấn nút hủy để hủy chế độ hoặc rút điện nồi cơm.

Không để vá xới cơm trong nồi khi dùng chế độ giữ ấm. Đặc biệt vá xới cơm bằng gỗ có thể sinh ra vi khuẩn và trở thành nguyên nhân làm cơm có mùi.

Khi giữ ấm cơm quá lâu có thể làm cơm bị đổi màu hoặc có mùi khó chịu, vì vậy chỉ nên dùng chức năng giữ ấm dưới 12 tiếng. Đặc biệt, cơm nấu bằng nồi áp suất thường bị đổi màu nhanh hơn nồi cơm thường.

Sau khi dùng chế độ giữ ấm quá 24 giờ, trên nồi sẽ có đèn nháy báo hiệu quá thời gian giữ ấm.

Các loại gạo hỗn hợp, gạo lứt khi giữ ấm thường không được như gạo trắng nên nếu có thể hãy tránh dùng chế độ giữ ấm.

Trong quá trình giữ ấm, ở cạnh nồi hoặc đáy của lỗ thoát hơi, cơm có thể chuyển sang màu trắng và bị phồng lên. Khi gặp trường hợp này nên đảo cơm lại cho đều.

Không nên giữ ấm lượng cơm quá ít, hoặc trộn cơm đang ăn dở, cơm lạnh vào với cơm đang được giữ ấm. Cơm có thể xuất hiện mùi khó chịu. (Nên làm nóng cơm lạnh bằng lò vi sóng.)

Trường hợp cơm có mùi khó chịu trong khi giữ ấm

- ▶ Nên thường xuyên lau rửa sạch. Đặc biệt nếu nắp nồi cơm bị bẩn có thể giúp vi khuẩn phát triển và làm cơm có mùi khó chịu khi giữ ấm.
- ▶ Ngay cả ngoại quan sạch sẽ, nhưng vi khuẩn sinh sống ở khắp nơi và vẫn có thể gây ra mùi khó chịu, vì thế trường hợp có mùi khó chịu hãy dùng chức năng tự động làm sạch vị khuẩn (Tự động làm sạch). Sau khi làm sạch vị khuẩn (làm sạch tự động), hãy rửa nồi thật sạch.
- ▶ Nếu sau khi nấu các món như canh hay hầm mà không rửa sạch nồi, cơm sẽ có thể bị bám mùi.



Để giữ ấm cơm đúng cách

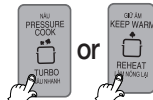
Cách điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm

Nếu đã lau rửa sạch sẽ và khử trùng trong nước đun sôi rồi mà vẫn có mùi khó chịu, bị đọng nước hay cơm bị biến màu thì tức là nhiệt độ giữ ấm đang không thích hợp, vì vậy ta cần chỉnh lại nhiệt độ giữ ấm. Khi muốn điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm, Quý khách hãy liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng để được hướng dẫn cụ thể.



❶ Ở trạng thái chờ, nhấn giữ nút tự động làm sạch trong 3 giây để truy cập vào chế độ điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm. Ở màn hình sẽ hiển thị như hình vẽ. Khi đó nhiệt độ giữ ấm hiện tại sẽ được hiển thị. 74°C

❷ Nhấn nút Menu / Lựa chọn màn hình sẽ chuyển sang hiển thị dấu 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 89 → 70 → 71 → 72 → 73



❸ Sau khi thiết lập xong nhiệt độ mong muốn, nhấn nút Nấu/Nấu nhanh hoặc Giữ ấm / Hâm nóng lại thì nhiệt độ được thiết lập sẽ được nhập và chuyển về chế độ chờ. (Nếu nhấn nút Hủy hoặc không nhấn nút nào quá 7 giây, chế độ sẽ được tự hủy và chuyển về chế độ chờ.) (Nếu nhấn nút Tự động làm sạch/Chế độ thì số liệu vừa thay đổi sẽ không được lưu và chuyển về chế độ thiết lập Giữ ấm)

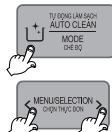
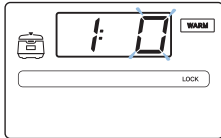
* Khi xuất kho, nhiệt độ tiêu chuẩn được thiết lập có thể khác với sách hướng dẫn sử dụng.

Điều chỉnh nhiệt độ

1. Trường hợp mùi hôi xuất hiện nhiều và nước bị đọng (cơm bị nhão ra): Nhiệt độ giữ ấm quá thấp. Tăng nhiệt độ giữ ấm lên khoảng 1~2°C
2. Trường hợp cơm bị đổi sang màu vàng đậm và cơm vẫn có mùi khó chịu dù rất khô: Nhiệt độ giữ ấm quá cao. Giảm nhiệt độ giữ ấm xuống khoảng 1~2°C

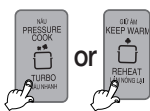
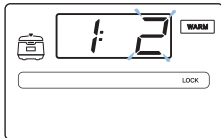
Cách điều chỉnh chức năng giữ ấm tự động

Sử dụng trong trường hợp nước chảy nhiều khi mở nồi cơm đang được giữ ấm hoặc khi xuất hiện hiện tượng phần cơm phía trên bị nở nhão



❶ Từ chế độ chờ (Hiện thị ~ ở màn hình hiển thị số), nhấn nút Tự động làm sạch/Chế độ trong 3 giây để vào chế độ thiết lập nhiệt độ giữ ấm, nhấn nút Tự động làm sạch/Chế độ 1 lần sẽ chuyển sang chế độ thiết lập Giữ ấm tự động.

❷ Nhấn nút Menu / Lựa chọn, màn hình sẽ thay đổi như sau 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0



❸ Sau khi thiết lập giá trị mong muốn, nhấn nút Nấu/Nấu nhanh hoặc Giữ ấm / Hâm nóng lại thì giá trị được thiết lập sẽ được nhập và chuyển về chế độ chờ (Nếu nhấn nút Hủy hoặc không nhấn nút nào quá 7 giây, chế độ sẽ được tự hủy và chuyển về chế độ chờ.) (Nếu nhấn nút Tự động làm sạch/Chế độ thì số liệu vừa thay đổi sẽ không được lưu và chuyển về chế độ thiết lập Nấu cơm tự động)

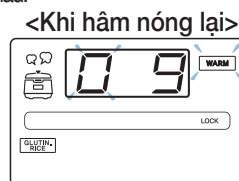
1. Trường hợp khi mở nắp nồi cơm thấy có nhiều nước chảy: Nhấn nút Menu / Lựa chọn để điều chỉnh chế độ thiết lập cao hơn
2. Trường hợp xảy ra hiện tượng cơm bị nở nhão ở phía trên: Nhấn nút Menu / Lựa chọn để điều chỉnh chế độ thiết lập thấp hơn

Khi dùng cơm

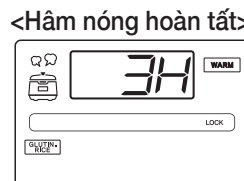
▶ Trong khi giữ ấm, nếu muốn cơm nóng ấm khi dùng cơm, nhấn nút Giữ ấm / Hâm nóng lại, chế độ Giữ ấm / Hâm nóng lại sẽ bắt đầu, sau 9 phút cơm sẽ nóng ấm như vừa được nấu.



<Khi giữ ấm>
Trên màn hình hiển thị "3H" tức là thời gian giữ ấm đã 3 tiếng



<Khi hâm nóng lại>
Đèn giữ ấm nhấp và trên màn hình hiển thị "09" xoay tròn thể hiện thời gian hâm nóng còn lại tính theo đơn vị phút



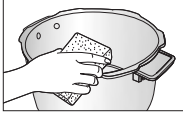
<Hâm nóng hoàn tất>
Khi hâm nóng hoàn tất chế độ giữ ấm lại được tiến hành và thời gian giữ ấm được hiển thị

- ▶ Nếu sử dụng chức năng Hâm nóng lại quá thường xuyên cơm sẽ bị biến màu hoặc bị khô. 1 ngày chỉ nên sử dụng từ 1 ~ 2 lần.
- ▶ Trường hợp cơm được nấu bằng dụng cụ khác hoặc bếp gas, hãy cho cơm vào nồi, đóng lại rồi ấn nút Giữ ấm / Hâm nóng lại 1 lần để giữ ấm. Khi đó, trên màn hình sẽ hiển thị "0H" (Trường hợp bỏ cơm nóng vào nồi lạnh để giữ ấm như thế này có khả năng cơm sẽ có mùi hoặc bị biến màu)



Cách bảo quản sản phẩm

Lòng nồi



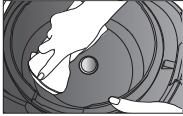
Lau sạch các vết bẩn và nước đọng ở mặt dưới và mặt ngoài của nồi nấu. Đồ rửa cứng, bàn chải, chất ăn mòn... Có thể làm bong lớp tráng nền hãy sử dụng các loại đồ rửa mềm, đồ rửa bằng vải cùng nước rửa bát để rửa lòng nồi.

Lỗ thoát hơi



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

Phía trong nồi



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

Phần chính của nồi



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

Nắp trong



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

Viên quanh nồi



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

Phần điều chỉnh chức năng



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

Phần nút bấm mở nắp nồi

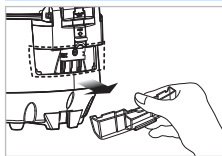


Trường hợp nước hoặc dị vật dính trên nút bấm mở nắp nồi trước và sau khi sử dụng, hãy lau sạch lại bằng vải mềm. Trường hợp trước hoặc sau khi sử dụng nút mở nắp nồi bấm không được hoặc không hoạt động, hãy liên hệ ngay với trung tâm chăm sóc khách hàng.

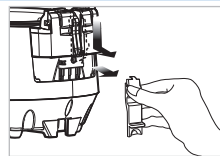
※ Chú ý khi rửa nồi nấu

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

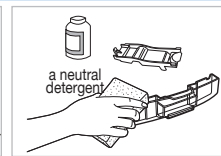
Cách vệ sinh khay chứa nước / đường thoát chống nước gạo đọng



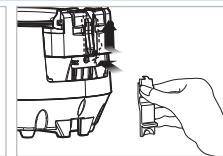
1 Tháo khay chứa nước



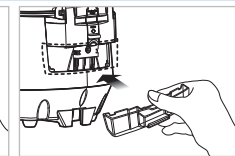
2 Nắm tay cầm của phần đường thoát nước, đẩy xuống để tháo ra



3 Đổ nước trong khay chứa nước và đường thoát nước rồi lau sạch bằng khăn mềm hoặc dùng bông rửa cùng dung dịch rửa bát trung tính rửa sạch.



4 Sau khi lau rửa sạch, lắp lại đường thoát nước bằng cách đẩy lên như hình.



5 Gấp chặt lại khay chứa nước theo hướng mũi tên

Cách lau rửa lỗ áp suất bị nghẽn

Van áp suất

Nếu lỗ thông hơi van áp suất bị nghẽn do dị vật, các chức năng sẽ không thể hoạt động bình thường, vì vậy hãy tham khảo cách vệ sinh van áp suất / lỗ thông hơi trước và sau khi sử dụng, tháo lỗ áp suất ra và dùng kim vệ sinh chọc thông lỗ. Thiết kế van áp suất có thể khác so với hình ảnh

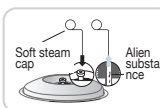
Nắp giữ van xả

Tháo nắp ra sau khi nấu, sử dụng dung dịch vệ sinh trung tính và bông rửa làm sạch thường xuyên, lau sạch nước dính ở nắp sản phẩm bằng khăn mềm.

Cách vệ sinh van áp suất / lỗ thông hơi



1 Xoay tay cầm gắn trên nắp nồi sang hướng (Khoá) rồi cầm van áp suất kéo lên, sau đó xoay theo hướng mũi tên (ngược chiều kim đồng hồ) để tháo ra.



2 Dùng kim vệ sinh (Có thể mua rời ở trung tâm dịch vụ Cuckoo) để thông lỗ.
※ Làm sạch lỗ thông hơi van áp suất bằng kim vệ sinh, không dùng kim này chọc các lỗ an toàn khác.



3 Sau khi làm sạch, xoay và gắn lại van áp suất theo hướng ngược lại (hướng kim đồng hồ) so với khi tháo ra.

4 Nếu van áp suất đã được lắp lại đúng, van sẽ có thể xoay được một cách tự do

Nồi nấu - các bộ phận phụ ▶ Vệ sinh bằng bông rửa và dung dịch vệ sinh nhà bếp trung tính

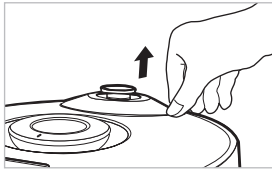




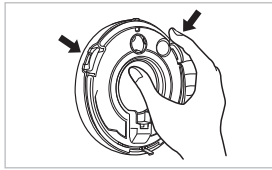
Cách bảo quản sản phẩm

Cách vệ sinh phần nắp van xả hơi

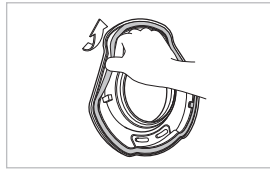
※ Không cầm nắp van xả hơi ngay sau khi nấu xong vì rất nóng. Chú ý tránh để bị bỏng.



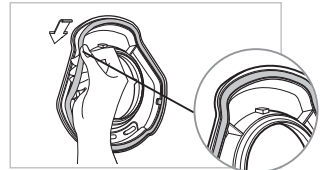
① Nắm vào phần sau của nắp van xả hơi như hình vẽ rồi nhẹ nhàng nhấc lên phía trên để tháo.



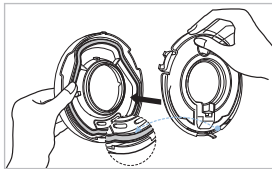
② Ấn móc ở mặt trước theo hướng mũi tên để tháo rời, rửa sạch bằng dung dịch vệ sinh nhà bếp trung tính và bông rửa thường xuyên.



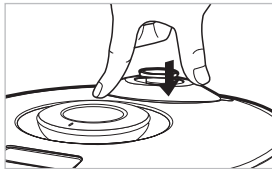
③ Tháo gioăng theo hướng mũi tên và rửa sạch.



④ Đặt khớp gioăng vào hõm theo hướng mũi tên rồi ấn để lắp lại

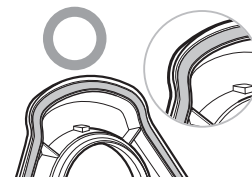


⑤ Lắp phần nắp van xả hơi, sau khi lắp khớp vào phần hõm phía dưới, lắp theo chiều mũi tên để lắp chắc lại.

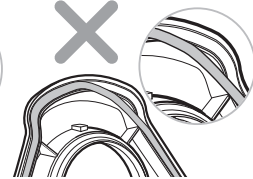


⑥ Sau khi đặt khớp nắp phần van xả hơi của sản phẩm vào như hình vẽ, ấn nắp xuống để cố định lại.

Ví dụ sử dụng gioăng đúng



Cách sử dụng đúng



Cách sử dụng sai

※ Khi lắp gioăng lại cần chú ý lắp theo đúng hướng

Về việc sử dụng tay cầm trên nắp nồi

1. Xoay chính xác tay cầm trên nắp nồi theo hướng về vị trí “**🔒**”(Khoá) khi nấu. Trên màn hình hiển thị chức năng sẽ hiện dấu “**🔒**”. Đây là chức năng an toàn để thể hiện nắp nồi đã đóng hoàn toàn và có thể lựa chọn chức năng nấu áp suất.
2. Sau khi quá trình nấu hoàn thành, xoay tay cầm trên nắp nồi từ “**🔒**”(Khoá) sang vị trí “**🔓**”(Mở), sau đó mở nồi bằng cách ấn nút mở nắp. Nếu hơi trong nồi chưa được thoát ra hoàn toàn thì việc xoay tay cầm trên nắp nồi từ “**🔒**”(Khoá) sang “**🔓**”(Mở) sẽ không dễ dàng. Khi đó không nên cố tình xoay tay cầm trên nắp nồi mà hãy kéo van áp suất để hơi thoát hết ra ngoài rồi thực hiện lại.
3. Khi mở và đóng nắp nồi, luôn luôn chắc chắn rằng đã xoay tay cầm trên nắp nồi sang hướng vị trí “**🔓**”(Mở)

- Nếu trên màn hình chức năng không hiện thị “Khoá”, thực hiện lại xoay chính xác tay cầm trên nắp nồi về vị trí “**🔒**”(Khoá)
- Nhìn từ bên trên xuống phần nắp nồi, nếu tay cầm trên nắp nồi đang ở vị trí giống như hình vẽ bên phải tức là nắp nồi đang ở trạng thái khoá.

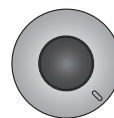


Chú ý khi nắp nồi chưa đóng

Không cố gắng ép đóng nắp nồi. Điều này có thể gây hư hỏng cho nồi. Khi nắp nồi không đóng được, hãy kiểm tra lại các điểm sau đây.



1. Kiểm tra xem lòng nồi đã nằm gọn bên trong nồi chưa. Hãy đặt phần tay cầm của lòng nồi vào đúng hõm trên viền nồi.
2. Nhìn từ bên trên xuống phần nắp nồi, tay cầm trên nắp nồi phải có hướng giống như hình vẽ bên phải thì khi đó nắp nồi mới đang đóng.



3. Nếu trong nồi có hơi phát sinh từ đồ ăn hay nước nóng... thì nắp nồi có thể gặp áp suất trong lúc đóng, khiến cho nắp nồi không thể đóng chặt được. Khi đó hãy rút van áp suất lên rồi đóng nắp nồi, xoay tay cầm trên nắp nồi theo chiều kim đồng hồ rồi ấn chặt nắp lại.

Hãy kiểm tra kỹ sản phẩm trước khi gọi dịch vụ hỗ trợ

▼ Khi sản phẩm có dấu hiệu bất thường, hãy kiểm tra lại các hạng mục sau trước khi gọi trung tâm chăm sóc khách hàng.

Triệu chứng	Hạng mục kiểm tra	Hạng mục xử lý
Khi không nấu thành cơm	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã bấm nút Nấu áp suất / nấu nhanh gạo trắng chưa? Khi đang nấu có bị mất điện không? 	<ul style="list-style-type: none"> Sau khi lựa chọn menu mong muốn, nhất định phải bấm nút Nấu áp suất / nấu nhanh gạo trắng 1 lần và kiểm tra màn hình có hiển thị “E _ _” không. Tham khảo chức năng hỗ trợ khi mất điện ở trang 46
Khi cơm nấu chưa chín hẳn hoặc bị cứng	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có sử dụng cốc định lượng không? Bạn có điều chỉnh lượng nước chính xác không? Bạn đã rửa sạch gạo chưa? Bạn có ngâm gạo trước khi nấu không? Gạo có bị quá khô vì đã mở một thời gian dài? 	<ul style="list-style-type: none"> Tham khảo trang 45, 51 để biết cách sử dụng đúng. Hãy thêm khoảng nửa vạch nước để nấu
Khi đậu (gạo hỗn hợp/gạo lứt) chưa chín hẳn	<ul style="list-style-type: none"> Đậu (gạo hỗn hợp/gạo lứt) có khô quá không? 	<ul style="list-style-type: none"> Ngâm đậu (gạo hỗn hợp/gạo lứt hoặc chọn chức năng nấu Gạo hỗn hợp / Gạo lứt để nấu. Tùy theo loại gạo hỗn hợp mà cơm có thể chưa chín hẳn.
Khi cơm quá nhão	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã chọn đúng menu chưa? Bạn đã điều chỉnh lượng nước chính xác chưa? Bạn có mở nắp trong khi gạo đang được nấu không? 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy chọn đúng menu mong muốn. Hãy điều chỉnh chính xác lượng nước (Tham khảo trang 45, 51) Sau khi nghe thấy âm thanh hoàn thành quá trình nấu, hãy để hơi thoát ra hoàn toàn rồi mở nắp nồi đảo đều cơm.
Khi nước bị trào trong quá trình nấu	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có sử dụng cốc định lượng không? Bạn đã điều chỉnh chính xác lượng nước chưa? Bạn đã chọn chính xác menu chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> Tham khảo trang 45, 51 để biết cách sử dụng đúng.
Khi có mùi khó chịu trong khi giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có đóng chặt nắp nồi không? Khi đã giữ ấm dây nguồn có bị rơi ra khỏi ổ điện không? Bạn có giữ ấm quá 12 tiếng hay giữ ấm lượng cơm quá ít không? Bạn có bỏ vá cơm, cơm nguội hay các loại cơm khác vào để giữ ấm không? 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy đóng chặt nắp nồi. Khi giữ ấm hãy luôn luôn cắm nguồn điện. Nếu có thể hãy giữ thời gian giữ ấm dưới 12 tiếng. Ngoài menu gạo trắng, không giữ ấm cơm nguội.
Khi hiển thị biểu tượng “E _ _”	<ul style="list-style-type: none"> Xuất hiện khi bộ cảm biến nhiệt có vấn đề. 	<ul style="list-style-type: none"> Ngắt nguồn điện và liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng
Khi nhấp nháy tín hiệu thời gian giữ ấm trong khi đang giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> Đã 24 giờ trôi qua kể từ khi giữ ấm chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> Bắt đầu từ lúc giữ ấm quá 24 giờ, thời gian giữ ấm sẽ hiển thị nhấp nháy để thông báo thời gian giữ ấm đã quá dài.
Khi hiển thị biểu tượng “E do”	<ul style="list-style-type: none"> Sau khi hoàn thành quá trình nấu, ở tình trạng vẫn cắm nguồn, không xoay tay cầm ở nắp nồi sang hướng “Mở” (Mở) lần nào, bạn có ấn nút Nấu áp suất/nấu nhanh cơm trắng khi huy trạng thái giữ ấm (Trạng thái chờ) và không? 	<ul style="list-style-type: none"> Xoay tay cầm trên nắp nồi sang hướng “Mở” (Mở) rồi sau đó xoay lại về hướng “Khóa” (Khóa)

Hãy kiểm tra kỹ sản phẩm trước khi gọi dịch vụ hỗ trợ

▼ Khi sản phẩm có dấu hiệu bất thường, hãy kiểm tra lại các hạng mục sau trước khi gọi trung tâm chăm sóc khách hàng.

Triệu chứng	Hạng mục kiểm tra	Hạng mục xử lý
Hiện thị biểu tượng “ L J ” khi ấn nút	<ul style="list-style-type: none"> Nồi nấu đã nằm gọn trong lòng nồi chưa? Bạn có đang sử dụng nguồn điện 110V không? 	<ul style="list-style-type: none"> Ở trạng thái nồi nấu không nằm gọn trong lòng nồi, các nút bấm sẽ không hoạt động được. Hãy đặt nồi nấu vào gọn trong lòng nồi. Sản phẩm này sử dụng nguồn điện 220V. Hãy sử dụng đúng nguồn điện.
Các nút Nấu áp suất / Nấu nhanh gạo trắng, Hẹn giờ / Tự động làm sạch không hoạt động và hiển thị “ E D I ”	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã xoay tay cầm trên nắp nồi sang hướng “♣” (Khoá) chưa? Đèn báo hiệu đang khoá đã sáng chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> Xoay tay cầm trên nắp nồi hoàn toàn về hướng “♣” (Khoá). Khi tay cầm trên nắp nồi chưa được đưa về đúng vị trí, các nút Nấu áp suất / Nấu nhanh gạo trắng, Hẹn giờ sẽ không hoạt động
Khi com bị cháy nhiều	<ul style="list-style-type: none"> Com có bị dính ở mặt ngoài nồi nấu, bộ cảm biến nhiệt, hoặc có dị vật gì không? Bạn có thiết lập chức năng “Nấu tự động” không? 	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ các dị vật ở mặt ngoài nồi nấu, bộ cảm biến nhiệt. (Tham khảo trang 53). Tùy theo yêu cầu, hãy hủy bỏ chức năng “Nấu tự động” hoặc thiết lập lại để nấu. (Tham khảo trang 48)
Khi quá trình nấu không hoàn thành sau thời gian dài và hiển thị “ E D E ”	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có đang sử dụng nguồn điện 110V không? 	<ul style="list-style-type: none"> Đây là biểu tượng hiển thị khi sản phẩm xuất hiện lỗi (bị ngắt điện nguồn nóng, thiếu nhiệt độ) khiến cho quá trình nấu không hoàn thành sau một thời gian dài. Hãy ngắt nguồn điện và liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng. Khi chỉ bỏ nước vào nồi và gia nhiệt trong một thời gian dài, việc hiển thị “E D E” là hiện tượng bình thường. Sản phẩm này là sản phẩm dùng nguồn điện 220 ~ 240V. Hãy sử dụng đúng nguồn điện.
Com có mùi khó chịu ngay sau khi nấu xong hoặc trong quá trình giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có vệ sinh nồi sạch sẽ sau khi làm các món ăn như gà hầm, sườn hầm không? 	<ul style="list-style-type: none"> Tham khảo trang 53 để vệ sinh sạch sẽ gioăng ở phần nắp nồi và sử dụng lại.
Khi nắp nồi không thể đóng kín	<ul style="list-style-type: none"> Tay cầm trên nắp nồi đã xoay hoàn toàn về hướng “♣” (Mở) chưa? Trong nồi nấu không có com hay thức ăn gì nóng chứ? Nồi nấu đã được đặt hoàn toàn vào trong lòng nồi chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> Xoay tay cầm trên nắp nồi hoàn toàn sang hướng “♣” (Mở) rồi đóng lại. Rút van áp suất rồi đóng nắp lại. Đặt nồi nấu vào trong lòng nồi, xoay tay cầm trên nắp nồi sang trái, phải để nồi nấu nằm khớp hoàn toàn trong lòng nồi.
Khi có tiếng “tạch tạch” xuất hiện khi đang nấu, giữ ấm hoặc hâm nóng	<ul style="list-style-type: none"> Liệu có phải tiếng rơ le nấu không? Bạn đã lau sạch nước ở mặt dưới nồi nấu chưa? 	<ul style="list-style-type: none"> Rơ le khi nấu sẽ tắt mở phát ra tiếng kêu tạch tạch, đây là hiện tượng bình thường. Nếu dưới nồi nấu có dính nước sẽ phát ra tiếng kêu “tạch tạch”. Hãy lau sạch nước rồi mới đặt nồi nấu vào trong lòng nồi.
Khi hiển thị biểu tượng “ E _ E ”	<ul style="list-style-type: none"> Xuất hiện khi có lỗi ở bộ cảm biến môi trường. 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy ngắt điện và liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng.
Khi hiển thị biểu tượng “ E _ F ”	<ul style="list-style-type: none"> Xuất hiện khi có lỗi ở bộ nhớ trong. 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy ngắt điện và liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng.
Khi hiển thị biểu tượng “ E E P ”	<ul style="list-style-type: none"> Xuất hiện khi có lỗi ở bộ nhớ ngoài. 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy ngắt điện và liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng.

Hãy kiểm tra kỹ sản phẩm trước khi gọi dịch vụ hỗ trợ

▼ Khi sản phẩm có dấu hiệu bất thường, hãy kiểm tra lại các hạng mục sau trước khi gọi trung tâm chăm sóc khách hàng.

Triệu chứng	Hạng mục kiểm tra	Hạng mục xử lý
Khi tay cầm trên nắp nổi không xoay sang hướng “☉”(Mở)	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có xoay tay cầm trên nắp nổi trong khi đang nấu không? Bạn có xoay tay cầm trên nắp nổi trong trạng thái hơi chưa được xả hoàn toàn không? 	<ul style="list-style-type: none"> Khi đang nấu nắp nổi sẽ không mở được. Không tự ý cố tình mở nắp. Trong trường hợp cần thiết, hãy ấn nút huỷ nấu trong vòng 2 giây, sau đó rút van áp suất để xả hết hơi rồi mở nắp nổi. Rút van áp suất lên để xả hết hơi rồi mở nắp nổi.
Trường hợp tay cầm trên nắp nổi đã xoay hoàn toàn về hướng “☉”(Mở) rồi nhưng vẫn không mở được nắp nổi		<ul style="list-style-type: none"> Do áp suất. Rút van áp suất lên để xả hết hơi rồi mở nắp nổi.
Hơi nước bị rò rỉ qua nắp nổi hoặc có tiếng “Pip” như tiếng huýt sáo	<ul style="list-style-type: none"> Dị vật (ví dụ như hạt cơm) có bị dính trên gioăng không? Gioăng có bị cũ quá không? 	<ul style="list-style-type: none"> Lau sạch gioăng bằng khăn mềm rồi sử dụng lại. Giữ vệ sinh quanh khu vực gioăng. Nếu hơi nước bị rò rỉ, ngay lập tức ấn nút huỷ trong vòng 2 giây, thoát hết hơi nước và rút nguồn, ngừng sử dụng rồi liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng. Tùy theo phương pháp và số lần sử dụng, gioăng cần được thay mới sau khoảng từ 1 ~ 3 năm. Nếu kéo dài sử dụng gioăng cũ, hơi nước bị rò rỉ sẽ khiến cho nồi không thể nấu áp suất được.
Khi không ấn được nút Huỷ trong khi đang nấu	<ul style="list-style-type: none"> Phía trong nồi nấu có nóng không? 	<ul style="list-style-type: none"> Trường hợp cần phải huỷ chương trình khi đang nấu, nếu nhiệt độ bên trong nồi nấu quá cao, để giữ an toàn hãy ấn nút Huỷ trong vòng 2 giây để huỷ chương trình nấu. Khi huỷ chương trình nấu, hơi áp suất sẽ được tự động xả qua bộ phận tự động xả, hãy chú ý tránh để mặt và tay bị bỏng.
Khi gạo lứt không nảy mầm hoàn toàn	<ul style="list-style-type: none"> Bạn có bỏ nhiều gạo lứt hơn so với định lượng quy định không? Bạn có sử dụng gạo lứt bị mục rỗng không? 	<ul style="list-style-type: none"> Cho gạo lứt đúng định lượng quy định. Khi sử dụng gạo lứt mục hoặc bị ô nhiễm, tỉ lệ nảy bung được gạo có thể bị giảm xuống. (Tham khảo trang 49)
Đậu (Gạo hỗn hợp / Gạo lứt) không chín hẳn	<ul style="list-style-type: none"> Đậu (Gạo hỗn hợp / Gạo lứt) có bị khô quá không? 	<ul style="list-style-type: none"> Hãy ngâm đậu (Gạo hỗn hợp/ Gạo lứt) hoặc luộc qua rồi nấu bằng menu “Gạo hỗn hợp” Tùy loại gạo hỗn hợp mà cơm có thể không chín hẳn.



RECIPE

※ Please refer to the web site of Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) for more detailed information about recipe.

Types of foods	Cook Time	Cooking Menu	Ingredients	Methods
Boiled Rice	-	Glutinous Rice	6 cups white rice *1 cup in RECIPE is equal to the capacity of the Measuring Cup which is 180cc and serves one person.	1. Place clean-washed rice in the Inner Pot and add water into the Inner Pot to the level 6. 2. Lock and press the Menu/Selection button and select the Pressure Cook/Turbo mode.
Rice with Peas	-	Mixed Rice	3 cups white rice, 1/2 cup pea, 1 tablespoon sake, 1 1/2 teaspoon salt. *Boil peas before cooking.	1. Rinse and drain the grains. 2. Place the rinsed grains and prepared ingredients into the Inner pot and add salt, and then add water to the level 3. 3. Lock and press the Menu/Selection button and select the Pressure Cook/Turbo mode.
Barley Rice			2 cups white Rice, 1 cup barley.	
Five-Grain Rice			1 1/2 cup white rice, 1/3 cup millet, 1/2 cup glutinous rice, 1/3 cup red beans, 1/3 cup sorghum, 1 teaspoon salt.	
Boiled Germinated Brown Rice	4Hours	GABA	4 cups brown rice.	1. Place the rinsed brown rice and prepared ingredients into the Inner pot and add water to the Brown Rice water level 4. 2. Lock and press the Menu/Selection button and select the Pressure Cook/Turbo mode. 1. Place the rinsed brown rice and prepared ingredients into the Inner pot and add water to the Brown Rice level 3. 2. Lock and press the Menu/Selection button and select the Pressure Cook/Turbo mode.
Boiled Brown Rice with Red Beans			1 cup brown rice, 2 cups white rice, 1/3 cup red beans.	
Green Tea rice with Chicken Breast			2 cups brown rice, 3g green tea leaf, 10g green tea powder, 4 slices chicken breasts, ground black pepper to taste, salt to taste, 5g celery, lime to taste, rosemary to taste.	
Sprout Bibimbap			2 cups brown rice, miscellenous sprouts and vegetables *Red chili paste: 1/2 cup red pepper paste, 40g minced beef, 1 tablespoon sesame oil, 1 tablespoon honey, 1 tablespoon sugar, 1/3 cup water.	
Mushroom Tian			2 cups brown rice, 20g brown gravy sauce, 2 sesame leaves, 1/3 pumpkin, 1 pack shimeji mushroom. *Mushroom is optional.	
Pine Nut Porridge			-	
Abalone Porridge	-	1 cup white rice, 1 tablespoon sesame oil, 1 abalone, salt to taste.		
Chicken Porridge	-	1 cup white rice, 200g chicken meat, 600cc chicken stock, 1 red chili, salt to taste. *Sauce: 1 tablespoon chopped green onion, 1 tablespoon minced garlic, 2 tablespoons soy sauce, sesame salt to taste, 2 tablespoons sesame oil, ground black pepper to taste.		
White Rice Porridge	-	1 cup white rice.		
Red Bean Porridge	-	1 cup white rice, 1/3 cup red beans, 1 cup glutinous rice powder.		
Braised Short Ribs	45Minutes	Multi Cook	1.2kg Beef Rib, 3 tablespoons sake, 5 tablespoons heavy soy sauce, 1 tablespoon minced garlic, 1 tablespoon sesame oil, 3 tablespoons onion juice, 3 tablespoons pear juice, 3 tablespoons sugar, 5 tablespoons chopped green onion, 1 tablespoon sesame salt, 1 teaspoon ground black pepper, 1 carrot, 10 chestnuts, 20 ginkgo nuts, 1 tablespoon pine nut powder.	1. Put the ingredients in the Inner Pot (Please refer to the web page of Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) for moer detailed information). 2. Lock and press the Menu/Selection button and select the Pressure Cook/Turbo mode.
Steamed Chicken			1 chicken(1kg), 100g potato, 100g carrot, 3 tablespoons sugar, 1 tablespoon chopped green onion, 1 tablespoon minced garlic, 6 tablespoons heavy soy sauce, 1 tablespoon ginger juice, 1/2 teaspoon ground black pepper, 1 tablespoon sesame salt, 1 1/2 tablespoon sesame oil.	
Chocolate Butter Cake			200g butter, 90g sugar, 3 eggs, 110g cake powder, 70g chocolate.	
Steamed Rice Cake			5 cups nonGlutinous Rice powder, 2 cups adzuki beans, 1 tablespoon salt, 5 tablespoons sugar, 3 tablespoons water.	
Steamed Potato			6 potatoes (less than 200g each).	
Boiled Pork Slices			400g pork shank or pork belly, 1 ginger, some garlic, 1 onion, 1 chopped onion, some kimchi.	
Five Spice Sliced Steamed Pork	40Minutes		700g pork, 2/3 cup soy sauce, 3 tablespoons sugar, sewing cotton, 6 grains black peppers, 7cm cinnamon, 4 star anises.	
Steamed Corns			4 corns.	



RECIPE

Types of foods	Cook Time	Cooking Menu	Ingredients	Methods
Cream Cake	40Minutes		1 cup cake flour, 4 eggs, 1 tablespoon butter, 1 tablespoon milk, some vanilla essence, 3/4 cup sugar, some salt, whipped cream (200cc fresh cream, 1/4 cup sugar), 2 cherries, 5 strawberries, 1 tangerine, 1 kiwi.	<ol style="list-style-type: none"> Put the ingredients in the Inner Pot (Please refer to the web page of Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) for moer detailed information). Lock and press the Menu/Selection button and select the Pressure Cook/Turbo mode.
Steamed Clams			4 clams, 30g beef, 1 egg white, 1 egg, 2 teaspoons chopped green onion, 1 teaspoon minced garlic, 1/2 teaspoon salt, some ground black pepper.	<ol style="list-style-type: none"> Pour 2 cups of water into the Inner Pot and place the Steam Plate in the Inner Place with the ingredients on it (Please refer to the web page of Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) for moer detailed information). Lock and press the Menu/Selection button and set cooking time and then cook on the Pressure Cook/Turbo mode.
Steamed Sweet Potatoes	35Minutes		5 sweet potatoes. *Cut potatoes over 150g in half.	
Flavored Glutinous Rice			3 cups Glutinous Rice, 60g raisin, 15 chestnuts, 10 jujubes, 1 tablespoon pine nuts, 100g raw sugar, 1 tablespoon heavy soy sauce, 3 tablespoons sesame oil, some salt, 1/2 teaspoon cinnamon powder.	<ol style="list-style-type: none"> Put the ingredients in the Inner Pot (Please refer to the web page of Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) for moer detailed information). Lock and press the Menu/Selection button and set cooking time and then cook on the Pressure Cook/Turbo mode.
Hard-Boiled Cuttlefish			2 cuttlefish, 140g spinach, 150g carrot, 2 eggs, salt and sesame oil to taste, some flour. *Sauce: 2 tablespoons red chili paste, 2 tablespoons soy sauce, 1 tablespoon sugar, 1 teaspoon sesame oil, 1 teaspoon red chili powder.	<ol style="list-style-type: none"> Put the ingredients in the Inner Pot (Please refer to the web page of Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) for moer detailed information). Lock and press the Menu/Selection button and set cooking time and then cook on the Pressure Cook/Turbo mode.
Steak			500g steak beef, steak sauce, salt, ground black pepper.	
Steamed Blue Crab	30Minutes		2 blue crabs, 150g beef, 1/2 block tofu, half red chili, half green chili, half egg yolk, some flour.	
Steamed Fish			1 snapper, 50g beef, 3 shitake mushrooms, 2 stone mushrooms, 1 red chili, 1 egg, some green onion, some garlic, soy sauce, sesame salt, cooking oil, salt and ground black pepper.	<ol style="list-style-type: none"> Pour 2 cups of water into the Inner Pot and place the Steam Plate in the Inner Pot with the ingredients on it (Please refer to the web page of Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) for moer detailed information). Lock and press the Menu/Selection button and set cooking time and then cook on the Pressure Cook/Turbo mode.
Steamed Eggplant/Steamed Pumpkin			2 eggplants/1 pumpkin *Sauce: 2 tablespoons heavy soy sauce, 1 red chili, 1 green chili, 1/2 teaspoon chili powder, 1 tablespoon vinegar, sesame salt, 1/2 green onion, 4 garlics, 2 teaspoons sugar.	
Steamed Chestnuts			30 chestnuts.	
Steamed Tofu.	25Minutes	Multi Cook	1 1/2 blocks tofu, salt to taste *Sauce: 1 tablespoon chili powder, 1 tablespoon minced garlic, 1 green onion, sesame oil, sesame salt, 3 tablespoons heavy soy sauce.	
Steamed Dumplings			20 dumplings	
Japchae			250g glass noodle, 1 green pepper, 1 red pepper, 100g carrot, 100g onion, spinach, 100g enoki mushroom, 100g fish cake, 2 tablespoons cooking oil, 1/2 cup water *Seasoning: some sugar, some soy sauce, sesame oil, sesame, sesame salt.	<ol style="list-style-type: none"> Put the ingredients in the Inner Pot (Please refer to the web page of Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) for moer detailed information). Lock and press the Menu/Selection button and set cooking time and then cook on the Pressure Cook/Turbo mode.
Boiled Egg			10 eggs, 4 cups water, 1-2 drops vinegar.	<ol style="list-style-type: none"> Put the ingredients in the Inner Pot. Lock and press the Menu/Selection button and set cooking time and then cook on the Pressure Cook/Turbo mode.
Steamed Egg			3 eggs, 1 1/2 cups water or kombu stock, 1/2 tablespoon salted shrimp, 1 pinch salt, 15g carrot, 15g green onion.	<ol style="list-style-type: none"> Pour egg and water (or kombu stock) into a bowl and add finely chopped carrot and green onion (chop the shrimp finely and add salt). Lock and press the Menu/Selection button and set cooking time and then cook on the Pressure Cook/Turbo mode.
Rice Cake Gratin	20Minutes		100g rice cake for tteokguk, 2 boiled eggs, 1 sweet potato, 80g mozzarella cheese, 2 slices cheddar cheese, some olive oil, 1 cup white sauce, some parsley powder *White Sauce: Flour, 20g butter, 200g milk, salt, 1 pinch white pepper (Melt butter, add flour and stir, add milk and boil until the mixture become thick and add salt and white pepper).	
Tteokbokki			300g soft rice cake bars, 3 pieces fish cake, 1/3 onion, 1/3 green onion, 60g carrot *Sauce: 3 tablespoons chili paste, 1 1/2 tablespoons starch syrup, 1 1/2 tablespoons sugar, 1/2 tablespoon soy sauce, 1/2 cup anchovy and kombu stock, some sesame salt.	<ol style="list-style-type: none"> Put the ingredients in the Inner Pot (Please refer to the web page of Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) for moer detailed information). Lock and press the Menu/Selection button and set cooking time and then cook on the Pressure Cook/Turbo mode.
Rice Pizza			200g white rice (for pizza dough), 4 slices ham, 4 button mushrooms, 4 tablespoons canned corn, 2 sticks crabmeat, 8 tablespoons pizza sauce.	
Stir-Fried Shrimp with Ketchup	15Minutes		15 medium-sized shrimps, 1/3 green onion, 30g onion, 30g carrot *Ketchup Sauce: 4 tablespoons ketchup, 1 1/2 tablespoons sugar, 1 1/2 tablespoons starch powder, some salt, soy sauce, ground black pepper.	



요리안내

※ 상세 요리 재료 손질법은 쿠쿠홈페이지(www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요.

요리 종류	시간설정	메뉴선택	요리 재료	요리 방법	
쌀밥	-	백미	쌀 6컵 * 1컵(180cc기준)은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준 1인분에 해당합니다.	1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고, '백미,잡곡' 물눈금 6까지 물을 부어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.	
완두콩밥	-	잡곡	쌀 3컵, 완두콩 1/2컵, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술 * 콩은 삶아서 취사를 하십시오.	1. 잡곡류를 씻어 물기를 빼두십시오. 2. 깨끗이 씻은 쌀과 준비된 재료를 넣어 간을 한 후, '백미, 잡곡' 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오. 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.	
보리밥			쌀 2컵, 보리쌀 1컵		
오곡밥			쌀 1.5컵, 조 1/3컵, 찹쌀 1/2컵, 팥 1/3컵, 수수 1/3컵, 소금 1작은술		
Fresh 발아현미밥	4시간	현미발아	현미 4컵	1. 현미를 깨끗이 씻어 준비된 재료와 함께 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 4까지 물을 부어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.	
현미팔밥			현미1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵		
닭가슴살을 곁들인 녹차밥			현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추약간, 샐러리 5g, 라임 약간, 로즈마리 약간		
새싹 비빔밥			현미 2컵, 새싹채소 조금씩 * 약고추장 : 고추장 1/2컵, 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술, 물 1/3컵		1. 현미를 깨끗이 씻어 준비된 재료와 함께 내솥에 넣고 현미/발아 물눈금 2까지 물을 부어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼으로 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
머쉬룸티안			현미 2컵, 브라운그레비소스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 1/3개, 해송이버섯 1팩 * 버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하십시오.		
잣죽			쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간		
전복죽			-		쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금약간
특미닭죽	-	쌀 1컵, 닭 200g, 닭국물 600cc, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금약간 * 양념: 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간			
흰죽	-	쌀 1컵			
팥죽	-	쌀 1컵, 팥 1/3컵, 찹쌀가루 1컵			
갈비찜	45분	만능찜	쇠갈비(돼지갈비)1.2kg, 정종3큰술, 진간장 5큰술, 다진 마늘 1큰술, 참기름 1큰술, 양파즙 3큰술, 배즙 3큰술, 설탕 3큰술, 다진파 5큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 1작은술, 당근1개, 밤 10개, 은행20개, 잣가루 1큰술		
닭찜			닭 1마리(1kg), 감자 100g, 당근 100g, 설탕 3큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 진간장 6큰술, 생강즙 1큰술, 후춧가루 1/2작은술, 깨소금 1큰술, 참기름 1.5큰술		
버터초콜릿케익			버터 200g, 설탕 90g, 계란 3개, 핫케이크 가루 110g, 초콜릿 70g		
시루떡			멥쌀가루 5컵, 팥 2컵, 소금 1큰술, 설탕 5큰술, 물 3큰술		
감자찜			감자(200g 이하) 6개		
수육			돼지고기(사태 또는 삼겹살) 400g, 생강 1개, 마늘 약간, 양파 1개, 대파 1개, 김치 약간		
오향장육			돼지고기 700g, 간장 2/3컵, 설탕 3큰술, 무명실 조금 오향: 통후추 6알, 통계피 7cm, 팔각 4개		
옥수수찜			옥수수 4개		

요리안내



요리 종류	시간설정	메뉴선택	요리재료	요리방법
생크림케익	40분		밀가루(박력분) 1컵, 계란 4개, 버터 1큰술, 우유 1큰술, 바닐라향 약간, 설탕 3/4컵, 소금 약간 휘핑크림: 생크림 200cc, 설탕 1/4컵 과일: 체리 2개, 딸기 5개, 밀감통조림 1/4통, 키위 1개	51. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. → 상세 요리 재료 손질법은 쿠쿠홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
대합찜			대합 4개, 쇠고기 30g, 달걀흰자 1개분, 달걀 1개, 다진파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간	1. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. → 상세 요리 재료 손질법은 쿠쿠홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
고구마찜	35분		고구마 5개 * 큰고구마(150g 이상)는 반으로 잘라서 조리 하십시오.	2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
약밥			찹쌀 3컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑실링 100g, 진간장 1큰술, 참기름 3큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. → 상세 요리 재료 손질법은 쿠쿠홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
감오징어조림			오징어 2마리, 시금치 140g, 당근 150g, 달걀 2개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간 * 양념장: 고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 참기름 1작은술, 고춧가루 1작은술	2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
스테이크			고기(스테이크용) 500g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간	
꽃게찜			꽃게 2마리, 쇠고기 150g, 두부 1/2모, 청,홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간	
생선찜	30분		도미 1마리, 쇠고기 50g, 표고버섯 3장, 식이버섯 2장, 홍고추 1개, 달걀 1개, 파 약간, 마늘 약간, 간장 약간, 깨소금 약간, 식용유 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간	1. 내솥에 2컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. → 상세 요리 재료 손질법은 쿠쿠홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
가지찜/호박찜			가지 2개/호박1개 * 양념장: 진간장 2큰술, 붉은 추 1개, 풋고추 1개, 고춧가루 1/2큰술, 식초 1큰술, 깨소금 약간, 파 1/2뿌리, 마늘 4쪽, 설탕 2작은술	
밤찜			밤 30개	
두부찜	25분	만능찜	두부 1모반, 소금 약간 * 양념장: 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술	
만두찜			만두 20개	
잡채			당면 250g, 피망(청,홍) 각각 1개, 당근 100g, 양파 100g, 시금치 약간, 팽이버섯 100g, 어묵 100g, 식용유 2큰술, 물 1/2컵 * 양념장: 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨, 깨소금 약간	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. → 상세 요리 재료 손질법은 쿠쿠홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
삶은계란			계란 10개, 물4컵, 식초 한두방울	1. 내솥에 계란과 물, 식초를 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
계란찜			계란 3개, 물 또는 다시물을 1.5컵, 새우젓 1/2작은술, 소금 약간, 당근 15g, 파 무른부분 15g	1. 그릇에 계란과 물 또는 다시물을 넣고 풀어서 다진 당근과 파를 넣어 섞어 주십시오. (새우젓은 다지고, 소금과 함께 간을 해주십시오.) 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
떡그라탕	20분		떡국떡 100g, 삶은 계란 2개, 고구마 1개, 피자치즈 80g, 슬라이스치즈 2장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1컵, 파슬리가루 약간 * 화이트소스: 밀가루, 버터 20g씩, 우유 200g, 소금, 백후추 약간씩 (버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)	
떡볶이			가래떡(말량한 것)300g, 어묵 3장, 양파 1/3개, 대파 1/3개, 당근 60g * 양념장: 고추장 3큰술, 물엿 1/5큰술, 설탕 1.5큰술, 간장 1/2큰술, 멸치 다시물 1/2컵, 깨소금 약간	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어 주십시오. → 상세 요리 재료 손질법은 쿠쿠홈페이지 (www.cuckoo.co.kr)를 참조하세요. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
밥피자			* 도우 재료: 밥 200g * 토핑 재료: 슬라이스햄 4장, 양송이버섯 4개, 캔옥수수 4큰술, 크래미 2개, 피자치즈 80g, 피자소스 8큰술	
새우케첩볶음	15분		중하 15마리, 대파 1/3대, 양파 30g, 당근 30g * 케첩소스: 케첩 4큰술, 설탕 1.5큰술, 전분가루 1.5 큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩	



Hướng dẫn cách nấu cơm

* Tham khảo trang web của Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) để có thông tin chi tiết về cách nấu các nguyên liệu nấu ăn

Các loại món ăn	Thiết lập thời gian	Lựa chọn menu	Nguyên liệu	Cách nấu	
Cơm trắng	-	Cơm trắng	Gạo 6 cốc * 1 cốc (Tiêu chuẩn 180cc) là cốc định lượng đi kèm trong nồi, tương ứng với 1 phần ăn.	1. Vo sạch gạo rồi bỏ vào nồi nấu, cho nước đến vạch 6 "Gạo trắng, Gạo hỗn hợp" 2. Khóa nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.	
Cơm đậu Hà Lan	-	Ngũ cốc	Gạo 3 cốc, Đậu Hà Lan 1/2 cốc, rượu nấu ăn 1 thìa canh, muối 1,5 thìa cafe (Luộc đậu trước khi nấu).	1. Vo sạch các loại hạt, để ráo nước. 2. Bỏ gạo đã vo sạch cùng các loại nguyên liệu vào, nếm nếm, sau đó cho nước đến vạch 3 "Gạo trắng, gạo hỗn hợp". 3. Khóa nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.	
Cơm lúa mạch			Gạo 2 cốc, lúa mạch 1 cốc		
Gạo ngũ cốc			Gạo 1,5 cốc, kê 1/3 cốc, gạo nếp 1/2 cốc, đậu đỏ 1/3 cốc, cao lương 1/3 cốc, muối 1 thìa cafe		
Cơm gạo lứt nảy mầm	4giờ	Mầm gạo lứt	Gạo lứt 4 cốc	1. Gạo lứt vo sạch, cho vào nồi nấu cùng các nguyên liệu đã chuẩn bị, đổ nước vào đến vạch 4 Gạo lứt / nấu bung. 2. Khóa nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.	
Cơm gạo lứt đậu đỏ			Gạo lứt 1 cốc, gạo 2 cốc, đậu đỏ 1/3 cốc		
Cơm trà xanh nấu ức gà			Gạo lứt 2 cốc, lá trà 3g, bột trà xanh 10g, ức gà 4 miếng, một chút dầu oliu, một chút muối, một chút tiêu, cần tây 5g, một chút chanh, một chút hương thảo		
Cơm trộn với rau mầm			Gạo lứt 2 cốc, rau mầm mỗi loại một ít *Tương ớt trộn: tương ớt 1/2 cốc, thịt bò (băm) 40g, dầu mè 1 thìa canh, mật ong 1 thìa canh, đường 1 thìa canh, nước 1/3 cốc		1. Gạo lứt vo sạch, cho vào nồi nấu cùng các nguyên liệu đã chuẩn bị, đổ nước vào đến vạch 2 Gạo lứt / nấu bung. 2. Khóa nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Nấm Tian			Gạo lứt 2 cốc, Sốt grabi nâu 20g, một chút muối, lá vừng 2 lá, bí đỏ 1/3 quả, nấm vị chua 1 bịch *Nấm có thể lựa chọn tùy theo khẩu vị của từng nhà		
Cháo hạt thông			Gạo 1 cốc, hạt thông 1/2 cốc, một chút muối		
Cháo bào ngư	Gạo 1 cốc, đậu mè 1 thìa canh, bào ngư 1 con, một chút muối				
Cháo gà đặc biệt	-	Cháo dinh dưỡng	Gạo 1 cốc, gà 200g, nước dùng gà 600cc, ớt xanh 1 quả, ớt đỏ 1 quả, một chút muối. *Nước sốt: hành băm 1 thìa canh, tỏi băm 1 thìa canh, nước tương 2 thìa canh, một chút muối hạt, dầu mè 2 thìa cafe, một chút tiêu bột	1. Bỏ các nguyên liệu đã chuẩn bị vào trong nồi nấu, thêm nước vừa đủ đến vạch nước thích hợp tùy theo lượng nguyên liệu. Khẩu phần 1 người ăn: vạch cháo dinh dưỡng 1, khẩu phần 1,5 người ăn: vạch cháo dinh dưỡng 1.5, khẩu phần 2 người ăn: vạch cháo dinh dưỡng 2 (*Lưu ý: Nấu tối đa 2 người ăn ở chế độ nấu cháo dinh dưỡng) 2. Khóa nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.	
Cháo trắng	-	Gạo 1 cốc			
Cháo đậu đỏ	-	Gạo 1 cốc, đậu đỏ 1/3 cốc, bột gạo nếp 1 cốc			
Sườn hầm	45phút	Hấp đa năng	Sườn bò (sườn heo) 1.2kg, rượu nấu 3 thìa canh, xì dầu 5 thìa canh, tỏi băm 1 thìa canh, dầu mè 1 thìa canh, nước cốt hành tây 3 thìa canh, nước lê 3 thìa canh, đường 3 thìa canh, hành băm 5 thìa canh, muối hạt 1 thìa canh, tiêu bột 1 thìa cafe, cà rốt 1 quả, hạt dẻ 10 quả, hạnh nhân 20 quả, bột hạt thông 1 thìa canh		1. Cho các nguyên liệu đã chuẩn bị vào nồi nấu. → Tham khảo trang web của Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) để có thông tin chi tiết về cách nấu các nguyên liệu nấu ăn. 2. Khóa nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Gà hầm			Gà 1 con (1kg), khoai tây 100g, cà rốt 100g, đường 3 thìa canh, hành băm 1 thìa canh, tỏi băm 1 thìa canh, xì dầu 6 thìa canh, nước cốt gừng 1 thìa canh, tiêu bột 1/2 thìa cafe, muối hạt 1 thìa canh, dầu mè 1.5 thìa canh		
Bánh bơ socola			Bơ 200g, đường 90g, trứng 3 quả, bột làm bánh trộn sẵn 110g, socola 70g		
Bánh gạo rắc bột			Bột gạo tẻ 5 cốc, đậu đỏ 2 cốc, muối 1 thìa canh, đường 5 thìa canh, nước 3 thìa canh		
Khoai tây hầm			Khoai tây (dưới 200g) 6 quả		
Thịt luộc			Thịt lợn (bắp hoặc ba chỉ) 400g, gừng 1 quả, một ít tỏi, hành tây 1 quả, hành boa-rô 1 cây, một ít kimchi		
Thịt luộc ngũ vị			Thịt lợn 700g, nước tương 2/3 cốc, đường 3 thìa canh, dây buộc một ít, ngũ vị: tiêu hạt 6 hạt, quế nguyên miếng 7cm, hoa hồi 4 hoa		
Ngô hầm			Ngô 4 trái		



Hướng dẫn cách nấu cơm

Các loại món ăn	Thiết lập thời gian	Lựa chọn menu	Nguyên liệu	Cách nấu
Bánh kem tươi	40phút		Bột mì (weak flour) 1 cốc, trứng 4 quả, bơ 1 thìa canh, sữa 1 thìa canh, một chút vani, đường ¾ cốc, một chút muối. Kem tươi: Kem tươi 200cc, đường ¼ cốc, trái cây: cherry 2 quả, dâu 5 quả, hoa quả ngâm hơn hợp ¼ hũ, kiwi 1 quả	<ol style="list-style-type: none"> Cho các nguyên liệu đã chuẩn bị vào nồi nấu. → Tham khảo trang web của Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) để có thông tin chi tiết về cách nấu các nguyên liệu nấu ăn. Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Trai hầm	35phút		Trái 4 con, thịt bò 30g, lòng trắng trứng 1 phần, trứng 1 quả, hành băm 2 thìa cafe, tỏi băm 1 thìa cafe, muối ½ thìa cafe, một chút tiêu bột	<ol style="list-style-type: none"> Cho 2 cốc nước vào trong nồi nấu, đặt vỉ hầm vào, sau đó đặt các nguyên liệu đã chuẩn bị lên. → Tham khảo trang web của Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) để có thông tin chi tiết về cách nấu các nguyên liệu nấu ăn. Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Khoai lang hấp			Khoai lang 5 củ *Với khoai lang củ lớn (trên 150g), nên cắt đôi rồi mới nấu	
Cơm dinh dưỡng			Gạo nếp 3 cốc, nho khô 60g, hạt dẻ 15 hạt, táo tàu 10 quả, hạt thông 1 thìa canh, đường đen 100g, xi dầu 1 thìa canh, dầu mè 3 thìa canh, một chút muối, bột quả ½ thìa cafe	<ol style="list-style-type: none"> Cho các nguyên liệu đã chuẩn bị vào nồi nấu. → Tham khảo trang web của Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) để có thông tin chi tiết về cách nấu các nguyên liệu nấu ăn. Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Mực mai kho			Mực 2 con, cải bó xôi 140g, cà rốt 150g, trứng 2 quả, một chút muối, một chút dầu mè, một chút bột mì. *Nước sốt: tương ớt 2 thìa canh, nước tương 2 thìa canh, đường 1 thìa canh, dầu mè 1 thìa cafe, ớt bột 1 thìa cafe	
Bit tết	30phút		Thịt (bit tết) 500g, một chút sốt bit tết, một chút muối, một chút tiêu bột	<ol style="list-style-type: none"> Cho 2 cốc nước vào trong nồi nấu, đặt vỉ hầm vào, sau đó đặt các nguyên liệu đã chuẩn bị vào. Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Ghẹ hấp			Ghẹ 2 con, thịt bò 150g, đậu phụ ½ miếng, ớt xanh, đồ moi loại nửa trái, lòng trắng trứng nửa quả, một chút bột mì	
Cá hấp			Cá tráp 1 con, thịt bò 50g, nấm hương 3 miếng, nấm thạch nhĩ 2 miếng, ớt đỏ 1 quả, trứng 1 quả, một chút hành, một chút tỏi, một chút nước tương, một chút muối, một chút dầu ăn, một chút muối hạt, một chút tiêu bột	
Cà tím hầm/Bí đỏ hầm			Cà tím 2 quả / Bí đỏ 1 quả *Nước sốt: xi dầu 2 thìa canh, ớt đỏ 1 quả, ớt xanh 1 quả, bột ớt ½ thìa canh, dấm 1 thìa canh, một chút muối hạt, hành ½ cây, tỏi 4 tép, đường 2 thìa cafe	
Hạt dẻ hấp			Hạt dẻ 30 hạt	
Đậu phụ hầm	25phút	Hấp đa năng	Đậu phụ 1 miếng rưỡi, một chút muối *Nước sốt: Ớt bột 1 thìa canh, tỏi băm 1 thìa canh, hành 1 cây, một chút dầu mè, một chút muối hạt, một chút sợi ớt khô, xi dầu 3 thìa canh	<ol style="list-style-type: none"> Cho 2 cốc nước vào trong nồi nấu, đặt vỉ hầm vào, sau đó đặt các nguyên liệu đã chuẩn bị vào. Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Bánh màn thầu hấp			Bánh màn thầu 20 cái	
Miến trộn			Miến 250g, ớt ngọt (xanh, đỏ) mỗi loại 1 quả, cà rốt 100g, hành tây 100g, một chút cải bó xôi, nấm kim châm 100g, chả cá 100g, dầu ăn 2 thìa canh, nước ½ cốc. *Nước sốt: một chút đường, một chút nước tương, một chút dầu mè, vừng, một chút muối hạt	<ol style="list-style-type: none"> Cho các nguyên liệu đã chuẩn bị vào nồi nấu. → Tham khảo trang web của Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) để có thông tin chi tiết về cách nấu các nguyên liệu nấu ăn. Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Trứng luộc			Trứng 10 quả, nước 4 cốc, dấm 1 2 giọt	<ol style="list-style-type: none"> Cho trứng, nước và dấm vào trong nồi nấu. Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Trứng hấp			Trứng 3 quả, nước hoặc nước dùng 1.5 cốc, tôm muối ½ thìa cafe, một chút muối, cà rốt 15g, hành phi xanh 15g	<ol style="list-style-type: none"> Cho trứng và nước hoặc nước dùng vào bát đánh đều, sau đó cho cà rốt và hành băm vào trộn đều (tôm muối băm nhỏ, cho vào nếm nếm cùng muối) Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Bánh gạo sốt đường	20phút		Bánh gạo loại dùng làm canh bánh gạo 100g, trứng luộc 2 quả, khoai lang 1 củ, pizza chesee 80g, chesee miếng 2 miếng, một chút dầu oliu, sốt trắng 1 cốc, một chút bột rau mùi tây. *Sốt trắng: bột mì, bơ 20g mỗi thứ, sữa 200g, muối, một chút tiêu trắng (Bơ đun chảy rồi cho bột mì vào đảo đều, sau đó cho sữa vào đun sôi, sau đó cho muối và tiêu trắng vào nếm nếm)	<ol style="list-style-type: none"> Cho trứng và nước hoặc nước dùng vào bát đánh đều, sau đó cho cà rốt và hành băm vào trộn đều (tôm muối băm nhỏ, cho vào nếm nếm cùng muối) Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Teokbokki (Bánh gạo sốt cay)			Bánh gạo (loại dài) 300g, chả cá 3 miếng, hành tây 1/3 củ, hành boa rô 1/3 cây, cà rốt 60g *Nước sốt: Tương ớt 3 thìa canh, nước đường 1/5 thìa canh, đường 1.5 thìa canh, nước tương ½ thìa canh, nước dùng cá cơm ½ cốc, một chút muối hạt.	<ol style="list-style-type: none"> Cho các nguyên liệu đã chuẩn bị vào nồi nấu. → Tham khảo trang web của Cuckoo (www.cuckoo.co.kr) để có thông tin chi tiết về cách nấu các nguyên liệu nấu ăn. Khoá nắp nồi, chọn menu từ nút Menu/Lựa chọn, thiết lập thời gian rồi ấn nút Nấu/Nấu nhanh.
Cơm pizza			*Nguyên liệu để bánh: Cơm 200g *Nguyên liệu topping: Thịt nguội miếng 4 miếng, nấm mỡ 4 cây, ngô hộp 4 thìa canh, thành của 2 thanh, pizza chesee 80g, sốt pizza 8 thìa canh	
Tôm xào tương cà	15phút		Tôm vừa 15 con, hành boa rô 1/3 cây, hành tây 30g, cà rốt 30g *Sốt cà chua: sốt cà chua 4 thìa canh, đường 1.5 thìa canh, bột mì 1.5 thìa canh, muối, nước tương, một chút tiêu bột.	

CUCKOO