
MULTI-FUNCTION ELECTRIC
PRESSURE RICE COOKER

OPERATING INSTRUCTIONS

CRP-R06 TOOL Fuzzy Series
1.08L(1~6Persons) / (1~6인분)

CUCKOO



CUCKOOELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

BEFORE USING

IMPORTANT SAFEGUARDS	3	HOW TO USE "CUSTOMIZED COOKING FUNCTION"	20
HOW TO USE EXTENSION CORD/SPECIFICATIONS	5	HOW TO USE "GABA RICE (BROWN RICE)"	21~22
SAFETY PRECAUTIONS	6~9	HOW TO USE 'MULTI COOK'	23
NAME OF EACH PART	10	HOW TO USE 'BABY FOOD'	24
HOW TO CLEAN	11~13	HOW TO USE "SCORCHED RICE"	25
FUNCTION OPERATING PART	14	HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING	26
ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE	14	TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY	27~28

WHEN USING

HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION	15
BEFORE COOKING RICE	16
FOR THE BEST TASTE OF RICE	17
HOW TO COOK	18~19

BEFORE ASKING FOR SERVICE

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE	29~31
---------------------------------------	-------

COOKING GUIDE

COOKING GUIDE	58~61
---------------------	-------

목 차

사용하기전에

쿠쿠 압력보온밥솥의 특징과 장점	4
제품규격	5
안전상의 경고	32~35
각 부분의 이름	36
제품 손질 방법	37~39
기능 조작부의 이름과 역할	40
기능 표시부의 이상점검 기능	40

쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오	46
현미/발아는 이렇게 하십시오	47~48
만능찜은 이렇게 하십시오	49
이유식은 이렇게 하십시오	50
누룽지는 이렇게 하십시오	51
예약 취사는 이렇게 하십시오	52
밥을 맛있게 보온하려면	53~54

사용할 때

음성 안내 기능의 설정과 해제	41
취사 전 준비사항	42
맛있는 밥을 드시려면	43
취사는 이렇게 하십시오	44~45

고장신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	55~57
-----------------------	-------

요리안내

요리안내	62~65
------------	-------

INHALTSVERZEICHNIS

BENENNUNG DER EINZELTEILE	66	VOR DEM KOCHEN	69
FUNKTIONSBETRIEBSTEIL / FEHLERCODE UND MÖGLICHE URSACHE	67	WIE MAN KOCHT	70~71
EINSTELLEN ODER ABBRECHEN DER SPRACHFÜHRUNGSFUNKTION	68		

TABLA DE CONTENIDO

NOMBRE DE LAS PIEZAS	72	ANTES DE COCINAR ARROZ	75
FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL	73	CÓMO COCINAR	76~77
CÓMO CONFIGURAR O CANCELAR LA FUNCIÓN DE LA GUÍA DE VOZ	74		

TABLE DES MATIÈRES

NOM DE CHAQUE PARTIE	78	AVANT LA CUISSON DU RIZ	81
PARTIE OPÉRATIONNELLE DE FONCTIONNEMENT	79	COMMENT CUIRE	82~83
COMMENT RÉGLER OU ANNULER LA FONCTION DU GUIDE VOCAL	80		

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
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 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, if the appliance has malfunctioned, 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. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.
Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods.
These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device.
20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced.
See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING : This appliance generates heat and releases steam during use. Use proper precaution to prevent risk of burns, fires, other injuries, or damage to property.

1. Keep hands and face away from the Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Take extreme caution when opening the Lid after cooking. Severe burns can result from steam inside.
3. Never open the Lid while the unit is in operation.
4. Do not use without the inner Pot in place.
5. Do not cover the Pressure Valve with anything as an explosion may occur.
6. Do not touch the inner pot nor any heating parts, immediately after use.
Allow the unit to cool down completely first.

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

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

저희 CUCKOO 압력 보온 밥솥을

애용해 주셔서 감사합니다.

이 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오. 사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로 발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.

쿠쿠 압력보온밥솥의 특징과 장점

쿠쿠 압력보온밥솥의 기능

압력 밥솥 + 보온 기능 + 요리 기능의 일체형 조리기입니다.

쿠쿠 압력보온밥솥의 안전장치

안심하고 사용하실 수 있도록 철저한 안전 장치를 적용한 제품입니다.

- 1 뚜껑 체결 감지 자석식 스위치(리드 스위치)
- 2 잔류압력 제거 장치(압력추 들림)
- 3 제품 이상과열 방지 제어 회로 장치
- 4 이상압력 방지 증기 배출 구조
- 5 뚜껑 열림 방지 장치
- 6 압력 조절 장치(압력추)
- 내부압력을 일정하게 조절하여 안전합니다.
- 7 과열방지 온도 퓨우즈
- 8 이상전원 차단회로(퓨우징저항)
- 9 소프트스팀캡 안전장치
- 10 자동 증기 배출 장치(솔레노이드 밸브)
- 취사 또는 요리가 끝날 때 자동으로 내부의 압력을 배출시켜 주어 사용이 더욱 편리합니다.
- 11 자동 온도 조절 장치(센터 센서)
- 12 비자동복귀 안전 압력 배출장치
- 13 뚜껑 체결 감지 동작 확인기능
- 14 내솥감지 확인 장치

쿠쿠 압력보온밥솥의 특징

- 1 현미/발아 기능 : 현미밥을 드시거나, 현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.(47~48쪽 참조)
- 2 맞춤보온 기능 : 보온 시 뚜껑을 열 때 물이 흐를 경우나 밥 가장자리에 밥 퍼짐 현상이 생길 경우에 사용합니다. (54쪽 참조)
- 3 이상 점검 표시 기능 : 제품에 이상이 생기거나 조작 상태가 올바르지 않을 때 전면 기능표시부의 이상 점검 표시와 부저음을 통해 경고를 표시합니다. (40쪽 참조)
- 4 음성 기능 : 버튼 조작시 조작기능을 음성으로 안내해 주므로 편리합니다. (41쪽 참조)
- 5 백미쾌속 기능 : 쾌속취사 기능으로 밥짓는 시간을 단축합니다. (45쪽 참조)
- 6 다양한 요리 기능 : 일반 밥솥에서는 할 수 없었던 다양한 요리 기능을 추가 하였습니다.(62~66쪽 참조)
- 7 내솥 손잡이 적용 : 사용이 편리합니다. (36쪽 참조)
- 8 분리형커버 적용 : 분리형 커버를 분리해 세척할 수 있으며, 최적의 보온 밥맛을 유지 합니다. (37쪽 참조)
- 9 고화력 기능 : 일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할때 사용합니다. (45쪽 참조)

사용전에 "사용설명서"를 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오. 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.
주의 : 제품을 고장없이 오래 사용하시려면 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.

HOW TO USE EXTENSION CORD

Note:

- A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.
- B. Extension cord should be used properly.

C. Extension cord usage for the rice cooker:

- (1) The correct rated voltage should be used for the rice cooker.
- (2) If the appliance is set on the ground, the extension cord should also be set on the ground.
- (3) The cord wires and extension cord should always be arranged to prevent hazards to children.

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

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

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

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

Please, keep this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name(모델명)		CRP-R0607F
Power Supply(정격 전원)		220-240V~, 50Hz
Power Consumption (정격 전압)	Cooking(취사)	890W
	Keep Warming(보온)	105W
Cooking Capacity (취사 용량)	Glutin Rice(백미)	0.18 ~ 1.08L (1~6Cups)
	High Heat Glutin Rice(백미고화력)	
	Mixed Rice(잡곡)	0.36 ~ 0.72L (2~4Cups)
	High Heat Mixed Rice(잡곡고화력)	
	GABA Rice(현미)	
	High Heat Gaba Rice(현미고화력)	
	Glutin Rice Turbo(백미쾌속)	
	Scorched Rice(누룽지)	
	Porridge(Thick)(된죽)	0.18 ~ 0.27L (1~1.5Cups)
	Thin Porridge(묽은죽)	0.09 ~ 0.18L (0.5~1Cups)
Power Cord Length(전원선 길이)		1.5~1.7m
Pressure(조정장치 압력)		78.4KPa(0.8kgf/cm ²)
Weight(중량)		5.5kg
Dimension (제품의 크기)	Width(폭)	267mm
	Length(길이)	356mm
	Height(높이)	257mm



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 cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.

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



Do not

Please pay careful attention against water and chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.



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

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



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

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

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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



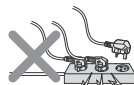
Do not use damaged power cord, plug or loose socket.

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



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

- Using several lines in one socket can cause overheating or fire. Please check the power cord and plug frequently.
- Use an extension cord with the rated current above 15A.



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

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



SAFETY PRECAUTIONS

Warning

Do not

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



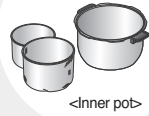
- It can cause deformation or a breakdown.
- It can cause an explosion by pressure.

Don't spray or put any insecticide and chemicals.



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

Do not use pots that are not designed for the cooker.
Do not use other pots and do not use without inner pot.



- It can cause an electric shock or fire.

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

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

Do not use the cooker without inner pot.

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

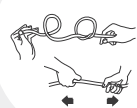
Do not open the top cover during heating and cooking.

- It can cause burns.
- If you need to open the lid while cooking, keep pressing the cancel button for 2 seconds and confirm internal steam is released, completely turning the pressure weight over.

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

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- After you finish the cooking do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

Do not bend, tie or pull the power cord.



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

Do not insert metal objects such as pins and wires or any other external substances in the automatic steam exhaust outlet or any other slot.



- It can cause an electric shock or fire.
- Especially be careful to keep it out of reach of children.

Do not plug and unplug the power cord excessively.

- It can cause an electric shock or fire.

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



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

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



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

Remove external substances on plug with a clean cloth.

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



SAFETY PRECAUTIONS

Warning

Do not use on a rice container or a shelf.

- Do not place the power cord between furnitures. It can cause an electric shock resulting in fire.
- Please check the power cord and plug frequently.
- When the rice cooker is on the furniture, be cautious of steam release. It can damage the furniture, cause fire, and/or electric shock



Remember

Do not change, extend or connect the power cord without the advice of a technical expert.

- It can cause an electric shock or fire.

Do not place heavy things on the power cord.

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

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

- It can cause a system malfunction or fire.



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

- It can cause an electric shock.

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

- Electric short might cause fire.

Caution

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

- It can cause deformation by remaining pressure.



Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

- It can cause odor and discoloration.
- Wipe off water that is left behind from dew.

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



In case of a blackout during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically. Thus, the quality of rice is lower than normal.

- Please start cooking rice using the indicated amount of water.
- Water can overflow if the amount of water in a pot exceeds the indicated level of water usage.
- Please start cooking in a status that steam control cap is installed completely.

Please clean the body and other parts after cooking.

- After cooking chicken soup or, multi cook dishes, etc., the smell may be absorbed.
- Clean the oven packing, top heater plate and inner pot every time you cook any of those.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating.(Refer ro page 11~13)
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.



Be cautious when steam is being released.

- When the steam is released don't be surprised.
- Please keep the cooker out of reach of children.

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

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

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



SAFETY PRECAUTIONS

! Caution

⊘ Do not

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

- It can cause deformation of the inner pot.
- The content of the inner pot might be spilled.

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



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

Recommended type of scrubber to clean the inner pot (inside, outside)

Available	Unavailable
Cotton scrubber, sponge, scrubber, extra-fine type, net scrubber	Blue, green scrubber (abrasive type), steel, stainless scrubber, other metallic scrubber

- If you use the unavailable scrubber, the coating of the inner pot may wear away.
- If the coating of the inner pot gets scratched or wears away by customers' mistake, you have to pay for the repair even during the free repair service period.

Do not place on rough top or tilted top.



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

Please contact a dealer or service center when there is a strange smell or smoke.

- First pull out the power cord.
And contact dealer or the service center.

Do not use over the maximum capacity

- It can cause product malfunction.
- Do not cook over capacity stated for cooking of chicken soup and congee.

Do not use the cooker near magnetic field.



- It can cause burns or breakdown.

Do not drop the cooker.

- It can cause a safety problem.

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



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

Do not touch the metallic surface of the inner pot and pressure weight after cooking or warming.

- It can cause burns.
- Remaining hot steam can cause burns when you tilt the pressure weight during and after the cooking.

Do not hold the cooker by the inner pot handle.

- It can cause problems and danger. There are portable handles on the bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands and move it carefully.

Use AC 220~240V only.

- It can cause electric shock and fire.
- It can cause malfunctions.

Use the product on the flat surfaces Do not use on a cushion. Please avoid using it on an unstable location prone to falling down.



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

Please use the cooker for original purposes.

- It can cause the malfunction or smell.

Please pull out the plug when not in use.

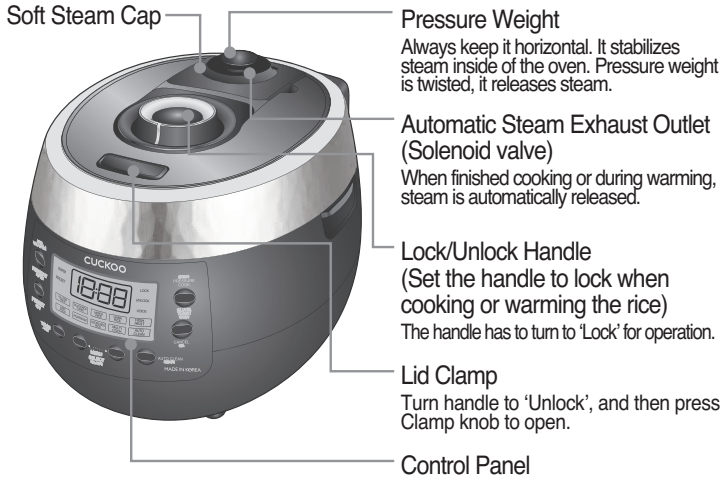


- It can cause electric shocks or fire.

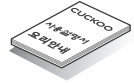


NAME OF EACH PART

Name of each part



Accessories



Manual & Cooking Guide



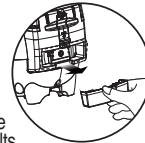
Rice Scoop



Rice Measuring Cup

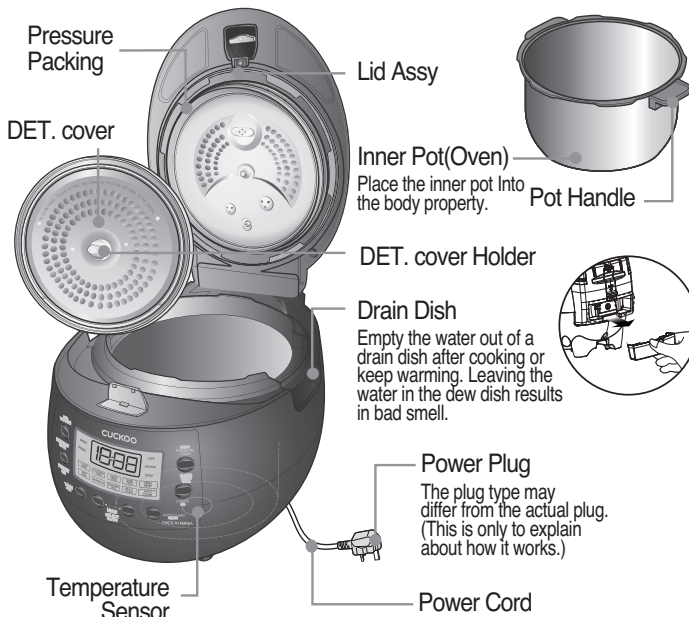


Steam Plate



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)

Name of each part





HOW TO CLEAN

Detachable cover & Pressure packing

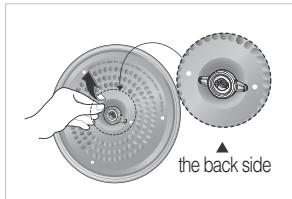
After cleaning detachable cover, put it back on the lid

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

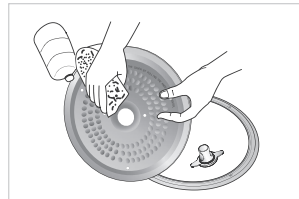
- Clean the detachable cover to prevent odor.
- Clean the body and cover with a dry towel. Do not use bentol while using the rice cooker. Starch may be remain, however there is no health risks.
- Do not put materials like screws into holes on the detachable cover. Check the back cover and front cover.



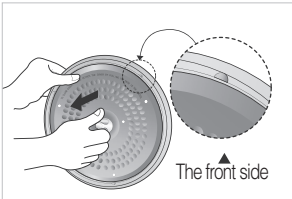
① If you pull out the detachable cover indicated by the arrow, it can be easily separated.



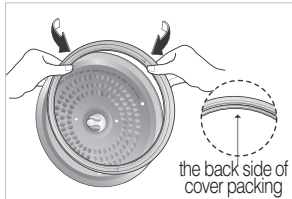
② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both sides of the cover, then separate the handle and the rubber packing.



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



④ Please put the detachable cover.



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



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

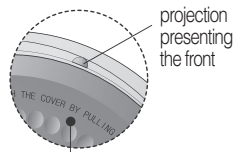
Correct example



the front of seal



the front of holder



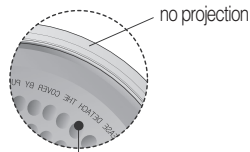
projection presenting the front



the back of seal



the back of holder



no projection

- ※ Do not put any other objects like screws into hole of detachable cover.
- ※ Check the back cover and front cover.



HOW TO CLEAN

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

INNER POT



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

LID



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

OVEN PACKING



Wipe the lid with a damp cloth. Be careful when cleaning the lid plate.

DEW DISH



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

INNER BODY



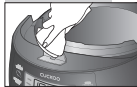
If there are foreign substances stuck on the temperature sensor, remove them without damaging the metal plate. Cleanly wipe the foreign substances or moist on the heat plate.

CONTROL



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

MAIN UNIT



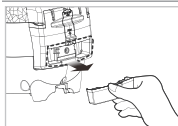
Wipe the main unit with a damp cloth.

LID OPEN BUTTON

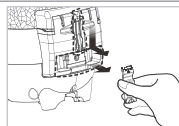


Before or after use, please wipe around the Lid Open button and remove rice water or any other foreign substances using a wet towel. Before or after use, if the Lid Open button does not work, please contact customer service.

How to clean drain dish



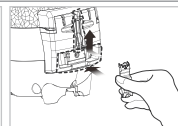
1 Separate the drain dish.



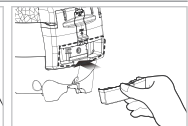
2 Separate the drain dish cap by pushing it down.



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



4 Securely put in the drain dish after cleaning.



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

How to clean the pressure weight nozzle.

Pressure Weight

Pressure Weight

The cooker 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.

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 (Attached on the bottom on the unit).

※ Never use the cleaning pin for any other uses and do not attempt to poke any other holes of the cooker 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.

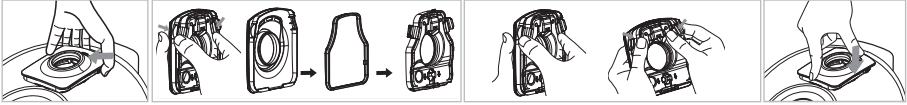




HOW TO CLEAN

How to clean the soft steam cap

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



- ❶ Peel off the soft steam cap as shown in the image above by grasping the "dented part" with your fingers and pulling to the side while lifting gently.
- ❷ Disassemble the hook on the front by pressing in the direction of the arrow and wash it with a sponge and neutral detergent. After cleaning, please assemble the parts in order. ※ Be sure that the inserted side of the Packing is the correct side of it.
- ❸ To reassemble the Soft Steam Cap, fit the cap to the bump part, and then press the hook in the direction of the arrow.
- ❹ When fitting the rubber packing into the plate, please make sure the packing is facing the correct direction.

How to use handle

1. Handle must be turned to "Lock" during Cooking.
When the light is turned on it means that it is ready to cook.
2. After cooking, turn the handle from "Lock" to "Unlock" turn the handle to open.
If there is unreleased steam in the Inner pot it might be hard to turn the handle. In this case twist the pressure weight and let the excess steam out. Do not open by force.
3. Handle must be turned to "Unlock" when opening and closing.

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

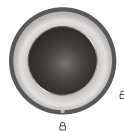


When lid does not close perfectly

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



1. Check to make sure the inner pot is placed correctly inside the main body.
2. To close the lid, turn the handle to unlock as shown in the picture on the left.



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



FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

Function Operating Part

Warm /Reheat button
*Used to warm or reheating the cooked rice before eating.

PRESET Button
*Use it to preset the cooking time you want.

TIME Button
*Used to set up the preset time or change the preset time.
*Used to preset GABA and Baby Food time.

Menu/Selection button
*Used to select Glutin Rice, Glutin Rice High Heat, Glutin Rice Mixed Rice, Mixed Rice High Heat, GABA Rice, GABA Rice High Heat, Baby Food, Porridge, Scorched Rice, Multi Cook, Auto Clean.

Pressure Cook/ Glutin Turbo
*Used to start cooking.

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

Display

AUTO CLEAN button
*Used to start automatic steam cleaning function. When you use automatic steam cleaning function.
*Used to set temperature during 'Warming' mode.
*Used to set 'VOICE GUIDE' mode.
*Used to set CUCKOO Customized Taste function.

※ When power plug is just connected, display like image on the right side will be shown. It means the rice cooker is at 'Standby' mode.

※ Press 'CANCEL' button to enter 'Standby' mode while you are selecting the function.

※ Press the button until you hear a buzzer sound. The design of this template may differ from the actual product.



< Screen on standby >

Error Code and Possible Causes

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

If error persistently shows up even in normal using conditions or after taking the necessary measures, inquire with customer service.



When the inner pot is not placed into the unit.



Temperature sensor problem.
(" _ "marks blink.) -> Please contact Customer Service center.



"Pressure Cook/Glutin Turbo" button is pressed while the "Locked/Open" is on 'Open'. Please turn the handle to 'Locked'.



When boiling water only. Please contact Customer Service center.



Problem on environment sensor. Please contact Customer Service center.



Problem on micom memory. Please contact Customer Service center.



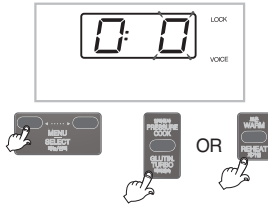
It appears on the display when you press Start button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to 'Open'. It can be solved by turning handle to 'Open' and then turn to 'Locked'.



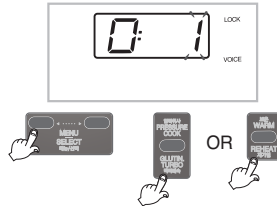
HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION

Voice Setting

You may select your preferred voice among, 'English and Korean'. The default is English.



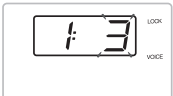
Example) When set to English voice



Example) When set to Korean voice

1. Press 'AUTO CLEAN' button once. 'AUTO CLEAN' button needs to be pressed for over 2 second at the first time.
2. After setting voice with 'Menu Selection' button, English or Korean, and press 'Pressure Cook' or 'Warm' button.
3. No button is pressed for 7 seconds after you enter Volume, the function will be inactivated along with voice "Function setting has been cancelled with overtime.", and the system will be back to standby mode.

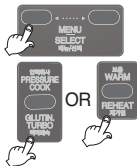
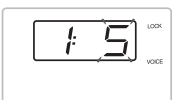
Voice guide volume control (The function which can control volume and cancel)



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



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



Press button to set '5', that is the maximum volume sound. After setting desired volume, press 'Pressure Cook' or 'Warm' button to store.

▶ Set to desired voice volume, by pressing 'Pressure Cook' or 'Warm' button.

What is Power Outage Function

1. This product memorizes the current condition and program when power outage occur. It operates immediately after power resume.
2. If outage happens during cooking, the cooker will suspend depends on the outage time.
3. When the cooker is under the keep warm functions, the functions will be cancelled.



BEFORE COOKING RICE

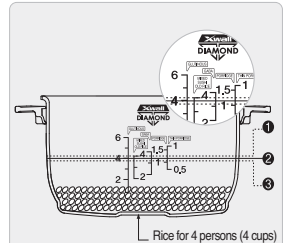
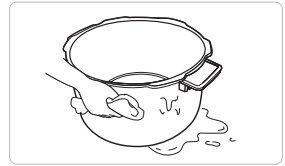
- 1 Clean the inner pot and remove any moisture.
 - ▶ Clean the inner pot with a dishcloth.
 - ▶ Using a rough sponge may cause damage to the inner pot.
- 2 Measure the rice with a measuring cup.
 - ▶ A full cup of rice of measuring cup is equal to one person serving. (Example: 3 persons for 3 cups, 6 persons for 6 cups)
- 3 Wash the rice with another container until the water becomes clear. (We recommend not to use inner pot for washing grains)
- 4 Put rinsed rice into the inner pot.
- 5 According to menu, adjust the water amount.
 - ▶ For measuring, place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.
 - ▶ The marked line of the inner pot indicates water level when putting the rice and water into inner pot together.
 - ▶ About water scale
 - Glutin Rice, Glutin Rice High Heat, Glutin Rice Turbo, Scorched Rice: Adjust water level to the water scale for 'GLUTINOUS'. Glutin Rice, Glutin Rice High Heat can be cooked to max 6 servings. Glutin Rice Turbo, Scorched Rice to max 4 servings.
 - Mixed Rice, Mixed Rice High Heat: Adjust water level to the water scale for 'MIXED'. Mixed Rice, Mixed Rice High Heat can be cooked to max 4 servings.
 - GABA Rice, GABA Rice High Heat: Adjust water level to the water scale for 'GABA'. GABA Rice, GABA Rice High Heat can be cooked to max 4 servings.
 - Porridge(Thick): Adjust water level to the water scale for 'PORRIDGE'. Porridge(Thick) can be cooked to max 1.5 servings.
 - Thin Porridge: Adjust water level to the water scale for 'THIN PORRIDGE'. Thin Porridge can be cooked to max 1.0 servings.

- ※ Cook in grains menu, hard grains like red-bean can be half-cooked depending on the type of cereal.
- ※ This model does not support sushi, Old rice menu.

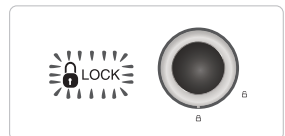
- 6 Put the inner pot into the main body and close the lid.

Put the inner pot correctly.

 - ▶ If there is any external substance on the temperature sensor or the bottom of the inner pot, wipe it off before putting the pot into the main unit.
 - ▶ Lid will not close if the inner pot is not placed correctly in the main body (Place the inner pot to the corresponding parts of the main body)
- 7 Connect power plug and turn the handle to "Lock"
 - ▶ The signal light turning on means closed perfectly.
 - ▶ If you press the cook button without setting the Locked/Open handle to Locked, the cooker will not operate. You will hear "beep beep beep" sound and "E0!" is shown in the display.
 - ※ If you want to select another function while cooking, push cancel button.
 - ▶ If 'E0!' mark shows up in other instance, turn cover handle to Open direction, and turn it towards Locked. Then the cooker will work normally. (The operation of cover lock sensing device can be checked.)
 - ※ Note: This instruction is not applicable if cover handle is turned towards Open direction once or more after cooking was completed in previous cooking.



- 1 To cook sticky rice or old rice: Pour more water than the required water level
- 2 Glutin Rice 4 persons (4 cups) : Set the water to scale 4 of "GLUTINOUS"
- 3 For overcooked rice : pour less water than the measured scale
- 4 Due to the difference on rice texture, please add 1-10% water into undercooked or dry rice.

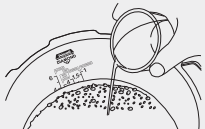





FOR THE BEST TASTE OF RICE

Cook tasty rice with CUCKOO pressure rice cooker

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

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

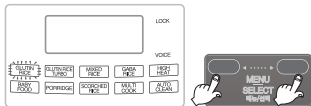


HOW TO COOK

1

Press the “MENU” button and select the desired menu.

- Pressing the “MENU” button, the function changes in Pressurized Glutin Rice, Glutin Rice High Heat, Glutin Rice Turbo, Mixed Rice, Mixed Rice High Heat, GABA Rice, GABA Rice High Heat, Baby Food, Porridge, Scorched Rice, Multi Cook, Auto Clean.
- Once Glutin Rice, Glutin Rice High Heat, Mixed Rice, Mixed Rice High Heat, GABA Rice and GABA Rice High Heat are cooked, their menus are memorized. So, you may not select the menus for the same function.

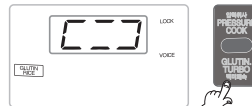


ex) In case of selecting Glutin Rice.

2

Start cooking by pressing “PRESSURE COOK/ Rice Turbo” button.

- You must turn lid handle to ‘Locked’ before cooking.
- If lid handle is not turned to ‘Locked’, alarm sound with “E0 1” will be displayed.



ex) In case of cooking Glutin Rice.

3

Steaming.

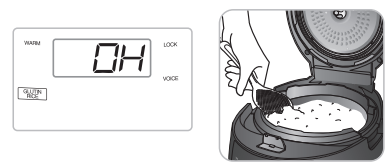
- Remain cooking time is shown on the display after cooking is started. Depends on the menu, cooking time is different.
 - Three minutes before the completion of stew rice, steam release sounds on (buzzer sounds) together with steam release. Don't be scared or get burned. The steam will release automatically.
- ex) In case of 14minutes left.



4

The end of cooking.

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



Cooking time for each menu

Menu Class	Glutin Rice	High Heat Glutin Rice	Glutin Rice Turbo	Mixed Rice	High Heat Mixed Rice	Gaba Rice	High Heat Gaba Rice	Porridge (THICK)	Porridge (THIN)	Scorched Rice	Multi Cook	Baby Food	Auto Clean
Cooking Capacity	2 servings~6 servings	2 servings~6 servings	2 servings~4 servings	2 servings~4 servings	2 servings~4 servings	2 servings~4 servings	2 servings~4 servings	1cups~1.5cups	0.5cups~1cups	2 servings~4 servings	See detailed guide Cooking by the menus		Up to water Scale 2
Cooking Time	About 29~37min	About 32~41min	About 18~23min	About 42~45min	About 46~52min	About 52~60min	About 58~63min	About 92~106min	About 85~115min	About 39~42min			About 23min

- After cooking multi cook etc, the smell may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 11~13.
- Cooking time by menus may vary to some degree depending on the using environment of the product



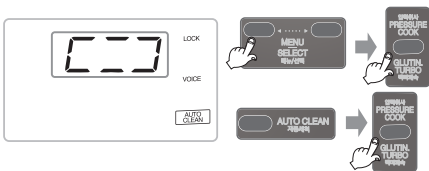
HOW TO COOK

Choose cook menu

Glutin Rice	For cooking white rice with pressure.	MIXED RICE	For cooking mixed rice with pressure.
GABA Rice	For cooking brown rice or germinated brown rice.	BABY FOOD	For cooking baby food with pressure.
Porridge	Used to cook Porridge.	Scorched Rice	For cooking scorched rice.
Multi Cook	For cooking various dishes by setting a time manually.	High Heat (Glutin Rice, Mixed Rice, GABA Rice)	Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanoizing effect could be increased.)
Auto Clean	For removing odor after cooking or keeping warm.		
Glutin Rice Turbo	<ul style="list-style-type: none"> Pressing "PRESSURE COOK/Glutin Turbo" button twice after selecting "Glutin Rice" menu, and the cooker will go for Glutin rice turbo cooking, which will cut rice cooking time. (It takes about 18 minutes to cook white rice for 2 persons.) Use 'Glutin Rice Turbo' function only for cooking rice for less than 4 persons. (Condition of rice will not be good for more than 4 persons.) If rice is soaked in water for around 20 minutes before cooking, then cook it by 'Glutin Rice Turbo' function, the rice will taste better. 		

* After cooking Glutin rice in 'Glutin Rice Turbo' mode or cooking small serving, discard water in the tray.

How to do Automatic Sterilization (Steam Cleaning)



Pour water up to scale 2, make sure to close and lock the cover.

Method 1. After choosing automatic cleaning menu by pressing "MENU/SELECT" button, and then press "PRESSURE COOK/ Glutin Turbo" button.

Method 2. Press "AUTO CLEAN" in standby mode, then press "PRESSURE COOK/ Glutin Turbo" button.

Melanoizing effect

The cooked rice may turn to light yellow, formed by the absorption of residual water by rice. At this time, the rice is the best in color and tastes.

In particular, "PRESET", when the rice grains are soaked for a long time, the fine starch precipitates at the bottom of the pot, which is more obvious than the "normal cooking".



HOW TO USE “CUSTOMIZED COOKING FUNCTION”

CUCKOO “Customized Taste Function”

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

The initial value is set to 4:0. Please select the level depending on your preferences.

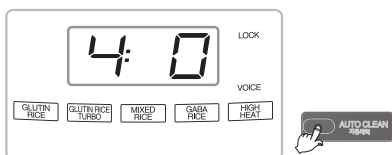
- High level : Select high level if you are cooking grains or want sticky rice.

- Low level : Select low level if you are cooking freshly harvested rice or don't want sticky rice.

How to use CUCKOO “Customized Taste Function”

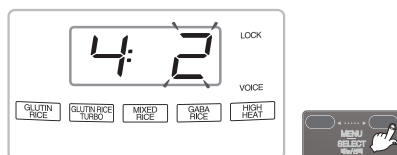
Press the “AUTO CLEAN” button at standby mode for 2 seconds to go to voice setting mode. Press “AUTO CLEAN” button 4 times to enter the customized taste setting mode. All options supported by ‘CUCKOO Customizes Taste’ will be displayed.

① CUCKOO customized taste setting display



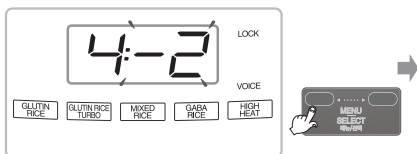
Press the “AUTO CLEAN” button for 2 seconds to enter voice setting mode. Press “AUTO CLEAN” button 4 more times to go to customized taste setting display. Please refer to the display for the initial values.

② High level adjusting mode



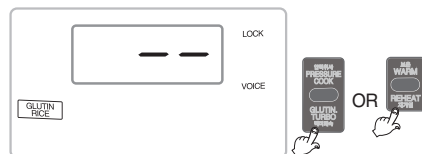
Press the “MENU/SELECT” button to change display as shown in the image above.

③ Low level adjusting mode



Press the “MENU/SELECT” button to change display as shown in the image above.

④ Setting complete display



Press “PRESSURE COOK/Glutin Turbo” or “KEEP WARM/REHEAT” button to save the set value and return to standby mode. (If you press ‘CANCEL’ or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to the standby mode.) (When you press the “AUTO CLEAN” button, you will enter the more crispy scorched rice setting mode without saving changed value.)

1. “CUCKOO Customized Taste” function is applied to the following options: Glutin Rice, Glutin Rice High Heat, Glutin Rice TURBO, Mixed Rice, Mixed Rice High Heat, GABA Rice, GABA Rice High Heat.
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. After setting each stage, cooking status may vary according to rice status in cooking status and water content percentage.



HOW TO USE “GABA Rice (Brown Rice)”

What is GABA Rice?

- ▶ Brown rice has richer nutrients than polished rice. However, brown rice is rather tough and harder to be digested.
By germination, the enzymes in the brown rice are activated, generating nutrients and become more digestible.

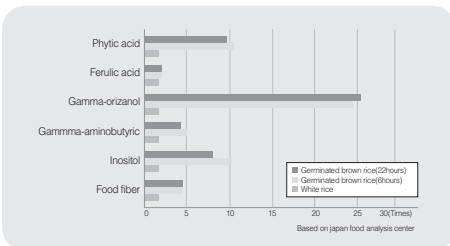
Tips to Buy Quality Brown Rice

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

Features of GABA Rice

Germinated Brown rice increases nutrients and enhances taste. It also improves digestion.

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



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

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



HOW TO USE “GABA Rice (Brown Rice)”

Using ‘Brown GABA’ Menu


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

- Set the Locked/Open handle at ‘Locked’, press “MENU/SELECT” button to select ‘GABA Rice’.



※ First setting time 0H(0 Hours)

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

- 

1. Pressing “TIME” button changes Germination time by 2 hours.

2. ‘Brown GABA’ time can be set up by 0, 2, 4, 6 hours.

☞ If GABA time is set at ‘0’ hour, press “PRESSURE COOK/Glutin Turbo” button and it will start cooking immediately. To cook without germination or cooking GABA Rice, set at ‘0’ hour.

- Press “PRESSURE COOK/ Glutin Turbo” button



- ▶ Press “PRESSURE COOK/Glutin Turbo” button to start the ‘Brown GABA’ process. Cooking will begin immediately.

- ▶ During ‘Brown GABA’ mode, “03H” indicator will show the remaining time and will be displayed in minutes with the “3H” mark going around clockwise.

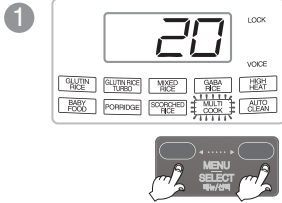
Precautions for ‘GABA Rice’ Cooking

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



HOW TO USE 'MULTI COOK'

HOW TO USE 'MULTI COOK'



Turn the top handle to 'Locked', press menu to select the 'MULTI COOK'.

▶ When selecting 'MULTI COOK' function, the display indicates cooking time to be 20 minutes.

2 Press "TIME" button to set up the time.



Each time you press "TIME" button, the time increases 5 minutes.

2. Available setting time is 10 ~ 90 minutes.



Press "PRESSURE COOK/Glutin Turbo" button.

▶ Press the "PRESSURE COOK/Rice Turbo" button and the 'MULTI COOK' will start. If the 'MULTI COOK' starts, the display shows the remaining minutes.

4 Use the preset time of MULTI COOK as following instruction.

1. Turn the Locked/Open handle to 'Locked' and press "MENU/SELECT" button to select 'MULTI COOK'.



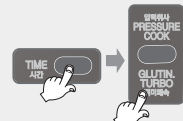
2. Set up the cooking time for pressing "TIME" button.



3. Press the "PRESET" button.



4. Press "TIME" button to preset time. Then press "PRESSURE COOK/Glutin Turbo" button.

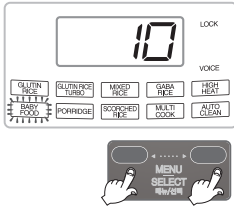




HOW TO USE 'Baby Food'

HOW TO USE 'Baby Food'

1



Turn the top handle to 'Locked', press menu to select the 'Baby Food'.

▶ When selecting 'Baby Food' function, the display indicates cooking time to be 10 minutes.

2

Press "TIME" button to set up the time.

1.



Each time you press "TIME" button, the time increases 5 minutes.

2. Available setting time is 10 ~ 50 minutes.

3



Press "PRESSURE COOK/Glutin Turbo" button.

▶ Press the "PRESSURE COOK/Rice Turbo" button and the 'Baby Food' will start. If the 'Baby Food' starts, the display shows the remaining minutes.

4

Use the preset time of Baby Food as following instruction.

1. Turn the Locked/Open handle to 'Locked' and press "MENU/SELECT" button to select 'Baby Food'.



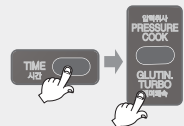
2. Set up the cooking time for pressing "TIME" button.



3. Press the "PRESET" button.



4. Press "TIME" button to preset time. Then press "PRESSURE COOK/Glutin Turbo" button.





HOW TO USE 'SCORCHED RICE'

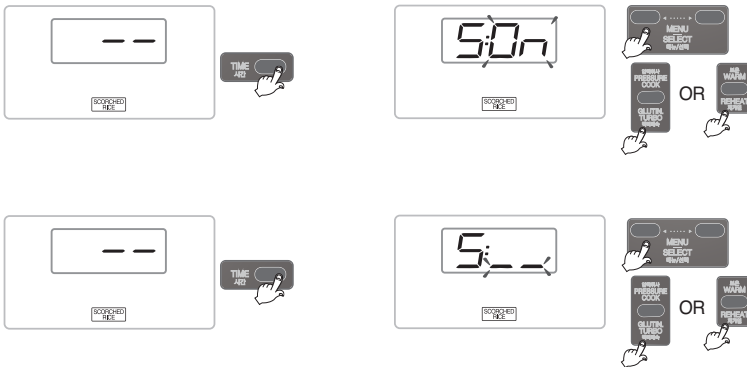
How to use 'Scorched Rice'

1. Turn the top handle to 'Locked', press menu to select the 'Scorched rice'.
2. Press "PRESSURE COOK/GLutin Turbo" button to start cooking.
3. When cooking is done, open the lid and scoop out the cooked rice, scorched rice is ready for you to eat.
 - ▶ 'Scorched Rice' can be prepared for up to 4 people
 - ▶ For 'Scorched Rice' cooking, set the water volume at 'Glutin. Rice' level.
 - ▶ Do not need to wash the rice so many times. (Water at semi-transparent is fine)
 - ▶ If you want enhanced burning Scorched Rice, cook after soaking rice in water for 30 minutes.

How to make more crispy 'Scorched Rice'

When cooking with 'Scorched Rice' function, you can scorch the cooked rice at the bottom in different levels according to your preference.

- ▶ How to set more crispy 'Scorched Rice' function.
(If you want the cooked rice become crispier when cooking scorched rice.)



1. Press "AUTO CLEAN" button at standby mode for 2 seconds or longer to enter Voice Setting mode. Then press "AUTO CLEAN" button 5 times to start More Crispy Scorched Rice setting mode.
2. When More Crispy Scorched Rice setting mode is displayed, press "MENU/SELECT" to set the mode. Press "Pressure Cook/GLUTIN. Turbo" or "WARM/REHEAT" button to select or cancel the mode.
3. When you press "CANCEL" or do not operate for 7 seconds, function will be cancelled and it will return to standby mode.

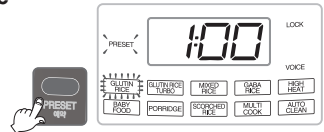


HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

How to Preset Timer for Cooking

1 Turn Locked/Open handle to 'Locked' and a lock icon will be displayed on the screen. Then press "PRESET" button

- ▶ Set the preset time in 7 seconds after pressing the "PRESET" button.
- ▶ To set the preset time during the warming mode, stop the warming mode by pressing the Cancel button prior to setting the preset time.



2 Press the "TIME" button to change the preset time.

- ▶ Each time you press the "TIME" button, 10 minutes are added to the preset time.
- ▶ Preset time ranges from 1 hour to 12 hours and 50minutes

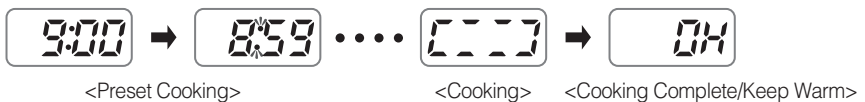


3 Press the "MENU/SELECT" button to select the menu.

- ▶ 'GABA RICE' menu, you have to select "OH" in order to use the preset timer function.
- ▶ 'Multi Cook' option can be preset after setting the time for the option. When the set time is longer than 60 minutes, the preset time will be set as 2 hours.
- ▶ If you do not set a specific option, the default will preset as Glutin Rice.

4 Press the PRESSURE COOK/Glutin Turbo button.

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



Precautions for Preset Cooking

1 In case of preset cooking

- ▶ If the rice is old and dry, the result may not be good.
- ▶ If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- ▶ If the preset time is longer, melanization could be increased.

2 The change of preset time

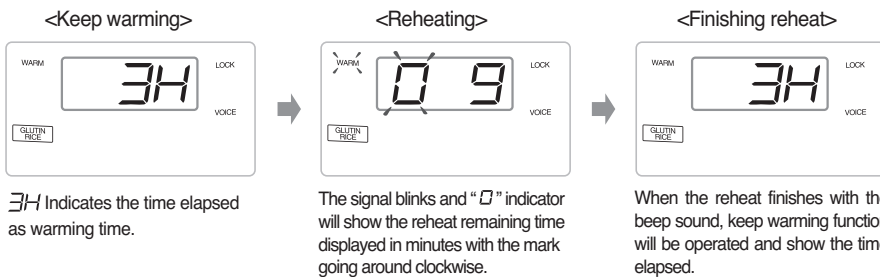
- ▶ Press "CANCEL" button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time.



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

- ▶ If you want to have warm rice, press the “WARM/REHEAT” button. Then “Reheat” function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.
- ▶ To use reheating in standby mode after power is applied, turn the Lock/Unlock handle to ‘Locked’. Press “WARM/REHEAT” button, and the cooker will convert to Heat Preservation mode. Then press “WARM/REHEAT” button once more time.



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

Cautions for Keeping Warm

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

Make sure the handle is in the ‘Locked’ position during warming or reheating.

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

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

If the inner pot is empty during warming, or after it has finished cooking, please press the CANCEL button and unplug the power.

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

The cooked rice, which cooked by pressure cooker is more prone to changing color than the rice cooked by general cooker.

During warm mode, the rice can arise and turn white and rise. In this case, mix the rice.

The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics.

Therefore do not keep mixed and brown rice in function for a long period of time.

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



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Controlling Method of Warming Temperature

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



① Press "AUTO CLEAN" button for 2 seconds at standby mode to enter voice setting mode. Press "AUTO CLEAN" 2 time to enter the warming temperature setting mode. The display will show as seen in the image. 74 current keep warm temperature will show.

② Press "MENU/SELECT" button so that the display shifts.

74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 →
69 → 70 → 71 → 72 → 73



③ After setting the desired value, press "PRESSURE COOK/Glutin Turbo" or "WARM/REHEAT" button to automatically input the set value and enter the standby mode (if you press "CANCEL" button or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to standby mode.) (When you press "AUTO CLEAN" button, you will enter the customized taste setting mode without saving the changed value.)

Device Temperature Control

1. When you smell bad odors and the rice is too watery: The keep warm temperature is too low. In this case, increase the "Keep Warm" temperature by 2-3°C.
2. When the rice has a yellowish color or is too dry: The Keep Warm temp is too high. In this case decrease the "Keep Warm" temperature by 2-3°C.

How to Operate Under CUCKOO Customized Taste Function.

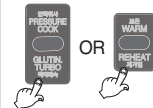
Use it while opening the lid when there is too much water or rice becomes too soft.



① Press "AUTO CLEAN" button for 2 seconds at standby mode to go to voice setting mode. Press "AUTO CLEAN" 3 times to enter the customized Keep Warm setting mode.

② Press the "MENU/SELECT" button so that the display shifts.

0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0



③ After setting the desired value, press "PRESSURE COOK/Glutin Turbo" or "WARM/REHEAT" button to automatically input the set value and enter the standby mode (if you press "CANCEL" button or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to standby mode.) (When you press "AUTO CLEAN" button, you will enter the customized taste setting mode without saving the changed value.)

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

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • "PRESSURE COOK/GLUTIN TURBO" button is pressed? • Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • "PRESSURE COOK/GLUTIN TURBO" button once. And check "E22" sign on the display. • Blackout backup power source for the Rice Cooker, see page 15.
When the rice is not cooked well.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup to measure your rice? • Did you measure proper water? • Did you clean the rice before cooking? • Did you put rice in water too long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 16- 17. • Add water about half the notch and then cook.
When pea (Mixed Rice) is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is pea (Mixed Rice) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • After pea (Mixed Rice) is enlarged, please cook them according to Menu. Based on different type of pea may not be well cooked.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the menu selected correctly? • Did you properly measure water? • Did you open the lid before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Selected the correct menu. • Measure the proper water. • Open the lid after cooking finished.
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you measure proper water? • Did you open the lid before cooking was finished? • Did you select correct menu? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 16- 17.
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the lid? • Please check the power cord input to wall socket. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice? 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid perfectly. • Always be keeping the power on while warming. • As possible as warming time is within 12hours. • Don't warm rice with other substance.
"E_ _", "E_P" signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> • There is some problem on the temperature sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact Customer Service center.
Warming passed time mark blinks during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> • 24 hours has not passed yet after keeping warm 	<ul style="list-style-type: none"> • This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.
Cooking is not completed for a long time. "E03" signal will be shown.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use 110V power plug? 	<ul style="list-style-type: none"> • It represents the product is malfunction(heater is damaged or heating volume is low), rice is undercooked for a long time, please turn off the power and contact Customer Service center. • It is normal to show "E03" signal after boiling water only for a long time. • It is Product applicable for 220-240V only. Please use the power supply properly.
If "E do" sign appears.	<ul style="list-style-type: none"> • It shows on the display when pressing "Start" button again, or when the cooking has finished and you've never turned the handle to 'Unlock'. 	<ul style="list-style-type: none"> • It can be solved by turning handle to 'Open' and then turn to 'Locked'.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
Press the button and it shows 'LJ'.	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot inserted? Is it used in 110V (Power supply)? 	<ul style="list-style-type: none"> Please insert inner pot. This product is AC 220~240V only.
When the "PRESSURE COOK/Rice Turbo" button does not operate with 'E01'.	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn the Locked/Open Handle to 'Locked'? Is "pressure" signal light on? 	<ul style="list-style-type: none"> Please turn the Locked/Open handle to 'Locked'.
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? Did you set "Customized Cooking Function"? 	<ul style="list-style-type: none"> Clean all the alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot. Stop cooking or set "Customized Cooking function" for cooking according to needs.
When the operation don't finish for a long time and "E03" display.	<ul style="list-style-type: none"> Check the rated Voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> This product is AC 220~240V only. Unplug power and contact to Customer Service center. It is normal to get 'E03' when putting only water.
Odor appear after cooking or during keep warm process?	<ul style="list-style-type: none"> Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> Please follow Operating Instruction on how to clean detachable cover and pressure packing.
When the lid cannot be closed.	<ul style="list-style-type: none"> Is the Locked/Open handle on the top cover set to 'Locked'? Is there hot food in the inner pot? Is the inner pot correctly inserted in the main body? 	<ul style="list-style-type: none"> Please turn the Locked/Open handle to 'Locked'. Make the pressure weight tilted and then close the cover Insert the inner pot properly.
When 'E_P' appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> Problem on environment sensor 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug power and contact to Customer Service center.
When 'E_F', 'E_EP' appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> Problem on micom memory 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug power and contact to Customer Service center.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When you cannot turn to "Open".	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn the "Locked/Open" handle before exhausting steam thoroughly? 	<ul style="list-style-type: none"> Don't open the lid while cooking. If you want to open the lid while cooking, press "CANCEL" button more than 2 seconds and release the steam. Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully released.
When the top cover cannot open even when Locked/Open handle is turned to "Open".		<ul style="list-style-type: none"> Pressure is still remaining in the cooker Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully exhausted.
When the steam released between the lid?	<ul style="list-style-type: none"> Is there an external substance on the packing? Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the packing thoroughly. If the steam is released through the lid, please power off and contact Customer Service center. Cover packing life cycle is 12 – 36 months.
When the "CANCEL" button does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Is the inner pot hot? 	<ul style="list-style-type: none"> Keep pressing the "CANCEL" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking. Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation.
Bean(other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> Is bean (other grains) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-2-minutes or steamed for-2-minutes prior to cooking, depending on your taste.
When brown rice is not properly germinated.	<ul style="list-style-type: none"> Is your germination amount more than brown rice limit? Did you use old brown rice? 	<ul style="list-style-type: none"> Please put the advisable brown rice amount. If you use old or dirty brown rice, it will affect the germination.



안전상의 경고

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

경고 피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

주의 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

- ⚠ 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
- ⚠ 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
- ⊘ 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.
- ❗ 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.

! 경고

사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

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



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

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



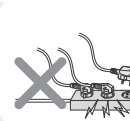
제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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



반드시 정격 15A 이상의 접지 단자가 있는 교류 220~240V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

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



⊘ (금지)

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

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 제품 근처에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오.
- 폭발 및 화재의 원인이 됩니다.

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

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



제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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



안전상의 경고



경고



(금지)

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

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



제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 않습니다.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.



변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌 것은 사용하지 않습니다.

- 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.



〈전용내솥〉

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

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

내솥 없이 사용을 하지 않습니다.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 않습니다.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 않습니다.

- 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 확인하고 열어 주십시오.

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

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

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 않습니다.

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



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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



금속성 물질
분리형커버
(찜판)

전원플러그를 반복하여 뽑다 꽂았다 하지 않습니다.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

플러그 및 전원 코드부를 반려동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격받지 않도록 주의하여 주십시오.

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



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

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



전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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



안전상의 경고

! 경고

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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



! (지시)

전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품 바닥에 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, 기타 음식물 등)은 반드시 제거 후 사용하십시오.

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



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

- 젖은 손으로 전원플러그를 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 무리하게 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.

! 주의

전원플러그를 뺐더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "B"(잠김)위치로 돌려 주십시오.

- 취사나 요리 완료 후 내솥이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뺐더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "B"(잠김)위치로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- 취사, 요리 및 보온 중에도 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "B"(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 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.



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

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

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하계되면 밥에 냄새가 배어질 수도 있습니다.
- 내솥뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 37~39쪽을 참조하여 내솥, 내솥뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솥뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.



취사 또는 요리 진행 중 자동증기 배출시 주의하십시오.

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

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

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



안전상의 경고



주의



(금지)

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

내솥 코팅이 벗겨질 경우 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.

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



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

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

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



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

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

내솥 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

사용 가능	사용 불가
면 수세미, 스폰지 수세미, 극세사, 망사 수세미	청색, 녹색 수세미(엔마제 재질), 철 스펀 수세미, 기타 금속 재질 수세미

- 사용 불가한 수세미를 사용하실 경우 내솥 코팅이 손상되어 벗겨질 수 있습니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

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

교류 220~240V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.

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

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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



최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥솥 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- 작은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오.

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

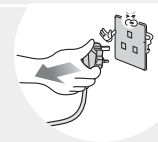
뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.



사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

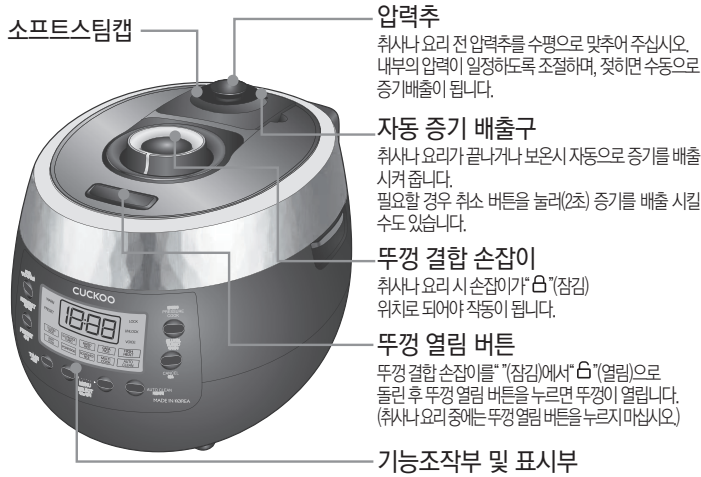
- 절연 성능 저하로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.





각 부분의 이름

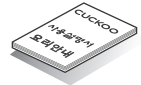
각 부 명칭(외부)



각 부 명칭(내부)



부속품 안내



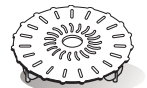
사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



찜판



청소용 핀
(실물은 본체바닥면에 부착되어 있습니다.)



제품 손질 방법

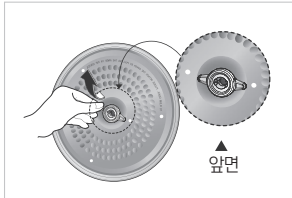
분리형 커버

분리형 커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

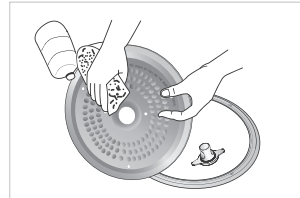
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오. (전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 분리형 커버 등의 스테인리스 재질 부분은 락스 또는 염소 성분이 첨가된 세제로 세척하거나 닦지 마십시오.
- 사용중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



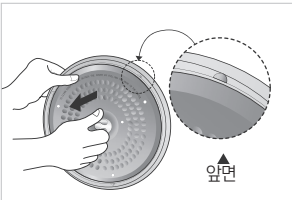
① 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



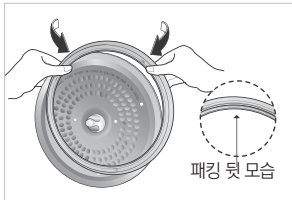
② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.



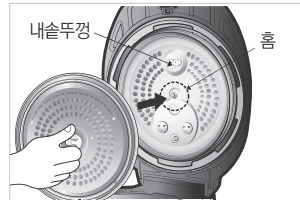
③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



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



⑤ 분리형커버에 패킹을 장착시킬 경우 패킹 뒷부분의 홈에 가장자리를 끼운 후 한바퀴 화살표 방향으로 잡아당겨서 끼워 주십시오.



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

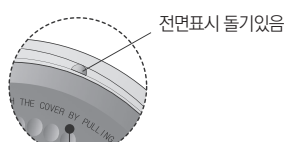
올바른 예



패킹의 앞모습



손잡이 앞모습, 똑바로 적힌 글



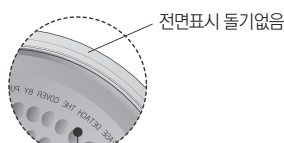
전면표시 돌기있음



패킹의 뒷모습



손잡이 뒷모습, 뒤로 적힌 글



전면표시 돌기없음

- ※분리형 커버 구멍에 나사 및 다른 이물질을 넣지 마십시오.
- ※분리형 커버 앞쪽과 뒷쪽을 잘 살펴주십시오.



제품 손질 방법



내솥

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



증기 배출구

사용전후 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.



내솥뚜껑

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



본체 물고임부

취사나 요리 시 발생하는 밥물은 증기 배출구를 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. 사용전후 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객센터 상담로 문의해 주십시오.



뚜껑열림버튼부

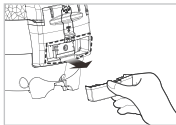
사용전후 뚜껑 열림 버튼부위에 밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오. 사용전·후 뚜껑 열림 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객센터 상담로 문의해 주십시오.

※ 내솥 세척 시 주의 사항

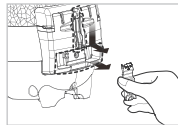
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척 하지 마십시오.

- 내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.

물받이/밥물고임방지 배수로 손질방법



1 물받이를 분해합니다.

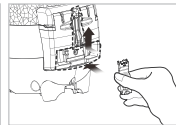


2 밥물고임방지 배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.

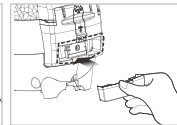


중성세제

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



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



5 물받이를 화살표 방향으로 돌려 확실하게 끼워 주십시오.

압력 노즐막힘 손질방법

압력추

이물질 등으로 압력추 증기 배출구가 막혀 있으면 재기능을 발휘하지 못하므로 사용 전후에는 아래의 압력추/증기배출구 청소방법을 참조하여 압력추를 분리한 다음 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.

※ 압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

〈압력추/증기배출구 청소방법〉



압력추

1 뚜껑 결합 손잡이를 "B" (잠금) 방향으로 돌린 후 압력추를 잡고 위로 올려서 화살표 방향(반시계 방향으로) 돌려서 분리합니다.



압력추

2 청소 후 압력추를 조립할 때는 분리할 때와 반대 방향(시계방향)으로 돌려서 끼워 넣습니다.

3 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.



청소용핀

2 청소용 핀(실물은 본체바닥면에 부착되어 있음)으로 구멍을 뚫습니다.

※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

소프트스팀캡

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

내솥 부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.

거친수세미

금속수세미

연마제

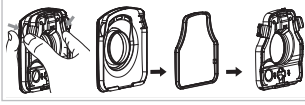
솔



제품 손질 방법

소프트스팀캡 손질 방법

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



- ① 소프트 스팀캡을 그림과 같이 홈 부분을 손가락으로 잡고 옆으로 젖힌 후 위로 살짝 들어 올리면서 떼어냅니다.
- ② 앞쪽에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오. 세척 후 수서대로 조립해 주십시오. ※ 패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 패킹 홈을 잘 맞춘 후 끼워 주십시오.

- ③ 소프트 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래 쪽의 돌기 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 앞쪽의 후크를 확실히 끼워 주십시오.

- ④ 제품에 소프트 스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 소프트 스팀캡을 안착한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정 시켜 주십시오.

뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

- 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 “**㉸**”(잠김) 위치로 확실하게 돌려주십시오.
 - 가능표시부에 “**㉸**”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.

• 가능 표시부에 “**㉸**”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.

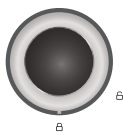


뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

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



- 내솥이 제품 본체에 완전히 들어가지 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 젖혀 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 우무는 사용자의 설정에 따라 다릅니다.)
- ※ 기능 조작 시 취소 버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.
- ※ 버튼은 부저음이 날 때까지 확실하게 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.



기능 표시부의 이상점검 기능

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

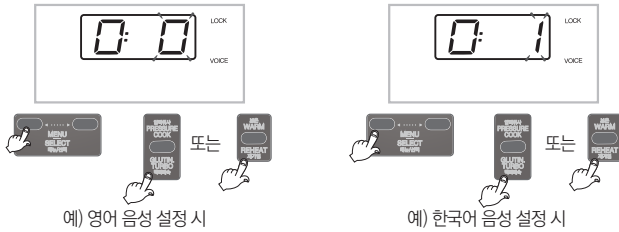
- LL** 내솥이 없을 때 나타납니다.
- E₁** 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E₁" 표시가 깜박거립니다.) → 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.
- E01** 뚜껑 결합 손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력취사/백미래속 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "⊖"(잠김) 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
- E_{do}** 취사나 요리 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "⊖"(열림) 방향으로 하지않고, 대기 상태가 된 후 재차 압력취사/백미래속 또는 예약 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 해결 되지 않으면 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.
- E₂** 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.
- E_{LF}** 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.
- E03** 물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다. 판매자 또는 서비스센터로 문의하여 주십시오.



음성 설정 기능 / 음성안내 기능의 설정과 해제

음성 설정 기능

영어, 한국어 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성 설정이 가능합니다. 제품의 초기 상태는 영어 음성 상태입니다.



예) 영어 음성 설정 시

예) 한국어 음성 설정 시

1. 대기상태에서 자동세척 버튼을 2초 이상 누르면 "음성 설정 모드입니다."하는 음성과 함께 음성 설정 모드로 진입합니다.
 - ▶ 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과되면 기능이 설정되지 않고 취소되며, 대기모드로 돌아갑니다. (자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 음성볼륨 조절 기능으로 이동합니다.)
2. 원하시는 음성 선택 후 압력취사/백미패숙 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 기능이 설정되며, 대기모드로 돌아갑니다.

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

자동세척 버튼을 초기에 누를 시 2초 이상 눌러야 진입 가능합니다.



대기상태에서 자동세척 버튼을 2초 이상 눌러 음성 설정모드로 진입한 후 자동세척 버튼을 1회 누르면 음성 볼륨 설정모드로 진입합니다.

메뉴/선택 버튼을 눌러 "OFF"가 설정되면, "음성기능이 해제 되었습니다." 하는 음성과 함께 "VOICE" 및 "OFF"가 깜빡거리며 음성기능이 해제 됩니다.

메뉴/선택 버튼을 눌러 "1" 부터 "5"까지의 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.

- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정한 후, 압력취사 / 백미패숙 또는 보온 / 재가열 버튼을 누르면 "음성볼륨 설정이 완료되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되며, 대기모드로 돌아갑니다.
- ▶ 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과되면 "시간이 초과되어 기능설정이 취소 되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기모드로 돌아갑니다. (자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 보온 온도 설정모드로 이동합니다.)

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 / 백미패숙 버튼을 다시 누르셔야 취사나 요리가 가능합니다.
- ▶ 취사나 요리 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사나 요리 시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사나 요리 상태가 다소 차이가 날 수 있습니다.
- ▶ 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.



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, 손가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은채 세척하지 마십시오. -내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.

- 2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.
 - ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다. (예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)

- 3 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

- 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

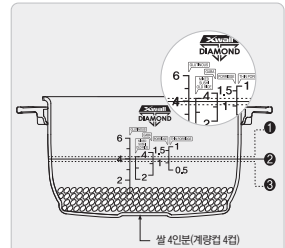
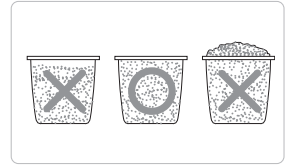
- 5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.
 - ▶ 바닥이 평평한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
 - ▶ 내솥에 표시된 눈금에 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
 - ▶ 물 높이를 조절에 대하여
 - 백미, 백미고화력, 백미패속, 누룽지 : '백미'물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. 백미, 백미고화력은 최대 6인분, 백미패속은 최대 4인분, 누룽지는 최대 4인분 까지 취사 가능합니다.
 - 현미/발아, 현미/발아 고화력 : '현미/발아'물눈금 기준으로 맞춥니다. 현미/발아, 현미/발아 고화력은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 잡곡, 잡곡고화력 : '잡곡'물눈금 기준으로 맞춥니다. 잡곡, 잡곡 고화력은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 영양죽(된죽) : '된죽' 물눈금 기준으로 맞춥니다. 된죽은 최대 1.5컵까지 취사 가능합니다.
 - 영양죽(얇은죽) : '얇은죽'물눈금 기준으로 맞춥니다. 얇은죽은 최대 1컵까지 취사 가능합니다.

- ※ 콩, 팥과 같은 딱딱한 곡류는 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 실익을 수도 있습니다.
- ※ 메뉴별 취사량은 44쪽의 '메뉴별 취사시간'을 참조하십시오.
- ※ 본 모델은 김초밥, 묵은쌀 메뉴를 지원하지 않습니다.

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

- 7 뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합 손잡이를 "♻" (잠김)위치로 돌려 주십시오.
 - ▶ 기능표시부에 " 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.
 - ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "♻" (잠김)으로 맞추지 않고 압력취사/백미패속 버튼을 누르면 경고음 및 "E01" 표시가 나타나고 취사가 되지 않습니다.
 - ▶ 이외에 "Edo" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "♻" (열림) 방향으로 돌린 후 다시 "♻" (잠김)으로 돌려 주시면 정상적으로 동작 됩니다. (뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 가능)

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



- 1 진밥을 원할때: 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀4인분의 경우(계량컵4컵) 내솥의 '백미'눈금 4에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할때: 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- 4 밥이 실익거나 고들한 경우 : 쌀의 품종 차이 또는 함수율(묵은쌀) 차이로 발생합니다. 이 경우 기준 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사 해 주십시오.







맛있는 밥을 드시려면

압력밥솥으로 맛있는 밥짓기

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

<p>쌀은 계량컵으로 물은 내솥 눈금 으로 정확히!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水) 눈금에 맞춥니다. 	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p> 
<p>쌀은 보관 방법이 중요!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀이 개봉한 지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다. 	<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.</p>
<p>예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다 	<ul style="list-style-type: none"> • 10시간 이상 예약취사하거나 말라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 총밥이 될 수도 있습니다. • 예약 설정 시간이 길어질수록 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.
<p>보온시간은 짧을 수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	<p>장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.</p>
<p>제품은 깨끗하게!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아 주십시오. 	<p>청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.</p>

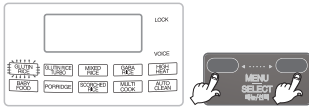


취사는 이렇게 하십시오

1

메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

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

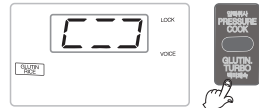


예) 백미를 선택 할 경우
▶ "백미" 라는 음성이 나옵니다.

2

압력취사/백미래속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 "LOCK(잠김)" 쪽으로 맞추고 압력취사/백미래속 버튼을 누르면 "백미 쿠쿠"가 맛있는 취사를 시작합니다."하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 "LOCK(잠김)" 방향으로 맞추지 않고 압력취사/백미래속 버튼을 누르면 경고음과 함께 "E0 1" 이 나타난 후 "뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요." 하는 음성이 나오고 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사 할 경우

3

뜸들이기 (예 : 백미)

- 뜸 진행부터는 "뜸들이기를 시작합니다." 하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.
메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸 완료 3분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 "증기 배출이 시작됩니다." 하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 14분 남은 경우



4

취사완료

- 취사가 끝날때 완료음(쿠~쿠, 쿠쿠하세요, 새소리가 울리고 "쿠쿠가 맛있는 백미밥을 완성하였습니다. 밥을 잘 저어 주세요"하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 쫓힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간													
메뉴 구분	백미	백미 고화력	백미래속	잡곡	잡곡 고화력	현미/발아	현미/발아 고화력	영양죽 (원죽)	영양죽 (묽은죽)	누룽지	만능찜	이우식	자동세척
취사량	2인분~6인분	2인분~6인분	2인분~4인분	2인분~4인분	2인분~4인분	2인분~4인분	2인분~4인분	1컵~1.5컵	0.5컵~1컵	2인분~4인분	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.		백미물눈금 2까지
취사 시간	약20분~약37분	약32분~약41분	약18분~약23분	약42분~약45분	약46분~약52분	약58분~약63분	약92분~약106분	약85분~약115분	약39분~약42분	약23분			

※ 이우식, 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
 ※(37쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 45쪽을 참조하여 자동살균세척 기능을 사용하여 세척해 주십시오.)
 ※메뉴별 취사 시간은 전압, 물량, 수온 등 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.



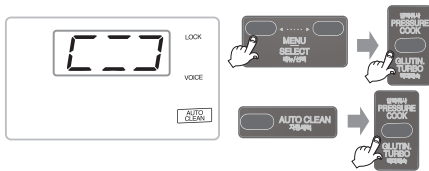
취사는 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.	잡곡	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/발아	현미밥을 드시거나, 현미를 발아시켜 발아 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	이유식	수동으로 이유식 시간을 설정하여 요리합니다.
영양죽	영양죽을 끓이는 기능입니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
만능찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	고화력 (백미,잡곡, 현미/발아)	일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
자동세척 (자동살균세척)	취사보온 또는 요리후 배어든 냄새를 세척 할 때 사용합니다.		
백미 쾌속	<ul style="list-style-type: none"> 메뉴 버튼을 이용하여 백미쾌속 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 한번 누르거나, 메뉴 버튼을 이용하여 백미 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 연속하여 두번(5초이내) 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 18분정도 걸림) 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오. 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. 		

- ※ 백미쾌속 및 저인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.
- ※ 메뉴별 상세한 요리 방법은 요리 안내를 참조하십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 물눈금 2까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "음" (잠김)으로 돌려 주십시오.

- 방법 1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 방법 2. 대기상태에서 자동세척 버튼을 누른 후, 압력취사/백미쾌속 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.



쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능 (취사온도 조절기능)

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

초기값은 4:0으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

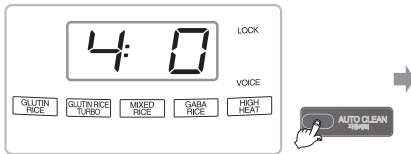
- 높은단계 : 잡곡류로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.

- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

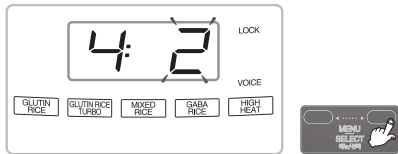
대기상태에서 자동세척 버튼을 2초간 눌러 음성 설정 모드에 진입한 후 자동세척 버튼을 4회 누르면 맞춤취사 설정모드로 들어 갑니다. 이 때 '쿠쿠 맞춤취사'가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

1 쿠쿠 맞춤취사 설정화면



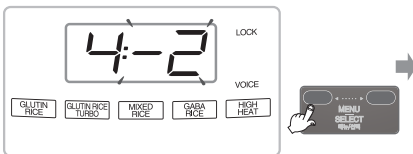
자동세척 버튼을 2초간 눌러 음성 설정 모드에 진입한 후 자동세척 버튼을 4회 더 누르면, "맞춤 취사 설정 모드입니다." 하는 음성과 함께 맞춤취사 설정화면으로 진입합니다. 초기값은 화면과 같습니다.

2-1 높은단계 조정모드



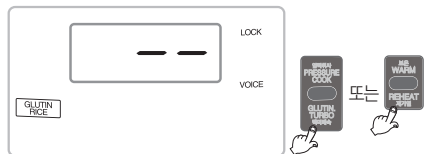
메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화도록 합니다.

2-2 낮은단계 조정모드



메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 그림과 같이 변화도록 합니다.

3 설정 완료 화면



압력취사/백미래숙 또는 보온/재가열 버튼을 누르면, "맞춤 취사 설정이 완료되었습니다." 하는 음성과 함께 설정된 값이 저장된 대기 상태로 복귀합니다.

(취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과하면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소 되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 취소 되고 대기상태로 돌아옵니다.)

(자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 누룽지 높음 강화 설정 모드로 진입합니다.)

1. 쿠쿠 맞춤취사기능은 백미, 백미고화력, 백미래숙, 잡곡, 잡곡고화력, 현미/발아, 현미/발아 고화력 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. 초기 표시 화면을 기준으로 하여 기호에 따라 맞춤취사 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 누음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.



현미/발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

현미구입방법

원산지 : 경기 용인
 품 목 : 추정
 단 위 : 1.5kg
 생산년도 : ××××년
 도정일자 : ××××년 ××월 ××일

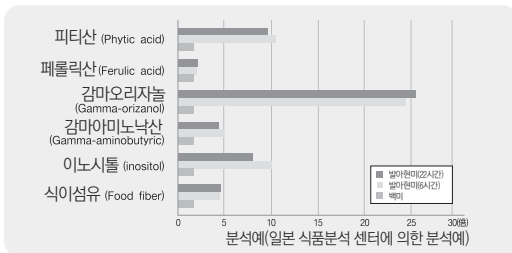


- 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
 - ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오. (현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
 - ▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
 - 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
 - 쌀 표면이 밝은 황색을 띠고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띠면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
 - 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쪽정이가 없는 현미를 고르세요. 쪽정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띠는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

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

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



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교
 발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

피타산 10.3배	감마아미노낙산 5배
페룰릭산 1.4배	이노시톨 10배
감마오리자놀 23.9배	식이섬유 4.3배



현미/발아는 이렇게 하십시오

현미/발아 메뉴의 조작방법

1 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해 주십시오.

예비발아방법

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

2 뚜껑 결합 손잡이를 "☰(잠금)" 위치에 맞추고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.



※ 초기 설정 예(0시간)

현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 기능표시부에 "OH"가 표시됩니다. ("현미발아 시간 버튼으로 발아시간을 맞춘 후 취사 버튼을 눌러 주세요." 하는 음성시 나옵니다.)

3 시간 버튼으로 시간을 설정합니다.



현미발아 시간이 2시간씩 증가합니다.

현미발아 시간은 0, 2, 4, 6시간으로 설정 가능합니다.

▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

☞ 현미/발아 0시간으로 설정 후 압력취사/백미쾌속 버튼 입력시 압력취사/백미쾌속 버튼 입력시 즉시 취사가 진행됩니다. 현미를 발아 시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어 있는 현미로 취사할 경우에는 0시간으로 설정하십시오.

4 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



※ 발아 잔여시간이 3시간 남아있을 때

- ▶ 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미 발아중에는 남은 시간이 표시됩니다. ("현미발아, 0시간(설정시간) 후 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다." 하는 음성시 나옵니다.)

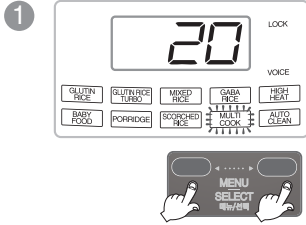
현미/발아 취사시 유의사항

- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
 - 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 싹의 길이에 차이가 있을 수 있습니다. 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미/발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "OH"로 설정하신 후 예약해 주십시오. (52쪽 참조)
- 7 현미의 종류에 따라 메러노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오.(46쪽 참조)
- 8 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.



만능찜은 이렇게 하십시오


만능찜 사용 및 예약방법



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

- ▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을때는 기능표시부에 20분이 표시됩니다.
- “(만능찜, 시간 버튼으로 요리 시간을 맞춘 후, 취사 버튼을 눌러주세요.)” 하는 음성이 나옵니다.)

2 시간 버튼으로 시간을 설정합니다.
(메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)

1.  버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2. 만능찜 시간은 10분-90분까지 설정 가능합니다.



압력취사/백미래속 버튼을 누릅니다.

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

“만능찜, 20분(설정시간) 쿠쿠가 맛있는 요리를 시작합니다.”하는 음성이 나옵니다.

4 만능찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 뚜껑 결합 손잡이를 “**♣**”(잠김) 방향으로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.



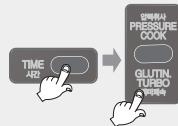
2. 시간 버튼을 눌러 만능찜 요리 시간을 설정합니다.



3. 예약 버튼을 누릅니다.



4. 시간 버튼을 눌러 예약 시간을 설정하고 압력취사/백미래속 버튼을 누릅니다.

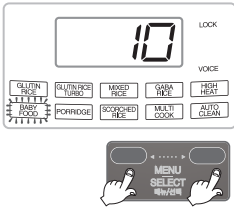




이유식은 이렇게 하십시오

이유식 사용 및 예약방법

1



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

▶ 이유식 메뉴가 선택되었을때는 기능표시부에 10분이 표시됩니다.

“(이유식, 시간 버튼으로 요리 시간을 맞춘 후, 취사 버튼을 눌러주세요.”하는 음성이 나옵니다.)

2

시간 버튼으로 시간을 설정합니다.
(메뉴별 시간 설정은 요리안내를 참조하세요.)

1.



버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 증가합니다.

▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

2. 이유식 시간은 10분~50분까지 설정 가능합니다.

3



압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

▶ 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 이유식 요리가 시작됩니다.


이유식 취사가 시작되면 남은 시간이 표시됩니다.

“이유식, 10분(설정시간) 쿠쿠가 맛있는 요리를 시작합니다.”하는 음성이 나옵니다.


4

이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 뚜껑 결합 손잡이를 “**☷**”(잠김) 방향으로 돌리고 메뉴/선택 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.



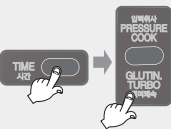
2. 시간 버튼을 눌러 이유식 요리 시간을 설정합니다.



3. 예약 버튼을 누릅니다.



4. 시간 버튼을 눌러 예약 시간을 설정하고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.





누룽지는 이렇게 하십시오

누룽지 만드는 방법

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

누룽지 높음 강화 기능의 설정 방법

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

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



1. 대기상태에서 자동세척 버튼을 2초 이상 눌러 음성 설정 모드에 진입한 후, 자동세척 버튼을 5회 누르면, "누룽지 높음 강화 설정 모드입니다."하는 음성과 함께 누룽지 높음 강화 설정 모드에 진입합니다.
2. 누룽지 높음 강화 설정 모드 초기 화면에서 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지 높음 강화 기능을 설정한 후, 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 "누룽지 높음 강화가 선택되었습니다."하는 음성과 함께 누룽지 높음 강화 기능이 설정됩니다.
3. 누룽지 높음 강화 설정 모드 진입 후, 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며, 대기모드로 돌아갑니다.

▶ 누룽지 높음강화 기능 해제 방법 (누룽지 일반 취사를 원하시는 경우)



1. 대기상태에서 자동세척 버튼을 2초 이상 눌러 음성 설정 모드에 진입한 후, 자동세척 버튼을 5회 누르면, "누룽지 높음 강화 설정 모드입니다."하는 음성과 함께 누룽지 높음 강화 설정 모드에 진입합니다.
2. 누룽지 높음 강화 설정 모드 초기 화면에서 메뉴/선택 버튼을 눌러 누룽지 높음 강화 기능을 해제한 후, 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 "누룽지 높음 강화가 해제되었습니다."하는 음성과 함께 누룽지 높음 강화 기능이 해제됩니다.
3. 누룽지 높음 강화 설정 모드 진입 후, 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며, 대기모드로 돌아갑니다.

▶ 본 기능은 제품 출하시 높음강화 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

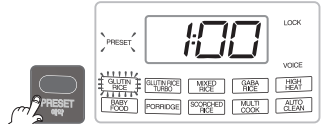


예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법

- 1 뚜껑 결합 손잡이를 "⊞" (잠김) 위치로 돌려 잠금램프에 불이 들어오면 예약 버튼을 누릅니다.

- ▶ 뚜껑 결합 손잡이를 "⊞" (잠김) 으로 맞추지 않고 예약 버튼을 누르면 예약이 되지 않습니다.
- ▶ 예약 버튼을 누르면 "시간 버튼으로 예약 시간을 맞추고, 취사 버튼을 눌러주십시오." 하는 음성과 함께 표시창에 설정시간이 나타나고, 예약 표시가 깜박거립니다.
- ▶ 예약 버튼을 누른 후 7초 이내에 예약 시간설정을 시작해 주십시오.
- ▶ 보온 중일 때 예약 취사를 설정 하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정 해주십시오.



〈예약 취사 설정 모드 진입 화면〉

- 2 시간 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

- ▶ 시간 버튼을 누를 때마다 예약 설정 시간이 10분씩 증가합니다. 계속 누르고 있으면 예약 설정 시간이 연속으로 증가합니다.
- ▶ 예약 시간은 1시간부터 12시간 50분까지 설정이 가능합니다.



- 3 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

- ▶ 현미발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "OK"로 설정하신 후 예약해 주십시오.
- ▶ 이유식, 만능찜 메뉴의 경우 이유식, 만능찜 시간 설정 후 예약이 가능합니다. 설정 시간이 60분이상일 경우, 취사 예약 시간이 2시간으로 설정됩니다.
- ▶ 별도의 메뉴를 지정하지 않으면 자동으로 백미 취사가 예약됩니다.

- 4 예약 시간 설정 7초 후 자동으로 예약취사가 진행됩니다.

- ▶ 이때, "백미(설정메뉴), 맛있는 취사가 예약 되었습니다." 하는 음성과 함께 예약 취사가 진행됩니다.
- ▶ 예약 버튼을 누른 후, 7초 이내에 버튼 입력이 없으면 자동으로 예약 취사가 진행됩니다.
- ▶ 예약 취사 진입 시 예약 표시등의 깜박거림이 멈추고 예약 시간이 1분씩 감소하면서 예약 취사가 진행됩니다. (예약 취사가 진행되는 동안 시간과 분사이의 " : " 표시가 깜박거립니다.)



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

예약 취사시 유의사항

- 1 예약 취사를 할 경우

- ▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 증압이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 예약 취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)노금 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약 취사를 설정하실 경우 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

- 2 예약 시각 변경

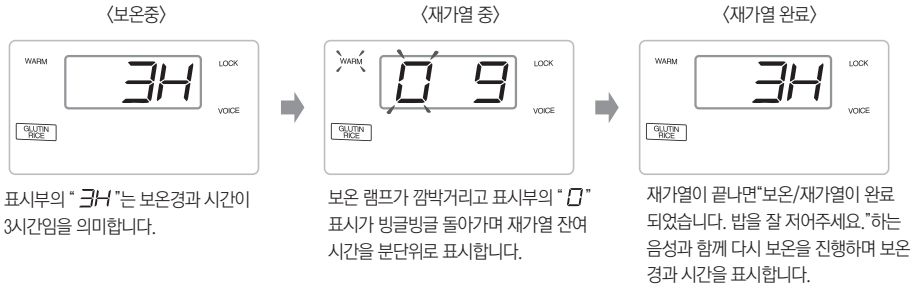
- ▶ 예약 시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.



밥을 맛있게 보온하려고

식사하실 때

- ▶ 보온중 식사를 하실 때 딱딱한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면, "딱딱한 보온/재가열을 시작합니다." 하는 음성과 함께 보온/재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 딱딱한 밥을 드실 수 있습니다.



- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 "0H"가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)

보온할 때 주의사항

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

보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동 살균 세척(자동 세척) 메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동 살균 세척(자동 세척) 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (45쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

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

보온 온도를 조정하고자 하실 때는 판매자 또는 서비스센터로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.



① 대기상태에서 자동세척 버튼을 2초간 눌러 음성 설정 모드로 진입한 후 자동세척 버튼을 2회 누르면, "보온 온도 설정 모드입니다."하는 음성과 함께 보온 온도 설정 모드로 진입합니다. 표시부가 그림과 같이 표시 됩니다. 이때 74는 현재 보온 온도를 나타냅니다.

② 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가

74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 →

89 → 70 → 71 → 72 → 73 과 같이 변화도록 합니다.

③ 원하시는 온도를 설정한 후 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 설정된 온도가 "보온 온도 설정이 완료되었습니다."하는 음성 과 함께 자동으로 입력되고 대기상태로 돌아옵니다.

(취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 경과하면"시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 취소 되고 대기상태로 돌아옵니다.)

(자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 맞춤 보온 설정 모드로 이 동합니다.)

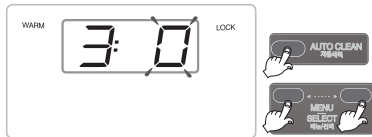
※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

온도조정치

1. 선 냄새가 많이 나고 물이 많이 맷히는(밥이 식는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 2~3℃정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 2~3℃정도 낮춰 줍니다.

맞춤보온 기능 조정방법

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



① 대기상태에서(숫자표시창 화면에 "- -"표시)자동세척 버튼을 2초간 눌러 음성 설정 모드로 진입한 후 자동세척 버튼을 3회 누르면, "맞춤 보온 설정 모드입니다." 하는 음성과 함께 맞춤 보온 설정 모드로 진입 합니다.

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

③ 원하시는 값을 설정한 후 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 설정된 값이 "맞춤 보온 설정이 완료되었습니다."하는 음성과 함 께 자동으로 입력되고 대기상태로 돌아옵니다.

(취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 경과하면"시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 취소 되고 대기상태로 돌아옵니다.)

(자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 맞춤 취사 설정 모드로 이 동합니다.)

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

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 압력취사/백미패속 버튼을 눌렀습니까? 취사중 정전이 되지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 메뉴선택 후 반드시 압력취사/백미패속 버튼을 1회 눌러 표시부에 "c:c" 표시가 나타나는지 확인하십시오. 정전보상 기능에 대해서는 41쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 충밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 쌀을 깨끗이 씻었습니까? 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 42~43쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡/현미메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 뉘밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. 물 조절을 정확히 하십시오.(42~43쪽 참조) 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> 계량컵을 사용하셨습니까? 물 조절은 정확히 하셨습니까? 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 42~43쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑을 꼭 닫았습니까? 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
"E.." 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단 후 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일때	<ul style="list-style-type: none"> 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.
"Edo" 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "O"(열림) 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미패속 버튼을 누르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑 결합 손잡이를 "O"(열림) 방향으로 돌린 뒤 다시 "O"(잠김) 방향으로 돌려 주십시오.
장시간동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 110V용(전원)에 사용하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 제품에 이상이 생겨(히터단전, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 고객상담실로 문의하십시오. 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 "E03" 표시가 나타나는 것은 정상입니다. 본 제품은 220~240V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 "LJ" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내술이 제품에 들어 있습니까? • 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내술이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오. • 본 제품은 220~240V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
압력취사/백미쾌속, 예약 등의 버튼이 작동되지 않고 "EO!" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 "☐"(잠김) 방향으로 돌려셨습니까? • 잠김 표시에 불이 들어와 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 "☐"(잠김) 방향으로 돌립니다. • 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내술외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? • "맞춤 취사"기능을 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 내술외면의 이물질들을 제거해 주십시오. (38쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오. (46쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 37쪽을 참조하여 분리형 커버 및 압력패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이가 "☐"(열림)방향으로 완전히 돌려졌습니까? • 내술에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? • 내술을 본체에 완전히 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑 결합 손잡이를 "☐"(열림) 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오. • 압력추를 쫓힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내술에 부착되어 있는 내술 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
"E.L" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.
"E.UF" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.
"EEP" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 판매자 또는 서비스센터로 문의하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 "●" (열림) 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? • 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. • 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 결합 손잡이가 "●" (열림) 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> • 압력 때문입니다. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 "빠"하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않았습니까? • 패킹이 넓지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. • 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. • 증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 판매자 또는 서비스센터로 문의 하십시오. • 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내솥의 내부가 뜨겁지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다. • 취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.
현미가 제대로 발아되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? • 묵은 현미를 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 정격용량의 현미를 넣어주십시오. • 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (47쪽 현미 구입방법 참조)
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. • 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.



COOKING GUIDE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Boiled Rice	-	Glutin Rice	Rice 4 cups *The "cup" in ingredients means a measuring cup in the rice cooker. 1 cup (180cc) is for one person.	<ol style="list-style-type: none"> Put clean-washed rice in the inner pot and pour water up to the line for Glutin Rice. (Boiled Rice : 4, Pea Rice : 3) Lock the lid and select the [Glutin Rice] with the Menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button.
Pea Rice	-		3 cups of rice, 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1.5 teaspoonful of salt. ※ Boil pea before cooking.	
Booled Barly	-	Mixed Rice	2 cups of rice, a cup of barley	<ol style="list-style-type: none"> Drain the grains after washing. Put clean rice with prepared ingredients with some salt and pour water up to the line 3 for mixed rice. Lock the lid and select the [MIXED RICE] with the Menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button.
Five-grain Rice	-		Rice 1.5cup, millet1/3cup, glutinous rice1/2cup, red beans 1/3cup, sorghum1/3cup and salt 1 teaspoon	
Boiled Brown Rice with Red Beans	-	GABA Rice	Brown rice 1 cup, rice 2 cups and red beans 1/3 cup	<ol style="list-style-type: none"> Wash and put brown rice into the inner pot. Pour water up to the line 3 for GABA rice. Lock the lid and select the [GABA RICE] with the Menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button.
Boiled Fresh Germinated Brown Rice	-		Brown rice 4 cups	<ol style="list-style-type: none"> Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 4 for GABA rice. Lock the lid and select the [GABA RICE] with the Menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button.
Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh	-		2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 nuggets of chicken chest flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary	<ol style="list-style-type: none"> Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 2 for GABA rice. Lock the lid and select the [GABA RICE] with the Menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button.
Mushroom Tian	4Hours		2 cups of brown rice, 20g of brown gravy sauce, a little bit of salt, 2 sheets of sesame leaves, 1/3 pieces of pumpkin, a pack of shimeji mushroom ※ Mushroom may be chosen as preferred in the family.	
Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)	-		2 cups of brown rice and some sprouts and vegetables. ※ Seasoning red pepper paste : Red pepper paste 1/2cup, beef (crushed)40g, sesame oil 1 tablespoon, honey 1 tablespoon and sugar 1 tablespoon, 1/3 cup of water	



COOKING GUIDE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Porridge	-	Pine Nut Porridge	Rice 1 cup, Pine nut 1/2 cup, a bit of salt	<ol style="list-style-type: none"> Put all the ingredients into the inner pot and pour the water into the pot upto the following water level. (Water level) [Pine Nut Porridge : Porridge 1.5, Abalone Porridge : Porridge 1, Black Rice Chicken Porridge : Porridge 1.5, Plain Rice Porridge : Porridge 1, Red Bean Porridge : Porridge 1.5] (* Note : Rice porridge cooks for maximum 1.5 servings) Lock the lid and select the [PORRIDGE] with the Menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button.
		Abalone Porridge	Rice 1 cup, Abalone 1 ea, Sesame oil 1 teaspoon, a bit of salt	
		Black Rice Chicken Porridge	Rice 1 cup, Chicken 100g, Chicken Broth 300g, Red pepper 1 ea, green pepper 1 ea, a bit of salt *Marinade sauce	
		Plain Rice Porridge	Rice 1 cup	
		Red Bean Porridge	Rice 2/3 cup, Red Bean 1/3 cup, Sticky rice 2/3 cup	
Sweet Pumpkin Soup	10Minutes		Sweet pumpkin 100g, bread crumbs 1 tablespoons, water 1/3cup, some salt and some milk	<ol style="list-style-type: none"> Put the prepared ingredients in the inner pot. Lock the lid and select the [BABY FOOD] with Menu/Selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button.
Porridge with sweet potatoes and apple	15Minutes		70g of sweet potatoes, 70g of apples, 3 tablespoons of water, a little bit of honey	
Soft rice with tuna and vegetable	10Minutes	BABY FOOD	50g of rice, 30g of tuna(can), 10g of bell pepper, 10g of carrot, 1/2 cup of water, butter, little bit of laver powder	
Braised rice with tofu and vegetables	15Minutes		50g of rice, 30g of tofu, 10g of carrot, 10g of green pumpkin, 1/2 of an egg, 4 spoons of milk	
Thin rice gruel with vegetables and rice.	25Minutes		1/2 cup of rice, 30g of broccoli, 1.5 cup of water, a little bit of salt	



COOKING GUIDE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Steamed Rice Cake	45Minutes	Multi Cook	2.5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of adzuki beans, 1/2 tablespoonful of salt, 2.5tablespoonful of sugar and 1.5 tablespoonful of water	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour 2.5 cup water in the inner pot and put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Glutin Turbo button.
Steamed Rib	35Minutes		Beef rib (port rib) 700g, sake 2 tablespoons, nicely aged soy sauce 3tablespoons, crushed garlic 1/2 tablespoon, sesame oil 1/2 teaspoon, onion juice 1 tablespoons, pear juice 1 tablespoons, sugar 1tablespoons, chopped scallion 3 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1/2 tablespoon, ground pepper 1/2 teaspoon, carrot 1/2 unit, chestnut 3 units, ginkgo nut 6 units and ground pine nuts 1/2 tablespoon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the menu with the Menu/Selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button.
Steamed Chicken	35Minutes		1 chicken (700g), potato50g, carrot 50g, sugar 1 tablespoon, chopped scallion 1 teaspoon, crushed garlic 1 teaspoon, nicely aged soy sauce 3 tablespoons, ginger juice 1teaspoon, ground pepper 1/2teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 teaspoon and sesame oil 1 1/2 teaspoon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour 1.5cup water in the inner pot and put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Glutin Turbo button.
Boiled Pork	30Minutes		Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi	
Five-flavor			400g of pork, 1/3 cup of soy sauce, 2 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yarn Five flavors : 4 grains of black pepper, 5cm of cinnamon, 2 pieces of star anise	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Glutin Turbo button.
Hard-boiled Cuttlefish	20Minutes		1 squid fish, 70g of spinach, 80g of carrot, 1 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper paste, 1 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 refined rice wine, 1/2 teaspoonful of sesame oil, 1/2 teaspoonful of red pepper powder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Glutin Turbo button.
Steak			Beef(for steak) 200g, some steak sauce, some salt, some ground pepper	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour 1 cup water in the inner pot and put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Glutin Turbo button.
Steamed Blue Crab			Blue crab 1EA, beef 150g, tofu 1/4 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour 1.5 cup water in the inner pot and put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Glutin Turbo button.
Steamed Fish	30Minutes		Snapper 1EA, beef 50g, shitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper	
Steamed Clam	35Minutes		2 clams, 15g of beef, egg white 1/2EA, egg 1/2EA, 1 teaspoonful of minced Welsh onion, 1/2 teaspoonful of minced garlic, 1/4 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour 1.5 cup water in the inner pot and put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Glutin Turbo button.
Steamed Bean Curd	15Minutes		1 set of bean curd, a little bit of salt Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy	
Multi-Flavor Glutinous Rice	35Minutes		3 cups of glutinous rice, 60g of raisin, 15 hestnuts, 10 dates, 1tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 ablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Glutin Turbo button.
Japchas (sir-fried vegetables, and shredded meat)	20Minutes	150g of cellophane, paprika (green, red) each 1/2EA, 70g of carrot, 70g of onion, some spinach, 70g of enoki mushroom, 70g of fish cake, cooking oil 1 tablespoon * Seasoning sauce : some sugar, some soy sauce, some sesame oil, some sesame salt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Glutin Turbo button. 	



COOKING GUIDE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Rice cake gratin	20Minutes	Multi Cook	50g of rice cake for teokguk, 1 boiled egg, 1 sweet potato, 40g of mozzarella cheese, 1 slice of cheddar cheese, some olive oil, 1/2 cup of white sauce, some parsley powder White sauce : 10g of flour, 10g of butter, 100g of milk, pinch of salt and white pepper (Melt butter, add flour and stir it, add milk and boil it until it gets thick, and apply salt and white pepper for seasoning.)	<ol style="list-style-type: none"> Put the prepared ingredients in the inner pot. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Gluten Turbo button.
Shrimp ketchup fried rice	15Minutes		10 medium size shrimps, 1/4 green onion, 20g of onion, 20g of carrot * Ketchup sauce : 3 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of starch powder, 1 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder	
Rice pizza	20Minutes		Dough ingredients : 100g of rice. Topping ingredients : 2 slices of ham, 2 button mushrooms, canned corn 2 tablespoons, 1 stick of crabmeat, 40g of mozzarella cheese, pizza sauce 4 tablespoons	
Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)	15Minutes		200g of rice cake bars (soft), 2 pieces of fish cake, 1/4 onion, 1/4 green onion, 40g of carrot Seasoning sauce : red pepper paste 2 tablespoons, starch syrup 1 tablespoon, sugar 1 tablespoon, soy sauce 1 teaspoon, 1/3 cup of anchovy water, some sesame salt	
Fresh Cream Cake	40Minutes		Flour(weak flour) 1/2 cup, 2 eggs, butter 2 tablespoon, milk 1/2 tablespoon, some vanilla perfume, 1/2 cup of sugar, some salt * Fruits : 1 Cherry, 3 strawberries, 1/4 can of tangerine, 1 kiwi	
Steamed Dumpling	20Minutes		Dumplings 10EA	
Steamed Eggplant	15Minutes		2 pieces of eggplants Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of thick soy, 1/2 red pepper, 1/2 green chilli, 1/4 tablespoonful of red pepper powder, 1/2 tablespoonful of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/4 pieces of Welsh onion, 2 pieces of garlic, 1 teaspoonful of sugar	
Steamed Pumpkin			1/2 pumpkin Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of thick soy, 1 teaspoon of minced Welsh onion, 1/4 tablespoonful of sesame oil, 1/4 table tablespoonful of red pepper powder, a little bit of shredded red pepper, 1/2 teaspoonful of sugar, 1 teaspoon of minced garlic, 1/4 tablespoonful of ground sesame mixed with salt	
Steamed Chestnut			Chestnut 15EA	
Steamed Sweet Potato	25Minutes		Sweet potato 3EA *When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.	
Steamed Potato	30Minutes	Potato (less than 200g) 3EA		
Steamed Corn	30Minutes	Corn 2EA		
Boiled egg	20Minutes	6 eggs, 2 cups of water, 1~2 drops of Vinegar	<ol style="list-style-type: none"> Put the prepared ingredients in the inner pot. Lock the lid and select the [MULTICOOK] with the Menu/Selection button. Pressure cook/Gluten Turbo button. 	
Steamed egg	15Minutes	2 eggs, 1 cup of water or kelp water, salted shrimps 2 teaspoon, some salt, 10g of carrot, 10g of green onion		



요리안내

요리종류	시간 설정	메뉴 선택	요리재료	요리방법
쌀밥	-	백미	쌀 4컵 ※재료에 표시된 컵은 밥솥에 들어있는 계량컵 기준입니다. 1컵(180cc기준)은 1인분에 해당합니다.	1. 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 넣고, 백미 물눈금(백미:4, 원두 콩밥:3)까지 물을 부어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「백미」를 선택한 후 입력취사/백미패속 버튼을 눌러주십시오.
원두콩밥	-	백미	쌀 3컵, 원두콩 1/2컵, 정종 1큰술, 소금 1.5작은술 ※끓은 삶아서 취사를 하십시오.	
보리밥	-	잡곡	쌀 2컵, 보리쌀 1컵	1. 잡곡류를 씻어 물기를 빼두십시오. 2. 깨끗이 씻은 쌀과 준비된 재료를 넣어 간을 한 후 잡곡 물눈금 3까지 물을 부어 주십시오. 3. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「잡곡」을 선택한 후 입력취사/백미패속 버튼을 눌러주십시오.
오곡밥	-	잡곡	쌀 1.5컵, 조 1/3컵, 참쌀 1/2컵, 팥 1/3컵, 수수 1/3컵, 소금 1작은술	
현미팔밥	-	현미	현미 1컵, 쌀 2컵, 팥 1/3컵	1. 현미를 깨끗이 씻어 내솥에 넣고 현미발아 물눈금 3까지 물을 부은 후 삶아 놓은 팥을 넣어 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「현미발아」를 선택한 후 입력취사/백미패속 버튼을 눌러주십시오.
Fresh 현미밥	-	현미	현미 4컵	1. 현미를 깨끗이 씻어 준비된 재료와 함께 내솥에 넣고 현미발아 물눈금 4까지 물을 부어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「현미발아」를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 후 입력취사/백미패속 버튼을 눌러주십시오.
닭가슴살 녹차밥	4시간	현미 발아	현미 2컵, 녹차잎 3g, 녹차가루 10g, 닭가슴살 4쪽, 올리브오일 약간, 소금 약간, 후추 약간, 샐러리 5g, 라임 약간, 로즈마리 약간	
머쉬룸티안	4시간	현미 발아	현미 2컵, 새싹채소 조금씩 약고추장 : 고추장 1/2컵, 쇠고기(다진것) 40g, 참기름 1큰술, 꿀 1큰술, 설탕 1큰술	1. 현미를 깨끗이 씻어 준비된 재료와 함께 내솥에 넣고 현미발아 물눈금 2까지 물을 부어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「현미발아」를 선택한 후 현미발아시간을 4시간으로 설정한 후 입력취사/백미패속 버튼을 눌러주십시오.
새싹비빔밥	4시간	현미 발아	현미 2컵, 브라운그레인비스 20g, 소금 약간, 깻잎 2장, 호박 1/3개, 새송이버섯 1팩 ※버섯은 각 가정의 기호에 따라 선택하셔도 좋습니다	



요리안내

요리종류	시간 설정	메뉴 선택	요리재료	요리방법
жат죽		죽	쌀 1컵, 잣 1/2컵, 소금 약간	<ol style="list-style-type: none"> 내솥에 준비된 재료를 넣고 용량에 따라 물을 적당한 죽 물눈금까지 부어주십시오. [жат죽: 된죽 1.5, 전복죽: 된죽 1, 특미닭죽: 된죽 1.5, 흰죽: 1, 팔죽: 1.5] [*참고사항 : 된죽 취사의 최대용량 1.5컵 입니다.] 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '죽'을 선택한 후 압력취사/백미패속 버튼을 눌러주십시오.
전복죽			쌀 1컵, 참기름 1큰술, 전복 1개, 소금 약간	
특미닭죽	-		쌀 1컵, 닭 100g, 닭국물 300cc, 청고추 1개, 홍고추 1개, 소금 약간 양념: 다진파 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 깨소금 약간, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간	
흰죽			쌀 1컵	
팔죽			쌀 2/3컵, 팔 1/3컵, 참쌀가루 2/3컵	
단호박 스프	10분	이유식	단호박 100g, 팥가루 1큰술, 물 1/3컵, 소금 약간, 우유 약간	<ol style="list-style-type: none"> 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 '이유식'을 선택한 후 압력취사/백미패속 버튼을 눌러주십시오.
고구마 사과죽	15분		고구마 70g, 사과 70g, 물 3큰술, 꿀 약간	
참치야채 무른밥	10분		밥 50g, 참치살(캔) 30g, 피망 10g, 당근 10g, 물 1/2컵, 버터, 김가루 약간씩	
밥두부 야채찌	15분		밥 50g, 두부 30g, 당근 10g, 애호박 10g, 계란 1/2개, 우유 4큰술	
야채쌀 미음	25분		쌀 1/2컵, 브로콜리 30g, 물 1.5컵, 소금 약간	



요리안내

요리종류	시간 설정	메뉴 선택	요리재료	요리방법
시루떡	45분		멥쌀가루 2.5컵, 팥 2컵, 소금 1/2큰술, 설탕 2.5큰술, 물 1.5큰술	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 2.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
갈비찜	35분		쇠갈비(돼지갈비) 700g, 정종 2큰술, 진간장 3큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1/2큰술, 양파즙 1큰술, 배즙 1큰술, 설탕 1큰술, 다진파 3큰술, 깨소금 1/2큰술, 후춧가루 1/2작은술, 당근 1/2개, 밤 3개, 은행 6개, 잣가루 1/2큰술	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
닭찜	35분		닭 700g, 감자 50g, 당근 50g, 설탕 1큰술, 다진파 1작은술, 다진마늘 1작은술, 진간장 3큰술, 생강즙 1작은술, 후춧가루 약간, 깨소금 작은술, 참기름 1작은술	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
수육	30분		돼지고기(사태 또는 삼겹살) 400g, 생강 1개, 마늘 약간, 양파 1개, 대파 1개, 김치 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
오향장육			돼지고기 400g, 간장 1/3컵, 설탕 2큰술, 무명실 조금 오향 : 통후추 4알, 통계피 5cm, 팔각 2개	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
감포징어조림	20분	만능찜	오징어 1마리, 시금치 70g, 당근 80g, 달걀 1개, 소금 약간, 참기름 약간, 밀가루 약간 양념장 : 고추장 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 청주 1큰술, 참기름 1/2작은술, 고춧가루 1/2작은술	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
스테이크			고기(스테이크용) 200g, 스테이크 소스 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 1컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
꽃게찜	30분		꽃게 1마리, 쇠고기 150g, 두부 1/4모, 청홍고추 반개씩, 달걀노른자 반개분, 밀가루 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
생선찜			도미 1마리, 쇠고기 50g, 표고버섯 3장, 석이버섯 2장, 홍고추 1개, 달걀 1개, 파 약간, 마늘 약간, 간장 약간, 깨소금 약간, 식용유 약간, 참기름 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
대합찜	35분		대합 2개, 쇠고기 150g, 달걀흰자 반저분, 달걀 반개, 다진파 1작은술, 다진마늘 1/2작은술, 소금 1/4작은술, 후춧가루 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
두부찜	15분		두부 1모, 소금 약간 양념장 : 고춧가루 1큰술, 다진마늘 1큰술, 파 1뿌리, 참기름 약간, 깨소금 약간, 실고추 약간, 진간장 3큰술	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 1.5컵의 물을 붓고 찜판을 넣은 뒤, 준비한 재료를 올려 주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
약밥	35분		참쌀 3컵, 건포도 60g, 밤 15개, 대추 10개, 잣 1큰술, 흑설탕 100g, 진간장 1큰술, 참기름 3큰술, 소금 약간, 계핏가루 1/2작은술	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.
잡채	20분		당면 150g, 피망(청, 홍) 각각 약간, 당근 70g, 양파 70g, 시금치 약간, 팽이버섯 70g, 어묵 70g, 식용유 1큰술 양념장 : 설탕 약간, 간장 약간, 참기름 약간, 통깨깨소금 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오. 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러주십시오.



요리안내

요리종류	시간 설정	메뉴 선택	요리재료	요리방법
떡그라탕	20분	만능찜	떡국떡 50g, 삶은 계란 1개, 고구마 1개, 피자치즈 40g, 슬라이스치즈 1장, 올리브유 약간, 화이트 소스 1/2컵, 파슬리가루 약간 *화이트 소스 : 밀가루, 버터 10g, 우유 100g, 소금, 백후추 약간씩 (버터를 녹인 후 밀가루를 넣어 볶다가 우유를 넣고 걸쭉하게 끓인 후 소금, 백후추로 간한다.)	1. 내솥에 준비된 재료를 넣어주십시오 2. 뚜껑을 잠그고 메뉴/선택 버튼을 눌러 「만능찜」을 선택한 후, 시간을 설정한 뒤 압력취사/백미레속 버튼을 눌러주십시오.
새우케첩볶음	15분		중하 10마리, 대파 1/4대, 양파 20g, 당근 20g *케첩소스 : 케첩 3큰술, 설탕 1큰술, 전분가루 1큰술, 물 1큰술, 소금, 간장, 후춧가루 약간씩	
밥피자	20분		*도우 재료 : 밥 100g *토판재료 : 슬라이스햄 2장, 양송이버섯 2개, 캔옥수수 2큰술, 크래미 1개, 피자치즈 40g, 피자소스 4큰술	
떡볶이	15분		가래떡(말린 것) 200g, 어묵 2장, 양파 1/4개, 대파 1/4개, 당근 40g *양념장 : 고추장 2큰술, 물엿 1큰술, 설탕 1큰술, 간장 1작은술, 멸치 다시물 1/3컵, 깨소금 약간	
생크림계익	40분		밀가루(박력분) 1/2컵, 계란 2개, 버터 1/2큰술, 우유 1/2큰술, 바닐라향 약간, 설탕 1/2컵, 소금 약간 *휘핑크림 : 생크림 100cc, 설탕 1/4컵 *과일 : 체리 1개, 딸기 3개, 밀감통조림 1/4통, 키위 1개 ※ 1컵은 계량컵 1컵 기준입니다.	
만두찜	20분		만두 10개	
가지찜	15분		가지 2개 양념장 : 진간장 1큰술, 붉은고추 1/2개, 풋고추 1/2개, 고춧가루 1/4큰술, 식초 1/2큰술, 깨소금 약간, 파 1/4뿌리, 마늘 2쪽, 설탕 1작은술	
호박찜			호박 1/2개 양념장 : 진간장 1큰술, 다진파 1작은술, 참기름 1/4큰술, 고춧가루 1/4큰술, 실고추 약간, 설탕 1/2작은술, 다진마늘 1작은술, 깨소금 1/4큰술	
밤찜	20분		밤 15개	
고구마찜	25분		고구마 3개 ※큰 고구마(150g이상)는 반으로 잘라서 조리하십시오	
감자찜	30분		감자(200g 이하) 3개	
옥수수찜	30분		옥수수 2개	
삶은계란	20분	계란 6개, 물 2컵, 식초 한두방울		
계란찜	15분	계란 2개, 물 또는 다시물 1컵, 새우젓 1작은술, 소금 약간, 당근 10g, 파 무른부분 10g		



BENENNUNG DER EINZELTEILE

Beschreibung der Teile (außen)

Seichte
Dampfkappe



Druckbolzen

Um den Druck im inneren zu bewahren, muss sich der Bolzen in horizontaler Position befinden. Dreht er sich, kann entweichen der Druck.

Automatischer Dampfaustritt (Magnetventil)

Nach Beendigung des Kochvorgangs oder während des Aufwärmens tritt automatisch Dampf aus.

Griff verriegeln / entsperren (Stellen Sie den Griff so ein, dass er beim Kochen oder Erwärmen des Reises einrastet.)

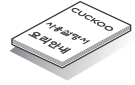
Der Griff muss für den Betrieb auf "Verriegeln" gedreht werden.

Klemmknopf

Drehen Sie den Griff auf "Entsperren" und drücken Sie zum Öffnen auf den Klemmknopf.

Anzeige

Zubehör



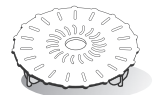
Handbuch & Kochanleitung



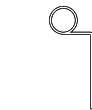
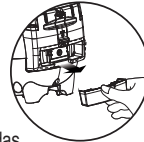
Reisschaufel



Reis Messbecher



Dampfplatte

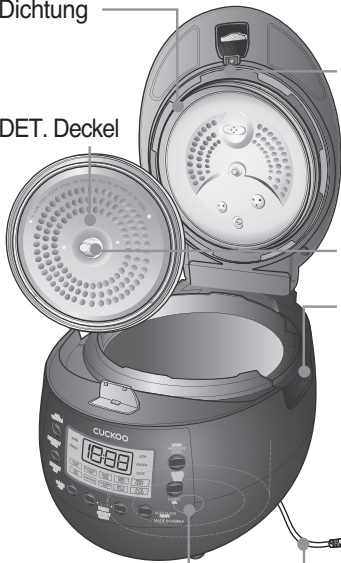


Reinigungsstift
(An der Unterseite des Geräts angebracht)

Beschreibung der Teile (innen)

Dichtung

DET. Deckel



Deckel

Innerer Topf (Ofen)

Stellen Sie den inneren Topf in den Reiskocher.

Abnehmbarer Deckelgriff

Abtropfschale

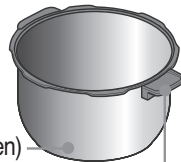
Entleeren Sie das Wasser nach dem Kochen oder Aufwärmen aus der Abtropfschale. Wenn Sie das Wasser in der Abtropfschale belassen, kann es zu schlechten Gerüchen kommen.

Netzstecker

Der Steckertyp kann vom tatsächlichen Stecker abweichen. (Dies ist nur um zu veranschaulichen, wie es funktioniert.)

Temperatursensor

Netz kabel



Topfgriff

FUNKTIONSBETRIEBSTEIL / FEHLERCODE UND MÖGLICHE URSACHE



Funktionsbetriebsteil

Warmhalten / Aufwärmen-Taste
* Wird verwendet, um den gekochten Reis vor dem Essen warmzuhalten oder aufzuwärmen

PRESET-Taste
* Stellen Sie hiermit die gewünschte Kochzeit ein.

Zeit-Taste
* Zum Einstellen oder Ändern der Zeit.
* Zur Einstellung der Zeit für GABA und Babynahrung.

Menü- / Auswahl-Taste
* Zur Auswahl von klebrigem Reis, klebrigem Reis mit hoher Hitze, klebrigem gemischtem Reis, klebrigem remischtem Reis mit hoher Hitze, GABA Reis, GABA Reis mit hoher Hitze, Babynahrung, Reisbrei, versengtem Reis, Multikochen und Auto Clean.

Schnellkochen / Turbo -Taste
* Zum Starten des Kochvorgangs.

Abbrechen-Taste
* Wird verwendet, um eine Auswahl aufzuheben oder verbleibenden Dampf im inneren Topf abzulassen.

Anzeige

AUTO CLEAN-Taste
* Zum Starten der automatischen Dampfreinigungsfunktion. Wenn Sie die automatische Dampfreinigungsfunktion verwenden.
* Dient zum Einstellen der Temperatur im Aufwärmmodus.
* Zum Einstellen des 'Sprachfunktions'-Modus.
* Zum Einstellen der CUCKOO Customized Taste-Funktion.

- ※ Wenn der Netzstecker angeschlossen wird, wird ein Bild wie hier rechts angezeigt. Dies bedeutet, dass sich der Reiskocher im Standby-Modus befindet.
- ※ Drücken Sie die 'Abbrechen'-Taste, um in den 'Standby'-Modus zu gelangen, während Sie die Funktion auswählen.
- ※ Drücken Sie die Taste, bis Sie einen Signalton hören. Das Design dieser Vorlage kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.



< Anzeige im Standby >

Fehlercode und mögliche Ursachen

Befolgen Sie die nachstehende Tabelle, um Probleme zu beheben oder um unangemessene Verwendungen zu vermeiden. Wenn der Fehler auch unter normalen Betriebsbedingungen oder nach Ergreifen der erforderlichen Maßnahmen weiterhin auftritt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

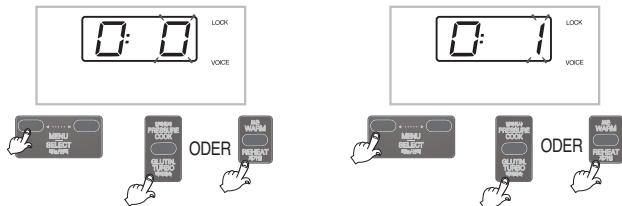
	Wenn der innere Topf nicht in das Gerät gestellt wurde.
	Problem mit dem Temperatursensor. (Die Markierung " " blinkt.) -> Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Die Taste "Schnellkochen / Turbo" wird gedrückt, während "Verriegeln/ Entsperrn" auf "Entsperrn" steht. Bitte drehen Sie den Griff auf "Verriegeln".
	Nur beim Kochen von Wasser. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Problem am Umgebungssensor. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Problem mit dem Micom-Speicher. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Dies erscheint auf der Anzeige, wenn Sie die Starttaste erneut drücken oder wenn der Kochvorgang beendet ist und Sie den Griff noch nie auf "Entsperrn" gestellt haben. Sie können das Problem lösen, indem Sie den Griff auf "Entsperrn" und dann auf "Verriegeln" drehen.



EINSTELLEN ODER ABBRECHEN DER SPRACHFÜHRUNGSFUNKTION

Funktionsbetriebsteil

Sie können Ihre bevorzugte Stimme unter "Englisch und Koreanisch" auswählen. Der Standard ist Englisch.



Beispiel) Bei Einstellung auf Englisch

Beispiel) Bei Einstellung auf Koreanisch

1. Drücken Sie einmal die Taste 'AUTO CLEAN'. Die Taste 'AUTO CLEAN' muss beim ersten Mal länger als 2 Sekunden gedrückt werden.
2. Nachdem Sie die Sprache mit der Taste "Menüauswahl" (Englisch oder Koreanisch) eingestellt und die Taste "Schnellkochen" oder "Warmhalten" gedrückt haben.
3. Wenn 7 Sekunden lang, nachdem Sie die Lautstärke eingegeben haben, keine Taste gedrückt wird, wird die Funktion zusammen mit der Ansage "Funktionseinstellung wurde aufgrund von abgelaufener Zeit abgebrochen." deaktiviert und das System kehrt in den Standby-Modus zurück.

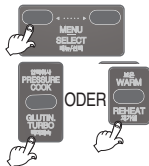
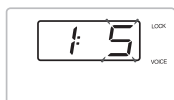
Sprachführung Lautstärkeregelung (Die Funktion, die Lautstärke regeln und abbrechen kann)



Das Zeichen '3' wird angezeigt, wenn der Lautstärkeregelungsmodus durch zweimaliges Drücken der Taste 'AUTO CLEAN' aufgerufen wird.



Wenn der eingestellte Wert durch Drücken der Menü- / Auswahltaste auf "AUS" gesetzt wird, ist die Sprachführungsfunktion deaktiviert.



Drücken Sie die Taste weiter, um '5' einzustellen, das ist die maximale Lautstärke. Nachdem Sie die gewünschte Lautstärke eingestellt haben, drücken Sie die Taste "Schnellkochen" oder "Warmhalten", um die Einstellung zu speichern.

► Stellen Sie die gewünschte Sprachlautstärke ein, indem Sie die Taste 'Schnellkochen' oder 'Warmhalten' drücken.

Was ist die Stromausfallfunktion?

1. Dieses Produkt speichert den aktuellen Zustand und das aktuelle Programm, wenn ein Stromausfall auftritt. Es funktioniert sofort wieder nach dem Wiedereinschalten.
2. Wenn während des Kochens ein Stromausfall auftritt, wird der Kocher abhängig von der Ausfallzeit angehalten.
3. Wenn sich der Kocher in der Warmhaltefunktion befindet, werden die Funktionen abgebrochen.



VOR DEM KOCHEN

- 1 Reinigen Sie den inneren Topf und entfernen Sie jegliche Feuchtigkeit.
 - ▶ Reinigen Sie den inneren Topf mit einem Geschirrtuch.
 - ▶ Die Verwendung eines groben Schwamms kann den inneren Topf beschädigen und zerkratzen.

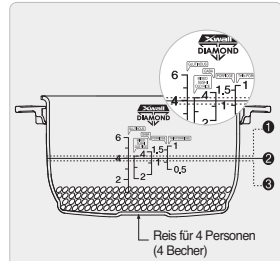


- 2 Messen Sie den Reis mit einem Messbecher ab.
 - ▶ Ein Messbecher voll mit Reis entspricht einer Portion. (Beispiel: 3 Becher für 3 Personen, 6 Becher für 6 Personen)



- 3 Reinigen Sie den Reis in einem anderen Behälter, bis das Wasser klar wird. (Wir empfehlen, den inneren Topf nicht zum Waschen von Getreide zu verwenden.)
- 4 Den gereinigten Reis in den inneren Topf geben.

- 5 Stellen Sie die Wassermenge je nach Menü ein.
 - ▶ Stellen Sie den inneren Topf zum Messen auf eine ebene Fläche und stellen Sie die Wassermenge ein.
 - ▶ Die markierte Linie im inneren Topf zeigt den Wasserstand an, wenn Reis und Wasser zusammen in den inneren Topf gegeben werden.
 - ▶ Die Wasserskala
 - Klebriger Reis, Klebriger Reis mit hoher Hitze, Klebriger Reis Turbo, Versengter Reis: Bringen Sie den Wasserstand an der Wasserskala zu 'Klebrig'. Klebriger Reis und klebriger Reis mit hoher Hitze kann bis zu 6 Portionen gekocht werden. Klebriger Reis Turbo und versengter Reis bringt maximal 4 Portionen.
 - Gemischter Reis, Gemischter Reis mit hoher Hitze: Bringen sie den Wasserstand auf der Wasserskala zu 'GEMISCHT'. Gemischter Reis und gemischter Reis mit hoher Hitze bringt bis zu 4 Portionen.
 - GABA Reis, GABA Reis mit hoher Hitze: Bringen Sie den Wasserstand an der Wasserskala zu 'GABA'. GABA Reis, GABA Reis mit hoher Hitze bringt bis zu 4 Portionen.
 - Reisbrei (dickflüssig): Bringen Sie den Wasserstand an der Wasserskala zu "Reisbrei". Reisbrei (dickflüssig) bringt bis zu 1,5 Portionen.
 - Dünner Reisbrei: Bringen Sie den Wasserstand an der Wasserskala zu 'Dünner Reisbrei'. Dünner Reisbrei bringt bis maximal 1,0 Portionen.



- * Im Getreidemenu können harte Körner wie rote Bohnen je nach Getreidesorte halb gekocht werden.
- * Dieses Modell unterstützt kein Sushireis- oder Alter Reis Menü.

- 6 Setzen Sie den inneren Topf in das Hauptgerät und schließen Sie den Deckel. Stellen Sie den inneren Topf richtig rein.
 - ▶ Befindet sich Fremdkörper auf dem Temperatursensor oder dem Boden des inneren Topfs, wischen Sie diese ab, bevor Sie den Topf in das Gerät stellen.
 - ▶ Der Deckel lässt sich nicht schließen, wenn der innere Topf nicht richtig in den Kocher eingesetzt ist (Stellen Sie den inneren Topf auf die entsprechenden Teile des Kochers)

- 1 Zum Kochen von klebrigem Reis oder altem Reis: Gießen Sie mehr Wasser als die erforderliche Menge ein
- 2 Klebreis 4 Personen (4 Becher): Passen Sie das Wasser auf der Skala 4 von KLEBRIG an
- 3 Bei verkochtem Reis: weniger Wasser als die gemessene Skala einfüllen
- 4 Wegen der unterschiedlichen Textur des Reises geben Sie bitte 1-10% Wasser mehr hinzu bei nicht durchgekochtem oder trockenem Reis

- 7 Schließen Sie den Netzstecker an und drehen Sie den Griff auf "Verriegeln"
 - ▶ Das Einschalten der Signalleuchte bedeutet einwandfrei geschlossen.
 - ▶ Wenn Sie die Kochtaste drücken, ohne den Griff Verriegeln / Entsperren auf Verriegeln zu stellen, funktioniert der Kocher nicht. Sie hören einen Piepton und auf der Anzeige wird " " angezeigt.
 - * Wenn Sie während des Kochvorgangs eine andere Funktion auswählen möchten, drücken Sie die Taste abbrechen.
 - ▶ Wenn in einem anderen Moment die Markierung " " angezeigt wird, drehen Sie den Griff der Abdeckung in Richtung "Entsperren" und dann in Richtung "Verriegeln". Dann arbeitet der Kocher normal. (Die Funktion der Abdeckung kann überprüft werden.)
 - * Hinweis: Diese Anweisung gilt nicht, wenn der Griff der Abdeckung einmal oder mehrmals in Richtung Entsperren gedreht wird, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen wurde.



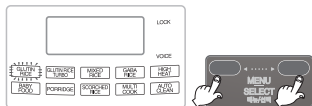


WIE MAN KOCHT

1

Drücken Sie die "MENÜ" -Taste und wählen Sie das gewünschte Menü.

- Durch Drücken der Taste "MENÜ" ändert sich die Funktion bei unter Druck stehendem klebrigem Reis, klebriger Reis mit hoher Hitze, klebriger Reis Turbo, gemischter Reis, gemischter Reis mit hoher Hitze, GABA Reis, GABA Reis mit hoher Hitze, Babynahrung, Haferbrei, angebrannter Reis, Multikochen und Auto Clean.
- Sobald klebriger Reis, klebriger Reis mit hoher Hitze, gemischter Reis, gemischter Reis mit hoher Hitze, GABA Reis und GABA Reis mit hoher Hitze einmal gekocht worden sind, werden ihre Menüs gespeichert. Daher können Sie möglicherweise nicht die Menüs für dieselbe Funktion auswählen.

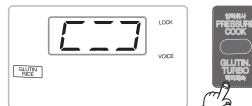


Bsp) Bei klebrigem Reis.

2

Starten Sie das Kochen durch Drücken der Taste "Schnellkochen/ Turbo".

- Sie müssen den Deckelgriff vor dem Kochen auf "Verriegeln" stellen.
- Wenn der Deckelgriff nicht auf "Verriegeln" gedreht ist, wird ein Alarmton mit "E0 !" angezeigt.



Bsp) Bei klebrigem Reis.

3

Dämpfen.

- Die verbleibende Kochzeit wird nach dem Start des Kochvorgangs auf der Anzeige angezeigt. Je nach Menü ist die Kochzeit unterschiedlich.
- Drei Minuten vor dem Ende des Reiskochens ertönt ein Signalton zusammen mit der Dampfabgabe. Seien Sie vorsichtig und verbrennen sich nicht. Der Dampf wird automatisch abgelassen.

bsp) Wenn 14 Minuten übrig sind.



4

Das Ende des Kochens

- Wenn das Kochen beendet ist, beginnt das Warmhalten mit einem Signalton.
- Nach dem Kochen den Reis gleichmäßig umrühren. Wenn Sie den Reis nicht sofort umrühren und stehen lassen, wird der Reis schlecht und entwickelt einen schlechten Geruch.
- Wenn der Deckelgriff nicht richtig funktioniert, lassen Sie den Dampf durch Drehen des Druckgewichts vollständig aus dem innerem Topf ab.
- Drücken Sie während des Kochens nicht die Abbrechentaste.



Kochzeit für jedes Menü													
Menü	Klebriger Reis	Klebriger Reis mit hoher Hitze	Klebriger Reis Turbo	Gemischter Reis	Gemischter Reis mit hoher Hitze	GABA Reis	Gaba Reis mit hoher Hitze	Reisbrei (DICKFLUSSIG)	Reisbrei (DÜNN)	Versengter Reis	Multi-kochen	Baby-nahrung	Auto Clean
Kochkapazität	2 Portionen ~ 6 Portionen	~ 2 Portionen ~ 6 Portionen	~ 2 Portionen ~ 4 Portionen	~ 2 Portionen ~ 4 Portionen	~ 2 Portionen ~ 4 Portionen	~ 2 Portionen ~ 4 Portionen	~ 2 Portionen ~ 4 Portionen	1 Becher ~ 1,5 Becher	~ 0,5 Becher ~ 1 Becher	~ 2 Portionen ~ 4 Portionen	Siehe ausführliche Anleitung zu den Kochmenüs		Bis zur Wasserscala 2
Kochzeit	Ca. 29 ~ 37min	Ca. 32 ~ 41min	Ca. 18 ~ 23min	Ca. 42 ~ 45min	Ca. 46 ~ 52min	Ca. 52 ~ 60min	Ca. 58 ~ 63min	Ca. 92 ~ 106min	Ca. 85 ~ 115min	Ca. 39 ~ 42min			Ca. 23min

* Nach dem Multikochen, etc. kann ein Geruch im Gerät entstehen. Verwenden Sie das Gerät, nachdem Sie die Gummidichtung und das Deckelteil gemäß den Anweisungen auf den Seiten 11 bis 13 gereinigt haben.

* Die Kochzeit je Menü kann abhängig von der Betriebsumgebung des Produkts in gewissem Maße variieren



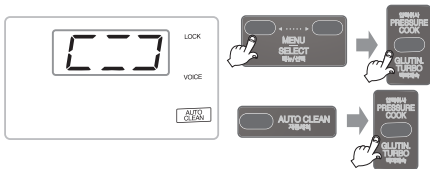
WIE MAN KOCHT

Wählen Sie das Kochmenü

Klebriger Reis	Zum Kochen von weißem Reis mit Druck.	Gemischter Reis	Zum Kochen von gemischtem Reis mit Druck.
GABA Reis	Zum Kochen von braunem Reis oder gekeimtem braunem Reis.	Babynahrung	Zum Kochen von Babynahrung mit Druck.
Reisbrei	Zum Kochen von Reisbrei.	Versengter Reis	Zum Kochen von versengtem Reis.
Multikochen	Zum Kochen verschiedener Gerichte durch manuelles Einstellen der Kochzeit.	Hohe Hitze (klebriger Reis, gemischter Reis, GABA Reis)	Verwenden Sie es, wenn Sie klebrigeren und weicheren Reis kochen. (Verfärbungs-Effekt könnte erhöht werden.)
Auto Clean	Zum Entfernen von Gerüchen nach dem Kochen oder Warmhalten.		
Klebriger Reis Turbo	<ul style="list-style-type: none"> • Durch zweimaliges Drücken der Taste "Schnellkochen / Turbo" nach Auswahl des Menüs "Klebriger Reis" wird der Turbo-Kochvorgang für klebrigen Reis gestartet, wodurch die Kochzeit des Reises verkürzt wird. (Es dauert ungefähr 18 Minuten, um weißen Reis für 2 Personen zu kochen.) • Verwenden Sie die Funktion "Turbo" nur zum Kochen von Reis für weniger als 4 Personen. (Der Zustand des Reises wird mangelhaft bei mehr als 4 Portionen auf einmal.) • Wenn der Reis vor dem Kochen etwa 20 Minuten lang in Wasser eingeweicht wird, dann kochen Sie ihn mit der Funktion "Turbo". Der Reis schmeckt dann besser. 		

* Nachdem Sie klebrigen Reis im Modus "Turbo" oder eine kleine Portion gekocht haben, kippen Sie das Wasser in der Schale aus.

Automatische Sterilisation (Dampfreinigung)



Gießen Sie Wasser bis zur Skala 2 ein und schließen und verriegeln Sie die Abdeckung.

Methode 1. Nachdem Sie das Menü für die automatische Reinigung mit der Taste "MENÜ / AUSWÄHLEN" ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "SCHNELLKOCHEN / TURBO".

Methode 2. Drücken Sie im Standby-Modus auf "AUTO CLEAN" und dann auf die Taste "SCHNELLKOCHEN / TURBO".

Verfärbungs Effekt

Der gekochte Reis kann hellgelb werden, was durch die Aufnahme von Restwasser im Reis entsteht. Zu diesem Zeitpunkt hat der Reis die beste Farbe und den besten Geschmack. Insbesondere wenn die Reiskörner für eine lange Zeit in "Preset" eingeweicht werden, fällt die feine Stärke am Boden des Topfes aus, was stärker ausfällt als beim "normalen Kochen".



NOMBRE DE LAS PIEZAS

Nombre de las piezas

Tapa blanda de vapor



Peso de presión

Mantenga siempre el peso de presión en posición horizontal. Esto ayuda a estabilizar el vapor dentro de la olla interior. Cuando el peso de presión gira, el vapor se libera.

Salida de descarga automática de vapor (Válvula solenoide)

Cuando la cocción finaliza o durante el modo de calentamiento, el vapor se libera automáticamente.

Manilla Abrir/Cerrar (Ajuste la manilla para cerrar en modo de cocción o de calentamiento)

La manilla debe estar en posición 'Cerrar' para operar.

Perilla de sujeción

Gire la manilla en dirección 'Abrir' y luego pulse la perilla de sujeción para abrir.

Panel de control

Nombre de las piezas

Empaquetadura de presión



Cubierta desmontable

Conjunto de la tapa

Olla interior (horno)

Coloque la olla interior en el cuerpo principal.

Manilla desmontable de la cubierta

Recipiente de drenaje

Después de cocinar o calentar, vacíe el agua del recipiente de drenaje. El agua sobrante del recipiente de drenaje puede provocar malos olores.

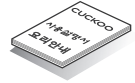
Enchufe eléctrico

El diseño del enchufe podría diferir del enchufe actual. (Es solo para explicar cómo funciona.)

Sensor térmico

Cable eléctrico

Accesorios



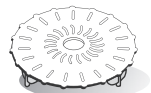
Manual & Guía de cocción



Cucharón arrocero



Taza medidora de arroz



Placa de vapor



Gancho de limpieza (Enganchado en la parte inferior de la unidad)



FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL / CÓDIGOS DE ERROR Y POSIBLES CAUSAS

Funciones del panel de control

Botón Calentar/Recalentar
*Se usa para calentar o recalentar el arroz cocido antes de comerlo.

Botón Preconfiguración
*Se usa para preconfigurar el tiempo de cocción deseado.

Botón Tiempo
*Se usa para configurar o cambiar el tiempo preconfigurado.
*Se usa para preconfigurar el tiempo de cocción de arroz germinado o la comida del bebé.

Botón Menú/Selección
*Se usa para seleccionar entre: arroz glutinoso, arroz glutinoso a temperatura alta, arroz mixto glutinoso, arroz mixto a temperatura alta, arroz germinado, arroz germinado a temperatura alta, comida para bebés, papilla, arroz tostado, cocción múltiple, limpieza automática.

Cocción a presión/Arroz glutinoso turbo
*Se usa para comenzar a cocinar.

Botón Cancelar
*Se usa para cancelar una selección o liberar el vapor restante de la olla interior.

Pantalla

Botón Limpieza Automática
*Se usa para iniciar la función de limpieza automática a vapor. Cuando use la función de limpieza automática a vapor.
*Se usa para configurar la temperatura durante el modo de 'Calentamiento'.
*Se usa para configurar el modo de 'Guía de Voz'.
*Se usa para configurar la función de 'Sabor Personalizado' de CUCKOO.



- ※ Cuando conecte el enchufe eléctrico, se mostrará una pantalla similar a la imagen de la derecha. Significa que la olla arrocera está en modo de 'Espera'.
- ※ Pulse el botón de 'CANCELAR' para entrar en modo de 'ESPERA' mientras seleccione la función.
- ※ Pulse el botón hasta que oiga el pitido. El diseño de esta placa puede diferir del producto real.



< Modo 'ESPERA' >

Códigos de error y posibles causas

Consulte la siguiente tabla para resolver los problemas o cualquier uso incorrecto. Si el error persiste incluso en condiciones normales de uso o después de tomar las medidas necesarias, póngase en contacto con el servicio al cliente.

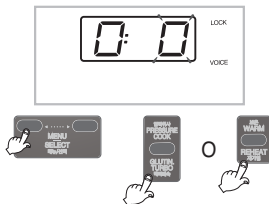
	Cuando la olla interior no está correctamente colocada a la unidad.
	Cuando hay un problema con el sensor térmico. (Cuando las marcas " _ " parpadean.) -> Póngase en contacto con el servicio al cliente.
	Esto aparece cuando pulsa el botón de 'Cocción a presión/Arroz glutinosos turbo' mientras la manilla de la tapa sigue abierta. Gire la manilla en dirección 'Cerrar'.
	Cuando hierve agua solamente. Póngase en contacto con el servicio al cliente.
	Problema con el sensor ambiental. Póngase en contacto con el servicio al cliente.
	Problema con la memoria interna de MICOM. Póngase en contacto con el servicio al cliente.
	Aparece cuando pulsa el botón de 'Inicio' nuevamente o cuando la cocción ha terminado pero todavía no ha girado la manilla para abrir. Se puede resolver girando la manilla en dirección 'Abrir' y luego girarla en dirección 'Cerrar'.



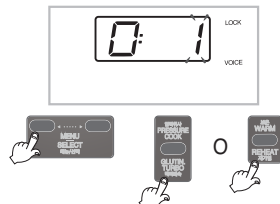
CÓMO CONFIGURAR O CANCELAR LA FUNCIÓN DE LA GUÍA DE VOZ

Funciones del panel de control

Puede seleccionar la voz que más prefiera entre 'inglés y coreano'. La voz por defecto es inglés.



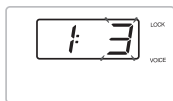
Ejemplo) Cuando configura la voz en inglés



Ejemplo) Cuando configura la voz en coreano

1. Pulse el botón de 'LIMPIEZA AUTOMÁTICA' una vez. El botón de 'LIMPIEZA AUTOMÁTICA' debe pulsarse durante más de 2 segundos la primera vez.
2. Después de configurar la voz con el botón de 'Menú/Selección', entre inglés y coreano, pulse el botón de 'Cocción a presión' o 'Calentar'.
3. Después de configurar el volumen, si transcurren 7 segundos sin pulsar ningún botón, la función se desactivará cuando la voz indique "Function setting has been cancelled with overtime." y el sistema volverá al modo de 'Espera'.

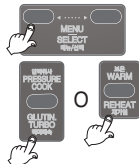
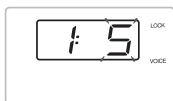
Ajustar el volumen de la guía de voz (Función para ajustar el volumen y cancelar)



El signo '3' aparecerá cuando entra en la configuración del volumen pulsando el botón de 'LIMPIEZA AUTOMÁTICA' dos veces.



Cuando el valor configurado se 'APAGA' pulsando el botón 'Menú/Selección', la función de guía de voz se apagará.



Pulse el botón para configurar '5', que es el sonido de volumen máximo.

Después de ajustar el volumen deseado, pulse 'Cocción a presión' o 'Calentar' para guardar.

► Ajuste el volumen deseado pulsando el botón 'Cocción a presión' o 'Calentar'.

Qué es la función de 'Corte eléctrico'?

1. Este producto memoriza la condición y programas actuales cuando se produce un corte eléctrico.
2. El producto se activará inmediatamente después de reanudar la electricidad.
3. Si el corte eléctrico ocurre durante la cocción, la olla dejará de funcionar durante el corte eléctrico.
4. Si el producto está en modo 'Mantener caliente', la función quedará cancelada.



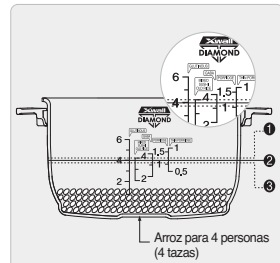
ANTES DE COCINAR ARROZ

- 1 Lave la olla interior y seque la humedad.
 - ▶ Limpie la olla interior con un paño de cocina.
 - ▶ Si usa una esponja abrasiva, la superficie interior de la olla podría raspase.
- 2 Mida el arroz usando una taza medidora.
 - ▶ La cantidad de arroz llena hasta el tope equivale a una porción por persona. (Ejemplo: 3 tazas por 3 personas, 6 tazas por 6 personas)
- 3 Lave el arroz en un recipiente aparte hasta que el agua se aclare. (Le recomendamos que no use la olla interior para lavar los granos de arroz)
- 4 Coloque el arroz lavado en la olla interior.
- 5 Ajuste la cantidad de agua según el menú seleccionado.
 - ▶ Para medir, coloque la olla interior sobre una superficie plana y ajuste la cantidad de agua.
 - ▶ Las líneas marcadas de la olla indica el nivel de agua que se debe verter para ajustar la cantidad de arroz y agua.
 - ▶ Acerca del nivel del agua
 - Arroz glutinoso, arroz glutinoso a temperatura alta, arroz glutinoso turbo, arroz tostado:
Ajuste el nivel de agua al nivel de 'Glutinoso'.
Se puede cocinar arroz glutinoso y arroz glutinoso a temperatura alta hasta un máximo de 6 porciones.
Se puede cocinar arroz glutinoso turbo o arroz tostado hasta un máximo de 4 porciones.
 - Arroz mixto, arroz mixto a temperatura alta:
Ajuste el nivel de agua al nivel de 'Mixto'.
Se puede cocinar arroz mixto y arroz mixto a temperatura alta hasta un máximo de 4 porciones.
 - Arroz germinado, arroz germinado a temperatura alta:
Ajuste el nivel de agua al nivel de 'Arroz germinado'.
Se puede cocinar arroz germinado y arroz germinado a temperatura alta hasta un máximo de 4 porciones.
 - Papilla (espesa): Ajuste el nivel de agua al nivel de 'Papilla'. Se puede cocinar papilla hasta un máximo de 1.5 porciones.
 - Papilla (blanda): Ajuste el nivel de agua al nivel de 'Papilla blanda'.
Se puede cocinar papilla blanda hasta un máximo de 1 porción.

※ Cocinar granos: los granos duros como el frijol rojo se pueden medianamente cocinar.
 ※ Este modelo no es compatible con sushi, el menú antiguo.

- 6 Coloque la olla interior dentro del cuerpo principal y cierre la tapa. Coloque correctamente la olla interior.
 - ▶ Si hay alguna sustancia externa sobre el sensor térmico o en el fondo de la olla interior, límpiela antes de colocar la olla en la unidad principal.
 - ▶ La tapa no se cerrará si la olla interior no se coloca correctamente en el cuerpo principal. (Coloque la olla interior sobre las partes correspondientes del cuerpo principal)
- 7 Conecte el enchufe eléctrico y gire la manilla para cerrar.
 - ▶ Si la señal de luz se enciende significa que la tapa se cerró perfectamente.
 - ▶ Si pulsa el botón de cocción sin girar la manilla de 'Cerrar/Abrir' en dirección de 'Cerrar', el producto no funcionará. Escuchará un pitido y el código " E C ! " aparecerá en la pantalla.

※ Si desea seleccionar otra función durante la cocción, pulse el botón de 'Cancelar'.
 ▶ Si aparece el código ' E C ! ' en otro caso, gire la manilla para abrir la tapa y luego gire para cerrarla. Luego la olla funcionará correctamente.
 (Se puede verificar el funcionamiento del dispositivo sensor de cierre de la tapa.)
 ※ Nota: Estas instrucciones no son válidas si gira la manilla de la tapa hacia la dirección de apertura una vez o más después de que se haya completado la cocción en la cocción previa.



- 1 Para cocinar arroz glutinoso o arroz precocido: vierta más agua que el nivel de agua requerido.
- 2 Arroz glutinoso para 4 personas (4 tazas): ajuste el agua al nivel 4 de 'Glutinoso'.
- 3 Para cocinar arroz muy cocido: vierta menos agua que el nivel de agua requerido.
- 4 Debido a la diferencia en la textura del arroz, agregue 1-10% de agua cuando el arroz es crudo o seco.

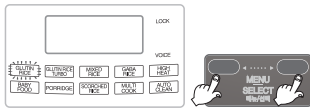




CÓMO COCINAR

1 Pulse el botón de 'MENÚ' para seleccionar el menú deseado.

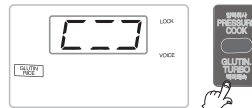
- Cuando pulse el botón de 'MENÚ' podrá escoger entre: Arroz glutinoso, arroz glutinoso a temperatura alta, arroz glutinoso turbo, arroz mixto, arroz mixto a temperatura alta, arroz germinado, arroz germinado a temperatura alta, comida para bebés, papilla, arroz tostado, cocción múltiple, limpieza automática.
- Una vez finalizada la cocción de arroz glutinoso, arroz glutinoso a temperatura alta, arroz mixto, arroz mixto a temperatura alta, arroz germinado y arroz germinado a temperatura alta, sus menús quedarán guardados en el sistema. Por lo tanto, no debe seleccionar un menú para la misma función.



ej.) En caso de seleccionar arroz glutinoso.

2 Para comenzar a cocinar pulse el botón de 'COCCIÓN A PRESIÓN/ARROZ TURBO'.

- Debe girar la manilla de la tapa en dirección 'Cerrar' antes de comenzar la cocción.
- Si la manilla de la tapa no está cerrada, se escuchará un sonido y el código "E 1" aparecerá en la pantalla.



ej.) En caso de cocinar arroz glutinoso.

3 Liberación del vapor

- Después de comenzar la cocción, el tiempo restante se mostrará en la pantalla. El tiempo de cocción difiere en función del menú seleccionado.
- Tres minutos antes de finalizar la cocción, escuchará un pitido y el vapor comenzará a liberarse. No se asuste y tenga cuidado de no quemarse. El vapor se liberará automáticamente.
- ej.) En caso de que falten 14 minutos.



4 Fin de cocción.

- Cuando la cocción se completa. La función de 'Mantener caliente' comenzará cuando escuche un pitido.
- Cuando la cocción termina, mezcle el arroz de manera constante. Si no mezcla el arroz, el arroz puede decolorarse o comenzar a oler.
- Si la manilla de la tapa no funciona correctamente, libere completamente el vapor de la olla interior girando el peso de presión.
- No pulse del botón de 'CANCELAR' durante la cocción.



Tiempo de cocción según menú

Menú	Arroz glutinoso	Arroz glutinoso a temperatura alta	Arroz glutinoso turbo	Arroz mixto	Arroz mixto a temperatura alta	Arroz germinado	Arroz germinado a temperatura alta	Papilla (espesa)	Papilla (blanda)	Arroz tostado	Cocción múltiple	Comida para bebé	Limpieza automática
Capacidad de cocción	2 porciones ~ 6 porciones	2 porciones ~ 6 porciones	2 porciones ~ 4 porciones	2 porciones ~ 4 porciones	2 porciones ~ 4 porciones	2 porciones ~ 4 porciones	2 porciones ~ 4 porciones	1 tazas ~ 1.5 tazas	0.5 tazas ~ 1 tazas	2 porciones ~ 4 porciones	Consulte la 'Guía de cocción' detalladamente		Hasta nivel de agua 2
Tiempo de cocción	Aprox. 29 ~ 37min.	Aprox. 32 ~ 41min.	Aprox. 18 ~ 23min.	Aprox. 42 ~ 45min.	Aprox. 46 ~ 52min.	Aprox. 52 ~ 60min.	Aprox. 58 ~ 63min.	Aprox. 92 ~ 106min.	Aprox. 85 ~ 115min.	Aprox. 39 ~ 42min.			Aprox. 23min.

※ Después de la cocción múltiple u otros, limpie la empaquetadora de goma y la tapa siguiendo las instrucciones de las páginas 11-13 para evitar que el olor penetre en la unidad.

※ El tiempo de cocción puede variar en función de los menús hasta cierto punto según el entorno de uso del producto.

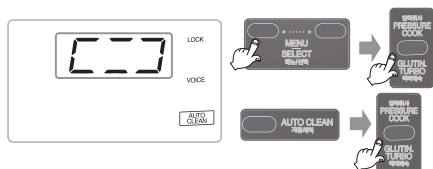


Elegir el menú de cocción

ARROZ GLUTINOSO	Para cocinar arroz blanco a presión.	ARROZ MIXTO	Para cocinar arroz mixto a presión.
ARROZ GERMINADO	Para cocinar arroz integral o arroz germinado.	COMIDA PARA BEBÉS	Para cocinar comida para bebés a presión.
PAPILLA	Para cocinar papilla.	ARROZ TOSTADO	Para cocinar arroz tostado.
COCCIÓN MÚLTIPLE	Para cocinar diferentes platos configurando la hora manualmente.	A TEMPERATURA ALTA (arroz glutinoso, mixto, germinado)	Para cocinar arroz glutinoso. (Podría incrementar el efecto de melanización.)
LIMPIEZA AUTOMÁTICA	Para eliminar olores después cocinar o mantener caliente.		
ARROZ GLUTINOSO TURBO	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse dos veces el botón 'COCCIÓN A PRESIÓN/ARROZ GLUTINOSO TURBO' después de seleccionar el menú de 'Arroz glutinoso' para comenzar el modo de cocción turbo, lo que reducirá el tiempo de cocción. (Cocinar arroz blanco para 2 personas tarda aproximadamente 18 minutos) • Use la función de 'Arroz glutinoso turbo' solo para cocinar arroz para menos de 4 personas. (La condición del arroz no será óptima si cocina para más de 4 personas.) • Si remoja el arroz en agua durante unos 20 minutos antes de cocinar en modo 'Arroz glutinoso turbo', el arroz tendrá mejor sabor. 		

* Después de cocinar en modo 'Arroz glutinoso turbo' o después de cocinar pequeñas porciones de arroz, tire el agua.

Cómo comenzar la 'Esterilización Automática' (Limpieza a vapor)



Vierta agua hasta el nivel 2 y asegúrese de cerrar la tapa.

Método 1. Después de seleccionar la limpieza automática pulsando el botón 'MENÚ/SELECCIONAR', pulse el botón 'COCCIÓN A PRESIÓN/ARROZ GLUTINOSO TURBO'.

Método 2. Pulse 'LIMPIEZA AUTOMÁTICA' en modo de espera y luego pulse el botón 'COCCIÓN A PRESIÓN/ARROZ GLUTINOSO TURBO'.

Efecto de melanización

El arroz cocido podría volverse amarillo debido a la absorción de agua residual por el arroz. Es en este momento cuando el arroz posee el mejor color y sabor.

Cuando preconfigura el tiempo de cocción, debido a que los granos de arroz están en remojo durante mucho tiempo, el almidón se precipita en el fondo de la olla, lo que resulta ser algo más obvio que la 'cocción normal'.



NOM DE CHAQUE PARTIE

Nom de chaque partie

Bouchon de vapeur souple



Poids sous Pression

Gardez-le toujours à l'horizontale. Il stabilise la vapeur à l'intérieur du four. Le poids sous pression est tordu, il libère de la vapeur.

Sortie d'Échappement de Vapeur Automatique (Électrovanne)

Une fois la cuisson terminée ou pendant le réchauffement, la vapeur est automatiquement libérée.

Poignée de Verrouiller/Déverrouiller

(Réglez la poignée pour verrouiller lors de la cuisson ou du réchauffement du riz)

La poignée doit tourner sur «Verrouiller» pour fonctionner.

Couvercle de Serrage

Tournez la poignée sur «Déverrouiller», puis appuyez sur le Bouton de Serrage pour ouvrir.

Panneau de Configuration

Nom de chaque partie

Emballage sous Pression

DET. couverture



Ensemble Couvercle

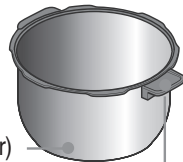
Pot intérieur(Four)

Placez le pot intérieur dans la propriété du corps.

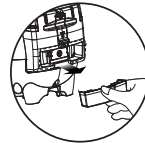
Support de Couverture Dét.

Plat à Égoutter

Videz l'eau d'un plat à égoutter après la cuisson ou continuez à réchauffer. Laisser l'eau dans le plat à égoutter entraîne une mauvaise odeur.



Poignée de Pot



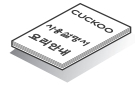
Fiche d'Alimentation

Le type de fiche peut différer de la fiche elle-même. (C'est seulement pour expliquer comment cela fonctionne.)

Capteur de Température

Cordon d'alimentation

Accessoires



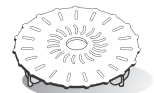
Manuel & Guide de Cuisson



Cuillère à Riz



Tasse à Mesurer le Riz



Plaque à Vapeur



Broche de Nettoyage (Attaché au bas de l'unité)



PARTIE OPÉRATIONNELLE DE FONCTIONNEMENT/ CODE D'ERREUR ET CAUSE POSSIBLE

Partie Opérationnelle de Fonctionnement

Botón Calentar/Recalentar
* Utilisé pour chauffer ou réchauffer le riz cuit avant de le manger.

Bouton de PRÉREGLAGE
* Utilisez-le pour pré régler le temps de cuisson souhaité.

Bouton TEMPS
* Utilisé pour configurer l'heure pré réglé ou modifier l'heure pré réglé.
* Utilisé pour pré régler l'heure du GABA et des Aliments pour Bébé.

Bouton Menu/Sélection

* Utilisé pour sélectionner Riz Glutineux, Riz Glutineux à Haute Chaleur, Riz Glutineux Riz Mélangé, Riz Mélangé à Haute Chaleur, Riz GABA, Riz GABA à Haute Chaleur, Aliments pour Bébé, Porridge, Riz Brûlé, Multi Cuisson, Nettoyage Automatique.



Cuisson sous Pression/ Glutin Turbo

* Utilisé pour démarrer la cuisson.

Bouton d'annulation

* Utilisé pour annuler une sélection ou libérer la vapeur restante à l'intérieur du pot intérieur.

Affichage

Bouton NETTOYAGE AUTOMATIQUE

* Utilisé pour démarrer la fonction de nettoyage automatique à la vapeur. Lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage automatique à la vapeur.
* Utilisé pour régler la température en mode «Réchauffement».
* Utilisé pour définir le mode «GUIDE VOCAL».
* Utilisé pour régler la fonction Goût Personnalisé CUCKOO.

- ※ Lorsque la fiche d'alimentation est juste connectée, un affichage semblable à l'image sur le côté droit sera affiché. Cela signifie que la cuisinière à riz est en mode «Veille».
- ※ Appuyez sur le bouton «ANNULER» pour passer en mode «Veille» pendant que vous sélectionnez la fonction.
- ※ Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. La conception de ce modèle peut différer du produit réel.



Code d'Erreur et Causes Possibles

Vous pouvez suivre le tableau ci-dessous pour résoudre des problèmes ou des utilisations inappropriées. Si l'erreur persiste, même dans des conditions normales d'utilisation ou après avoir pris les mesures nécessaires, contactez le service client.

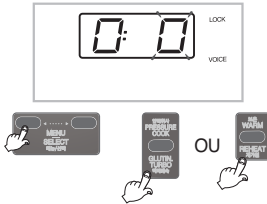
L1	Lorsque le pot intérieur n'est pas placé dans l'unité.
E_	Problème de capteur de température. («_» Clignote.) -> Veuillez contacter le service client.
E01	Le bouton «Cuisson sous pression/Glutin Turbo» est pressé alors que «Verrouillé/Ouvert» est sur «Ouvert». Veuillez tourner la poignée sur «Verrouillé».
E03	Lorsque vous faites bouillir de l'eau uniquement. Veuillez contacter le service client.
E_P	Problème sur le capteur d'environnement. Veuillez contacter le service client.
E_uF	Problème sur la mémoire micom. Veuillez contacter le service client.
E_d0	Il apparaît à l'écran lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton Démarrer ou si la cuisson est terminée et que vous n'avez jamais tourné la poignée sur «Ouvert». Il peut être résolu en tournant la poignée sur «Ouvert» puis sur «Verrouillé».



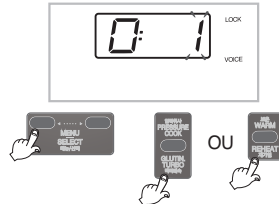
COMMENT RÉGLER OU ANNULER LA FONCTION DU GUIDE VOCAL

Réglage de la Voix

Vous pouvez sélectionner votre voix préférée parmi «Anglais et Coréen». La valeur par défaut est l'Anglais.



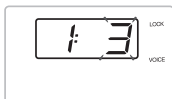
Exemple) Lorsqu'il est réglé sur la voix anglaise



Exemple) Lorsqu'il est réglé sur la voix coréenne

1. Appuyez une fois sur le bouton «NETTOYAGE AUTOMATIQUE». Le bouton «NETTOYAGE AUTOMATIQUE» doit être pressé pendant plus de 2 secondes à la première fois.
2. Après avoir réglé la voix avec le bouton «Menu Sélection», anglais ou coréen, et appuyez sur le bouton «Cuisson sous pression» ou «Chauffer».
3. Aucun bouton n'est pressé pendant 7 secondes après avoir entré le volume, la fonction sera désactivée avec la voix «Le réglage de la fonction a été annulé avec les heures supplémentaires.», Et le système sera de nouveau en mode veille.

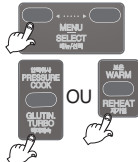
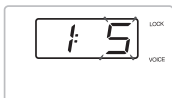
Contrôle du volume du guide vocal (La fonction qui peut contrôler le volume et annuler)



Le signe « $\overline{3}$ » s'affiche lorsque vous entrez en mode de contrôle du volume en appuyant 2 fois sur le bouton «NETTOYAGE AUTOMATIQUE».



Si la valeur réglée est devenue «OFF» en appuyant sur le bouton menu/sélection, la fonction de guide vocal est désactivée.



Appuyez sur le bouton pour régler «5», c'est-à-dire le volume sonore maximal.

Après avoir réglé le volume souhaité, appuyez sur le bouton «Cuisson sous pression» ou «Réchauffer» pour le stocker.

- Réglez le volume de voix souhaité en appuyant sur le bouton «Cuisson sous pression» ou «Chauffer».

Qu'est-ce que la Fonction de Coupure de Courant

1. Ce produit mémorise l'état actuel et le programme en cas de panne de courant.
2. Il fonctionne immédiatement après la reprise de l'alimentation.
3. Si une panne se produit pendant la cuisson, la cuisinière se suspendra en fonction de la durée de la panne.
4. Lorsque la cuisinière est sous les fonctions de garder au chaud, les fonctions seront annulées.

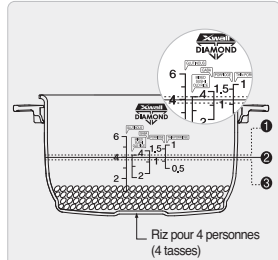


AVANT LA CUISSON DU RIZ

- 1 Nettoyez le pot intérieur et éliminez toute humidité.
 - ▶ Nettoyez le pot intérieur avec un torchon.
 - ▶ L'utilisation d'une éponge rugueuse peut endommager le pot intérieur.
- 2 Mesurez le riz avec une tasse à mesurer.
 - ▶ Une tasse de riz pleine de tasse à mesurer est égale à une personne servant. (Exemple: 3 personnes pour 3 tasses, 6 personnes pour 6 tasses)
- 3 Lavez le riz avec un autre récipient jusqu'à ce que l'eau devienne claire. (Nous recommandons de ne pas utiliser le pot intérieur pour laver les grains)
- 4 Mettez le riz rincé dans le pot intérieur.
- 5 Selon le menu, ajustez la quantité d'eau.



- ▶ Pour mesurer, placez le pot intérieur sur une surface plane et ajustez la quantité d'eau.
- ▶ La ligne marquée du pot intérieur indique le niveau d'eau lorsque vous mettez le riz et l'eau dans le pot intérieur ensemble.
- ▶ À propos de l'échelle de l'eau
 - Riz Glutineux, Riz Glutineux à Haute Chaleur, Riz Glutineux Turbo, Riz Brûlé: Ajustez le niveau d'eau à l'échelle de l'eau pour «GLUTINEUX».
 - Riz Glutineux, Riz Glutineux à Haute Chaleur peut être cuit jusqu'à 6 portions max.
 - Riz Glutineux Turbo, Riz Brûlé jusqu'à 4 portions max.
 - Riz Mélangé, Riz Mélangé à Haute Chaleur: Ajustez le niveau d'eau à l'échelle de l'eau pour «MÉLANGÉ».
 - Riz Mélangé, Riz Mélangé à Haute Chaleur peut être cuit jusqu'à 4 portions max.
 - Riz GABA, Riz GABA à Haute Chaleur: Ajustez le niveau d'eau à l'échelle de l'eau pour «GABA».
 - Riz GABA, Riz GABA à Haute Chaleur peut être cuit jusqu'à 4 portions max.
 - Porridge (Épais): Ajustez le niveau d'eau à l'échelle de l'eau pour «PORRIDGE».
 - Porridge(Épais): peut être cuit jusqu'à 1,5 portion max.
 - Porridge Liquide: Ajustez le niveau d'eau à l'échelle de l'eau pour «PORRIDGE LIQUIDE».
 - Le Porridge Liquide peut être cuit jusqu'à 1 portion max.

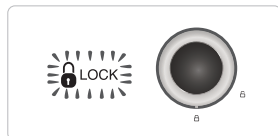


- * Menu Cuire dans les céréales, les grains durs comme les haricots rouges peuvent être à moitié cuits selon le type de céréales.
- * Ce modèle ne prend pas en charge les sushis, le Vieux menu de riz.

- 6 Mettez le pot intérieur dans le corps principal et fermez le couvercle. Mettez le pot intérieur correctement.
 - ▶ Si'il y a une substance externe sur le capteur de température ou le fond du pot intérieur, essuyez-le avant de mettre le pot dans l'unité principale.
 - ▶ Le couvercle ne se fermera pas si le pot intérieur n'est pas placé correctement dans le corps principal (Placez le pot intérieur sur les parties correspondantes du corps principal)

- 1 Pour faire cuire du riz gluant ou du vieux riz, versez plus d'eau que le niveau d'eau requis
- 2 Riz Glutineux 4 personnes (4 tasses): Réglez l'eau à l'échelle 4 «GLUTINEUX»
- 3 Pour le riz trop cuit: versez moins d'eau que l'échelle mesurée
- 4 En raison de la différence de texture du riz, veuillez ajouter 1 à 10% d'eau dans le riz insuffisamment cuit ou sec.

- 7 Branchez la fiche d'alimentation et tournez la poignée sur «Verrouiller»
 - ▶ Le signal lumineux allumé signifie parfaitement fermé.
 - ▶ Si vous appuyez sur le bouton de cuisson sans régler la poignée Verrouillée/Ouvert sur Verrouillé, la cuisinière ne fonctionnera pas. Vous entendrez un «bip bip bip» et «E d I» s'affiche à l'écran.
 - * Si vous souhaitez sélectionner une autre fonction pendant la cuisson, appuyez sur le bouton Annuler.
 - ▶ Si la marque «E d I» apparaît dans un autre cas, tournez la poignée du couvercle dans le sens de l'Ouverture et tournez-la vers Verrouillé. Ensuite, la cuisinière fonctionnera normalement. (Le fonctionnement du dispositif de détection de verrouillage du couvercle peut être vérifié.)
 - * Remarque: Cette instruction ne s'applique pas si la poignée du couvercle est tournée une fois ou plus vers le sens d'Ouverture une fois la cuisson terminée lors de la cuisson précédente.



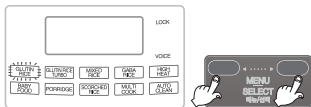


COMMENT CUIRE

1

Appuyez sur le bouton «MENU» et sélectionnez le menu souhaité.

- En appuyant sur le bouton «MENU», la fonction change en Riz Glutineux sous Pression, Riz Glutineux à Haute Chaleur, Riz Glutineux Turbo, Riz Mélangé, Riz Mélangé à Haute Chaleur, Riz GABA, Riz GABA à Haute Chaleur, Aliments pour Bébé, Porridge, Riz Brûlé, Multi Cuisson, Nettoyage Automatique.
- Une fois que le Riz Glutineux, le Riz Glutineux à Haute Chaleur, le Riz mélangé, le Riz mélangé à Haute Chaleur, le Riz GABA et le Riz GABA à Haute Chaleur sont cuits, leurs menus sont mémorisés. Donc, vous ne pouvez pas sélectionner les menus pour la même fonction.



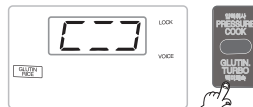
ex) En cas de sélection de Riz Glutineux.

2

Commencez la cuisson en appuyant sur le bouton

«CUISSON EN PRESSURE/Riz Turbo».

- Vous devez tourner la poignée du couvercle sur «Verrouillé» avant la cuisson.
- Si la poignée du couvercle n'est pas réglée sur «Verrouillé», un son d'alarme avec « E 1 » s'affiche.



ex) En cas de cuisson du Riz Glutineux.

3

Fumant.

- Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran après le démarrage de la cuisson. Dépend du menu, le temps de cuisson est différent.
 - Trois minutes avant la fin du ragoût de riz, la libération de la vapeur retentit (la sonnerie retentit) avec la sortie de vapeur. N'ayez pas peur ou ne vous brûlez pas. La vapeur sortira automatiquement.
- ex) En cas de 14 minutes restantes.



4

La fin de la cuisson.

- Une fois la cuisson terminée. Le réchauffement commencera avec le signal sonore.
- Une fois la cuisson terminée, remuez le riz uniformément. Si vous ne remuez pas le riz à la fois et ne le stagnez pas, le riz se gâtera et sentira mauvais.
- Si la poignée du couvercle ne fonctionne pas bien, dégagez complètement la vapeur du pot intérieur en tournant le poids sous pression.
- Pendant la cuisson, n'appuyez pas sur le bouton Annuler.



Temps de cuisson pour chaque menu

Menu	Riz Glutineux	Riz Glutineux à Haute Chaleur	Riz Glutineux Turbo	RIZ MÉLANGÉ	Riz Mélangé à Haute Chaleur	Riz GaBa	Riz Gaba à Haute Chaleur	Porridge (ÉPAIS)	Porridge (LIQUIDE)	Riz Brûlé	Multi Cuisson	Aliments pour Bébé	Nettoyage Automatique
Capacité de Cuisson	2 portions ~ 6 portions	2 portions ~ 6 portions	2 portions ~ 4 portions	2 portions ~ 4 portions	2 portions ~ 4 portions	2 portions ~ 4 portions	2 portions ~ 4 portions	1 tasse ~ 1,5 tasses	0,5 tasses ~ 1 tasses	2 portions ~ 4 portions	Voir le guide détaillé Cuisson par les menus		Jusqu'à l'eau Echelle 2
Temps de Cuisson	Environ 29~37min	Environ 32~41min	Environ 18~23min	Environ 42~45min	Environ 46~52min	Environ 52~60min	Environ 58~63min	Environ 92~106min	Environ 85~115min	Environ 39~42min			Environ 23min

* Après la cuisson de multi cuisson, etc., l'odeur peut pénétrer dans l'unité, utilisez l'Unité après avoir nettoyé l'emballage en caoutchouc et la partie du couvercle conformément aux pages 11 ~ 13.

* Le temps de cuisson par menus peut varier dans une certaine mesure en fonction de l'environnement d'utilisation du produit



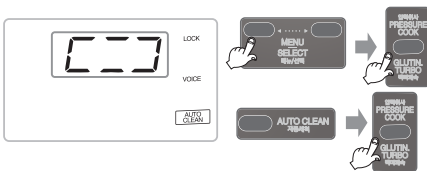
COMMENT CUIRE

Choisissez le menu du cuire

Riz Glutineux	Pour cuire du riz blanc sous pression.	RIZ MÉLANGÉ	Pour cuire du riz mélangé sous pression.
Riz GABA	Pour cuire du riz brun ou du riz brun germé.	ALIMENTS POUR BÉBÉS	Pour cuire des aliments pour bébés avec pression.
Porridge	Utilisé pour cuire le Porridge.	Riz Brûlé	Pour cuire du riz brûlé.
Multi Cuisson	Pour cuire différents plats en réglant une heure manuellement.	À Haute Chaleur (Riz Glutineux, Riz mélangé, Riz GABA)	À utiliser lors de la Cuisson de Riz cuit plus gluant et apaisant. (L'effet de mélanisation pourrait être augmenté.)
Nettoyage Automatique	Pour éliminer les odeurs après la cuisson ou garder au chaud.		
Riz Glutineux Turbo	<ul style="list-style-type: none"> En appuyant deux fois sur le bouton «CUISSON SOUS PRESSION/Glutin Turbo» après avoir sélectionné le menu «Riz Glutineux», la cuisinière opérera pour la cuisson turbo du riz Glutineux, ce qui réduira le temps de cuisson du riz. (Il faut environ 18 minutes pour cuire du riz blanc pour 2 personnes.) Utilisez la fonction «Riz Glutineux Turbo» uniquement pour la cuisson du riz pour moins de 4 personnes. (L'état du riz ne sera pas bon pour plus de 4 personnes.) Si le riz est trempé dans l'eau pendant environ 20 minutes avant la cuisson, puis faites-le cuire par la fonction «Riz Glutineux Turbo», le riz aura meilleur goût. 		

* Après avoir fait cuire du riz Glutineux en mode «Riz Glutineux Turbo» ou après avoir fait cuire une petite portion, jetez l'eau dans le bac.

Comment faire la Stérilisation Automatique (Nettoyage à la Vapeur)



Versez de l'eau jusqu'à l'échelle 2, assurez-vous de fermer et de verrouiller le couvercle.

Méthode 1. Après avoir choisi le menu de nettoyage automatique en appuyant sur le bouton «MENU/SÉLECTION», puis appuyez sur le bouton «CUISSON SOUS PRESSION/Glutin Turbo».

Méthode 2. Appuyez sur «NETTOYAGE AUTOMATIQUE» en mode veille, puis appuyez sur le bouton «CUISSON SOUS PRESSION/Glutin Turbo».

Effet mélanisation

Le riz cuit peut devenir jaune clair, formé par l'absorption d'eau résiduelle par le riz. À ce moment, le riz est de la meilleure couleur et du meilleur goût.

En particulier, «PRÉREGLAGE», lorsque les grains de riz sont trempés longtemps, l'amidon fin précipite au fond du pot, ce qui est plus évident que la «cuisson normale».

CUCKOO