

ELECTRIC RICE COOKER

사용설명서
USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CR-0690F
1.08L (2~6 Persons)

CUCKOO



CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
SPECIFICATIONS	5
SAFETY PRECAUTIONS	6~7
PART NAMES	8
PANEL DISPLAY	9
BEFORE COOKING RICE	10
FOR TASTIER RICE	11
HOW TO START COOKING	12~13
HOW TO USE SLOW COOK	14
HOW TO USE PORRIDGE	15
HOW TO USE BABY FOOD	16
HOW TO USE STEAM	17
HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING	18
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY	19
HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER	20~21

목 차

제품규격	5
안전상의 경고	22~23
각 부분의 이름	24
기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능	25
취사 전 준비사항	26
밥을 맛있게 드시려면	27
취사는 이렇게 하십시오	28~29

Mục lục

Dẫn dò quan trọng	4
Thông số sản phẩm	5
Cảnh báo an toàn	30~31
Tên các bộ phận	32
Tên và vai trò của các bộ phận chức năng/Chức năng kiểm tra bất thường của bộ phận hiển thị chức năng	33
Chuẩn bị trước khi nấu	34
Cách nấu cơm ngon	35
Cách nấu cơm	36~37

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read the user manual thoroughly.
2. Do not touch hot surfaces. Instead, use the intended handles when adjusting the unit.
3. To prevent electric shock or fire, do not immerse the power cord, plug, or pressure cooker in any liquid.
4. Close supervision is necessary when this product is used near children. This appliance is not intended for use by young children.
5. Unplug the cord from the outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to completely cool before making adjustments or cleaning.
6. Do not operate if the unit, power cord, or plug has been damaged. Return the unit to your nearest authorized service facility for examination and repair.
7. Additional modifications to this unit is not approved and may cause injuries.
8. A damaged power cord must be replaced by an approved service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the power cord hang over an edge nor touch hot surfaces.
11. Do not place the unit on or near hot gas/electric burner/oven.
12. Always attach the power cord to the appliance, then plug into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
15. Oversized foods, aluminum foil, utensils, etc. must not be inserted into the appliance.
16. Keep appliance away from flammable material such as curtains, walls, etc. while in operation.
17. To prevent electric shock, use only the inner pot that have been provided.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in a burn. Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions".
19. Do not cook foods such as apple sauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods that tend to foam or froth, and can block the pressure releasing valve.
20. Always check the pressure releasing valve before using.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has completed cooled and the pressure has been released. See "Operating Instructions".
22. Do not use this pressure cooker to fry food with 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, fire, injuries, or damage to property.

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

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

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

DẶN DÒ QUAN TRỌNG

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

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

DẶN DÒ QUAN TRỌNG THÊM

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

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

Để thiết bị nguội hoàn toàn.

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

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

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- ▶ Avoid touching hot parts : outer lid, inner pot, inner lid and especially the steam vent hole.
- ▶ Do not switch on when the main body is empty.
- ▶ Make sure that heating plate and the magnetic switch are clean and dry whenever putting the inner pot into the cooker.
- ▶ Do not use sharp instruments to clean the inner pot as these will damage the non-stick coating.
- ▶ A short power-supply cord is provided to prevent becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ▶ 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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS/SPECIFICATIONS

- Note** : A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to prevent becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long cord set or extension cord is used.
- (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance.
 - (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and
 - (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

CAUTION : During use, the internal parts of the rice cooker and the area around the steam vent are **HOT**.
Keep out of reach of children to avoid possible injury.

제품규격/SPECIFICATIONS / Thông số sản phẩm

모델명/Model name/Tên Model		CR-0690F	
전원/Power Supply/Nguồn điện		AC 220V,50Hz	
전원/Power Consumption/ Điện năng tiêu hao	취사/Cook/Nấu	600W	
	보온/Warm/Hâm nóng	70W	
취사용량/ Cooking Capacity/ Khối lượng nấu	메뉴/Menu/Thực đơn	장립미/Long white/Gạo trắng 한국쌀/Short whie/Gạo Nhật (Sushi)	현미/BROWN RICE/Gạo lứt
	취사/STANDARD COOK/Nấu bình thường	2-6 PERSONS	2-4 PERSONS
	맛춤취사/DELICIOUS COOK/Nấu tùy chỉnh		
	쾌속/TURBO/Nấu cơm siêu tốc		
	죽/PORRIDGE/Cháo	1~1.5 CUP	
파워코드 길이/Power cord Length/Chiều dài Dây nguồn		1.0m	
외형크기/ Dimension/ Kích thước	폭/Width/Chiều rộng	25.3cm	
	길이/Length/Chiều dài	35.5cm	
	높이/Height/Chiều cao	21.5cm	
제품 중량/Product weight/Trọng lượng		About 3.5kg	

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

 Warning	 Do not
Do not use damaged power cord, plug or loose socket. • If the sheath of the Power Cord has peeled off or is picked due to careless ness during use of the product, it may cause fire or electric shock. Thus, check the status of the Power Cord, Power Plug, and socket frequently. • If the Power Cord or the Power Plug is damaged, let the manufacturer, the store, or a qualified technician (service technician) change the cord to prevent harm. • Please let the designated service center repair the product without fail.	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 cover the automatic steam outlet with your hand or face. • It can cause burns. Do not cover the steam cap with your hand or face. • Especially be careful to keep it out of children's reach.	Do not use it without the inner pot. • It can cause electric shock or malfunction. • Do not pour rice or water without the inner pot. • If rice or water gets inside the body, do not turn the product over or shake it. Please contact the dealer or service center.
Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light. • It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction or discoloration. • Do not put the Power Cord near an electric heating appliance. The sheath of the Cord may melt and cause fire or electric shock. Please check the power cord and plug frequently.	Do not cover the automatic steam outlet with a duster, a towel or apron, etc. • It can cause a fire or a breakdown. • It can cause an explosion by pressure.
Don't spray or put any insecticide and chemicals. • This may cause fire. • If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call a dealer or a service center.	Do not bend, tie or pull the power cord by force. • It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.
Please be careful of water and chemicals. • It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction or discoloration. • If water gets into the product, please contact Customer Service center.	Remove external substances on plug with a clean cloth. • It may cause fire. Please check the power cord and plug frequently.
Do not open the lid during heating and cooking. • If you open the lid while boiling or steaming, the steam may cause a burn. • Be careful when you open the lid right after cooking. The steam may cause a burn	Do not change, extend or connect the power cord without the advice of a technical expert. • It can cause an electric shock or fire.
Use a single socket with the rated current above 15A. Using several lines can cause overflow or breakdown. • Using several lines in one socket can cause overheating or fire. Please check the power cord and plug frequently. • If there is a foreign substance or moisture on the Power Plug, wipe it off before use. • Use an extension cord with the rated current above 15A.	Do not move the product by pulling the power cord • Electric short might cause fire.
Do not use a deformed Inner Pot or an Inner Pot other than the one exclusively for the product. • Using another inner pot can cause an operation error or fire. • When you have dropped the Inner Pot or the Inner Pot is deformed, contact Customer Service center.	Do not clean the product with water or pour water in the product. • It can cause an electric shock or fire.
	Do not alter, reassemble, disassemble or repair. • It can cause an electric shock or fire. • Only a service technician should dismantle or repair the product. Contact Customer Service center for repairs or malfunction.
	Do not put a foreign substance such as a metal stick into the Steam cap or the product. (Extra caution with children.) • It can cause an electric shock or fire.
	Do not over unplug and plug the power cord excessively. • It can cause an electric shock or fire.

SAFETY PRECAUTIONS



Warning

Be careful that both the plug and power cord are not 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.

Do not put any needles, cleaning pins, etc. in the ventilator or any gap of the cooker.

- It can cause an electric shock or fire.



Do not

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



Warning

Do not use on a rice chest or a shelf.

- Do not use between furniture. Please check the power cord and plug frequently.
- If used on furniture, automatic steam releasing can cause damage, fire and an electric shock.

Attach the Detachable Cover before you use the product.

- If you use the product without the Detachable Cover, it may cause electric shock, fire, steam leak and a disorder of the product

Be careful not to harm your hands when opening the cover.

- Do not leave the cover opened. It might cause accident.



Remember

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

- It can cause a system problem 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.

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

- If you pull the Power Plug out with a wet hand, it may cause electric shock.
- If you excessively pull the Power Plug, it may cause electrical short and electric shock due to a disorder in the Power Cord.



Caution

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

- It may cause a malfunction or odor.

Please contact dealer or service center when strange smell or smoke occur.

Please carefully pull out the plug when not in use.

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

Do not drop or impact the cooker.

- It can cause a safety problem.
- Do not apply excessive force to or drop the product.

Do not use over the maximum capacity.

- It can cause overflow or breakdown.
- Do not make porridge over the designated amount.

Do not place on rough top or tilted top.

- It may cause fire or malfunction.
- Be careful not to get caught in the Power Cord with hands, feet, or other objects and fall on the product.

Please pull out the plug when not in use.

- It may cause electric shock, electrical short, and fire due to the lowering of the insulation performance.

Do not touch the metallic surface of the inner pot and heating plate after cooking or warming

- You may get burned.



Do not

Do NOT use near wall or furniture. Otherwise wall or furniture may be damaged, discolored or deformed due to vapor or heat.

- When using in drawer or cabinet etc, ensure that vapors do not enter it.

If possible, only use warming function when cooking white rice. Other foods are easily discolored.

Take out the Rice shovel before keeping warm.

- It may cause odor or discoloration.

Please avoid using it on an unstable location where the rice cooker can easily fall.

- It can cause a deformation or a fire.
- It can cause burns or breakdowns.
- Be careful to install the power cord in an area that is not easily disturbed.

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

- The Inner Pot may be deformed or the coating may be peeled off which may cause a malfunction.

The Inner Pot coating may be peeled 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.



Caution

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

- If the power cord is impacted it may cause electric shock and fire.

Please clean the body and other parts after cooking.

- If you cook and warm rice after making a steamed dish, the smell may permeate the rice.
- Refer to Page 20 and clean it before use.

During warming, close the lid and then connect the power supply.

- Long period of warming may cause a smell of rice or discoloration.

Please plug the power cord completely into the power socket.



Remember

To clean the product, wait until it cools down.

- The heated areas may cause a burn.

After cooking, wipe out the water remaining in the product.

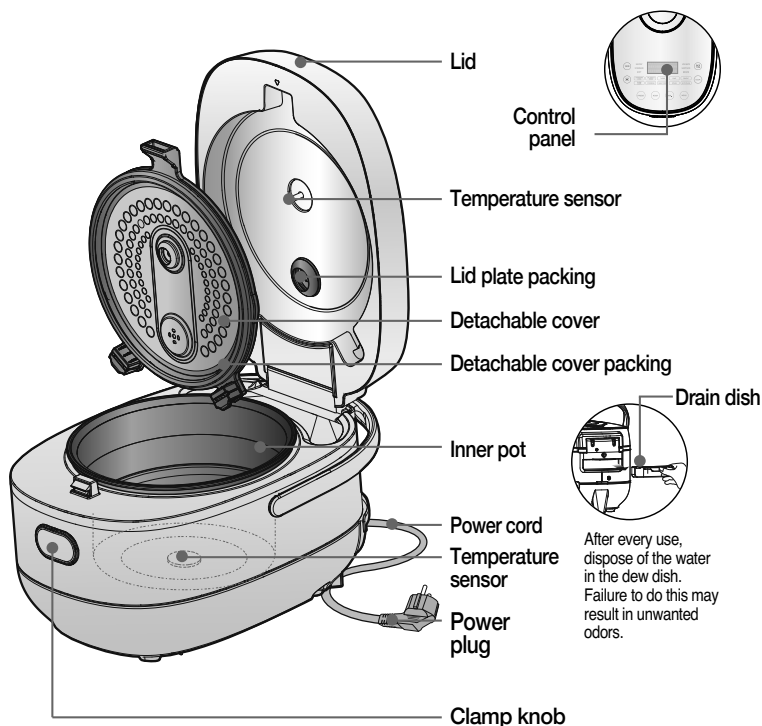
- The heated areas may cause a burn.
- Wipe out the water remaining in the tray of the product.

When you clean the product, wash the Inner Pot and the Detachable Cover with neutral detergent, and dry them. Wipe the product with a dry and clean cloth.

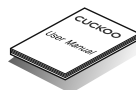
Be cautious when opening rice cooker immediately after cooking because steam and heat from the inside of the product can cause burns.

PART NAMES

Name of each part



Accessories



User manual



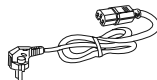
Spatula



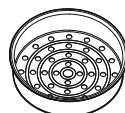
Soup Spoon



Measuring cup

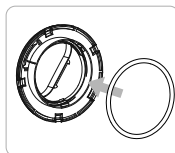


Power cord

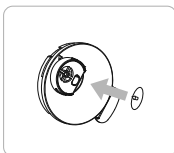


Steam tray

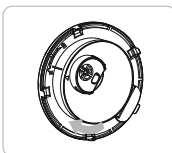
HOW TO ASSEMBLE THE STEAM CAP



1. Insert the rubber ring into the upper part of the steam cap as show above.



2. Insert the rubber ring into the bottom part of the steam cap as show above.



3. Align the "Open Lock" mark on the upper part of the steam cap with the arrow on the bottom part and turn it clockwise to lock.

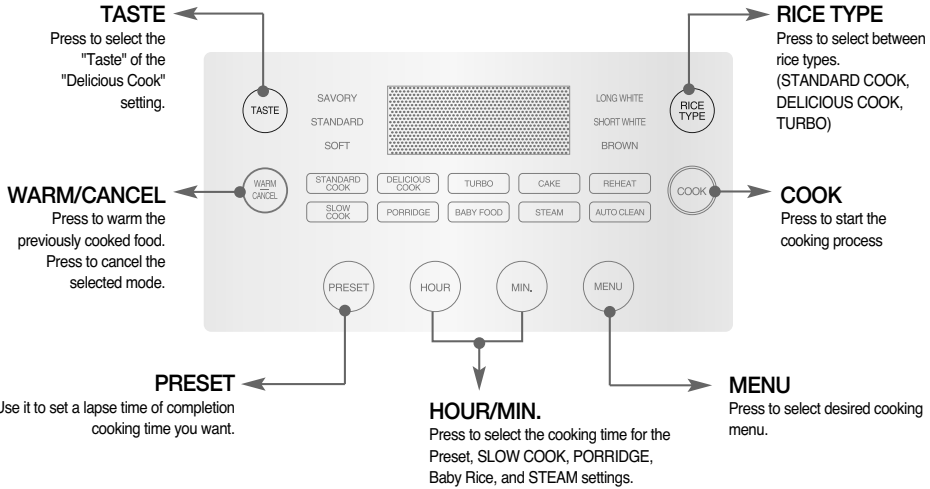


4. Assemble the soft steam cap as shown above.

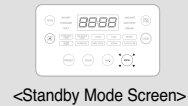
※ The position of the arrow on the steam cap-lower and the lock position on the steam cap-upper may not exactly match.

※ To separate it, follow the steps above in reverse order.

Panel Display



- ※ If the unit remains motionless after it has been plugged in, it is on standby until the screen turns on (see picture below).
(The standby screen may differ due to the user's previous settings)
- ※ If the Cancel button is pressed while selecting a setting, the unit will go into standby mode.
- ※ Press the buttons until you hear a buzzer sound. The design of this template may differ from the actual product.



Error Notifications

Error notifications may appear if product is not working properly.



Temperature sensor issue. (Consult the service center and dealer)



When the cooking mode has not finished for a long time.
(Contact our service center and dealer)

BEFORE COOKING RICE

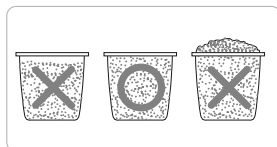
1 Clean the inner pot and remove any moisture.

- ▶ Clean the inner pot with a dishcloth.
- ▶ Using a rough sponge may cause damage to the surface of the inner pot.



2 Measure the rice correctly with a measuring cup.

- ▶ Recommended serving: 1 full cup of rice equals to one person.
(Example : 2 persons for 2 cups, 4 persons for 4 cups)



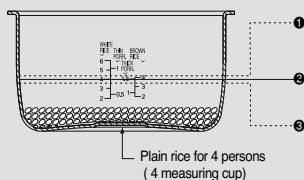
3 Clean the rice in a separate container until the water becomes clear.

4 Put rinsed rice into the inner pot.

5 Pour water into the inner pot until you reach the proper rice to water ratio.

- ▶ Place the inner pot on a flat surface and adjust the water amount to the water level line.
- ▶ The water level line is marked in the inner pot.
- ▶ Adjustment of water height
- STANDARD COOK, DELICIOUS COOK, TURBO :
 - ▶ Long rice, Short rice : Adjust water based on 'WHITE RICE' water level line. (Max.6 persons)
 - ▶ Brown rice : Adjust water based on 'BROWN RICE' water level line. (Max.4 persons)
- Thick Porridge : Adjust water level to the water scale for 'THICK PORR.'.
thick Porridge can be cooked to max 1.5 cups.
- Thin Porridge : Adjust water level to the water scale for 'THIN PORR.'.
thin Porridge can be cooked to max 1 cup.

- For 6 persons (1.08L) product



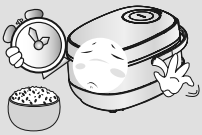
- 1 To cook sticky rice or for old rice :
Pour more water than the required water level
- 2 To cook rice for 4 people (4 measuring cups) :
Pour water up to water level 4.
- 3 When the rice is soaked sufficiently or to overcook rice:
Pour less water than the required water level
- 4 When the rice is overcooked or undercooked :
the cooking result can be varied due to the moisture content of rice (old rice) If the rice is overcooked or undercooked, please pour 1~10% more water into the pot before initiating cooking.

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

- Make sure the inner pot is completely inserted.
 - ▶ If there is any food material or objects at the bottom of the rice cooker, the pot will not work properly.

How to Cook Tastier Rice

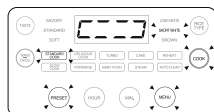
► Observe the following instructions for tasty rice:

Measure rice with a measuring cup. Pour water up to the correct water level using the lines of the inner pot.	• Pour the wanted amount of rice using a measuring cup (amount may vary depending on the cup) • Place the inner pot on a flat surface and pour to the correct water level line.	Your rice may be undercooked or overcooked depending on the amount of water that was added. 
Store rice correctly.	• Purchase rice in small quantities at a time to ensure freshness. • For dry, stale rice, it is recommended to add extra water (about a half water level line more). For dry, stale rice, it is recommended to add extra water (about a half water level line more).	If the rice is dry, add more water.
Reduce the duration of Timer Cooking	• For stale rice, avoid timer cooking if possible and add extra water (same as above).	Using Timer Cooking for over 10 hours with dried rice may cause it to be undercooked, burnt, or cooked unevenly.
Do not exceed 12 hours in "Warm" mode	• Exceeding 12 hours in "Warm" mode may decrease the quality of your rice. 	Exceeding 12 hours in the "Warm" mode may cause discoloration of the rice.
Keep your pressure cooker clean at all times	• Clean your pressure cooker frequently. Wipe all residue from the unit after every use.	Not cleaning your rice cooker can compromise the quality of your rice.

HOW TO START COOKING

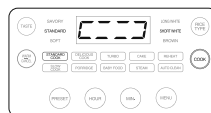
1 Press the MENU button to select your desired cooking mode.

- Whenever the MENU button is pressed, the cooking options will be highlighted in sequential order from STANDARD COOK, DELICIOUS COOK, TURBO, CAKE, REHEAT, SLOWCOOK, PORRIDGE, BABY FOOD, STEAM, AUTO CLEAN
- After having selected STANDARD COOK/DELICIOUS COOK/TURBO, choose between Long white, Short white, Brown by pressing the Rice button. (default setting is Short white)
- After having selected the DELICIOUS COOK Setting, select between Standard/Soft/Savory by pressing the Taste button. (default setting is Standard)



Example) Selection of Standard cook

2 Press the COOK button to start cooking.



Example) Selection of Standard cook

3 Steaming boiled rice (example : Standard cook)

- The remaining cook time is shown on the display from the steaming boiled rice process.
- The remaining time may vary depending on the menu.



4 Completion

- When the cooking is completed you will be notified by a beeping sound, then it will automatically start Warm mode.
- When the rice is done cooking, be sure to stir the rice.
- Do not press the CANCEL button while cooking. Unless an emergency occurs.
- While utilizing AUTO CLEAN, the device will automatically enter Standby Mode after cooking is completed.



Cooking Time by Menu

Menu	STANDARD COOK		DELICIOUS COOK		TURBO		CAKE	REHEAT	SLOW COOK	PORRIDGE	BABY FOOD	STEAM	AUTO CLEAN
	LONG WHITE, SHORT WHITE	BROWN	LONG WHITE, SHORT WHITE	BROWN	LONG WHITE, SHORT WHITE	BROWN							
Category													
COOKING QUANTITY	2-6 PERSONS	2-4 PERSONS	2-6 PERSONS	2-4 PERSONS	2-6 PERSONS	2-4 PERSONS	-	-	REFER TO PAGE 14	REFER TO PAGE 15	REFER TO PAGE 16	REFER TO PAGE 17	REFER TO PAGE 13
COOKING TIME	40-57 MIN.	53-70 MIN.	43-60 MIN.	60-77 MIN.	35-52 MIN.	50-65 MIN.	50 MIN.	MAX 30 MIN.					

- ▶ Be sure to clean your cooker thoroughly before cooking the following: SLOW COOK, BABY FOOD menu. (Clean the lid referring to Page 20)
- ▶ The cooking time may vary depending on which cooking mode is selected.

HOW TO START COOKING

Detailed Settings for each Cooking Option

STANDARD COOK	This setting is used to select rice type (Long white rice/Short white rice/Brown rice).	DELICIOUS COOK	This setting is used to select rice type (Long white rice/Short white rice/Brown rice) and taste (Standard/Soft/Savory).
TURBO	This setting is used to shorten the cooking time of different rice types (Long white rice/Short white rice/Brown rice).	CAKE	For CAKE.
REHEAT	This setting is used to heat rice that has already been cooked.	SLOW COOK	Soup, tea, and various other dishes can be made using the Low Heat Cooking menu.
PORRIDGE	For PORRIDGE.	BABY FOOD	For BABY FOOD.
STEAM	For steaming food. *Set time manually		

The Searing Effect

The rice may turn slightly yellow at the bottom. This is a completely normal phenomenon when cooking rice and does not mean the cooker is defective.

Note, this is more prevalent in the "Preset" mode compared to regular cooking options.

Use a dry cloth to clean inner pot.



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

After choosing AUTO CLEAN menu by pressing MENU button, and then press COOK button.

► Available setting time is 20-90 minutes. (default : 20 minutes.)

HOW TO USE SLOW COOK

How to Use and Preset SLOW COOK

1 Press the Menu button to select SLOW COOK.

- ▶ When SOUP is selected, the display indicates cooking time to be 4 hours.



2 Press the Hour, Min button to set the preset time.

- ▶ Available setting time is 1–6 hours.
- ▶ Hour button to change the hours as 4 → 5 → 6 → 1 → 2 → 3 → 4.
- ▶ Min button to change the minutes as 0 → 5 → 10 → ... → 55 → 0.

3 Press the Cook button.

- ▶ The cooking icon and the remaining cooking time are shown on the display.



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

1. After having selected SLOW COOK, press the Hour/Min button to select the cooking time.

2. Press the Preset button.

- ▶ The preset button will turn on when selecting the Preset function.

3. Press the Hour/Min button to set cooking time.

- ▶ The cooking will be completed at the time that it is set.
- ▶ The set time can be extended if necessary.

4. Press the COOK button.

- ▶ The preset button will turn on when the preset cooking has been set, and will turn off when cooking begins.

How to Use and Preset PORRIDGE

1 Press the Menu button to select PORRIDGE

- ▶ When PORRIDGE is selected, the display indicates cooking time to be 1 hour.



2 Press the Hour, Min button to set the preset time.

- ▶ Available setting time is 45–80 minutes.
- ▶ Hour button to change the minutes as 45 → 80 → 45.
- ▶ Min button to change the minutes as 45 → 50 → 55 → 60 → ... → 85 → 45.

3 Press the Cook button.

- ▶ The cooking icon and the remaining cooking time are shown on the display.



4 Use the preset time of PORRIDGE as following instruction.

1. After having selected PORRIDGE, press the Hour/Min button to select the cooking time.

2. Press the Preset button.
▶ The preset button will turn on when selecting the Preset function.

3. Press the Hour/Min button to set preset time.
▶ The cooking will be completed at the time that it is set.
▶ The set time can be extended if necessary.

4. Press the COOK button.
▶ The preset button will turn on when the preset cooking has been set, and will turn off when cooking begins.

HOW TO USE BABY FOOD

How to Use and Preset BABY FOOD

1 Press the Menu button to select BABY FOOD.

- ▶ When BABY FOOD is selected, the display indicates cooking time to be 2 hours.



2 Press the Hour, Min button to set the preset time.

- ▶ Available setting time is 2–4 hours.
- ▶ Hour button to change the hours as 2 → 3 → 4 → 2.
- ▶ Min button to change the minutes as 0 → 5 → 10 → ... → 55 → 0.

3 Press the Cook button.

- ▶ The cooking icon and the remaining cooking time are shown on the display.



4 Use the preset time of BABY FOOD as following instruction.

1. After having selected BABY FOOD, press the Hour/Min button to select the cooking time.

2. Press the Preset button.

- ▶ The preset button will turn on when selecting the Preset function.

3. Press the Hour/Min button to set preset time.

- ▶ The cooking will be completed at the time that it is set.
- ▶ The set time can be extended if necessary.

4. Press the COOK button.

- ▶ The preset button will turn on when the preset cooking has been set, and will turn off when cooking begins.

How to Use and Preset STEAM

1 Press the Menu button to select STEAM.

- ▶ When STEAM is selected, the display indicates cooking time to be 5 minutes.
- ▶ Pour 500mL-1L of water, insert the steamer into the unit, and place the ingredients onto the steamer.



2 Press the Hour, Min button to set the preset time.

- ▶ Available setting time is 5–60 minutes.
- ▶ □ Hour button to change the minutes as 5 → 60 → 5.
- ▶ Min button to change the minutes as 5 → 10 → 15 → ... → 60 → 5.

3 Press the Cook button.

- ▶ The cooking will begin after the water has been pre-heated.
- ▶ Once the STEAM COOK mode begins, the cooking icon and the remaining cooking time are shown on the display.



4 Use the preset time of STEAM as following instruction.

1. After having selected STEAM, press the Hour/Min button to select the cooking time.

2. Press the Preset button.
▶ The preset button will turn on when selecting the Preset function.

3. Press the Hour/Min button to set preset time.
▶ The cooking will be completed at the time that it is set.
▶ The set time can be extended if necessary.

4. Press the COOK button.
▶ The preset button will turn on when the preset cooking has been set, and will turn off when cooking begins.

How to preset timer for cooking

- ▶ Available Menus : STANDARD COOK, DELICIOUS COOK, AUTO CLEAN
- ▶ Please refer to pg. 14-17 for the SLOW COOK, PORRIDGE, BABY FOOD, and STEAM preset functions.



► The preset button will turn on when selecting the Preset function.

ex) When the preset time is set to 2h on the Standard Cook Menu

► The longest available preset time is 24h.



► Cooking is completed at the set time.
(There may be a slight time difference depending on the amount of contents and the conditions of use.)

Precautions for 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.

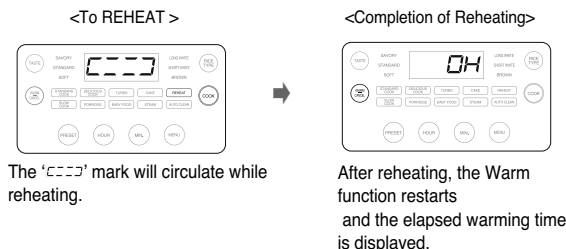
► Press Warm/Cancel button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time.

Possible time setting for each menu							
MENU CATEGORY	STANDARD COOK	DELICIOUS COOK	AUTO CLEAM	SLOW COOK	PORRIDGE	BABY FOOD	STEAM
PRESET TIME	60MIN.-24HOURS	60MIN.-24HOURS	60MIN-24HOURS	COOKING TIME- 24HOURS	COOKING TIME- 24HOURS	COOKING TIME- 24HOURS	COOKING TIME+ PRE-HEATING TIME -24HOURS

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

- ▶ To warm rice that has already been cooked, select the REHEAT setting using the Menu button. Your rice will be ready in Max 30 minutes.



- ▶ The frequent use of the REHEAT menu 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 Menu button to select REHEAT to keep the rice warm.

Keep Warm Precautions

It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking.

(For a small quantity of rice, pile the rice in the center area of the inner pot to keep warm)

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

Do not mix too small quantity of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may develop an odor.

(Use a microwave oven for the cold rice.)

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

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

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

HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

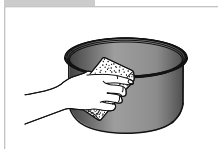
- Clean your product periodically to maintain upkeep of the rice cooker.

(Make sure your product is unplugged when cleaning your product)

Wipe the main body and the lid with a dry dishcloth. Do not use any commercial cleaners.

※ When cleaning inner pot, do not use sharp cutlery(fork, spoon etc.) in the pot (It may damage the inner pot coating).

Inner Pot



Wipe off all remaining food material and moisture from all areas of the outer and inner pot.

*Using a rough sponge, brush or abrasive material may result in damaging the inner pot. Use dish soap with a soft sponge for optimal cleaning.

Inner Lid



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

Main Unit



The inner lid, wipe the lid with a dry dishcloth.

※Caution when cleaning inner pot
The rice water generated while cooking is designed to be collected in the dew dish.
After cooking, clean it with a dry cloth.

Inner Body

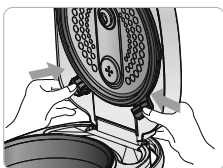


If any material sticks to the temperature detector inside of the inner body, remove it and avoid damaging the metal plate.

Wipe food material or moisture from the thermal plate.

How to Detach/Attach Detachable cover

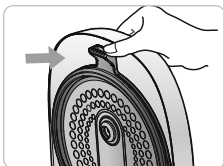
1 How to detach detachable cover



► Gently pull the detachable cover towards you by grabbing the tabs at the bottom of the lid.

※ Do not hold the packing of the detachable cover and pull it.

2 How to attach detachable cover



► Gently insert the protrusion of the detachable cover into the lid of your rice cooker.



► Simply push the cover into the lid until the cover snaps into place.

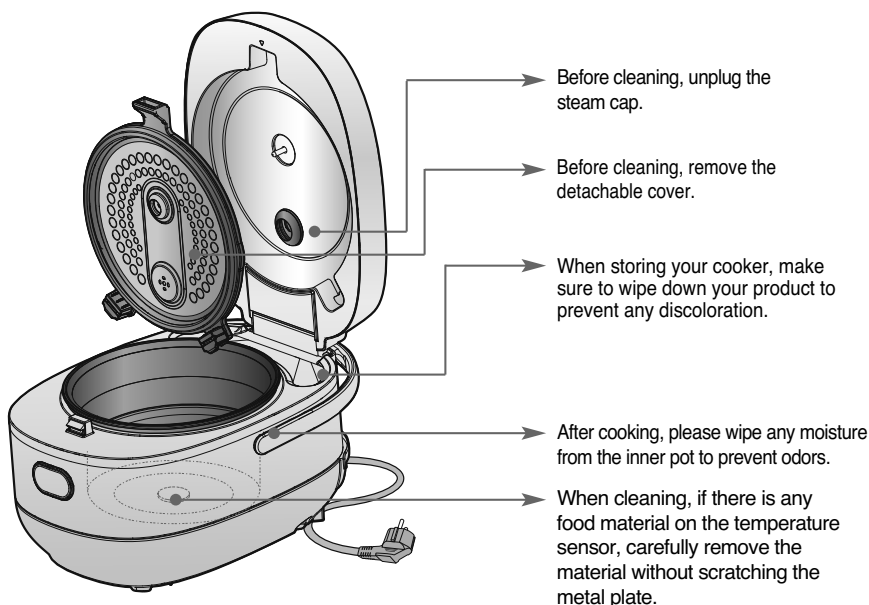
※ CAUTION: If you attach the detachable cover in the opposite direction, it may cause damage to your rice cooker.

HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

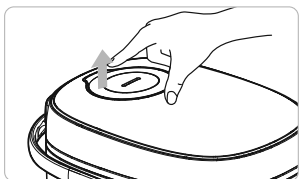
Maintaining Your Rice Cooker

The inner pot contains a non-stick fluorocarbon coating in order to prevent rice from sticking to the pot.

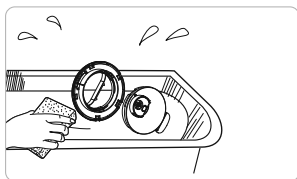
- Only use the Rice paddle inside the inner pot.
- Do not use any metal utensils or dishware in the product.
- Do not use any commercial cleaner.
- If you have used seasoning inside the inner pot, wash the product immediately after use.
- Some stains may remain during use, but this does not affect the cleanliness.



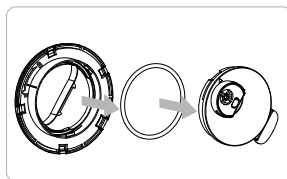
The Steam Cap



1. The steam cap should be cleaned after every use. Remove the steam cap by simply pulling it off from the lid.



2. Separate the steam cap and soak them in lukewarm water. Wash with a sponge or a soft cloth.



3. Assemble the steam cap parts together until there is a clicking sound.

안전상의 경고

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

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

경고 (금지)

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

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

사용 중 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

- 화상의 우려가 있습니다. 취사 중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품 내 배기구벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 고객센터로 문의 하십시오.

싱크대, 욕목탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품이 물이 들어 갔을 경우에는 고객센터로 꼭 문의하십시오.

취사나 요리가 진행 중에 있을 때, 두껍을 열지 마십시오.

- 밥이 끓거나 뜬이 진행 중일 때 두껍을 열면 증기에 의한 화상의 원인이 됩니다.
- 취사 후 두껍을 열 때 증기에 의한 화상의 위험이 있으므로 주의를 요합니다.

반드시 정격 15A 이상의 접지단자가 있는 교류 120V 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 15A 이상의 것을 사용하여 주십시오.

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

변형된 내습이나 전용 내습이 아닌 것은 사용하지 마십시오.

- 내습이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내습을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 고객센터로 문의 하십시오.

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

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

내습 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내습이 없는 상태에서 썰이나 물을 넣지 마십시오.
- 썰이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 고객센터로 문의하십시오.

증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.

- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

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

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

제품을 싱크대에 넣고 담거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- 전기누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품물이 들어간 경우는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객센터로 문의하십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스(가) 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오, 수리 및 고장 상담은 고객센터로 문의하십시오.

증기구나 제품 내부에 금속 막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오 (특히, 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

전원플러그를 반복하여 찼다 뗐다 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 있습니다.

흙 · 배기구 또는 틈 사이에 바늘, 금속물 등 이물질이 들어갔거나 막히지 않도록 하십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

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

경고

(지시)

샐통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 걸려서 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
- 취사 또는 요리 중 증기가 배출될 때 샐통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

제품 사용시 반드시 분리형 커버를 부착한 후 사용하십시오.

- 분리형 커버 없이 사용시 감전, 화재 증기누설 및 제품고장의 원인이 됩니다.

온도감지기, 밥솥 내부 및 열판 또는 내솥 바깥부위의 이물질 (밥알, 기타음식물 등은 반드시 제거 후 사용하십시오.

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

뚜껑을 여닫을 때 손을 다치지 않도록 주의 하십시오.

- 뚜껑을 열어 놓은 상태로 방치하지 마십시오, 사고의 원인이 됩니다.

전원코드 위에 무거운 물건을 올려놓거나 코드가 제품 바닥에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

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

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

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

주의

(금지)

취사,보온 지정된 메뉴 이외의 물끓임, 식해, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다룬용도로 사용하지 마십시오.

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기나면 즉시 전원플러그를 뽑고 고객센터로 문의해 주십시오.

120V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 220V 전원에서 승압용 트랜스를 120V로 감압해서 사용하지 마십시오.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.
- 제품에 유리하게 힘을 가하거나 떨어뜨리지 마십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

한밤 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(팥밥, 혼식, 크로켓, 그라탱 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.

주걱을 넣은 채 보온하지 마십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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

사용 중이거나 사용직후는 내솥 및 내부, 내솥케이스, 열판 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의한 화상을 입을 수 있습니다.

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

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

벽 및 가구 가까이에서 사용하지 마십시오, 증기 또는 열로 인해 벽 및 가구를 손상 시키고, 변색 및 변형의 원인이 됩니다.

- 수납 캐비닛 등에서 사용할 때에는 안에 증기가 스며들지 않도록 해 주십시오.

주의

지시

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 찜 요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어 들 수도 있습니다.
- 20쪽을 참조하여 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡고 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

보온 중에는 반드시 뚜껑을 닫고 전원을 접속하여 주십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

청소는 제품을 식힌 후에 하십시오.

- 고온부에 접촉되어 화상의 원인이 됩니다.

취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

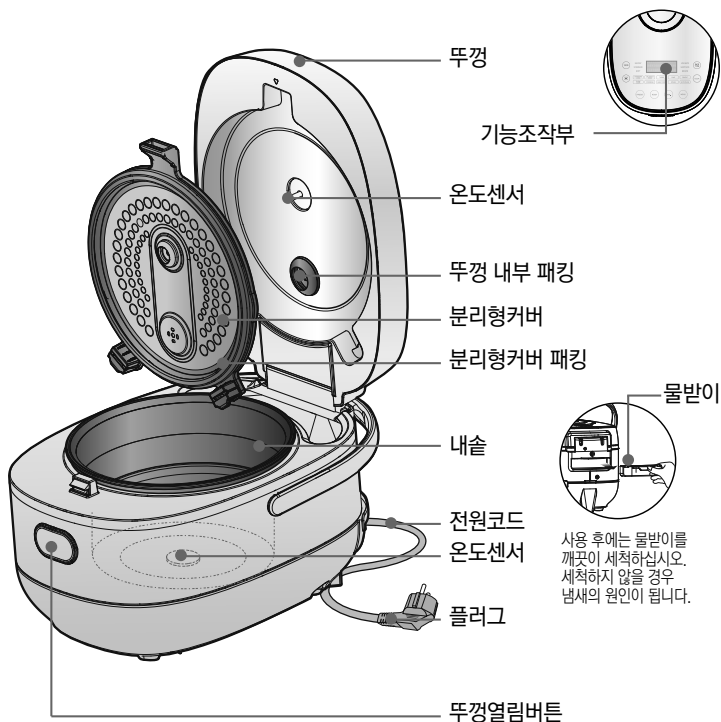
제품을 청소할 때는 내솥과 분리형 커버는 중성세제로 씻은 후 잘 건조 시키시고 본체는 물기가 없는 깨끗한 천으로 닦아서 말려주십시오.

취사 직후, 제품 내부의 증기 및 고열로 인한 화상의 우려가 있으므로 주의를 요합니다.

전원커넥터는 제품 플러그 끝까지 꽂아 주십시오.

각 부분의 이름

각 부분의 이름



부속품



사용설명서



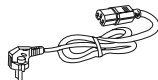
주걱



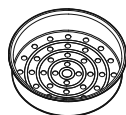
국자



계량컵

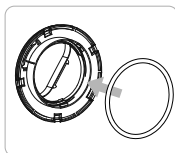


전원코드

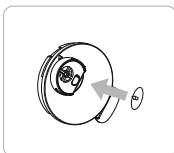


찜판

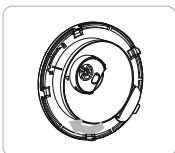
스팀캡 조립 방법



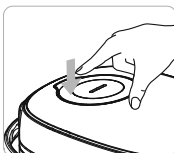
1. 그림과 같이 상측 Steam cap에 고무 패킹을 삽입 하십시오.



2. 그림과 같이 Steam cap 하부에 원형 고무 패킹을 삽입 하십시오.



3. 스팀캡 상단의 "열림" 표시를 하단의 화살표에 맞추어 끼우고 시계 방향으로 돌려 잠금니다.



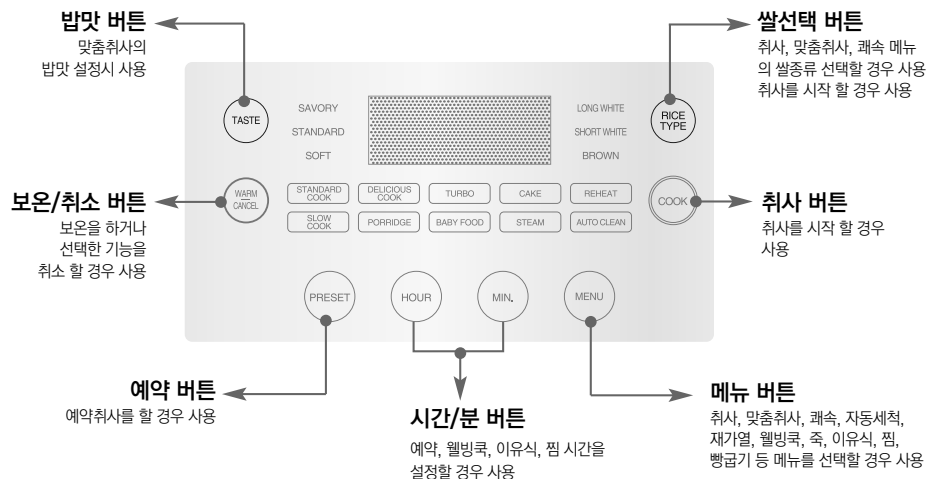
4. 그림과 같이 스팀 캡을 뚜껑 상단에 끼워 조립 하십시오.

※ 스팀캡 하부의 화살표 위치와 스팀캡 상부의 잠금 위치가 정확히 일치하지 않을 수 있습니다.

※ 분리는 위 순서와 역순으로 하시면 됩니다.

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할



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



〈대기 상태 화면〉

기능 표시부의 이상점검 기능

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



온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.



제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량부족 등) 장시간 밥이
완료되지 않을때 나타납니다.



취사 전 준비사항

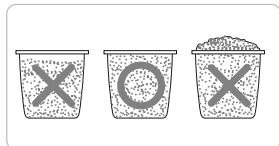
❶ 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.



❷ 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

- ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
(예 : 2인분일 경우 → 2컵, 4인분일 경우 → 4컵)



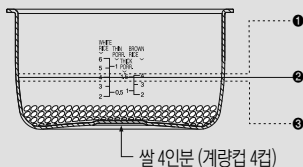
❸ 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

❹ 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

❺ 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
(물의 양이 많은 경우 취사도중 증기배출구로 밥물이 넘치거나, 거품 오름이 발생할 수 있습니다.)
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이 조절에 대하여
 - 취사, 맞춤취사, 쾌속 : 장립미, 한국쌀의 경우 "WHITE RICE" 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. (최대 6인분까지 취사 가능합니다.)
현미 의 경우 "BROWN RICE" 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. (최대 4인분까지 취사 가능합니다.)
 - 된죽 : "THICK PORR." 물눈금 기준으로 맞춥니다.
된죽은 최대 1.5컵까지 취사 가능합니다.
 - 묽은죽 : "THIN PORR." 물눈금 기준으로 맞춥니다.
묽은죽은 최대 1컵까지 취사 가능합니다.

● 6인분 (1.08L) 제품



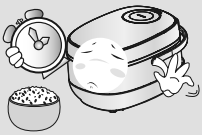
- ❶ 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- ❷ 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4컵) 내솥의 '백미' 눈금 4에 물을 맞춥니다.
- ❸ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- ❹ 밥이 설익거나 고들한 경우 : 쌀의 품종 차이 또는 함수율(묵은쌀)차이로 발생합니다. 이 경우는 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오

❻ 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

- ▶ 내솥을 넣을 때 본체에 완전히 들어가도록 주의하여 넣습니다.
- ▶ 내솥의 바닥면에 쌀 등의 이물질이 붙어 있으면 취사가 잘 되지 않거나 고장의 우려가 있습니다.

밥솥으로 맛있는 밥 짓기

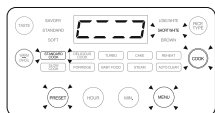
맛있는 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

쌀은 계량컵으로! 물은 내솔노금 으로 정확히!	• 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솔을 평평한 곳에 놓고 내솔의 물(水) 높이에 맞춥니다.	쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될수가 있습니다. 
쌀은 보관 방법이 중요!	• 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀이 개봉한지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반노금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다.	쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.
예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!	• 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반노금 정도 더 넣고 취사합니다.	10시간 이상 예약취사하거나 말라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 증밥이 될 수도 있습니다.
보온시간은 짧을 수록 좋습니다!	• 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.
제품은 깨끗하게!	• 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아주십시오.	청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.

취사는 이렇게 하십시오

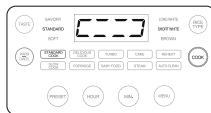
1 메뉴 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

- 메뉴 버튼을 누를 때 마다 취사→맞춤취사→쾌속→팽창가→재가열→웰빙국→죽→이유식→찜→자동세척순으로 반복선택됩니다.
- 취사, 맞춤취사, 쾌속의 경우 쌀선택 버튼을 눌러 장립미, 한국쌀, 현미 선택이 가능합니다.
(초기 설정은 한국쌀임.)
- 맞춤취사의 경우 밥맛 버튼을 눌러 찰진밥, 부드러운밥, 구수한밥 선택이 가능합니다. (초기 설정은 찰진밥임.)



예) 취사를 선택할 경우

2 취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.



예) 취사를 선택할 경우

3 뜸들이기 (예 : 취사)

- 뜸 진행부터는 표시부에 남은 시간을 표시합니다.
- 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.



4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완료음이 울리면 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.
섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오.
취사가 취소됩니다.
- 자동세척의 경우 요리 완료시 대기상태로 전환됩니다.



메뉴별 취사시간

Menu Category	취사		맞춤취사		쾌속		팽창가	재가열	웰빙국	죽	이유식	찜	자동세척
	장립미, 한국쌀	현미	장립미, 한국쌀	현미	장립미, 한국쌀	현미							
취사량	2인분~ 6인분	2인분~ 4인분	2인분~ 6인분	2인분~ 4인분	2인분~ 6인분	2인분~ 4인분	-	-	14쪽을 참조하여 주십시오	15쪽을 참조하여 주십시오	16쪽을 참조하여 주십시오	17쪽을 참조하여 주십시오	29쪽을 참조하여 주십시오
취사 시간	약 40분~ 약 57분	약 53분~ 약 70분	약 43분~ 약 60분	약 60분~ 약 77분	약 35분~ 약 52분	약 50분~ 약 66분	약 50분	최대 30분					

- ▶ 웰빙국, 이유식 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
(20쪽을 참조하여 분리형 커버 및 두껍부위를 깨끗하게 닦아낸 후 사용하여 주십시오.)
- ▶ 메뉴별 취사시간은 제품 사용시의 전압, 물량, 수온 등에 따라 차이가 날 수 있습니다.

취사메뉴 사용법

취사	쌀종류(장립미, 한국쌀, 현미)를 선택하여 취반 할 때 사용합니다.	맞춤취사	쌀종류(장립미, 한국쌀, 현미)과 쌀 맛 (찰진밥, 부드러운밥, 구수한밥)를 선택하여 할 때 사용합니다.
쾌속	쌀종류(장립미, 한국쌀, 현미)를 선택하여 취반시간을 단축 할 때 사용합니다.	뽕급기	뽕급기를 할 때 사용합니다.
재가열	취사 완료된 밥을 재가열 할 때 사용합니다	웰빙국	저온 조리가능으로 스프, 건강차 등의 요리가 가능합니다.
죽	죽을 끓이는 기능입니다.	이유식	여러가지 이유식 요리가 가능합니다.
찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.		

멜라노이징(미세 밥 눌름) 현상

이 밥들은 밥의 밑면에 얇은 두런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 “예약취사”와 같이 쌀알이 오랜시간 침전되면 내출 바닥에 미세 전분이 가라앉아 “일반 취사”보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

자동세척은 이렇게 하십시오.



내솜에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 주십시오.
메뉴버튼으로 "자동세척"메뉴를 선택한 후 취사 버튼을 눌러 주십시오.
▶ 설정 가능 시간은 20~90분입니다. (기본값 : 20분)

Cảnh báo an toàn

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

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

 Cảnh báo	 Cấm
Khi dây cầm hoặc phích cắm bị vỡ, hỏng hoặc ổ cắm không chắc, cần liên hệ với trung tâm bảo hành. • Khi sử dụng sản phẩm, có thể xảy ra một số tai nạn nếu dây cầm bị hở hoặc đứt do thiếu chú ý. Cần thường xuyên kiểm tra trạng thái của dây cầm, phích cắm và ổ cắm. • Trong trường hợp dây cầm, phích cắm bị vỡ, hoặc đứt, cần mang đến công ty sản xuất, đại lý hoặc kỹ thuật viên được chứng nhận để đổi mới, tránh trường hợp nguy hiểm có thể xảy ra. • Cần đến trung tâm bảo hành được chỉ định để tiến hành sửa chữa.	Không sử dụng sản phẩm khi không có lòng nôi. • Có thể gây nguy hiểm điện giật hoặc hư hỏng sản phẩm. • Không cho gạo hay nước vào bên trong khi không có lòng nôi. • Khi có gạo hoặc nước rơi vào linh kiện khác trong nôi, chú ý không lật nôi hoặc tắc nôi, cần đem đến trung tâm bảo hành để được tư vấn.
Không để tay hay đưa mặt gần van áp suất và lỗ thoát hơi nước khi nôi đang hoạt động • Có thể gây bỏng: Khi nôi đang hoạt động, hơi nước thoát ra rất nóng, tránh để tay hoặc đưa mặt gần nôi. • Không để dây cầm điện gần nơi có các vật nóng, có thể gây ra hiện tượng cháy, chảy dầu ở cắm. Thường xuyên kiểm tra tình trạng dây cầm.	Không sử dụng sản phẩm khi lỗ thoát hơi nước hoặc van áp suất bị bịt kín bởi các vật dụng như khăn lau, vải trang trí hay các vật dụng khác được đặt lên trên. • Có thể gây hiện tượng biến dạng, thay đổi màu sắc hoặc hư hỏng sản phẩm.
Không rắc hoặc cho các chất hóa học, thuốc sát trùng vào nôi. • Có thể gây hỏa hoạn. • Khi có gián hoặc các con trùng khác xâm nhập vào nôi, cần hút từ trung tâm bảo hành.	Không buộc, cuộn, kéo quá mức dây cầm. • Có thể gây hư hỏng, giật điện hoặc cháy nổ. Thường xuyên kiểm tra tình trạng dây điện.
Không sử dụng sản phẩm tại những khu vực có khả năng làm ướt sản phẩm như nhà tắm, bồn rửa bát. • Có thể gây hiện tượng rò điện hoặc giật điện. • Khi có nước xâm nhập vào trong sản phẩm, cần thông báo với trung tâm bảo hành.	Cần lau sạch các chất bẩn bám vào phích cắm bằng giẻ khô. • Có thể gây hỏa hoạn. Cần kiểm tra kỹ trạng thái phích cắm.
Khi nôi đang trong chu trình hoạt động, tuyệt đối không mở nắp nôi. • Có thể gây thương tích do hơi nước thoát ra nếu mở nắp nôi trong lúc gạo đang được nấu hoặc cơm đang được ủ nhiệt • Cần chú ý khi mở nắp sau khi cơm đã chín, hơi nước thoát ra có thể gây thương tích.	Không tự ý nối dây hoặc dùng các biện pháp thủ công làm dài dây. • Có thể gây nguy hiểm điện giật hoặc cháy nổ
Chú ý chỉ dùng điện có cường độ dòng điện 15A trở lên và hiệu điện thế 220V, không cắm nhiều phích cắm tại ổ điện. • Khi sử dụng nhiều sản phẩm hoặc các thiết bị điện cùng một chỗ có thể gây ra tai nạn cháy nổ, chập điện, cần thường xuyên kiểm tra tình trạng của ổ cắm. • Trong trường hợp phích cắm dính đi vật hoặc hơi nước, cần lau sạch trước khi sử dụng. • Trong trường hợp sử dụng ổ cắm chuyển, lưu ý cường độ dòng điện tại ổ cắm chuyển phải đạt 15A trở lên.	Không dùng dây cầm để lôi hoặc kéo để di chuyển sản phẩm • Có thể xảy ra tai nạn cháy nổ do hiện tượng đoản mạch.
Không sử dụng sản phẩm tại nơi có nhiều bụi hoặc hơi nước chứa các chất hóa học. • Không sử dụng những vật dụng có gas có tính năng gia nhiệt hoặc các chất dễ gây cháy nổ gần sản phẩm. • Có thể là nguyên nhân gây nổ hoặc hỏa hoạn.	Không để sản phẩm vào bồn rửa bát để vệ sinh hoặc đổ nước vào bên trong sản phẩm. • Có thể gây rò rỉ nước rò điện, giật điện hoặc hỏa hoạn. • Nếu sản phẩm bị nước vào, cần rút phích cắm, ngừng sử dụng và mang đến trung tâm bảo hành.
Không sử dụng lòng nôi đã bị biến dạng hoặc không phải lòng nôi chuyên dụng. • Có thể xảy ra nguy hiểm cháy nổ khi nhiệt độ lòng nôi quá cao. • Khi đánh rơi lòng nôi hoặc làm biến dạng lòng nôi, cần đến tư vấn tại trung tâm bảo hành.	Không tự ý tháo lắp sản phẩm • Có thể gây ra tai nạn cháy nổ và giật điện • Chỉ để các nhân viên của trung tâm bảo hành tháo lắp sửa chữa sản phẩm. • Cần đến trung tâm bảo hành để được tư vấn sửa chữa.
Tránh để sản phẩm ở nơi có ánh sáng trực tiếp, gần bếp gas, bật lửa, các vật truyền nhiệt, vv. • Đồ có thể là nguyên nhân gây ra rò điện, giật điện, biến dạng, thay đổi màu sắc và các tai nạn cháy nổ. • Không để dây cầm điện gần nơi có các vật nóng, có thể gây ra hiện tượng cháy, chảy dầu ở cắm. Thường xuyên kiểm tra tình trạng dây cầm.	Không cho bất kì vật kim loại hay đi vật vào lỗ thoát hơi nước hay vào bên trong nôi. (Chú ý trẻ em) • Có thể gây ra tai nạn cháy nổ và giật điện.
	Không để trẻ em một mình sử dụng nôi, để nôi xa tầm tay trẻ em. • Có thể gây ra tai nạn cháy nổ và giật điện.
	Không lặp lại thao tác cắm rồi rút phích cắm điện ra liên tục. • Có thể bị bỏng hoặc giật điện.
	Không cho các vật như kim, dụng cụ vệ sinh, vật kim loại và các đi vật khác vào ổ linh kiện hoặc các lỗ hút, thoát khí của nôi. • Có thể gây hiện tượng giật điện hoặc hỏa hoạn.
	Cần chú ý phích cắm và dây cầm không bị hở, đứt do động vật cắn hoặc cọ vào các vật sắc nhọn. • Những lỗi hỏng v.v do va đập có thể là nguyên nhân gây giật điện, cháy nổ.v.v. • Cần thường xuyên kiểm tra dây điện, nguồn điện và trạng thái phích cắm.

Cảnh báo an toàn



Cảnh báo



Đề nghị

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

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

Chỉ sử dụng khi nắp trong của nồi đã được lắp vào hoàn chỉnh.

- Nếu sử dụng mà không có nắp trong, có thể gây ra hiện tượng điện giật, hỏa hoạn, xì hơi, và hỏng nồi.

Chú ý không để tay bị thương tích khi đóng/mở nồi

- Cần thận khi nồi đang mở nắp, có thể gây tai nạn.

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

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

Chú ý không đặt vật nặng đè lên dây điện và đặt nơi dễ tràn dáy.

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

Lau khô tay khi cầm hoặc rút phích cắm.

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



Chú ý



Cấm

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

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

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

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

- Có thể gây ra hiện tượng giật điện, cháy nổ.
- Sản phẩm không hoạt động bình thường.

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

- Có thể gây ra các vấn đề về hư hại cho sản phẩm hoặc phát sinh các tình huống nguy hiểm.
- Không dùng sức để ép hoặc làm rơi sản phẩm

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

- Có thể gây ra các vấn đề về hư hại cho sản phẩm hoặc phát sinh các tình huống nguy hiểm.
- Không dùng sức để ép hoặc làm rơi sản phẩm

Trừ cơm trắng, các loại thực phẩm khác như cơm đậu, cơm ngũ cốc, khoai, gratin vv dễ bị biến chất nên không nên dùng chức năng giữ ấm.

Không giữ ấm cơm khi và xới cơm còn để trong nồi.

- Là nguyên nhân khiến cơm biến màu hoặc có mùi.

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

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

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

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

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

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

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

- Có thể gây biến dạng lòng nồi hoặc bong lớp chống dính dẫn đến hư hại sản phẩm.

Có thể làm bong lớp chống dính của lòng nồi.

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

Không sử dụng sản phẩm gần tường hoặc đồ nội thất, do hơi nước hoặc nhiệt thoát ra trong quá trình nấu có thể gây hư hại, biến màu hay biến dạng tường và các đồ nội thất.

- Lưu ý không để hơi nước thoát ra thấm vào ngăn, vách nơi đặt nồi.



Chú ý



Đề nghị

Lưu ý dọn dẹp vệ sinh sau khi nấu

- Nếu sử dụng tính năng nấu cơm hoặc làm ấm cơm ngay sau khi nấu món hấp thì cơm có thể bị ẩm mùi.
- Tham khảo trang 20 về cách vệ sinh nồi trước khi sử dụng.

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

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

Trong khi nấu, lưu ý cần phải đóng nắp nồi trước khi cắm điện.

- Có thể gây mùi cơm hoặc khiến cơm thay đổi màu sắc.

Chỉ vệ sinh sau khi nồi đã nguội.

- Do tiếp xúc với các bộ phận đang tỏa nhiệt cao có thể gây thương tích.

Sau khi nấu cơm xong cần lau sạch nước dính trong nồi.

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

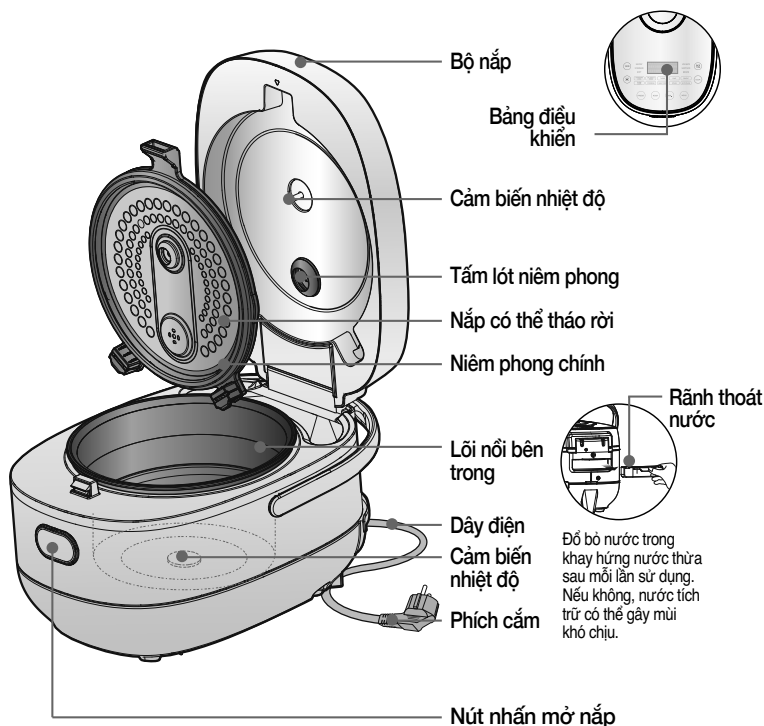
Khi vệ sinh nồi, rửa lòng nồi và nắp trong nồi bằng nước rửa bát trung tính rồi để khô, lau nồi bằng khăn sạch và khô rồi để khô.

Ngay sau khi nấu, lưu ý tránh bị thương do hơi nước và nhiệt độ cao trong nồi.

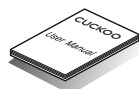
Cuộn hết phần dây điện vào trong đáy nồi.

Tên các bộ phận

Tên các bộ phận



Phụ kiện



Hướng dẫn sử dụng



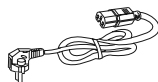
Muôi xới cơm



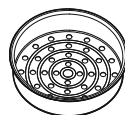
Thìa súp



Cốc đo

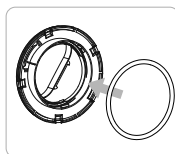


Dây điện

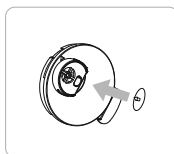


Khay hấp

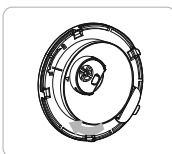
Cách lắp ráp nắp hơi



1. Lắp vòng cao su vào phần trên của nắp thoát hơi như hình trên.



2. Lắp vòng cao su vào phần dưới cùng của nắp thoát hơi như hình trên.



3. Căn chỉnh dấu "Mở Khóa" ở phần trên của nắp thoát hơi với mũi tên ở phần dưới cùng và xoay theo chiều kim đồng hồ để khóa.



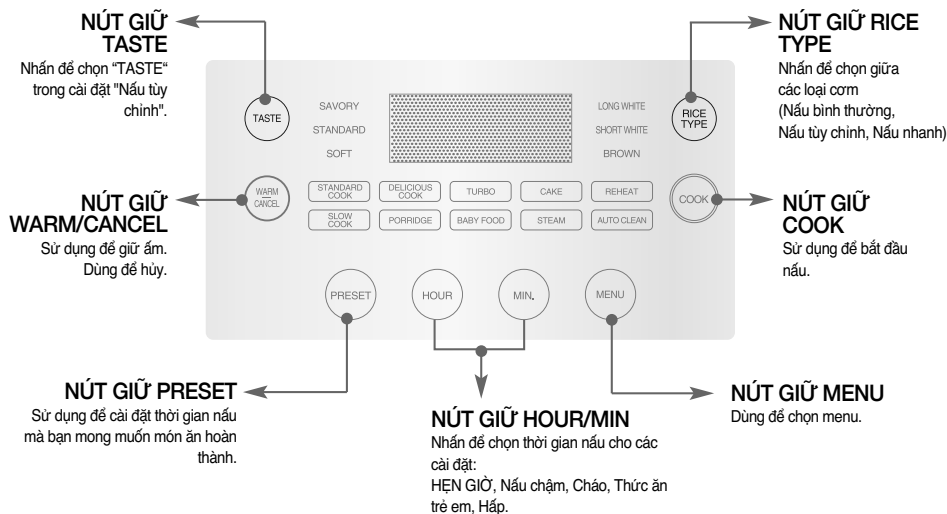
4. Lắp ráp nắp thoát hơi như hình trên.

* Vị trí của mũi tên trên nắp hơi phía dưới và vị trí khóa của nắp hơi phía trên có thể không trùng khớp chính xác.

* Để tách nó ra, hãy làm theo các bước ở trên theo thứ tự ngược lại.

Tên và vai trò của các bộ phận chức năng/ Chức năng kiểm tra bất thường của bộ phận hiển thị chức năng

Tên và vai trò của các bộ phận chức năng



* Khi cảm phích nhưng sản phẩm không vận hành, trạng thái màn hình được hiển thị như trong hình.

(Menu và màn hình chờ, có/không có âm thanh tùy thuộc vào cài đặt của người dùng.)

* Nếu nhấn nút Hủy trong khi chức năng đang hoạt động, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.

* Nhấn nút cho đến khi nghe thấy âm Buzzer, thiết kế của bảng tên này có thể khác với thực tế.



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

Khi sử dụng sản phẩm không đúng cách hoặc sản phẩm phát sinh bất thường, sẽ có các hiển thị cảnh báo như hướng dẫn dưới đây



Hiển thị báo bất thường ở cảm biến nhiệt độ.



Đây là biểu tượng hiển thị khi sản phẩm xuất hiện lỗi (bị ngắt điện nguồn nóng, thiếu nhiệt độ, vv) khiến cho quá trình nấu không hoàn thành sau một thời gian dài.

Chuẩn bị trước khi nấu

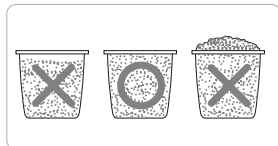
1 Rửa sạch lõi nồi và lau sạch nước

- ▶ Dùng giẻ mềm để rửa lòng nồi
- ▶ Nếu dùng giẻ cứng để rửa có thể gây bong lớp chống dính bên trong.



2 Dùng cốc định lượng để đo đủ lượng gạo cần thiết ra một vật chứa khác, theo số người ăn

- ▶ Một cốc đo gạo vừa đủ đầy đến miệng cốc thì được tính là một phần ăn.
(Ví dụ: 2 phần ăn đo 2 cốc, 4 phần ăn đo 4 cốc)



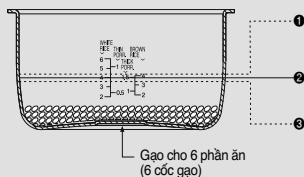
3 Dùng vật dụng khác không phải lòng nồi để vo gạo cho đến khi nước trong.

4 Đổ vào nồi gạo sau khi đã được vo sạch.

5 Điều chỉnh lượng nước nấu tùy vào từng thực đơn.

- ▶ Đặt lòng nồi trên một mặt bằng phẳng, đo lượng nước phù hợp dựa theo vạch được đánh dấu trên thành lòng nồi. (Nếu cho nhiều nước, trong quá trình nấu nước cơm có thể tràn lên theo đường thoát hơi nước, hoặc cơm có hiện tượng sùi bọt)
- ▶ Vạch trên thành lòng nồi dùng để đo lượng gạo và lượng nước
- ▶ Về cách điều chỉnh lượng nước
 - Nấu bình thường, Nấu tùy chỉnh, Nấu nhanh :
Gạo trắng, Gạo Nhật (Sushi) : Dùng lượng nước theo chế độ "WHITE RICE".
(Nó có thể nấu tối đa 6 phần ăn.)
 - Gạo lứt : Dùng lượng nước theo chế độ "BROWN RICE". (Nó có thể nấu tối đa 4 phần ăn.)
 - Cháo đặc: Điều chỉnh mức nước tới mức đo cho "THICK PORR."
Cháo đặc có thể nấu nhiều nhất cho 1.5 phần ăn
 - Cháo loãng: Điều chỉnh mức nước tới mức đo cho "THIN PORR."
Cháo loãng có thể nấu cho nhiều nhất 1 phần ăn

• 6 phần ăn (1.08L)



- ❶ Khi nấu gạo cũ hoặc muốn ăn cơm ướt có thể cho lượng nước nhiều hơn so với lượng tiêu chuẩn.
- ❷ Nếu nấu cơm cho 6 phần ăn (6 cốc gạo) thì đổ nước đến vạch số 6 phần "cơm trắng"
- ❸ Khi nấu gạo mới hoặc muốn nấu cơm khô, có thể đổ ít nước hơn so với lượng tiêu chuẩn.
- ❹ Trường hợp cơm chưa chín hẳn hoặc không đều:
Xảy ra khi chất lượng gạo hoặc hàm lượng nước trong gạo (gạo mục) có sự chênh lệch. Trong trường hợp này hãy thêm từ 1 ~ 10% lượng nước để nấu

6 Đặt lòng nồi vào bên trong thân nồi và đóng nắp.

Chú ý cho hoàn toàn lòng nồi vào bên trong thân nồi.

- ▶ Lưu ý nếu đáy lòng nồi dính gạo hoặc các dị vật khác có thể gây ảnh hưởng đến chu trình nấu cơm của nồi.

How to Cook Tastier Rice

► Muốn nấu cơm ngon, hãy nhớ những chỉ dẫn sau.

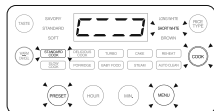
Phải đong gạo theo cốc! Phải lấy nước chính xác theo vạch nước bên trong lòng nồi!	• Nên đong gạo bằng cốc định lượng để đong được lượng gạo chính xác. (Cốc đong gạo có thể có kích cỡ khác nhau tùy theo từng dòng sản phẩm được bán trên thị trường.) • Khi cho nước, cần để ruột nồi ở nơi bằng phẳng để căn và cho nước đến vạch trong lòng nồi.	Nếu lượng gạo và nước không phù hợp, cơm sẽ có thể bị cứng, không chín đều hoặc bị nhão. 
Những lưu ý quan trọng khi bảo quản cơm!	• Nên mua gạo với số lượng nhỏ, bảo quản ở nơi mát mẻ, thông gió, không có ánh nắng chiếu trực tiếp để hơi nước trong gạo không bị bốc hơi. • Trong trường hợp gạo bị khô vì đã mở lâu, khi nấu nên thêm khoảng nửa vạch nước.	Trong trường hợp gạo đã quá khô, dù đã đong nước và gạo chính xác theo hướng dẫn, cơm vẫn có thể bị khô.
Hẹn giờ nấu trong thời gian ngắn!	• Trong trường hợp gạo đã quá khô, nên tránh dùng chức năng nấu hẹn giờ mà nên cho thêm khoảng nửa vạch nước rồi nấu.	Khi nấu hẹn giờ quá 10 tiếng hoặc nấu hẹn giờ loại gạo bị khô, cơm nấu sẽ bị cứng hoặc chưa chín hẳn, trường hợp đặc biệt cơm còn có thể bị phân tầng.
Bảo quản cơm đã nấu trong thời gian ngắn!	• Nếu có thể hãy bảo quản cơm đã nấu dưới 12 tiếng. 	Cơm có thể bị đổi màu hoặc có mùi nếu dùng chế độ giữ ấm trong thời gian dài.
Giữ sản phẩm sạch sẽ!	• Phải thường xuyên rửa sạch nồi. Thường xuyên lau sạch vùng nồi, không để có chất bẩn dính vào.	Phải thường xuyên rửa sạch nồi. Thường xuyên lau sạch vùng nồi, không để có chất bẩn dính vào.

Cách nấu cơm

1

Ấn nút "MENU" để chọn thực đơn mong muốn.

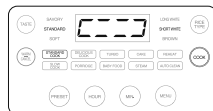
- Mỗi khi ấn nút Chọn, bảng điều khiển sẽ đi theo thứ tự: Nấu bình thường → Nấu tùy chỉnh → Nấu nhanh → Bánh → Hàm nóng → Nấu chậm → Cháo → Thức ăn trẻ em → Hấp → Tự động làm sạch
- Sau khi đã chọn Nấu bình thường/Nấu tùy chỉnh/Nấu nhanh, hãy chọn giữa Gạo trắng, Gạo Nhật (Sushi), Gạo lứt bằng cách nhấn nút Gạo.
- (cài đặt mặc định là Gạo trắng)
- Sau khi đã chọn Cài đặt Nấu tùy chỉnh, hãy chọn Tơi xốp / Mềm / Dẻo bằng cách nhấn nút Khẩu "TASTE".
- (cài đặt mặc định là Tơi xốp)



Ví dụ) Chọn Nấu bình thường

2

Nhấn nút "COOK" bắt đầu nấu.



Ví dụ) Chọn Nấu bình thường

3

Nấu cơm (Ví d: Chọn Nấu bình thường)

- Khi nào bắt đầu bay hơi, trên bảng hiển thị sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại.
- Thời gian nấu sẽ khác nhau tùy theo từng menu.



4

Nấu xong

- Sau khi nấu xong, sẽ có âm thanh báo hiệu nấu xong và chức năng Ủ ấm sẽ bắt đầu hoạt động.
- Khi nấu xong, ngay lập tức đánh tơi cơm.
- Khi đang dùng chế độ Tự động làm sạch, thiết bị sẽ tự động chuyển sang Chế độ chờ sau khi quá trình nấu kết thúc.



Thời gian nấu theo Menu

Menu	Nấu bình thường		Nấu tùy chỉnh		Nấu nhanh		Bánh	Hàm nóng	Nấu chậm	Cháo	Thức ăn trẻ em	Hấp	Tự động làm sạch
	Gạo trắng, Gạo Nhật (Sushi)	Gạo lứt	Gạo trắng, Gạo Nhật (Sushi)	Gạo lứt	Gạo trắng, Gạo Nhật (Sushi)	Gạo lứt							
Lượng gạo được nấu	2~6 Phần ăn	2~4 Phần ăn	2~6 Phần ăn	2~4 Phần ăn	2~6 Phần ăn	2~4 Phần ăn	-	-	Tham khảo trang 14	Tham khảo trang 15	Tham khảo trang 16	Tham khảo trang 17	Tham khảo trang 37
Thời gian nấu	Khoảng 40~57 phút	Khoảng 53~70 phút	Khoảng 43~60 phút	Khoảng 60~77 phút	Khoảng 35~52 phút	Khoảng 50~65 phút	Khoảng 50 phút	Tối đa 30 phút					

- Khi thực hiện nấu chế độ Nấu chậm, Thức ăn trẻ em vv có thể để lại mùi trong nồi.
(Tham khảo thông tin ở trang 20 và vệ sinh sạch sẽ nắp trong, và toàn bộ phần nắp nồi rồi mới sử dụng tiếp.)
- Thời gian nấu theo từng thực đơn có thể khác nhau tùy theo từng điều kiện sử dụng sản phẩm.

Cách sử dụng các thực đơn nấu

Nấu bình thường	Cài đặt này dùng để chọn loại gạo (Gạo trắng/Gạo Nhật (Sushi)/Gạo lứt).	Nấu tùy chỉnh	Cài đặt này dùng để chọn loại gạo (Gạo trắng/Gạo Nhật (Sushi)/Gạo lứt) và khẩu vị (Tơi xốp/Mềm/Đeo).
Nấu nhanh	Cài đặt này dùng để rút ngắn thời gian nấu của các loại gạo khác nhau (Gạo trắng/Gạo Nhật (Sushi)/Gạo lứt).	Bánh	Chức năng nấu Bánh.
Hâm nóng	Cài đặt này dùng để hâm nóng cơm đã được nấu chín.	Nấu chậm	Chức năng nấu ở nhiệt độ thấp cho phép nấu canh soup, trà, vv.
Cháo	Chức năng nấu cháo.	Thức ăn trẻ em	Chức năng nấu một số đồ ăn trẻ em.
Hấp	Có thể tự cài đặt thời gian hấp.		

Vệ sinh tự động được tiến hành như sau

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

Use a dry cloth to clean inner pot.



Đổ nước vào lòng nồi đến vạch thứ 2, đặt nắp và vặn núm khóa nắp. Ấn nút "MENU", và chọn mục "Tự động làm sạch", sau đó ấn nút "COOK".
► Số phút có thể cài đặt là 20-90 phút.

MEMO

CUCKOO