

MULTI-FUNCTION ELECTRIC  
PRESSURE RICE COOKER

OPERATING INSTRUCTIONS

CRP-PK06 TOOL Fuzzy Series  
1.08L(1~6Persons)

# CUCKOO



CUCKOOELECTRONICS CO.,LTD.

# CONTENTS

## CONTENTS

### BEFORE USING

Important safeguards .....	3
How to use extension cord / Specifications .....	4
Safety precaution .....	5~7
Name of each part .....	8
How to clean .....	9~10
Name and function of each part .....	11

### WHEN USING

Preparations for cooking .....	12
How to make delicious rice .....	13
How to cook .....	14~15
CUCKOO Customized Taste Function / For Nurungji (Korean Crispy Rice Snack) .....	16
How to use GABA Rice function .....	17
How to use Preset / Multi Cook function .....	18
To keep cooked rice warm and tasty .....	19

### BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before report malfunction .....	20~22
---------------------------------------	-------

## 목 차

### 사용하기전에

제품규격 .....	4
안전상의 경고 .....	23~25
각 부분의 이름 .....	26
제품 손질 방법 .....	27~28
기능 조작부의 이름과 역할 .....	29

### 사용할 때

취사 전 준비사항 .....	30
취사는 이렇게 하십시오 .....	31~32

### 고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오 .....	33~35
-----------------------	-------

## Mục lục

### Trước khi sử dụng

Cảnh báo an toàn .....	36~37
Tên các bộ phận .....	38
Cách vệ sinh sản phẩm .....	39~40
Tên và vai trò của các bộ phận chức năng .....	41

### Khi sử dụng

Chuẩn bị trước khi nấu .....	42
Cách nấu cơm .....	43~44

### Trước khi gọi dịch vụ hỗ trợ

Kiểm tra kỹ sản phẩm trước khi gọi dịch vụ hỗ trợ .....	45~47
---	-------

## 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.

# HOW TO USE EXTENSION CORD

## Note:

A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.

B. Extension cord should be used properly.

C. Extension cord usage for the rice cooker:

(1) The correct rated voltage should be used for the rice cooker.

(2) If the appliance is set on the ground, the extension cord should also be set on the ground.

(3) The cord wires and extension cord should always be arranged to prevent hazards to children.

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


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."


## SPECIFICATIONS / 제품규격 / Thông số sản phẩm





Model Name / 모델명 / Tên Model		CRP-PK06 Series
Power Supply / 전원 / Nguồn điện		220 V ~/ 50 Hz
Power Consumption / 소비전력 / Công suất tiêu thụ điện		890W
Cooking Capacity / 용량 / Dung tích nấu	Glutinous Rice / 백미 / Cơm trắng	0.36~1.08L (2~6cups)
	High Heat Glutinous Rice / 백미고화력 / Cơm trắng nhiệt độ cao	
	Long Grain / 장립미 / Gạo hạt dài	0.36~0.72L (2~4cups)
	Mixed Rice / 잡곡 / Ngũ cốc	
	High Heat Mixed Rice / 잡곡고화력 / Ngũ cốc nhiệt độ cao	
	Brown Rice / 현미 / Gạo lứt	0.36~0.72L (2~4cups)
	High Heat Brown Rice / 현미고화력 / Gạo lứt nhiệt độ cao	
	Germinated Brown Rice / 현미발아 / Mầm gạo lứt	
	Turbo Glutinous Rice / 백미쾌속 / Cơm trắng siêu tốc	
	Nu Rung Ji / 누룽지 / Cơm cháy	0.36~0.72L (2~4cups)
Porridge / 죽 / Cháo	0.18~0.36L (1~1.5cups)	
Thin Porridge / 묽은죽 / Cháo loãng	0.09~0.27L (0.5~1cups)	
Power Cord Length / 전원코드길이 / Chiều dài dây nguồn		1.2m
Pressur / 사용압력 / Áp suất sử dụng		49kPa(0.5kgf/cm <sup>2</sup> )
Weight / 중량 / Trọng lượng		5.2kg
Dimension / 규격 / Kích thước	Width / 폭 / Chiều rộng	27.2cm
	Length / 길이 / Chiều dài	36.1cm
	Height / 높이 / Chiều cao	25.8cm

# SAFETY PRECAUTIONS

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

 **Warning** This means that the action it describes may result in death or severe injury.

 **Caution** This means that the action it describes may result in injury or property damage.

-  • This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.
-  • Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.
-  • Indicates a prohibition
-  • Indicates an instruction

## Warning

## Do not

### Do not put your hands or face near Automatic Steam Outlet and Pressure Ueight.

- 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 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 sock. Check the power cord and plug frequently.

### 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.

### 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 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.

### 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 clean the appliance in the sink or pour water into the appliance.

- It can cause electric leakage, electric sock 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 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.

### Clean the foreign substances on the power plug with dry cloth.

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

### 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.

### 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 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.

### 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

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

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

# SAFETY PRECAUTIONS



## Warning



## Do not

**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 GOR 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

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 as 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.

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 9~10).
- 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.

# 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 Cancel button for 2 seconds to release the steam if needed.

**Lock/Unlock Handle**

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

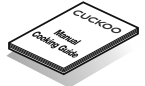
**Clamp Knob**

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

**Control Panel**



## Accessories



Manual



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**

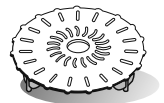
**Temperature Sensor**

**Power Plug**

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



Rice Measuring Cup

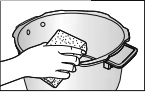


Steam Plate



# HOW TO CLEAN

## Inner Pot



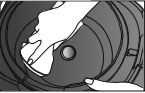
Wipe off all remaining food material and moisture from all areas of the outer and Inner Pot. \*\*Using a rough sponge, brush or abrasive material may result in damaging the Inner Pot. Use dish soap with a soft sponge for optimal cleaning.

## 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

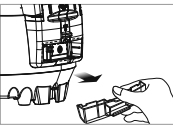


Wipe out any foreign substances or grains of rice before and after cooking. Make sure to consult the dealer and service center in case of malfunction, such as failure of pressing the Clamp Knob before or after cooking.

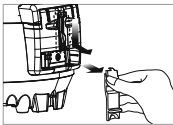
### ※ Precaution for Uashing Inner Pot

- 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.

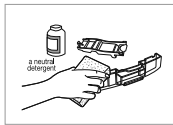
## How to clean the Dew Dish



- 1 Separate the Dew Dish from the body.



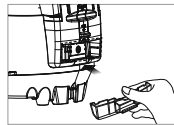
- 2 Separate the draining cap by pulling it down.



- 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.



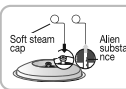
### Cleaning Soft Steam Cap

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.

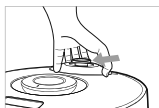
Wash the Inner Pot and accessories with neutral detergent and a sponge.



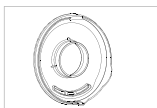
# HOW TO CLEAN

## How to clean the Soft Steam Cap

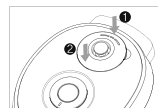
※ Do not touch the Soft Steam after cooking. It can cause scalding or burns.



- ▶ As the picture shows, hold the ridge of the steam cap and turn it to the left side.  
Lift it up gently for detachment.




- ▶ Please use the dish detergent and sponge to clean the inner side of the steam cap often.



- ▶ When reassemble the steam cap, place the ① at the position that shows in the picture and firmly attach the ② part

## How to use Lock/Unlock Handle

1. Make sure to close the lid and turn the Lock/Unlock Handle to "Locked."

" " 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.



## How to clean the Soft Steam Cap

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.

# NAME AND FUNCTION OF EACH PART

**Keep Warm/ Reheat button**  
Use when warm or reheat (Refer to page 19)

**Preset button**  
Use when preset time (Refer to page 18)

**Time button**  
Use when modify preset time (Refer to page 18).  
Customize Cooking  
Customize Warming  
Use when set time for GABA and Multi Cook cooking time (Refer to page 17~18).

**Menu / Selection button**  
Use when select Glutinous Rice, High Heat Glutinous Rice, High Heat Mixed Rice, High Heat Brown Rice, Germinated Brown Rice, Nutritious Porridge, Nu Rung Ji, Multi Cook, Automatic Steam Cleaning (Refer to page 14).

**Pressure Cook/Turbo Button**  
Use when start cooking (Refer to page 14~15)

**Cancel button**  
Use when cancel selected function or release steam automatically (Cancel during cooking, press it for 2 seconds)

**Auto Clean button**  
Use when operate Auto Clean (Automatic Steam Cleaning)  
Use when set 'Warming' temperature  
Use when set level of scorching for Nu Rung Ji (Refer to page 16,19).

- ※ 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.



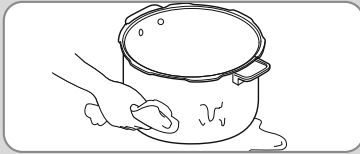
<'Standby' mode display>

## 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.

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

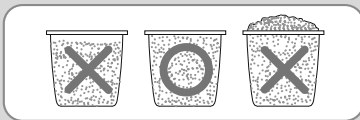
# PREPERATIONS FOR COOKING



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.

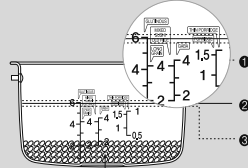
- ▶ Recommended serving: 1 full cup of rice equals to one person.  
(Example: 3 cups for 3 persons,  
6 cups for 6 persons)

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 MAKE DELICIOUS RICE

## Precautions for cooking

Observe the following instructions for tasty rice.

<p>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.</p>	<p>Exceeding the "Keep Warm" time limit of 12 hours may cause discoloration of the rice.</p>
<p>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).</p>	<p>By not clearing your appliance, it can compromise the quality of your rice.</p>
<p>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.</p>	<p>If the amount of water is incorrect for rice amount, the rice may be undercooked or overcooked.</p>
<p>The degree of the searing effect can be more intense when the preset time is long.</p>	<p>If the rice is extra dry, add more water to increase the likelihood of better tasting rice.</p>
	<p>The degree of the searing effect can be more intense when the preset time is long.</p>
	<p>It is recommended to keep warm for less than 12 hours.</p>
	<p>Be sure to keep the lid free from any foreign substances.</p>

## Precautions for warming

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>The warming status of mixed/Brown Rice is worse than plain rice. Do not keep it warm if at all possible.</p>
<p>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)</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.)</p>
<p>Do not keep rice scooper or wooden scooper in the Inner Pot while keeping the cooked rice warm. This may cause bacteria to formulate.</p>	

## 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 reappearance 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.

# HOW TO COOK

## 1 Press the Menu/Selection button to select your desired cooking mode.

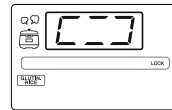
- Position the Pressure Weight horizontally before starting cooking.
- Whenever the Menu/Selection button is pressed, the cooking options will be highlighted in sequential order from Glutinous Rice → High Heat Glutinous Rice → Turbo Glutinous Rice → Mixed rice → HIGH HEAT Mixed rice → Brown rice → High 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.

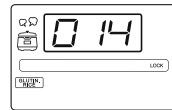


Example) Selection of Glutinous Rice

## 3 Steaming boiled rice

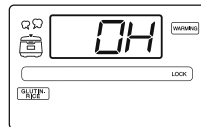
- The remaining cook time is shown on the display from the steaming boiled rice process.
- Be careful not to get scalded as steam escapes 3 mins before the completion of the steaming boiled rice process.

Example) 14 mins of remaining time.

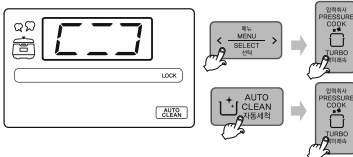


## 4 Completion

- 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.

## 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"> <li>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).</li> <li>For the best results, use the Turbo Glutinous Rice mode only when cooking for no more than 6 persons.</li> <li>For the best results, it is recommended to presoak the rice for about 20 mins before cooking.</li> </ul>		

\* 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"	GLUTINOUS	2 ~ 6 Persons	Approx. 28 ~ 43 Min
LONG GRAIN		MIXED	2 ~ 4 Persons	
HIGH HEAT GLUTIN. RICE	Select "High Heat Glutinous Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo" 1. Press twice "Pressure Cook/Turbo" 2. Select "Turbo Glutinous Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"	GLUTINOUS	2 ~ 6 Persons	Approx. 32 ~ 44 Min
TURBO GLUTIN. RICE			2 ~ 4 Persons	Approx. 18 ~ 23 Min
MIXED RICE	Select "Mixed Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"	MIXED	2 ~ 4 Persons	Approx. 42 ~ 47 Min
HIGH HEAT MIXED RICE	Select "HIGH HEAT MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 4 Persons	Approx. 46 ~ 57 Min
MIXED BROWN RICE	Select "MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo"	GABA	2 ~ 4 Persons	Approx. 42 ~ 47 Min
HIGH HEAT MIXED BROWN RICE	Select "High Heat Mixed Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 4 Persons	Approx. 46 ~ 57 Min
BROWN RICE	Select "Brown Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"	GABA	2 ~ 4 Persons	Approx. 49 ~ 59 Min
HIGH HEAT BROWN RICE	Select "High Heat Brown Rice" → Press "Pressure Cook/Turbo"		2 ~ 4 Persons	Approx. 53 ~ 66 Min
GABA RICE	Select "GABA Rice" → Set the cooking time → Press "Pressure Cook/Turbo"	GLUTINOUS	2 ~ 4 Persons	Germination Time + Approx. 49 ~ 59 Min
PORRIDGE	Select "Porridge" → Press "Pressure Cook/Turbo"		PORRIDGE	1-1.5 CUPS
THIN PORRIDGE	Select "Nu Rung Ji" → Press "Pressure Cook/Turbo"	THIN PORRIDGE	0.5-1 CUPS	Approx. 86 ~ 115 Min
NU RUNG JI		GLUTINOUS	2 ~ 4 Persons	Approx. 38 ~ 50 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 "É 20" 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.

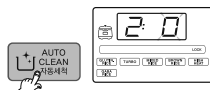
Initialization is set up “ 2:0 ” get step by step as the case may be.

- 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



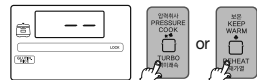
Press the Menu/Selection button as shown in the picture above.

### 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.

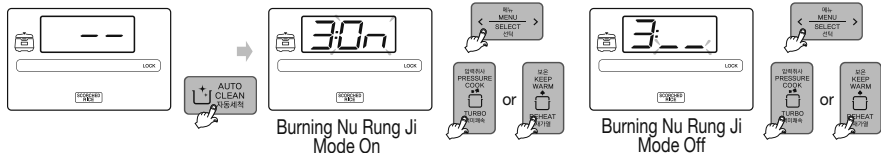
## How to use the Nu Rung Ji function

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



# 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 4 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 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 16).
- ⑦ The sprouts may not be visible depending on the environments.

# HOW TO USE PRESET/MULTI-COOK FUNCTION

## How to use the PRESET function

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

  - ▶ The Gaba Rice mode is not available when 3H 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.
- 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

- 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.
- The Change of Time**

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

## How to use Multi Cook function

- 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.
- 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.
- 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.



# TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

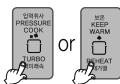
## How to adjust the Warm Temperature

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 → 83 → 70 → 71 → 72 → 73



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)

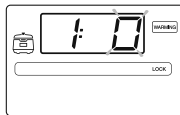
※ The factory setting may differ from the manual.

### Recommended adjustments

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

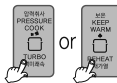
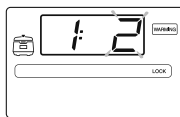
## How to adjust the Customized Warm function

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

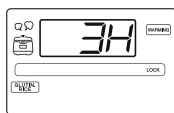


③ Select your desired Customized Warm temperature by pressing the Pressure Cook/Turbo or Keep Warm/Reheat button to save and return to the Standby mode. (If you press the cancel button or no button within 7 seconds, the function will be cancelled and it returns to Standby mode). (If you press the Auto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

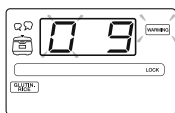
- If water flows out too much when the lid is opened, set the customized warm option 1 to 2 levels higher.
- If the rice on the edge is overcooked, set the customized warm option 1 to 2 levels higher.

## After cooking

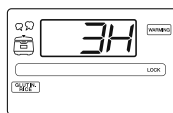
► If you want to have warmer rice, press the Keep Warm/Reheat button to start the mode. You can have warm and nice rice after 9 minutes of reheating.



“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. “3H” will appear on the screen. (Warming hot rice with the appliance when it is not heated can cause unpleasant smell or discoloration.)

# CHECK BEFORE REPORT MALFUNCTION

▼ 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
<b>Rice is not cooked</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you press the Pressure Cook/Turbo button?</li> <li>• Were there any problems of electricity such as a blackout?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that “E _ _” appears on the display by pressing the Pressure Cook/Turbo button after selecting the desired mode.</li> <li>• For information about the blackout memorization function, refer to the page 14.</li> </ul>
<b>Rice is half-cooked or layered.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup?</li> <li>• Did you measure the appropriate amount of water?</li> <li>• Did you rinse the rice properly?</li> <li>• Didn't you presoak the rice for too long before cooking?</li> <li>• Wasn't the rice too dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please refer to the page 12 and 13.</li> <li>• Add the amount of water that is equal to the half amount of the one water level scale.</li> </ul>
<b>Beans (Mixed Rice/Brown Rice) are half-cooked.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weren't the beans (mixed rice/brown rice) too dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<b>If rice is overcooked or too starchy.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you select the correct mode?</li> <li>• Did you measure the appropriate amount of water?</li> <li>• Didn't you open the lid during the steaming stage?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Select the desired mode correctly.</li> <li>• Measure the appropriate amount of water.</li> <li>• Do not open the lid until the steaming stage is over.</li> </ul>
<b>If water overflows during cooking</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup?</li> <li>• Did you measure the appropriate amount of water?</li> <li>• Did you select the correct mode?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please refer to the page 12 and 13.</li> </ul>
<b>When it smells during warming.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the lid closed in a correct way?</li> <li>• Wasn't the Power Plug plugged into the outlet during warming?</li> <li>• Wasn't the Warm mode on over 12 hours? Was the amount of rice too small?</li> <li>• Isn't there a rice paddle or cold rice in the Inner Pot during warming?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the lid completely.</li> <li>• Keep the appliance plugged during warming.</li> <li>• Keep the warming time less than 12 hours.</li> <li>• Do not warm cold rice or other kinds of food.</li> </ul>
<b>“E _ _” is displayed.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “E _ _” indicates that there is a problem with the Temperature Sensor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the appliance and consult the dealer and service center.</li> </ul>
<b>Warming time blinks during warming.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasn't it been 24 hours since the time you set the Warm mode?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The warming time on the screen blinks after 24 hours of warming.</li> </ul>
<b>“E d d” is displayed on the screen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unlock the Lock/Unlock handle first and then lock the Lock/Unlock Handle again.</li> </ul>

# CHECK BEFORE REPORT MALFUNCTION

▼ 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
"L I" is displayed after pressing buttons.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the Inner Pot in the right position?</li> <li>Is the voltage of the plug 110V?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the Inner Pot in the appliance.</li> <li>This appliance is for 220V. Plug in the appliance accordingly.</li> </ul>
Pressure CookGTurbo, Preset, and Auto Clean buttons do function and "E U I" appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you turn the Lock/Unlock Handle to 'Locked'?</li> <li>Is the "LOCK" on the screen illuminated?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Rice is too scorched.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aren't there any foreign substances such as rice grains on the surface of the Inner Pot or the Temperature Sensor?</li> <li>Haven't you set "Customized Cooking" function?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove any foreign substances from the outer surface of Inner Pot and the Temperature Sensor (Refer to the page 9).</li> <li>Cancel or set the Customized Cooking mode before cooking accordingly (Refer to the page 18).</li> </ul>
"E U 3" appears on the screen without cooking being finished for a long time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Didn't you plug the appliance into 110V outlet?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>"E U 3" 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.</li> <li>Unplug the appliance and consult the dealer and customer service center. "E U 3" appears on the screen when only water is boiled for a long time.</li> <li>This appliance is only compatible with the 220V-240V power outlet. Use it accordingly</li> </ul>
Unpleasant smells occur after cooking or during warming.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you wash the appliance completely after cooking foods that has intense smells?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to the page 9 and cook after cleaning the Packing from the lid.</li> </ul>
The lid is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the Lock/Unlock Handle completely turned to "Unlocked"?</li> <li>Isn't there any rice or heated food in the Inner Pot?</li> <li>Is the Inner Pot completely inserted in the appliance?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the Lock/Unlock Handle completely to "Unlocked" before closing the lid.</li> <li>Tilt the Pressure Weight before closing the lid.</li> <li>Completely Insert the Inner Pot in the appliance by fitting the handles of Inner Pot to the grooves of the body.</li> </ul>
"Ticking" sounds is heard during cooking, warming or reheating.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Isn't it the sound from the cooking relay?</li> <li>Did you remove any water or moisture from the outer surface of the Inner Pot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
"E _ E" appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>"E _ E" indicates that there is a problem with the environment sensor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the appliance and consult the dealer and customer service.</li> </ul>
"E _ F" appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>"E _ F" indicates that there is a problem with the internal memory of MICOM.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the appliance and consult the dealer and customer service.</li> </ul>
"E E P" appears on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>"E E P" indicates that there is a problem with the external memory of MICOM.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the appliance and consult the dealer and customer service.</li> </ul>






# CHECK BEFORE REPORT MALFUNCTION

▼ 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
<b>The Lock/Unlock Handle doesn't turn to be unlocked.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Didn't you attempt to turn the Lock/Unlock Handle during cooking?</li> <li>• Didn't you attempt to turn the Lock/Unlock Handle when steam has not completely escaped?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Allow the steam to escape completely by tilting the Pressure Weight before opening the lid.</li> </ul>
<b>If the lid does not open even after the Lock/Unlock Handle is turned to "Unlocked."</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• It is due to the internal pressure.</li> <li>• Tilt the Pressure Weight and allow steam to escape completely.</li> </ul>
<b>If steam comes out of the lid or "Beep" or whistle-like sounds are heard.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aren't there any residues adhering to the packing?</li> <li>• Isn't the packing too old?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the packing after wiping it with a soft cloth.</li> <li>• Keep the surroundings of the packing clean.</li> <li>• 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.</li> <li>• Exchange the packing after using 1-3 years. Old packing can cause a failure of the pressure cooking due to a steam leakage.</li> </ul>
<b>If the cancel button is not pressed while cooking.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isn't the inside of the Inner Pot hot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Be careful not to get scalded or burnt as the content can be scattered in the air as steam escapes.</li> </ul>
<b>If brown rice is not properly germinated.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Didn't you germinate the brown rice over the specified capacity?</li> <li>• Didn't you use dried brown rice?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook appropriate amount of brown rice within the specified capacity.</li> <li>• Dried or contaminated brown rice might not be germinated properly. (Refer to the page 17)</li> </ul>
<b>If beans (Mixed rice/brown rice) are half-cooked.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weren't the beans (mixed rice/brown rice) too dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

# 안전상의 경고

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

 <b>경고</b>	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.</li> <li>• 위험 발생을 피하기 위해 주의값에 읽고 지시에 따라 사용하십시오.</li> </ul>
 <b>주의</b>	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.</li> </ul>

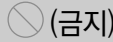
## 경고 (금지)

<p><b>사용중 압력축 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화상의 우려가 있습니다. 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.</li> <li>• 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.</li> </ul>	<p>제품을 싱크대에 넣고 덮거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul>
<p><b>제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>	<p><b>압력축 및 자동증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.</li> <li>• 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.</li> </ul>
<p><b>제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재 및 감전의 원인이 됩니다.</li> <li>• 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 서비스센터로 문의하여 주십시오.</li> </ul>	<p><b>전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.</li> </ul>
<p><b>반드시 정격 15A 이상의 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.</li> <li>• 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.</li> <li>• 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.</li> </ul>	<p><b>변형된 내술이나 전용 내술이 아닌것은 사용하지 마십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 내술이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 내술을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오..</li> </ul>
<p><b>싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 마십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.</li> <li>• 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.</li> </ul>	<p><b>내술 없이 사용을 하지 마십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 고장의 원인이 됩니다.</li> <li>• 내술이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.</li> <li>• 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의 하십시오..</li> </ul>
<p><b>전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객센터로 문의바랍니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으나, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.</li> <li>• 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기기 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자 (서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.</li> <li>• 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다.</li> </ul>	<p><b>취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 "열림"으로 돌리지 마십시오.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 화재의 위험이 있습니다.</li> <li>• 취사나 요리 완료 후 증기기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.</li> </ul>
	<p><b>내술 없이 분리형 커버, 찜판, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히, 어린이 주의)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul>
	<p><b>이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감촉이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.</li> <li>• 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.</li> </ul>

# 안전상의 경고



**경고**



**(금지)**

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

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

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

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

취사나 요리가 진행중일 때 제대로 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 우리하게 구부리거나, 무거나, 잡아당기지 마십시오.

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

전원플러그를 반복하여 뽑아 꽂았다 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

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

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원 코드 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 뺄때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 꽂거나 빼어 주십시오.

- 젖은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 우리하게 당겨 뽑으면 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 전원 플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거후 서비스센터로 문의해 주십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥솥 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 찰려져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

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

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 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 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

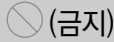
- 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의 하십시오..



# 안전상의 경고



**경고**



**(금지)**

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.

내술을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 내술의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품이 이상이 발생할 수 있습니다.

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

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

내술 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

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

뚜껑 결합 손잡이나 내술 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- 뚜껑 결합 손잡이나 내술 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 " ㄱ " (잠김) 위치로 돌려 주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 내술이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 " ㄱ " (잠김) 위치로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 " ㄱ " (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 취사를 주십시오.
- 특히, 물의 양이 규정보다 많으면 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 중기조절캡이 장착된 상태에서 취반을 하십시오.

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내술뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.
- 27~28쪽을 참조하여 내술, 내술 뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내술 뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다.  
이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

취사 또는 요리 진행 중 자동중기 배출시 주의하십시오.

- 중기가 고속으로 배출되면서 '취' 하는 소리가 나므로 눌러지지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

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

# 각 부분의 이름

## 각 부 명칭(외부)

소프트스팀캡



**압력추**

취사나 요리전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.  
내부의 압력이 일정하도록 조절하며, 젖히면 수동으로 증기배출이됩니다.

**자동 증기 배출구**

취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출시켜 줍니다.  
필요할 경우 취스 버튼을 눌러(2초) 증기를 배출 시킬수도 있습니다.

**뚜껑 결합 손잡이**

취사나 요리 시 손잡이가 "♠"(잠김) 위치로 되어야 작동이 됩니다.

**뚜껑 열림 버튼**

뚜껑 결합 손잡이를 "♠"(잠김)에서 "♣"(열림)으로 돌린 후 뚜껑 열림 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다.  
(취사나 요리중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.)

**기능조작부 및 표시부**

## 부속품 안내



사용설명서



주걱

## 각 부 명칭(내부)

**패킹**

패킹은 사용방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용후 교환 하여 주십시오.



**뚜껑**



**내솥 손잡이**

**내솥**

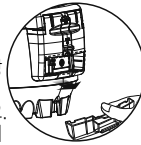
내솥을 본체에 똑바로 넣습니다.



계량컵

**물받이**

보온이나 취사 조리후에는 항상 물받이에 있는 물을 버려주세요.  
물받이에 밥물이 고여 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.



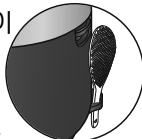
찜판

**주걱꽂이**

**전원코드**

**전원플러그**

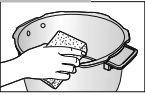
플러그의 이미지는 실제 제품과 다를 수 있습니다.



**온도감지기**

# 제품 손질 방법

## 내솜



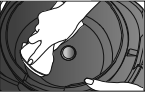
내솜의 바깥면이나 밀면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

## 증기 배출구



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

## 본체내부



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

## 본체부



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

## 내솜뚜껑



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

## 본체 물고임



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 버튼위에 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.

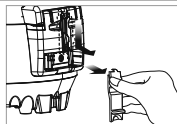
### \*내솜 세척 시 주의 사항

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

## 물받이/밥물고임방지 배수로 손질방법



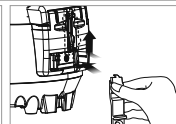
1 물받이를 분해합니다.



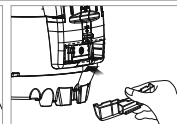
2 밥물고임방지 배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.



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



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



5 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워 주십시오.

## 압력 조절막힘 손질방법

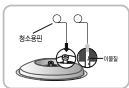
### 압력추

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 "♯"(잠김) 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 올려서 화살표 방향(반시계방향)으로 돌려서 분리합니다.



2 청소용 핀으로 구멍을 뚫습니다.  
(청소용 핀은 쿠키 서비스센터에서 구매할 수 있습니다.)  
\*청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 피하지 마십시오.

### 소프트스팀캡

취사나 요리 완료 후 떨어진 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.

내솜·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.



# 제품 손질 방법

## 소프트 스팀캡 손질 방법

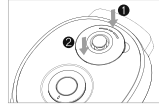
취사나 요리 완료 직후에는 소프트 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



▶ 그림과 같이 스팀캡의 오목한 부분을 잡고 왼쪽으로 돌려주세요. 가볍게 들어올려 분해 해주세요.



▶ 주방세제 및 스폰지를 이용하여 스팀캡 내부를 자주 청소하여 주십시오.



▶ 스팀캡 재조립 시, ① 부분을 사진과 같은 위치에 두고, ② 부분을 확실하게 고정시켜 주십시오.

## 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

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

• 기능표시부에 "♣잠김" 표시가 나타나지 않으면 뚜껑 결합 손잡이를 정확하게 다시 "♣"(잠김) 위치로 돌려 주십시오.

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



## 뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



- 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.

# 기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



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



< 대기 상태 화면 >

## 기능 표시부의 이상점검 기능

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

- LJ** 내물이 없을 때 나타납니다.
- E-<sub>x</sub>** 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("-" 표시가 깜박거립니다.) → 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.
- EOI** 뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미쾌속 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "♠" (잠김) 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
- Edo** 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 체결 감지장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "♠" (열림)으로 한 후 다시 "♠" (잠김) 방향으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.
- Ewf** 마이크 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.
- Eep** 마이크 외부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.

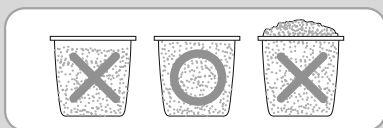
# 취사전 준비사항



## 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.

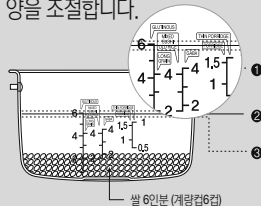
- ▶ 씻을 계량컵의 윗면 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.  
(예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)

## 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)내솥의백미 물눈금 6에 물을 맞춥니다.
- ③ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때:  
물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- ④ 밥이 설익거나 고소한 경우: 쌀의 품종 차이 또는 함수율(묽은쌀) 차이로 발생합니다. 이 경우 기준 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 "잠" (잠김) 위치로 돌려 주십시오.

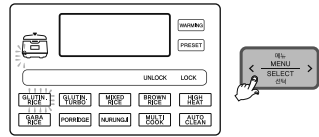
- ▶ 기능 표시부에 "잠김" 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.



# 취사는 이렇게 하십시오.

## 1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하십시오.

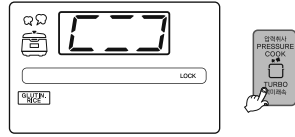
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미고화력 → 백미래속 → 잠곡 → 잠곡고화력 → 현미 → 현미고화력 → 현미발아 → 영양죽 → 누룽지 → 만능찜 → 자동세척 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면, 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 백미고화력, 잠곡, 잠곡고화력, 현미, 현미고화력, 현미발아는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 백미를 선택 할 경우

## 2 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "♠" (잠금)쪽으로 맞추고 압력취사/백미래속 버튼을 누르면 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "♠" (잠금) 방향으로 맞추지 않고 압력취사/백미래속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E1"이 나타나며 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사 할 경우

## 3 뜸들이기 (예 : 백미)

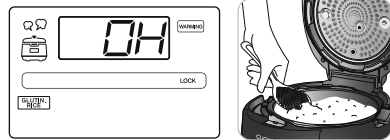
- 뜸 진행부더는 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸 완료 3분전에 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우

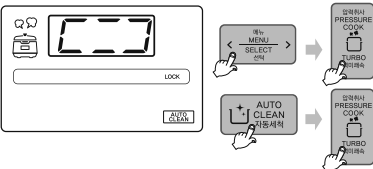


## 4 취사완료

- 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 "♠" (잠금)으로 돌려 주십시오.
- 방법1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미래속 버튼을 눌러 주십시오.
- 방법2. 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 누르셔서 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 (백미,잡곡,현미)	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 래속	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 백미 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미래속 버튼을 두번 누르거나 백미래속 메뉴를 선택하면 백미래속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 20분정도 걸림)</li> <li>• 백미래속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오.</li> <li>• 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미래속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> </ul>		

\* 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	GLUTINOUS	2~6인분	약 28~43분
장립미		MIXED	2~4인분	
백미고화력	백미고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	GLUTINOUS	2~6인분	약 32~44분
백미래속	1. 압력취사/백미래속 연속적으로 2번 누름 2. 백미래속 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~4인분	약 18~23분
오곡잡곡	잡곡 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	MIXED	2~4인분	약 42~47분
오곡잡곡고화력	잡곡고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~4인분	약 46~57분
현미잡곡	잡곡 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	GABA	2~4인분	약 42~47분
현미잡곡고화력	잡곡고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~4인분	약 46분~57분
현미	현미 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~4인분	약 49~59분
현미고화력	현미고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~4인분	약 53분~66분
현미발아	현미발아 메뉴 선택 → 발아시간 선택 → 압력취사/백미래속 누름		2~4인분	발아시간 + 약 49~59분
영양죽	영양죽 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	PORRIDGE	1~1.5인분	약 93~107분
얇은죽		THIN PORRIDGE	0.5~1인분	약 86~115분
누룽지	누룽지 메뉴 선택 → 압력취사/백미래속 누름	GLUTINOUS	2~4인분	약 38~50분

\* 보온 중일때는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 원하시는 기능을 선택하여 주십시오.

\* 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어올 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 "♠"(열림)방향으로 돌린 후 다시 "♠"(잠금)으로 돌려주시면 정상적으로 동작 됩니다.  
(이전취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 "♠"(열림)방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.)



## 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"> <li>압력취사/백미패속 버튼을 눌렀습니까?</li> <li>취사중 정전이 되지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사/백미패속 버튼을 (회)눌러 표시부에 "E 2" 표시가 나타나는지 확인하십시오.</li> <li>정전보상 기능에 대해서는 31쪽을 참조하십시오.</li> </ul>
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>쌀을 깨끗이 씻었습니까?</li> <li>쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까?</li> <li>쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>30쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> <li>물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.</li> </ul>
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡/현미메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.</li> </ul>
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴 선택은 맞게 하셨습니까?</li> <li>물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>땀을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오.</li> <li>물 조절을 정확히 하십시오.(30쪽 참조)</li> <li>취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.</li> </ul>
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>30쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> </ul>
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑을 꼭 닫았습니까?</li> <li>보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까?</li> <li>12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까?</li> <li>주격이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑을 완전히 닫아주십시오.</li> <li>보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오.</li> <li>보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오.</li> <li>백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.</li> </ul>
"E _ _" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>전원을 차단 후 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.</li> </ul>
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>보온 후 24시간이 경과하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 정시간 경과 되었음을 알립니다.</li> </ul>
"E do" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미패속 버튼을 누르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑 결합 손잡이를 "열림" 방향으로 돌린 뒤 다시 "잠금" 방향으로 돌려 주십시오.</li> </ul>



## 고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 "LJ" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내솔이 제품에 들어 있습니까?</li> <li>• 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내솔이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솔을 넣어 주십시오.</li> <li>• 본 제품은 220V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
압력취사/백미쾌속, 예약/자동세척 등의 버튼이 작동되지 않고 "EOI" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 "△"(잠김) 방향으로 돌리셨습니까?</li> <li>• 잠김 표시에 불이 들어와 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 "△"(잠김) 방향으로 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약 버튼이 작동되지 않습니다.</li> </ul>
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기, 내솔 외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 있습니까?</li> <li>• "맞춤 취사"기능을 설정 하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기, 내솔외면의 이물질을 제거해 주십시오. (27쪽 참조)</li> <li>• 필요에 따라 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.</li> </ul>
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "EO3" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.</li> <li>• 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 "EO3" 표시가 나타나는 것은 정상입니다.</li> <li>• 본 제품은 220~240V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후사용하여 주십시오.</li> </ul>
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이가 "△"(열림) 방향으로 완전히 돌려졌습니까?</li> <li>• 내솔에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 있습니까?</li> <li>• 내솔을 본체에 완전히 넣었습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 "△"(열림) 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오.</li> <li>• 압력추를 찾힌 다음 뚜껑을 닫습니다.</li> <li>• 내솔에 부착되어 있는 내솔 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.</li> </ul>
취사, 보온 또는 보온 재가열중 "딱딱"소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 취사 릴레이 소리가 아납니까?</li> <li>• 내솔 밑면의 물기는 닦았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 릴레이의 "딱딱"소리는 커짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다.</li> <li>• 내솔 밑면의 물기가 있으면 "딱딱"소리가 납니다. 다음부더는 물기를 닦은 후 내솔을 넣어 주십시오.</li> </ul>
"E_E" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 환권센서에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단후 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.</li> </ul>
"E_JF" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단후 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.</li> </ul>
"EEP" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단후 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.</li> </ul>

## 고장신고 전에 확인하십시오

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

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

# 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 có thể gây các chấn thương nhẹ

• Ký 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.

• Ký hiệu này mang ý nghĩa “cấm” một số hành vi nào đó.

• Ký hiệu này mang ý nghĩa “hãy thực hiện” một việc làm nào đó.

**Cảnh báo**

**Cấm**

**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 gas, bật lửa hoặc các vật truyền nhiệt, v.v.**

- 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 cắm điện 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 vật hoặc hơi nước, cần lau sạch trước khi sử dụng.
- Trong trường hợp sử dụng ổ cắm chuyên, lưu ý cường độ dòng điện tại ổ cắm chuyên phải đạt 15A trở lên.

**Không sử dụng sản phẩm tại những khu vực có độ ẩm cao, có thể làm ướt hoặc làm ẩm thiết bị 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 liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.

**Khi dây cắm hoặc phích cắm bị vỡ, hỏng hoặc ổ cắm không chắc chắn, cần liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.**

- 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 kỹ 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, ngừng sử dụng và mang đến trung tâm bảo hành.

**Không sử dụng sản phẩm khi lỗ thoát hơi nước hoặc van áp suất bị bịt 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 lòng nồi biến dạng. Cần liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ.

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

- Có thể gây nguy hiểm như 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 các bộ phận khác bên trong nồi. Chú ý không lấy hoặc lắc nồi, cần liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.

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

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

**Không sử dụng nồi khi không có lòng nồi bên trong. 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 như điện giật hoặc hư hỏng sản phẩm.

**Thiết bị này không dành cho người không đủ khả năng thể chất, giác quan và tinh thần kém hoặc thiếu kinh nghiệm. Kiến thức sử dụng mà không có sự hướng dẫn hoặc giám sát (Bao gồm cả trẻ em).**

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

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

- Có thể gây hỏa hoạn.
- Khi có gián hoặc các côn trùng khác xâm nhập vào bên trong nồi. Cần liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.

**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.**

- Khi nồi đang trong chu trình hoạt động, nắp sẽ không thể mở do điều kiện áp suất.
- Nếu cố tình mở nắp, có thể gặp nguy hiểm như bị bỏng hoặc gây nổ.
- Khi nồi đang trong chu trình hoạt động, nếu bắt buộc phải mở nắp nồi, cần ấn nút hút 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 cố vào các vật sắc nhọn.**

- Những lỗi hỏng vỡ do va đập có thể là nguyên nhân gây giật điện, cháy nổ, v.v. Cần thường xuyên kiểm tra tình trạng dây nguồn, phích cắm và ổ 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 chập điện hoặc giật điện. Cần kiểm tra trạng thái dây dẫn thường xuyên.
- Khi nối đang trong chu trình hoạt động, và hơi nước, thoát ra, những đồ vật như: thùng gạo, giá đỡ đa dụng có thể làm sản phẩm hư hỏng, bốc cháy hoặc giật điện.

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

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

**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 các hạt cơm và các loại thực 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 phân cảm biến nhiệt không cần chỉnh xác có thể gây các tác động không mong muốn trong quá trình gia nhiệt cho lòng nồi, hoặc gây cháy nổ.

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

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

**Không chạm dây nguồn hoặc dây cable để lõi, kéo 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 bộ phận bên trong nồi 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 lắp ổ dòng điện có hiệu điện thế từ 110V lên 220V để sử dụng.

**Không đặt sản phẩm lên các đồ dùng như thảm trải sàn, 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 tương đương 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. Nút xoay Khóa/Mở trên nắp nồi sẽ không xoay được, khi đó không được cưỡng chế để mở nắp nồi.**

- 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 vung.
- Khi nấu cơm, nếu mở nắp vung mà không chú ý có thể bị bỏng do hơi nước nóng.

**Nếu lòng 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 bằng 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 dĩa, thìa, đũa... vào lòng nồi khi rửa bát đĩa, đây cũng là nguyên nhân làm bong lớp chống dính của lòng nồi.

**Không nhắc và di chuyển nồi bằng cách cầm nút Khóa/Mở trên nắp nồi hoặc cầm tay cầm lòng nồi.**

- Khi cầm nút Khóa/Mở trên nắp nồi hoặc cầm tay cầm lòng nồi để nhắc nồi có thể gây nguy hiểm hoặc hư hại cho sản phẩm.
- Nhấc nồi an toàn bằng cách dùng hai tay cầm vào hai hõm phía dưới đáy nồi để di chuyển nồi.

**Dù đã rút phích cắm, luôn luôn lưu ý kiểm tra nắp nồi đã được khóa hay chưa**

- Sau khi nấu cơm xong và đã rút phích cắm, nếu nút Khóa/Mở trên nắp nồi chưa về vị trí "Khóa" và nắp nồi vẫn đóng, có thể gây ra biến dạng hoặc hư hỏng cho sản phẩm do ảnh hưởng của áp suất bên trong nồi.
- Sau khi nấu cơm xong hoặc đang ở chế độ giữ ấm. Cần đảm bảo nút xoay Khóa/Mở trên nắp nồi ở vị trí "Khóa"

**Sau khi nấu cơm hoặc nấu món ăn cần vệ sinh và lau sạch nước đọng ở trong lòng nồi.**

- Có thể gây bốc mùi không mong muốn hoặc làm thay đổi màu sắc sản phẩm.
- Đổ nước thừa ở trong khay chứa nước phía sau nồi, lau sạch và lắp lại chắc chắn.

**Trước và sau khi sử dụng, nếu các nút điều khiển không thể ấn hoặc không thể hoạt động. Cần liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.**

**Khi đang nấu cơm hoặc đang trong chu trình hoạt động, nếu bị mất điện đột ngột, bộ phận thoát hơi nước tự động sẽ hoạt động. Cần chú ý an toàn khi hơi nước và hơi nóng thoát ra.**

- 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 cơm, cần kiểm tra van áp suất và van thoát hơi ở đúng vị trí.

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

- Sau khi nấu các món như gà hầm, sườn hầm, v.v có thể lưu lại mùi cho lần nấu ăn sau.
- Nếu rửa lòng nồi bằng các loại giẻ cứng hoặc thô ráp, có thể làm bong lớp chống dính. Cần rửa an toàn là cứ cho lòng nồi nguội và dùng giẻ mềm để vệ sinh sạch sẽ.
- Tham khảo trang 39 về cách vệ sinh sản phẩm đúng cách.
- Tùy vào cách sử dụng hoặc điều kiện sử dụng sản phẩm mà lòng nồi, nắp vung... có thể bị bong lớp chống dính. Cần liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.

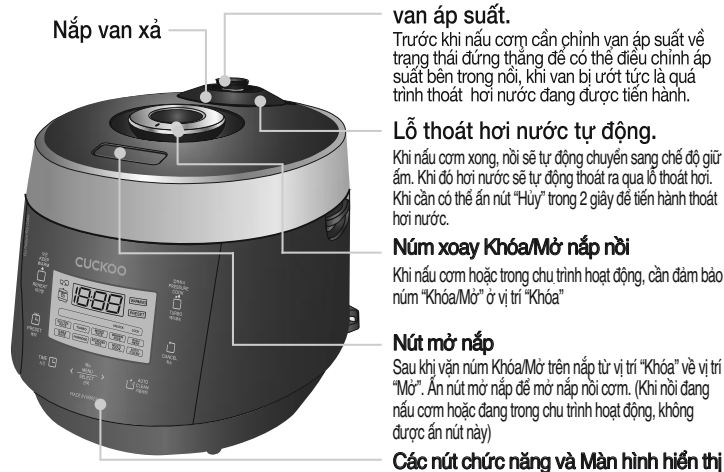
**Không để cho người (kể cả trẻ em) thiếu năng lực thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm, kiến thức sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát hoặc không có thiết bị an toàn.**

- Chú ý không để cho trẻ em nghịch thiết bị.
- Có thể dẫn tới giật điện hoặc bỏng.

**Trừ cơm trắng, các loại thực phẩm khác như cơm đậu, cơm ngũ cốc, v.v rất dễ bị biến chất nên không dùng chức năng giữa ấm cho các loại thực phẩm này.**

# Tên các bộ phận

## Tên các bộ phận (bên ngoài)



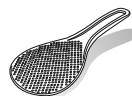
## Tên các bộ phận( bên trong)



## Phụ kiện



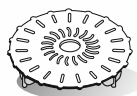
Sách hướng dẫn sử dụng



Mùi xối cơm



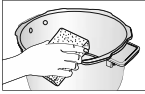
Cốc đong gạo



Xung hấp

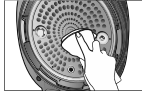
# Cách vệ sinh sản phẩm

## Lồng nồi



Lau sạch các vết bẩn và nước đọng ở mặt dưới và mặt ngoài của lồng nồi. Dùng rửa cứng, bàn chải, chất tẩy rửa ăn mòn... có thể làm bong lớp chống dính. Do vậy cần sử dụng đồ rửa mềm, khăn và cùng nước rửa chén để vệ sinh lồng nồi.

## 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.

## Lỗ thoát hơi



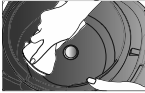
Vệ sinh sạch lỗ thoát hơi trước và sau khi sử dụng để đảm bảo lỗ thoát hơi không bị tắc. Khi vệ sinh nên lau nhẹ nhàng, tránh việc chà sát quá mạnh.

## Viên quanh nồi



Trong quá trình nấu cơm hoặc nấu các món ăn, một phần nước cơm được sinh ra trong quá trình nấu sẽ thoát ra ngoài thông qua lỗ thoát hơi và đọng lại trên viên quanh nồi. Vì vậy sau khi nấu xong hãy dùng khăn và mềm để vệ sinh sạch sẽ.

## Phía trong nồi



Trường hợp cơm dính vào đáy nồi, hãy dùng vải mềm lau sạch. Các loại đồ rửa cứng, bàn chải có thể làm hỏng phần lồng nồi kim loại. Hãy lau sạch nước hay vật dính trên mâm nhiệt.

## Phần điều chỉnh chức năng



Trong trường hợp bị dính nước gạo hay dị vật, hãy dùng 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, các nút bấm không hoạt động hoặc hoạt động không đúng chức năng, hãy liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.

## Thân 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.

## Phần nút bấm mở nắp nồi

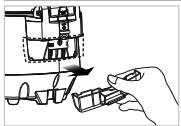


Trường hợp nước hoặc dị vật dính trên nút bấm mở nắp trước và sau khi sử dụng, hãy lau sạch lại bằng vải mềm. Trường hợp trước hoặc sau khi sử dụng nút mở nắp nồi không bấm được hoặc không hoạt động, hãy liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.

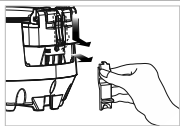
### ※ Chú ý khi rửa lồng nồi

Không rửa lồng nồi khi có các dụng cụ sắc nhọn (nĩa, thìa, đũa...) trong đó.  
- Lớp men phủ lồng nồi có thể bị hư hỏng.

## Cách vệ sinh khay chứa nước/ Đường thoát nước cơm thừa



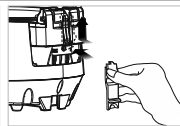
1 Tháo khay chứa nước



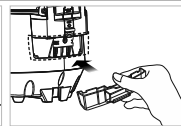
2 Nắm tay cầm của phần đường thoát nước, đẩy xuống để tháo ra



3 Đổ nước cơm thừa trong khay chứa nước và đường thoát nước rồi lau sạch bằng khăn mềm hoặc dùng dung dịch rửa chén trung tính để rửa sạch.



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



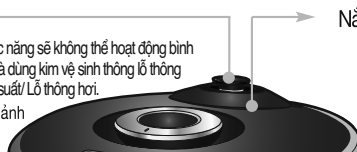
5 Gắn khay chứa nước chặt lại theo hướng mũi tên như trong hình.

## Cách vệ sinh lỗ thông hơi van áp suất

### Van áp suất

Nếu lỗ thông hơi van áp suất bị tắc do dị vật, các chức năng sẽ không thể hoạt động bình thường. Vì vậy cần tháo lỗ thông hơi van áp suất ra và dùng kim vệ sinh thông lỗ thông hơi van áp suất. Hãy tham khảo cách vệ sinh van áp suất Lỗ thông hơi.

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.

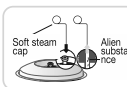
### Cách vệ sinh van áp suất / lỗ thông hơi



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



2 Sau khi làm sạch, xoay và gắn lại van áp suất theo hướng ngược lại (hướng kim đồng hồ) so với khi tháo ra.  
3 Nắm van áp suất đã được lắp lại đúng, van sẽ có thể xoay được một cách tự do



3 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.

Lồng nồi - Các bộ phận phụ  
▶ Vệ sinh bằng khăn và mềm và dung dịch vệ sinh nhà bếp trung tính.



# Cách vệ sinh sản phẩm

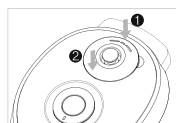
## Cách vệ sinh phần nắp van xả hơi



► Như hình ảnh, giữ sườn của nắp hơi và xoay nó sang bên trái, sau đó nâng lên nhẹ nhàng để tháo ra.



► Vui lòng sử dụng dung dịch rửa chén và miếng bọt biển để làm sạch bên trong nắp hơi thường xuyên.



► Khi lắp lại nắp hơi, đặt phần ① vào vị trí hiển thị trong hình và gắn chắc chắn vào phần ②.

## Về việc sử dụng nút vận Khóa/Mở nắp nồi

1. Xoay chính xác nút Khóa/Mở trên nắp nồi hướng về vị trí “**🔒**” (Khóa) 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 nút Khóa/Mở nắp nồi từ “**🔒**” (Khóa) sang vị trí “**🔓**” (Mở), sau đó mở nắp nồi bằng cách ấn nút mở nắp.

Nếu hơi trong nồi chưa được thoát ra hoàn toàn thì việc xoay nút Khóa/Mở từ “**🔒**” (Khóa) sang “**🔓**” (Mở) sẽ không thể thực hiện được. Khi đó không nên cố tình xoay nút vận Khóa/Mở mà hãy kéo van áp suất để hơi nước thoát hết ra ngoài rồi thực hiện lại.

3. Khi mở và đóng nắp nồi, luôn luôn chắc chắn rằng đã xoay nút Khóa/Mở sang vị trí “**🔓**” (Mở).

- Nếu trên màn hình không hiển thị “Khóa”, thực hiện lại việc xoay nút Khóa/Mở chính xác về vị trí “**🔒**” (Khóa).
- Nhìn từ bên trên xuống phần nắp nồi, nếu nút xoay Khóa/Mở đang ở vị trí giống như hình vẽ bên phải tức là nắp nồi đang ở trạng thái khóa.



## 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 trong nồi chưa. Hãy đặt phần tay cầm của lòng nồi vào đúng hõm trên thân nồi.

2. Nhìn từ bên trên xuống, phần nắp nồi, nút xoay Khóa/Mở phải có hướng giống như hình vẽ bên phải thì khi đóng nắp nồi mới đóng được.

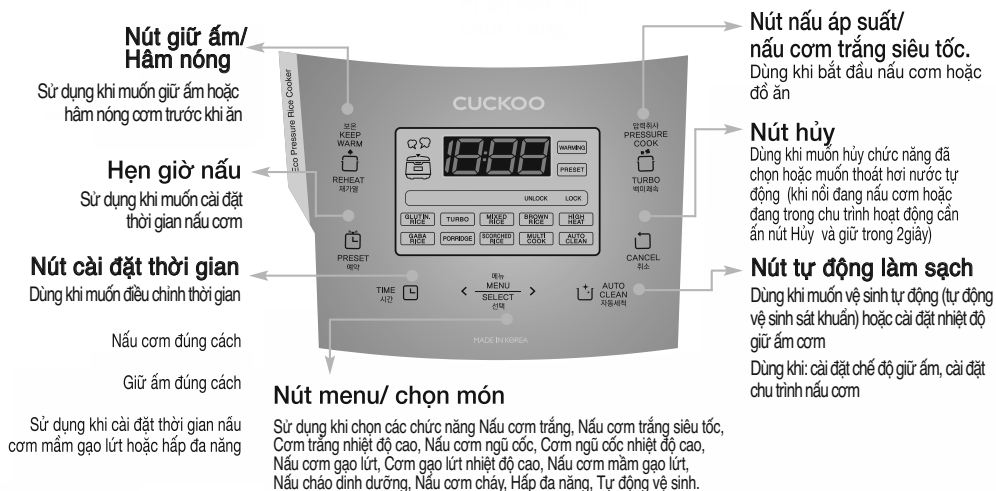


3. Nếu trong nồi có hơi nóng phát sinh từ đồ ăn hay nước nóng,... thì nắp nồi có thể gặp áp suất trong lúc đóng khiến cho nắp nồi không thể đóng chặt được.

Khi đó hãy rút van áp suất lên rồi đóng nắp nồi, xoay nút Khóa/Mở theo chiều kim đồng hồ rồi ấn chặt nắp lại.



# Tên và vai trò của các bộ phận chức năng



- ※ 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 dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.

- LU** Hiển thị báo khi không có lòng nồi
- E-<sub>1</sub>** Hiển thị báo bất thường ở cảm biến nhiệt độ (“<sub>1</sub>” hiển thị này sẽ liên tục nhấp nháy)
- E01** Xuất hiện khi ấn nút Nấu cơm/Nấu cơm trắng siêu tốc hoặc ấn nút hẹn giờ nhưng chưa xoay Núm Khóa/Mở trên nắp nồi về vị trí Khóa. Lưu ý luôn xoay Núm Khóa/Mở trên nắp nồi về vị trí Khóa trước khi sử dụng.
- E03** Xuất hiện khi chỉ đun nước
- E<sub>0</sub>0** Xuất hiện khi nồi đã nấu cơm xong hoặc đã hoàn thành chu trình hoạt động, không vặn Núm Khóa/Mở trên nắp nồi về hướng “Mở” sau khi nồi chuyển sang trạng thái chờ mà lại bấm nút “Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc” hoặc ấn nút hẹn giờ. Để khắc phục cần xoay Núm Khóa/Mở trên nắp về hướng “Mở” rồi quay lại hướng “Khóa” là được. Trong trường hợp không thể khắc phục, hãy liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.
- EUF** Xuất hiện khi có bất thường ở bộ nhớ trong, hãy liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.
- E<sub>0</sub>EP** Xuất hiện khi có bất thường ở bộ nhớ ngoài, hãy liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.

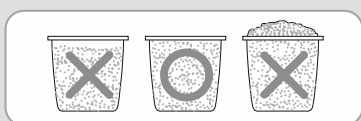
# Chuẩn bị trước khi nấu



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 trong lòng nồi để rửa.
- Có thể gây bong hoặc xước lớp chống dính của lòng nồi.



2

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

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

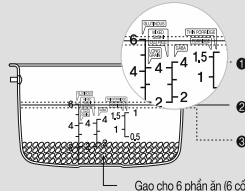
※ Hãy sử dụng mực nước của "Mixed Brown Rice" khi nấu loại gạo trắng dài. Gạo trắng dài có thể nấu tối đa được 8 cốc.

3

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

4

Điều chỉnh lượng nước nấu tùy vào từng menu



- ▶ Đặt lòng nồi trên mặt bằng phẳng, đo lượng nước phù hợp dựa theo vạch được đánh dấu trên thành lòng nồi.
  - ▶ Vạch trên thành lòng nồi dùng để đo cả lượng gạo và nước khi được đổ cùng nhau.
- ❶ Khi nấu gạo cũ hoặc muốn ăn cơm ướt có thể cho lượng nước nhiều hơn so với lượng tiêu chuẩn.
  - ❷ Nếu nấu cơm cho 6 phần ăn (6 cốc gạo) thì đổ nước đến vạch số 6 phần "cơm trắng"
  - ❸ Khi nấu gạo mới hoặc muốn nấu cơm khô, có thể đổ ít nước hơn so với lượng tiêu chuẩn.
  - ❹ 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 bên trong nồi.

Chú ý cho lòng nồi vừa khít vào bên trong nồi.

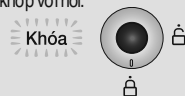
- ▶ Lưu ý nếu đáy lòng nồi dính gạo hoặc các dị vật khác có thể gây ảnh hưởng đến chu trình nấu cơm của nồi.
- ▶ Lưu ý nếu lòng nồi không được đặt ngay ngắn có thể làm vùng không đóng được (tay cầm của lòng nồi cần được đặt khít vào vị trí hõm trên vành miệng vỏ nồi)



6

Sau khi đẩy nắp, cần xoay Núm Khóa/Mở trên nắp nồi về vị trí "Khóa"

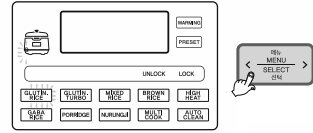
- ▶ Khi phần hiển thị chức năng hiển thị từ "Khóa" tức là nắp đã được đóng khớp với nồi.



# Cách nấu cơm

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

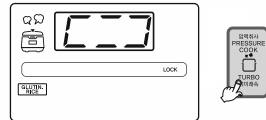
- Trước khi nấu cơm, van áp suất cần đảm bảo không bị nghiêng lệch.
- Mỗi khi ấn nút Menu/Chọn sẽ lựa chọn các thực đơn theo thứ tự: Cơm trắng → Cơm trắng nhiệt độ cao → Cơm ngũ cốc → Cơm ngũ cốc nhiệt độ cao → Cơm trắng siêu tốc → Ngũ cốc → Ngũ cốc nhiệt độ cao → Gạo lứt → Gạo lứt nhiệt độ cao → Mắm gạo lứt → Cháo dinh dưỡng → Cơm cháy → Hấp đa năng → Tự động làm sạch. (Theo một chu trình 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, Mắm 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 menu.



Ví dụ: Chọn menu nấu cơm trắng

## 2 Ấn nút “nấu, áp suất/ nấu cơm trắng siêu tốc” là có thể tiến hành nấu cơm bình thường.

- Trước khi ấn nút “Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc”, hãy luôn nhớ vặn núm Khóa/Mở trên nắp nồi về hướng “Khóa”.
- Nếu chưa vặn núm Khóa/Mở trên nắp nồi về vị trí “Khóa” mà vẫn bấm nút “Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc” sẽ có âm thanh cảnh báo và xuất hiện ký hiệu  $E \square 1$ , nồi sẽ 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 hiển thị thời gian cần thiết cho chu trình nấu. Theo từng menu, thời gian có thể khác nhau.
- Trước khi cơm nấu xong 3 phút tiếng còi xả hơi sẽ phát ra và hơi sẽ được tự động xả nên hãy chú ý để không bị giật mình và bị bỏng



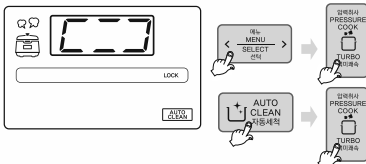
Ví dụ: Trên bảng hiển thị 14 phút

## 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 núm Khóa/Mở trên nắp nồi không thể xoay hoặc gặp khó khăn. Hãy chờ sau khi hơi nước nóng trong nồi bốc lên ướt van thoát hơi sau đó xoay lại một lần nữa.
- Trong lúc nấu cơm, không ấn nút Hủy, như vậy sẽ dừng quá trình nấu cơm



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



Đổ nước vào lòng nồi đến vạch thứ 2, đẩy nắp và xoay núm Khóa/Mở về vị trí “Khóa”.

Cách 1: Ấn nút Menu/Chọn và chọn chế độ “Tự động vệ sinh”, sau đó ấn nút “Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc”.

Cách 2: Ở trạng thái chờ, sau khi ấn nút “Tự động vệ sinh”, ấn nút “Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc”.

## 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 (Tuy 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 áp suất/ nấu cơm trắng siêu tốc” 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. Tuy 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

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

## Cách sử dụng menu nấu cơm

Menu	Cách nấu cơm	Vạch đánh dấu mực nước	Khẩu phần	Thời gian nấu
Cơm trắng	Chọn menu "Cơm trắng" → Ấn nút "Nấu áp suất/ nấu cơm trắng siêu tốc"	GLUTINOUS	2 ~ 6 Phần ăn	Khoảng 28 ~ 43 Phút
Gạo hạt dài		MIXED	2 ~ 4 Phần ăn	
Cơm trắng nhiệt độ cao	Chọn menu "Cơm trắng Nhiệt độ cao" → Ấn nút "Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc"	GLUTINOUS	2 ~ 6 Phần ăn	Khoảng 32 ~ 44 Phút
Nấu cơm trắng siêu tốc	Cách 1: Chọn menu Cơm trắng, ấn liên tục 2 lần nút "Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc" Cách 2: Chọn menu "Cơm trắng siêu tốc" → Ấn nút "Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc"		2 ~ 4 Phần ăn	
Ngũ cốc	Chọn menu "Ngũ cốc" → Ấn nút "Nấu áp suất/ nấu cơm trắng siêu tốc"	MIXED	2 ~ 4 Phần ăn	Khoảng 42 ~ 47 Phút
Ngũ cốc nhiệt độ cao	Chọn menu "Ngũ cốc nhiệt độ cao" → Ấn nút "Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc"		2 ~ 4 Phần ăn	
Gạo lứt Ngũ cốc	Chọn menu "Gạo lứt" → Ấn nút "Nấu áp suất/ nấu cơm trắng siêu tốc"	GABA	2 ~ 4 Phần ăn	Khoảng 42 ~ 47 Phút
Gạo lứt Ngũ cốc nhiệt độ cao	Chọn menu "Ngũ cốc nhiệt độ cao" → Ấn nút "Nấu áp suất/ Nấu cơm trắng siêu tốc"		2 ~ 4 Phần ăn	
Gạo lứt	Chọn menu "Gạo lứt" → Ấn nút "Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc"	GABA	2 ~ 4 Phần ăn	Khoảng 49 ~ 59 Phút
Gạo lứt nhiệt độ cao	Chọn menu "Gạo lứt nhiệt độ cao" → Ấn nút "Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc"		2 ~ 4 Phần ăn	
Mầm gạo lứt	Chọn menu "Mầm gạo lứt" → Ấn nút "Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc"		2 ~ 4 Phần ăn	Thời gian lên mầm+ Khoảng 49 ~ 59 Phút
Cháo dinh dưỡng	Chọn menu "Cháo dinh dưỡng" → Ấn nút "Nấu áp suất/ nấu cơm trắng siêu tốc"	PORRIDGE	1 ~ 1.5 Phần ăn	Khoảng 93 ~ 107 Phút
Cháo loãng		THIN PORRIDGE	0.5 ~ 1 Phần ăn	
Cơm cháy	Chọn menu "Cơm cháy" → Ấn nút "Nấu áp suất/ nấu cơm trắng siêu tốc"	GLUTINOUS	2 ~ 4 Phần ăn	Khoảng 38 ~ 50 Phút

- ※ Khi nồi đang thực hiện chức năng giữ ấm cơm, nếu ấn nút "Hủy" để hủy chức năng giữ ấm và chuyển chọn chức năng mong muốn khác.
- ※ Nếu nấu cơm vào nồi sau khi sử dụng chức năng hấp đa năng, có thể mùi thực ăn sẽ bám vào cơm.  
(Tham khảo phương pháp vệ sinh sản phẩm, sau khi lau sạch lòng nồi, vùng nồi, cần dùng chức năng tự động làm sạch để làm sạch sản phẩm)
- ※ 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 đen 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-co" liên tục nhấp nháy, cần xoay núm khóa nắp vùng về hướng "Mở" xong đóng van 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 vùng về hướng "Mở" trước đó)

# 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 dịch vụ khách hàng.

Triệu chứng	Hạng mục kiểm tra	Hạng mục xử lý
Khi không nấu thành cơm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn đã bấm nút Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc chưa?</li> <li>Khi đang nấu có bị mất điện không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sau khi lựa chọn menu mong muốn, cần bấm nút Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc 1 lần và kiểm tra màn hình có hiển thị “” không.</li> <li>Tham khảo chức năng hỗ trợ khi mất điện ở trang 43</li> </ul>
Khi cơm nấu chưa chín hẳn hoặc bị cứng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có sử dụng cốc định lượng không?</li> <li>Bạn có điều chỉnh lượng nước chính xác không?</li> <li>Bạn đã vo sạch gạo chưa?</li> <li>Bạn có ngâm gạo trước khi nấu không?</li> <li>Gạo có bị quá khô vì đã mở một thời gian dài?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tham khảo trang 42 để biết cách sử dụng đúng.</li> <li>Hãy thêm khoảng nửa vạch nước để nấu</li> </ul>
Khi đậu (gạo hỗn hợp/gạo nâu) chưa chín hẳn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đậu (gạo hỗn hợp/gạo nâu) có khô quá không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ngâm đậu (gạo hỗn hợp/gạo nâu) trước khi nấu hoặc chọn chức năng nấu Gạo hỗn hợp/Gạo nâu để nấu. Tùy theo loại gạo hỗn hợp mà cơm có thể chưa chín hẳn.</li> </ul>
Khi cơm quá nhão	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn đã chọn đúng menu chưa?</li> <li>Bạn đã điều chỉnh lượng nước chính xác chưa?</li> <li>Bạn có mở nắp khi nồi đang trong chu trình nấu hay không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hãy chọn đúng menu mong muốn.</li> <li>Hãy điều chỉnh chính xác lượng nước (Tham khảo trang 42)</li> <li>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.</li> </ul>
Khi nước bị trào trong quá trình nấu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có sử dụng cốc định lượng không?</li> <li>Bạn đã điều chỉnh chính xác lượng nước chưa?</li> <li>Bạn đã chọn chính xác menu chưa?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tham khảo trang 42 để biết cách sử dụng đúng.</li> </ul>
Khi có mùi khó chịu trong khi giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có đóng chặt nắp nồi không?</li> <li>Khi đang giữ ấm, phích cắm dây nguồn có bị rơi ra khỏi ổ điện không?</li> <li>Bạn có giữ ấm quá 12 tiếng hay giữ ấm lượng cơm quá ít không?</li> <li>Bạn có bỏ muối xối cơm, cơm nguội hay các loại cơm khác vào để giữ ấm không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hãy đóng chặt nắp nồi.</li> <li>Khi giữ ấm hãy luôn luôn cắm nguồn điện.</li> <li>Nếu có thể hãy giữ thời gian giữ ấm dưới 12 tiếng.</li> <li>Ngoài menu gạo trắng, không giữ ấm cơm nguội.</li> </ul>
Khi hiển thị biểu tượng “  ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất hiện khi bộ cảm biến nhiệt có vấn đề.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ngắt nguồn điện và liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ.</li> </ul>
Khi nhấp nháy tín hiệu thời gian giữ ấm trong khi đang giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đã 24 giờ trôi qua kể từ khi giữ ấm chưa?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thời gian giữ ấm quá 24 giờ từ khi bắt đầu. Thời gian giữ ấm sẽ hiển thị nhấp nháy để thông báo thời gian giữ ấm quá dài.</li> </ul>
Khi hiển thị biểu tượng “  ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sau khi hoàn thành quá trình nấu, ở trạng thái vẫn cắm dây nguồn và chưa xoay núm Khóa/Mở trên nắp sang vị trí “” (Mở) lần nào. Bạn có ấn nút Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc khi ở trạng thái chờ không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xoay núm Khóa/Mở trên nắp nồi sang hướng “” (Mở) rồi sau đó xoay lại về hướng “” (Khóa).</li> </ul>

# 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 dịch vụ khách hàng.

Triệu chứng	Hạng mục kiểm tra	Hạng mục xử lý
Hiện thị biểu tượng “L _” khi ấn nút	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lòng nồi đã nằm khít trong nồi chưa?</li> <li>Bạn có đang sử dụng nguồn điện 110V không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ở trạng thái lòng nồi không nằm khít bên trong nồi, các nút chức năng sẽ không thể hoạt động. Hãy đặt lòng nồi vừa khít vào bên trong nồi.</li> <li>Sản phẩm này sử dụng nguồn điện 220V. Hãy sử dụng đúng nguồn điện.</li> </ul>
Các nút <b>Nấu áp suất/Nấu cơm trắng siêu tốc, Hẹn giờ/Tự động làm sạch không hoạt động và hiện thị “E01”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn đã xoay núm Khóa/Mở trên nắp nồi sang hướng “<b>🔒</b>” (Khóa) chưa?</li> <li>Đèn báo hiệu đang khoá đã sáng chưa?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xoay núm Khóa/Mở trên nắp nồi về vị trí “<b>🔓</b>” (Khóa). Khi núm Khóa/Mở chưa được đưa về đúng vị trí, các nút <b>Nấu áp suất/Nấu gạo trắng siêu tốc, Hẹn giờ</b> sẽ không hoạt động.</li> </ul>
Khi cơm bị cháy nhiều	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cơm có bị dính ở mặt ngoài lòng nồi, bộ cảm biến nhiệt hoặc có bị dính dị vật không?</li> <li>Bạn có thiết lập chức năng “Nấu tự động” không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Loại bỏ các dị vật ở mặt ngoài lòng nồi và bộ cảm biến nhiệt (Tham khảo 139).</li> </ul>
Khi quá trình nấu không hoàn thành sau thời gian dài và hiện thị “E03”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có đang sử dụng nguồn điện 110V không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đây là biểu tượng hiện 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 dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ</li> <li>Khi chỉ đổ nước vào trong lòng nồi và gia nhiệt trong một thời gian dài, việc hiện thị “E03” là hiện tượng bình thường.</li> <li>Sản phẩm này là sản phẩm dùng nguồn điện 220 ~ 240V. Hãy sử dụng đúng nguồn điện.</li> </ul>
Cơm có mùi khó chịu ngay sau khi nấu xong hoặc trong quá trình giữ ấm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có vệ sinh nồi sạch sẽ sau khi làm các món ăn như Gà hầm, Sườn hầm không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tham khảo trang 39 để vệ sinh sạch sẽ gioăng ở phần nắp nồi và sử dụng lại.</li> </ul>
Khi nắp nồi không thể đóng kín	<ul style="list-style-type: none"> <li>Núm xoay Khóa/Mở trên nắp nồi đã xoay hoàn toàn về hướng “<b>🔓</b>” Mở chưa?</li> <li>Trong lòng nồi có cơm hay thức ăn gì nóng không?</li> <li>Lòng nồi đã được đặt vừa khít vào trong nồi chưa?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xoay núm Khóa/Mở trên nắp nồi về vị trí “<b>🔓</b>” (Mở) rồi đóng lại.</li> <li>Rút van áp suất rồi đóng nắp lại.</li> <li>Đặt lòng nồi vào bên trong nồi, xoay tay cầm lòng nồi sang trái, phải để lòng nồi nằm khít vào bên trong nồi.</li> </ul>
Khi có tiếng “tạch tạch” xuất hiện khi đang nấu, giữ ấm hoặc hâm nóng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liệu có phải tiếng Rơ le khi nấu không?</li> <li>Bạn đã lau sạch nước ở mặt dưới lòng nồi chưa?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rơ le khi nấu sẽ tất mở phát ra tiếng kêu tạch tạch, đây là hiện tượng bình thường.</li> <li>Nếu dưới đáy lòng nồi có dính nước sẽ phát ra tiếng kêu “tạch tạch”. Hãy lau sạch nước dính bên ngoài lòng nồi rồi mới đặt lòng nồi vào bên trong nồi.</li> </ul>
Khi hiện thị biểu tượng “E _ E”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất hiện khi có lỗi ở bộ cảm biến môi trường.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hãy ngắt nguồn điện và liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.</li> </ul>
Khi hiện thị biểu tượng “E _ F”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất hiện khi có lỗi ở bộ nhớ trong.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hãy ngắt nguồn điện và liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.</li> </ul>
Khi hiện thị biểu tượng “E E P”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất hiện khi có lỗi ở bộ nhớ ngoài.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hãy ngắt nguồn điện và liên hệ với Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.</li> </ul>

# 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 dịch vụ khách hàng.

Triệu chứng	Hạng mục kiểm tra	Hạng mục xử lý
<b>Khi nút Khóa/Mở trên nắp nồi không xoay được sang hướng “☉” (Mở)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có xoay nút Khóa/Mở trên nắp nồi khi đang nấu không?</li> <li>Bạn có xoay nút Khóa/Mở trên nắp nồi khi hơi nóng trong nồi chưa được xả hoàn toàn không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi đang trong chu trình nấu, nắp nồi sẽ không hề mở. 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 nồi.</li> <li>Rút van áp suất lên để xả hết hơi rồi mở nắp nồi.</li> </ul>
<b>Trường hợp nút Khóa/Mở trên nắp nồi đã xoay hoàn toàn về hướng “☉” (Mở) rồi nhưng vẫn không mở được nắp nồi</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Do áp suất.</li> <li>Rút van áp suất lên để xả hết hơi rồi mở nắp nồi.</li> </ul>
<b>Hơi nước bị rò rỉ qua nắp nồi hoặc có tiếng “Pip” như tiếng huyết sáo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dị vật (ví dụ như hạt cơm) có bị dính trên gioăng không?</li> <li>Gioăng có bị cũ quá không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lau sạch gioăng bằng khăn mềm rồi sử dụng lại.</li> <li>Giữ vệ sinh quanh khu vực gioăng.</li> <li>Nếu hơi nước bị rò rỉ, ngay lập tức ấn nút Hủy trong vòng 2 giây, thoát hết hơi nước và rút dây nguồn. ngưng sử dụng sản phẩm rồi liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được tư vấn và hỗ trợ.</li> <li>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.</li> </ul>
<b>Khi không ấn được nút Huỷ trong khi đang nấu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phía trong nồi nấu có nóng không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>
<b>Khi gạo lứt không nảy mầm hoàn toàn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có bỏ nhiều gạo lứt hơn so với định lượng quy định không?</li> <li>Bạn có sử dụng gạo lứt bị mục rỗng không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cho gạo lứt đúng định lượng quy định.</li> <li>Khi sử dụng gạo lứt cũ hoặc mục, tỷ lệ gạo lứt được nấu bung ra có thể bị giảm xuống</li> </ul>
<b>Khi đậu (gạo hỗn hợp/gạo nâu) chưa chín hẳn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đậu (gạo hỗn hợp/gạo nâu) có khô quá không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ngâm đậu (gạo hỗn hợp/gạo nâu) trước khi nấu hoặc chọn chức năng nấu Gạo hỗn hợp/Gạo nâu để nấu. Tùy theo loại gạo hỗn hợp mà cơm có thể chưa chín hẳn.</li> </ul>

# CUCKOO