
ELECTRIC RICE COOKER

사용설명서

USER MANUAL

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CR-1051F TOOL

1.8L(2~10Persons)

CUCKOO



CUCKOOELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS	3~4
SPECIFICATIONS	4
SAFETY PRECAUTIONS	5~6
PART NAMES	7
NAME AND FUNCTION OF EACH PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE	8
BEFORE COOKING RICE	9
FOR TASTIER RICE	10
HOW TO COOK	11~12
HOW TO USE MULTI COOK	13
HOW TO USE AUTO CLEAN	14
HOW TO USE PORRIDGE	15
HOW TO USE BROWN/GABA	16
HOW TO USE BABY FOOD	17
HOW TO USE SOUSVIED / KEEP WARM PRECAUTIONS	18
HOW TO USE PRESET FUNCTION	19
HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER	20~21

목 차

제품규격	4
안전상의 경고	22~23
각 부분의 이름	24
기능조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능	25
취사 전 준비사항	26
맛있는 밥을 드시려면	27
취사방법	28~29

Mục lục

Thông số sản phẩm	4
Cảnh báo an toàn	30~31
Tên các bộ phận	32
Tên và chức năng của từng bộ phận / Sự cố và nguyên nhân	33
Chuẩn bị trước khi nấu	34
Cách nấu cơm ngon	35
Các thao tác nấu	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 Rice 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 are 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 are provided.
18. Improper use may result in a burn. Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "User manual".
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 steam emission.
20. Always check the steam emission(cap) before using.
21. Do not use this 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 steam emission.
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 Steam vent 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..

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.

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-1051F
전원/Power Supply/Nguồn điện		AC 220V,50Hz
전원/Power Consumption/ Điện năng tiêu thụ	취사/Cook/Nấu	860W
	보온/Warm/Giữ ấm	83W
메뉴/Menu/Thực đơn	백미, WHITE RICE, Cơm trắng	1~10 PERSONS
	백미쾌속, TURBO, Cơm trắng nấu nhanh	1~6 PERSONS
	잡곡, MULTI GRANIN, Ngũ cốc	1~6 PERSONS
	김초밥, KIMBAP RICE, Cơm Sushi	1~10 PERSONS
	현미/발아현미, BROWN/GABA, Gạo mầm GABA	1~8 PERSONS
	된죽, THICK PORRIDGE, Cháo đặc	1~2 CUPS
파워코드 길이/Power cord Length/Chiều dài Dây nguồn		1.0m
외형크기/Dimension/Kích thước	폭/Width/Chiều rộng	28.3cm
	길이/Length/Chiều dài	25.9cm
	높이/Height/Chiều cao	27.4cm
제품 중량/Product weight/Trọng lượng		About 4.0kg

SAFETY PRECAUTIONS

- The following precautions must be applied in order to use the product safely and prevent dangerous situations.
- The definition of "Warning" and Caution are as follows:

Warning Failure to adhere to a warning may result in severe injury or death.	 This symbol used to prevent the user from actions that may cause problems with the unit. • Please adhere to the user manual to avoid any issues with the unit.
Caution Failure to adhere to a warning may result in injury or damage to property and/or the unit.	 Means the following is prohibited.  Means the following is an instruction.

Warning

Do not

Do not use the product if the power cord or plug is damaged. Do not plug the product into a loose outlet.

- Doing so may result in electric shock and/or fire.
- Check the condition of the power cord frequently to ensure safe use.
- If any mentioned part is damaged, contact the dealer/ service center.

Keep bodily parts away from the steam vent.

- Failure to do so may result in burns.
- Keep out of children's reach.

Do not place the rice cooker near hot objects such as stoves, heaters, or direct sunlight.

- Failure to do so may result in electric shock, fire, unwanted changes to the unit and its function, and/or discoloration.
- Check the condition of the power cord frequently to ensure safe use.

Do not apply insecticide on the rice cooker.

- Doing so may result in electric shock and/or fire.
- If insects are found inside the rice cooker, contact the dealer/service center.

Keep water and any chemicals away from the rice cooker.

- Failure to do so may result in electric shock and/or fire.

Use a single outlet with a current rating over 15A.

- Combining the rice cooker with other output sources in one outlet may cause overheating, resulting in a fire.
- Only use extension cords with a current rating over 15A.
- Check the condition of the power cord frequently to ensure safe use.

Do not use inner pots that are not designed for this rice cooker. Additionally, do not cook with a deformed inner pot. Lastly, do not use the product without the inner pot.

- Doing so may result in electric shock and/or fire.

Do not place the product near dusty areas or in the vicinity of chemical substances.

- Do not place the product near combustible gas/inflammables. Doing so may result in explosion and/or fire.

Do not use the product without the inner pot.

- Doing so may cause electric shock and/or unit malfunction.
- If rice or water gets inside the product, do not attempt to remove it by turning the unit over or shaking it. Instead, contact the dealer/service center.

Do not cover the steam vent with a towel, apron, etc.

- Doing so may result in unwanted changes to the unit and/or unit malfunction.

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

- Doing so may result in electric shock and may cause the unit to short circuit, further resulting in a fire.
- Check the condition of the power cord/plug frequently to ensure safe use.

Remove dust and residue from the power cord/plug with a clean cloth.

- Failure to do so may result in electric shock and/or fire.

Do not change, extend, or reconnect the power cord.

- This may result in electric shock and/or fire.

Do not move the unit by grabbing onto the power cord.

- This may result in electric shock and/or fire.

Do not spray water on the rice cooker.

- Doing so may cause electric shock and/or fire.
- If the unit comes in contact with water, separate the power cord from the unit and contact the dealer/service center.

Do not alter, disassemble, reassemble, or repair the product.

- Doing so may result in electric shock and/or injury.
- For repair, contact the dealer/service center.

Do not insert foreign objects (other than food) into the unit.

- Doing so may result in electric shock and/or fire.

Do not repeatedly plug and unplug the power cord.

- Doing so may result in a fire.

SAFETY PRECAUTIONS

Warning

Do not allow animals near the plug, power cord, or any sharp metal parts.
• Doing so may result in electric shock, fire, or harm to the animal.

Do not insert needles, brushes, or any other foreign objects into the holes of the rice cooker (i.e. ventilation grill).
• Doing so may result in electric shock and/or fire.

Do not

This device is not intended for use by people who lack physical, sensory, and/or mental abilities needed to follow instructions and ensure safe use.

- Keep the unit out of reach of children.
- When used incorrectly, this device may result in electric shock, burns, and/or other injuries.

Warning

Place the product on a secure platform.

- Do not wedge the power cord between a tight space. Doing so may result in electric shock and/or fire.
- Do not use the unit on furniture. Doing so may result in electric shock, fire, and/or property damage due to the automatically released steam.

Attach the Detachable Cover before operating the unit.

- Failure to do so may result in electric shock, fire, and/or steam leakage, and may cause damage to the unit.

Be careful not to injure your hand when opening and closing the lid.

- Do not leave the lid opened. Doing so may result in injury.

Remember

Remove dust and foreign residue from the temperature sensor, heating plate, and inner pot.

- Failure to do so may result in a fire and/or unit malfunction.

Do not place heavy objects on the power cord.

- Doing so may result in electric shock and/or fire.
- Check the condition of the power cord frequently to ensure safe use.

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

- Doing so may result in electric shock.

Caution

Do not use the product for anything other than cooking and warming the designated menus.

- Doing so may cause the unit to malfunction.

Immediately contact the dealer or service center if the unit emits smoke or gives off a strange odor.

Unplug the unit when not in use.

- Use only 220V.
- Do not use a transformer to raise the voltage from 110V(120V) to 220V.
- Failure to follow these instructions may result in electric shock and/or fire.

Do not drop nor put excessive force on the unit.

- Doing so may result in malfunction of the unit.

Do not use the cooker beyond its maximum capacity.

- Doing so may result in overflowing and/or unit malfunction.

Do not place on an angled platform.

- Doing so may result in electric shock, fire, and/or unit malfunction.
- Install the power cord in an open area.

Allow the unit to cool before touching any metallic surfaces, particularly that of the inner pot and heating plate.

- Failure to do so may result in burns.

Do not

Do not use the product near a wall or furniture.

- Doing so may result in damage or discoloration to surfaces due to automatically released steam.

Use the warming function only when cooking white rice.

- Other foods are easily discolored.

Take out the rice scoop before warming.

- Failure to do so may affect the color and smell of the rice.

Place the product on a secure platform.

- Do not wedge the power cord between a tight space. Doing so may result in electric shock and/or fire.
- Do not use the unit on furniture. Doing so may result in electric shock, fire, and/or property damage due to the automatically released steam.

Do not use the inner pot for other than its intended use.

- Doing so may:
- affect the color and smell of the rice.
- cause the inner pot to deform.
- damage the inner coating.

Contact customer service if the coating on the inner pot peels off.

- The inner pot coating may wear down from extensive use over time.
- When cleaning the inner pot, do not use sharp or abrasive cleaning tools such as a metal brush.

Caution

Clean the rice cooker after use.

- Failure to do so may affect the unit's performance.

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

- Extensive warming may result in unwanted odors and discoloration of rice.

Plug the power cord into the power outlet completely.

Remember

To prevent burns, wait until the unit has completely cooled down before cleaning.

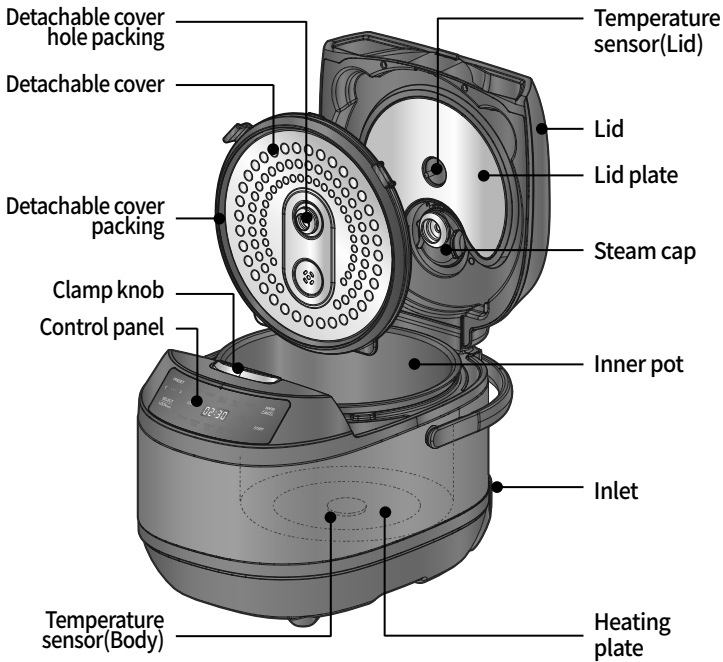
Wipe away all residual moisture remaining inside the product after use.

- Discard the water left in the dew dish.

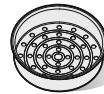
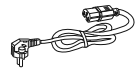
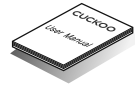
Clean the product by washing the Inner Pot and the Detachable Cover with a natural detergent. Remove all residual moisture with a clean, dry cloth.

Take caution when opening the rice cooker immediately after the cooking has been completed. The sudden release of steam and heat may cause burns.

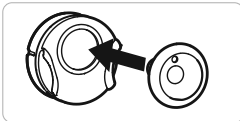
Name of Each Part



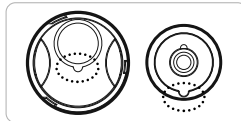
Accessories



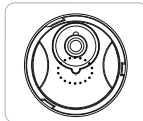
How to Assemble the Steam Cap



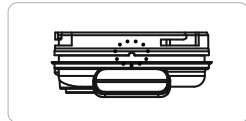
1. Insert the rubber packing at the bottom of the steam cap.



2. Check if the rubber packing is in the right position (refer to the picture)
- If not properly inserted, may cause steam leakage or lower the food quality.



※ Correct Example



3. Insert the steam cap seal on the middle of steam cap and check if the steam cap is in the right position (refer to the picture)

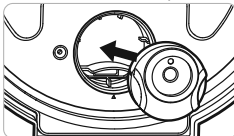
4. How to insert Steam Cap into inner lid.

- 1) Place Steam cap protrusion right under the Unlock mark (Inner lid) and Insert the steam cap fully. (1)
- or place the steam cap groove (2) right under the inner lid protrusion (3).
- 2) Turn the steam cap to the Lock position (4).

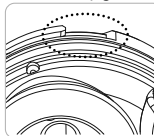
① The position of Unlock and Insert Steam cap



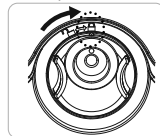
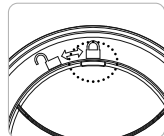
② Steam cap groove



③ Inner lid Protrusion

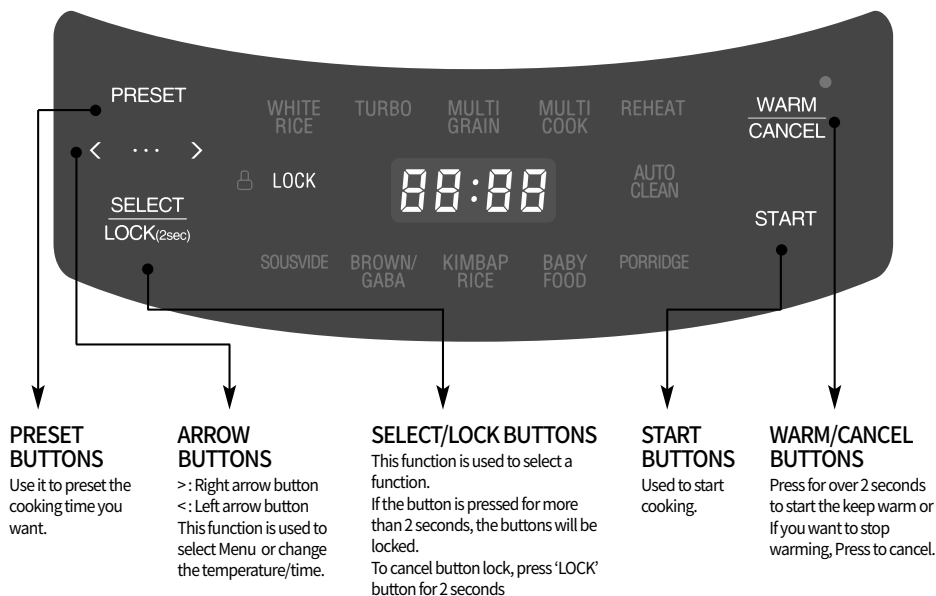


④ The position of Lock



NAME AND FUNCTION OF EACH PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

Panel Display



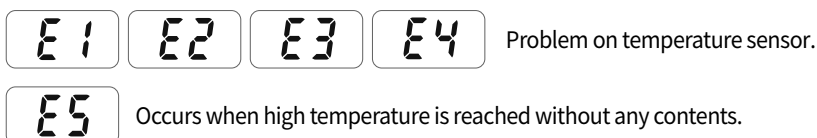
- ※ The unit is in standby mode (as shown in the image on the right) after it has been connected to a power source and is not in use.
- ※ Pressing the cancel button while selecting menus will bring the unit back to standby mode.



< Standby Mode Screen >

Error Notifications

Error notifications may appear if product is not working properly.



BEFORE COOKING RICE

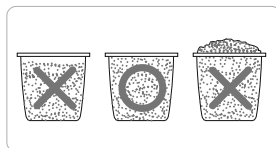
1 Clean the inner pot and remove any moisture.

- ▶ 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)



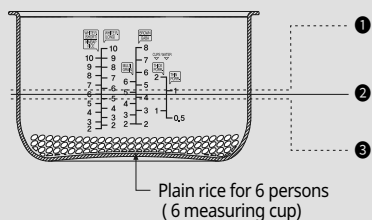
3 Clean the rice in a separate container until the water becomes clear.

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
 - WHITE RICE, TURBO : Adjust water based on 'WHITE R.' water level line.
WHITE RICE can be cooked to max 10 persons, TURBO to max 6 persons.
 - *LONG RICE : Adjust water based on 'WHITE R.(LONG)' water level line.
 - *SHORT RICE : Adjust water based on 'WHITE R.(SHORT)' water level line.
 - MULTI GRAIN : Adjust water based on 'MULTI GRAIN' water level line. (Max.8 persons)
 - PORRIDGE(THIN) : Adjust water based on 'THIN PORR.' water level line. (Max.1.5 cup)
 - PORRIDGE(THICK) : Adjust water based on 'THICK PORR.' water level line. (Max.2 cup)
 - KIMBAP RICE : Adjust water based on 'KIMBAP RICE' water level line. (Max.6 persons)
 - BROWN/GABA : Adjust water based on 'BROWN/GABA' water level line. (Max.6 persons)

● For 10 persons (1.8L) product



- 1 To cook sticky rice or for old rice :
Pour more water than the required water level
- 2 To cook rice for 6 people (6 measuring cups) :
Pour water up to water level 6.
- 3 When the rice is 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.
- ▶ The rice cooker cannot properly function if there is residue left on the bottom of the inner pot.

FOR TASTIER RICE

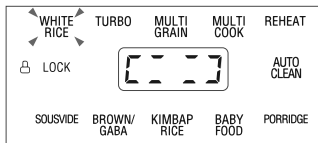
How to Cook Tastier Rice

► 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).	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 "Keep Warm" mode	•Exceeding 12 hours in "Keep Warm" mode may decrease the quality of your rice. 	Exceeding 12 hours in the "Keep Warm" mode may cause discoloration of the rice.
Keep your Rice cooker clean at all times	•Clean your Rice cooker frequently. Wipe all residue from the unit after every use.	Not cleaning your rice cooker can compromise the quality of your rice.

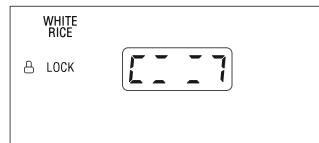
1 Press the [<] or [>] button to select your desired cooking mode.

- Whenever the [>] button is pressed, the cooking options will be highlighted in sequential order from WHITE RICE → TURBO → MULTI GRAIN → MULTI COOK → REHEAT → AUTO CLEAN → PORRIDGE → BABY FOOD → KIMBAP RICE → BROWN/GABA → SOUSVIDE.



ex) Selection of WHITE RICE

2 Press the [START] button to start cooking.



ex) Cooking WHITE RICE

3 Rice Steaming (ex : Selection of WHITE RICE)

- The remaining cooking time is shown on the display.
- The total cooking time may vary depending on the selected menu.



4 Completion

- When cooking is completed, the rice cooker will begin beeping and will automatically transition into "Keep Warm" mode.
- When the rice is done cooking, stir thoroughly for the optimal taste and texture.
- Do not press the "CANCEL" button unless an emergency occurs.



Cooking Time by Menu

Menu Category	WHITE RICE	TURBO (WHITE RICE)	MULTI GRAIN	KIMBAP RICE	BROWN /GABA (OH)	THIN PORRIDGE	THICK PORRIDGE	MULTI COOK	AUTO CLEAN	BABY FOOD	SOUSVIDE
CAPACITY	1-10 PERSONS	1-6 PERSONS	1-6 PERSONS	1-10 PERSONS	1-8 PERSONS	0.5-1 CUP	1-2 CUPS	REFER TO PAGE 13-18			
COOKING TIME	29-52 MIN.	22-43 MIN.	66-75 MIN.	22-51 MIN.	66-94 MIN.	60 MIN. REFER TO PAGE 15					

- ▶ After cooking MULTI COOK and similar items, odors may permeate into the unit. Ensure to use the unit after cleaning the rubber packing and lid part.
- ▶ Cooking times for different menus may vary slightly depending on ingredients.

HOW TO COOK

Menu Options

WHITE RICE	Use this function to cook white rice.
TURBO	This setting is used to shorten the cooking time of white rice. Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 persons. For the best results, it is recommended to soak the rice for about 20 minutes before cooking.
MULTI GRAIN	This menu is used to cook a variation of mixed rice.
REHEAT	Used to reheat food.
AUTO CLEAN	Use this function to eliminate smell soaked after cooking or warming.
PORRIDGE	Use this function to cook porridge.
BABY FOOD	Use this function to cook baby food.
KIMBAP	Use this function to cook rice for kimbap.
BROWN/GABA	It is used when you want to eat brown rice or germinated brown rice.
SOUSVIDE	Use this function to cook sousvide.

Melanoizing phenomenon

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

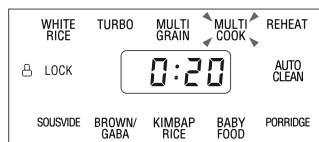
※ When mixing other rice with white rice, Melanoizing phenomenon could increase more than "White Rice" setting.

HOW TO USE MULTI COOK

How to use MULTI COOK menu and preset

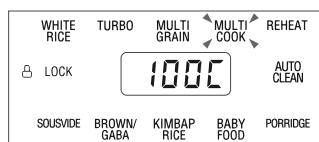
1 Press the ARROW button to select MULTI COOK.

- When MULTI COOK is selected, the display indicates cooking time and cooking temperature.



2 Press the SELECT button, and to set cooking temperature with ARROW button.

- Available setting temperature is 35°C~130°C.



3 Press the SELECT button, and to set cooking time with ARROW button.

- Available setting time is 10 minutes ~ 90 minutes.

4 Press the START button.



5 How to set preset the MULTI COOK menu.

1. Press the ARROW button to select the MULTI COOK menu. Press the SELECT Button to set the cooking time and temperature.

2. Press the PRESET button.

3. Set the preset time by pressing the ARROW button.
► The cooking will be completed at the time that it is set. (Max. 24hour)

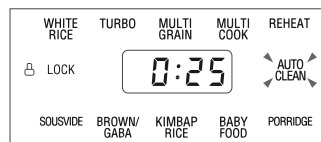
4. Press the START button.

HOW TO USE AUTO CLEAN

How to use AUTO CLEAN menu and preset

1 Press the ARROW button to select AUTO CLEAN.

- ▶ When AUTO CLEAN is selected, the display indicates time to be 25 minutes.
- ▶ Put water until water scale WHITE level 2 lines.



2 Press the SELECT buttons to set the desired time.

- ▶ Available setting time is 20 minutes ~ 90 minutes.



3 Press the START button.



4 How to set preset the AUTO CLEAN menu.

1. Press the ARROW button to select the AUTO CLEAN menu. Press the SELECT Button to set the time.

2. Press the PRESET button.

3. Set the preset time by pressing the ARROW button.

- ▶ The cooking will be completed at the time that it is set. (Max. 24hour)

4. Press the START button.

HOW TO USE PORRIDGE

How to use PORRIDGE menu and preset

1 Press the ARROW button to select PORRIDGE.

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



2 Press the SELECT buttons to set the desired time.

- Available setting time is 10 minutes ~ 2 hours.



3 Press the START button.



4 How to set preset the PORRIDGE menu.

1. Press the ARROW button to select the PORRIDGE menu. Press the SELECT Button to set the cooking time.

2. Press the PRESET button.

3. Set the preset time by pressing the ARROW button.

- The cooking will be completed at the time that it is set. (Max. 24hour)

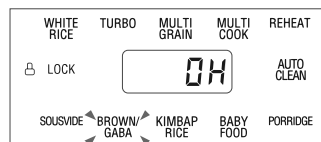
4. Press the START button.

HOW TO USE BROWN/GABA

How to use BROWN/GABA menu and preset

1 Press the ARROW button to select BROWN/GABA.

- ▶ When BROWN/GABA is selected, the display indicates cooking time to be 0 Hour.



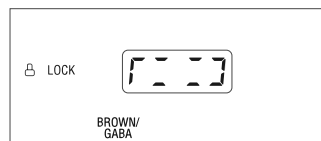
2 Press the SELECT buttons to set the desired time.

- ▶ Available setting time is 0,2,4,6 hours.



3 Press the START button.

- ▶ If GABA time is set at '0'hour, press 'START' button and it will start cooking immediately.
- ▶ To cook without germination or cooking germinated Brown Rice, set at '0' hour.



4 How to set preset the BROWN/GABA menu.

1. Press the ARROW button to select the BROWN/GABA menu. Press the SELECT buttons to set the Germination time 0 hour.

2. Press the PRESET button.

3. Set the preset time by pressing the ARROW button.

- ▶ The cooking will be completed at the time that it is set. (Max. 24hour)

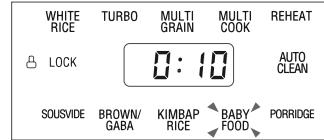
4. Press the START button.

HOW TO USE BABY FOOD

How to use BABY FOOD menu

1 Press the ARROW button to select BABY FOOD.

- When BABY FOOD is selected, the display indicates cooking time to be 10 minutes.



2 Press the SELECT buttons to set the desired time.

- Available setting time is 10 minutes ~ 50 minutes.



3 Press the START button.



4 How to set preset the MULTI COOK menu.

1. Press the ARROW button to select the BABY FOOD menu. Press the SELECT Button to set the cooking time.

2. Press the PRESET button.

3. Set the preset time by pressing the ARROW button.

- The cooking will be completed at the time that it is set. (Max. 24hour)

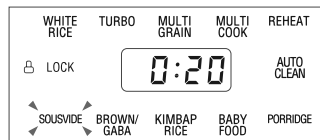
4. Press the START button.

HOW TO USE SOUSVIDE / KEEP WARM PRECAUTIONS

How to use SOUSVIDE menu

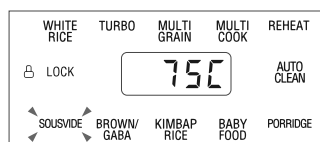
1 Press the ARROW button to select SOUSVIDE.

- ▶ When SOUSVIDE is selected, the display indicates cooking time and cooking temperature.



2 Press the SELECT button, and to set cooking temperature with ARROW button.

- ▶ Available setting temperature is 35°C~90°C.
- ▶ 10 minutes to 1 hour : 1 minute increments.
- ▶ 1 hour to 7 hours : 10 minutes increments.
- ▶ 7 hours to 20 hours : 30 minutes increments.
- ▶ 20 hours to 24 hours : 1 hour increments.



3 Press the SELECT button, and to set cooking time with ARROW button

- ▶ Available setting time is 10 minutes ~ 24 hours.
- ▶ If the cooking temperature is above 80°C, the time can be set up to 7 hours.

4 Press the START button.



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 leave the rice scoop in the inner pot. Doing so may cause bacteria to form.

Do not mix previous leftovers with rice that is currently being warmed. Doing so may result in unwanted odors.

Warming rice for too long may cause discoloration and/or unwanted odors. It is not recommended to warm rice for over 12 hours.

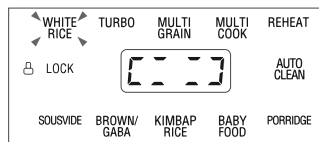
The warming function does not work well on mixed/brown rice, and therefore is not recommended for warming.

HOW TO USE PRESET FUNCTION

How to use the PRESET function

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

- ▶ Please refer to pg. 13~17 for MULTI COOK, AUTO CLEAN, PORRIDGE, BROWN/GABA, BABY FOOD
- ▶ Non-selectable menus : TURBO, BROWN/GABA (2H/4H/6H), SOUSVIDE.



ex) When the preset time is set to 2h on the WHITE RICE Menu

2 Press the PRESET button.

3 Press the ARROW button to set the preset time.

- ▶ Please refer to the chart below for the appropriate preset times for each menu.
- ▶ The longest available preset time is 24h.



<Preset in progress>

4 Press the START button.

- ▶ 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.)
- ▶ If no button is pressed for 5 minutes, the unit will return to standby mode.

Precautions for preset cooking

1 In case of preset cooking

- ▶ If the rice is old and dry, the result may be unsatisfactory.
- ▶ If the rice is undercooked, more water needs to be added.
- ▶ A longer Preset time can result in discoloration of rice.

2 The change of preset time

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

3 Please refer to the chart below for the appropriate preset times for each menu.

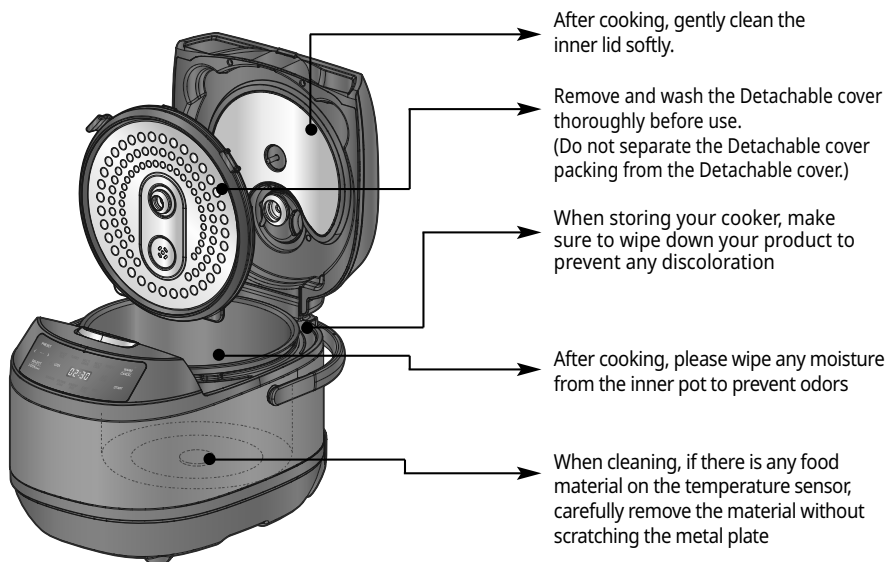
Possible time setting for each menu				
MENU	WHITE RICE	MULTI GRAIN	REHEAT	KIMBAP RICE
Category				
Preset time	1 hour 10 min ~ 24 hours	1 hour 40 min ~ 24 hours	30 minutes ~ 24 hours	1 hour 40 min ~ 24 hours

HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

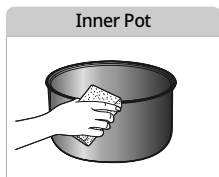
Maintaining Your Rice Cooker

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

- Only use a smooth plastic rice paddle as provided with the unit.
- Do not use any metal utensils or dishware in the product.
- Do not use any commercial cleaner.
- Any residual seasoning or sauce must be washed off the inner pot immediately.
- It is normal for the inner pot to stain after a long period of use.
This does not mean the inner pot is needs to be cleaned.

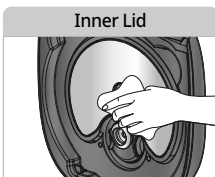


- Clean your product periodically to maintain upkeep of the rice cooker.
(Make sure your product is unplugged when cleaning your product)
Wipe the main body and the lid with a dry dishcloth.
- Do not scrape the inner pot with sharp cutlery as it will damage the outer coating.

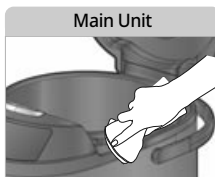


Wipe off all remaining food material and moisture from all areas of the outer and inner pot.

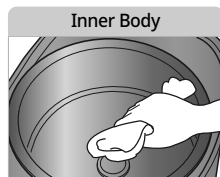
*Using a rough sponge, brush or abrasive material may result in damaging the inner pot.
Use dish soap with a soft sponge for optimal cleaning.



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



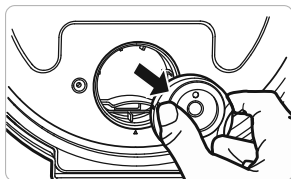
Wipe all surfaces and crevices with a dry cloth.



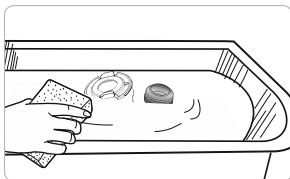
If any material sticks to the temperature detector inside of the inner body, remove it and avoid damaging the metal plate.
Wipe food material or moisture from the thermal plate.

HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

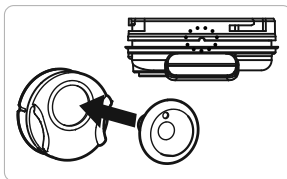
How to clean the steam cap



1. As shown figure After separate the Detachable cover, pull out the Steam cap.



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

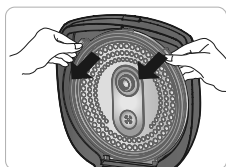


3. After Dry the water completely, assemble the steam cap parts together.(refer to 7page)

※ After cooking and Cooling down the rice cooker, separate the steam cap.

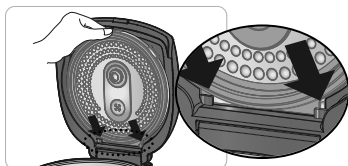
How to Detach/Attach Detachable Cover

1 How to detach detachable cover



- ▶ Grasp the tabs on the top of the cover with both hands and gently pull the Det-cover toward you with moderate force.
- ※ 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:** Attaching the detachable cover in the opposite direction may cause damage to your rice cooker.

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	 - 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 경상을 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 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 생기기 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오. - 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다.	내술 없이 사용을 하지 마십시오. - 감전 및 고장의 원인이 됩니다. - 내술이 없는 상태에서 썰이나 물을 넣지 마십시오. - 썰이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 고객센터로 문의하십시오.
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.	증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오. 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.
제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오. - 화재 발생의 우려가 있습니다. - 제품 내 바퀴레나 휠에 등이 들어갔을 경우는 고객센터로 문의 하십시오.	전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오. 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 확인하십시오.
싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳에서는 사용하지 마십시오. - 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다. - 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 고객센터로 꼭 문의하십시오.	전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오. 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원플러그 상태를 꼭 확인하십시오.
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.	전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오. 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
반드시 정격 15A 이상의 접지단자가 있는 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용에 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.	제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오. 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.
먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오. - 제품 근처에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오. - 폭발 및 화재의 원인이 됩니다.	제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오. - 전기누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다. - 제품에 물이 들어간 경우는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객센터로 문의하십시오.
변형된 내술이나 전용 내술이 아닌 것은 사용하지 마십시오. - 내술이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다. - 내술을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 고객센터로 문의 하십시오.	제품을 분해하거나 개조하지 마십시오. - 화재 및 감전의 원인이 됩니다. - 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오, 수리 및 고장 상담은 고객센터로 문의하십시오.
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.	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 뽑았다 꽂았다 하지 마십시오. 감전 및 화재의 원인이 있습니다.
	홈-배기구 또는 틈 사이에 바늘, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오. 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
	플러그 및 전원 코드부를 동물이나 물어뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오. 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

안전상의 경고

⚠ 경고

❗ (지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
- 취사 또는 요리 중 증기가 배출될 때 쌀통 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 내솔 바깥바위의 이물질 (밥알, 기타음식물 등)은 반드시 제거 후 사용하십시오.

- 제품 사용 전 반드시 이물질 제거상태 확인 후 사용하십시오.
- 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솔이 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 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.

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

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

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

본 제품은 가정용 및 이와 유사한 용도에 사용 가능합니다.

- 상점, 사무실 및 직원용 식당 • 농가 • 호텔, 모텔 민박 등의 숙박시설

⚠ 주의

⊘ (금지)

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

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

220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 변압기로 110V(120V) 전원에서 220V로 승압하여 사용하지 마십시오
- 감전, 화재의 원인이 될 수 있으며, 제품이 정상적으로 작동하지 않습니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 밥을 넘침이나 취사불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오

원밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(깻잎, 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.

- 화상 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 내솔 및 내부, 내솔케이스, 열판 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의한 화상을 입을 수 있습니다.

내솔을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

내솔 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

- 제품을 장기간 사용하지 않을 경우 내솔 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내솔을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 부드러운 천으로 씻어 주십시오.
- 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솔에 넣은 채 씻을 경우 내솔 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.

이 기기는 산책,감각,정신 능력이 결여되어 있거나 경행과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없는 안전하지 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어 지지 않았습니다.

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

⚠ 주의

⊘ 지시

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

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

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 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 물받이에 고인 물을 닦아 주십시오.

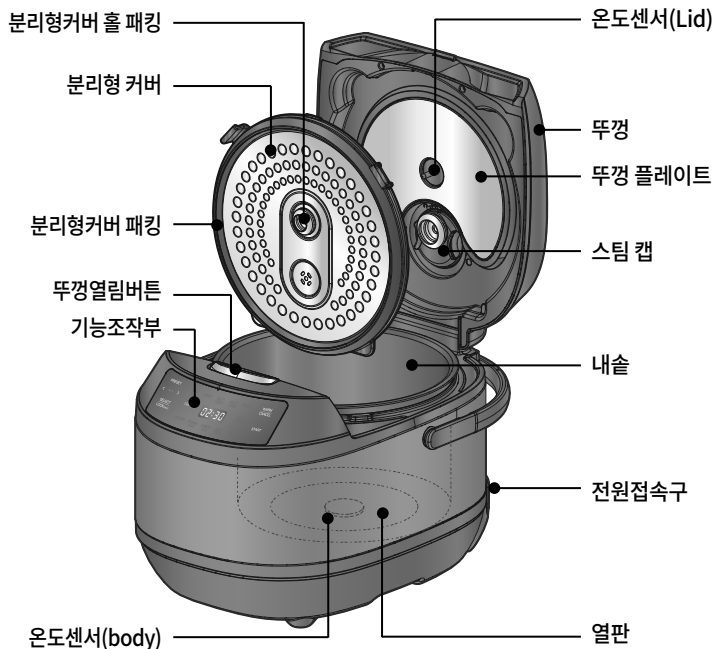
제품을 청소할 때는 내솔과 분리형 커버는 중성세제로 씻은 후 잘 건조 시키시고 본체는 물기가 없는 깨끗한 천으로 닦아서 말려 주십시오.

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



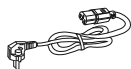
사용설명서



주걱



계량컵

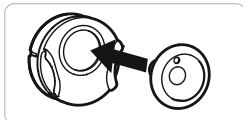


전원코드

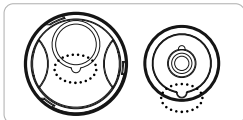


찜판

스팀캡 조립 방법



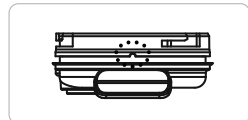
1. 스팀캡 하단부에 고무패킹을 삽입해주시시오.



2. 올바르게 삽입 되어 있는지 확인하십시오. (그림 참조)
- 올바르게 삽입 되어 있지 않을 경우 증기 누설 또는 밥 품질에 영향을 줄 수 있습니다.



- ※ 올바른 예시

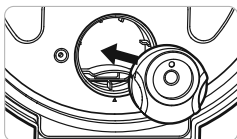


3. 스팀캡 측면에 스팀캡 락을 삽입하고 돌기부 위치가 제대로 맞는지 확인하십시오.(그림 참조)

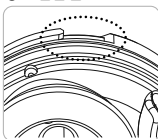
4. 스팀캡 장착 방법

- 1) 스팀캡 돌기와 내부 뚜껑의 열린 자물쇠 위치를 일치시킨 후 그림과 같이 완전히 밀어 삽입해주시시오. (①)
- 삽입이 어려울 경우 스팀캡 홈(②)과 내부 뚜껑의 돌기 위치(③)를 맞춰주십시오.
- 2) 스팀캡을 시계 방향으로 돌려 잠금 주십시오.(④).

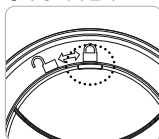
① 스팀캡 삽입 위치



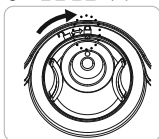
② 스팀캡 홈



③ 뚜껑 내측 돌기

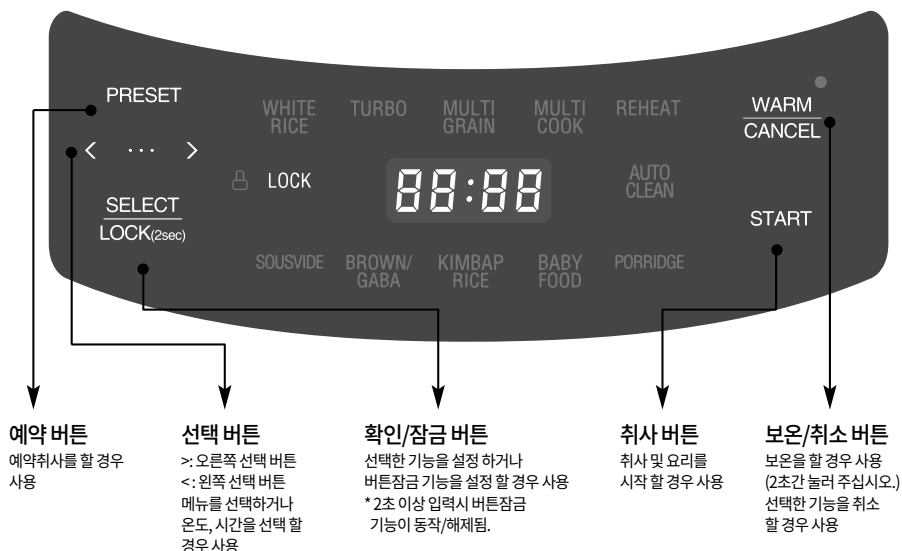


④ 스팀캡 잠금 위치



기능조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능조작부의 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.)

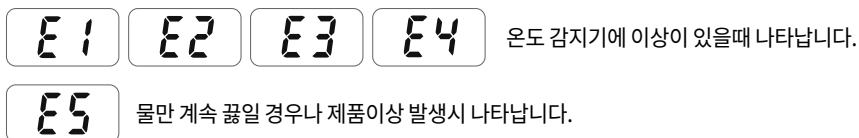
※ 기능 조작 시 취소버튼을 누르면 대기 상태로 전환됩니다.



<대기상태화면>

기능 표시부의 이상점검 기능

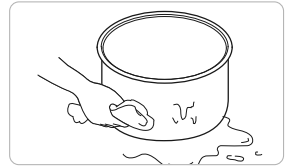
사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.



취사 전 준비사항

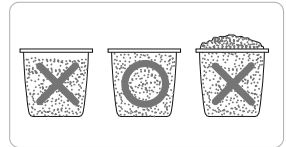
1 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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



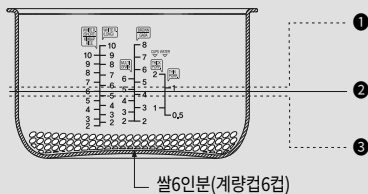
3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 물높이 조절에 대하여
 - 백미, 백미쾌속 : 'WHITE R.' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 10인분, 백미쾌속은 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
*장립미 : 'WHITE R. (LONG)' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
*단립미 : 'WHITE R. (SHORT)' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
 - 잡곡 : 'MULTI GRAIN' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. (최대 6인분)
 - 된죽 : 'THIN PORR.' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. (최대 2컵)
 - 묽은죽 : 'THICK PORR.' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. (최대 1컵)
 - 김초밥 : 'KIMBAP RICE' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. (최대 10인분)
 - 현미/발아 : 'BROWN/GABA' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다. (최대 8인분)

• 10인분 (1.8L) 제품



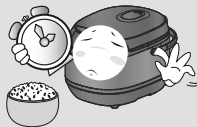
- 1 묽은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 6인분의 경우 (계량컵 6컵) 내솥의 '백미' 눈금 6에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.
- 4 밥이 설익거나 고들한 경우 : 쌀의 품종 차이 또는 함수율(묵은쌀)차이로 발생합니다.
이 경우는 기존 취사 물량 대비 1~10% 물량을 늘려서 취사해 주십시오

6 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.

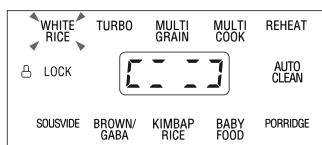
쌀은 계량컵으로! 물은 내솔눈금 으로 정확히!	• 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (시중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솔을 평평한 곳에 놓고 내솔의 물(水) 높이에 맞춥니다.	쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될수가 있습니다. 
쌀은 보관 방법이 중요!	• 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀이 개봉한지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 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 피하고 물을 반눈금 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.

취사방법

1

[<], [>] 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

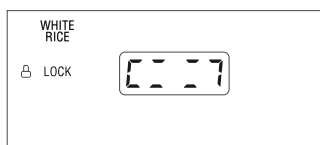
- [>] 버튼을 누를 때 마다 백미 → 백미패속 → 잡곡 → 만능찜 → 재가열 → 자동세척 → 죽 → 이유식 → 김초밥 → 현미/발아 → 수비드 순으로 반복 선택됩니다.



예) WHITE RICE를 선택할 경우

2

취사 버튼을 누르면 취사를 시작합니다.



예) WHITE RICE 취사 시

3

뜸들이기 (예 : WHITE RICE)

- 뜸 진행부터는 표시부에 남은 취사시간을 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 발생 합니다.
- 취사 중에는 'CANCEL' 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분 \ 메뉴	백미	백미패속	잡곡	김초밥	현미/발아 (0H)	웬은죽	된죽	만능찜	자동세 척	이유식	수비드
취사량	1~10인분	1~6인분	1~6인분	1~10인분	1~8인분	0.5~1컵	1~2컵	13~18 페이지 참고해주세요.			
취사 시간	약 29~52분	약 22~43분	약 66~75분	약 22~51분	약 66~94분	60분 15 페이지 참고해주세요.					

- ▶ MULTI COOK 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- ▶ 메뉴별 취사시간은 제품 사용시의 전압, 물량, 수온 등에 따라 차이가 날 수 있습니다.

취사메뉴 사용법

백미	백미를 취사할 때 사용합니다.
백미쾌속	백미를 쾌속으로 취사할 때 사용합니다. 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. 취사 전 쌀을 20분 정도 불린 다음 취사하면 밥맛이 더욱 좋아집니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
재가열	음식을 데울 때 사용합니다.
자동세척	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.
죽	죽을 끓이는 기능입니다.
이유식	이유식을 할 때 사용합니다.
김초밥	일반밥과 차진밥의 중간 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시거나, 발아시키지 않고 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
수비드	수비드를 할 때 사용합니다.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 밥솥은 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 “예약취사”와 같이 쌀알이 오랜시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 “일반 취사”보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

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 Khi dây cảm 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 cảm bị hở hoặc đứt do thiếu chú ý. Cần thường xuyên kiểm tra trạng thái của dây cảm, phích cắm và ổ cắm. • Trong trường hợp dây cảm, phích cắm bị vỡ, hoặc đứt hỏng, cần mang đến công ty sản xuất, đại lý hoặc kĩ thuật viên được chứng nhận để đổi mới, tránh trường hợp nguy hiểm có thể xảy ra. • Cần đến trung tâm bảo hành được chỉ định để tiến hành sửa chữa. Không để tay hay đưa mặt gần van áp suất và lỗ thoát hơi nước khi nồi đang hoạt động • Có thể gây bỏng: Khi nồi đang hoạt động, hơi nước thoát ra rất nóng, tránh để tay hoặc đưa mặt gần nồi. • Không để dây cảm điện gần nơi có các vật nóng, có thể gây ra hiện tượng cháy, cháy chấp ổ cắm. Thường xuyên kiểm tra tình trạng dây cảm. Không rắc hoặc cho các chất hóa học, thuốc sát trùng vào nồi. • Có thể gây hỏa hoạn. • Khi có gián hoặc các côn trùng khác xâm nhập vào nồi, cần hỏi tư vấn từ trung tâm bảo hành. 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. Khi nồi đang trong chu trình hoạt động, tuyệt đối không mở nắp nồi. • Có thể gây thương tích do hơi nước thoát ra nếu mở nắp nồi trong lúc gạo đang được nấu hoặc cơm đang được ủ nhiệt • Cần chú ý khi mở nồi sau khi cơm đã chín, hơi nước thoát ra có thể gây thương tích. Chỉ sử dụng dây điện có cường độ dòng điện 15A trở lên và hiệu điện thế 220V, không cắm nhiều phích cắm tại 1 ổ điện. • Khi sử dụng nhiều sản phẩm hoặc các thiết bị điện cùng một chỗ có thể gây ra tai nạn cháy nổ, chập điện, cần thường xuyên kiểm tra tình trạng của ổ cắm. • Trong trường hợp phích cắm dính dĩ vật hoặc hơi nước, cần lau sạch trước khi sử dụng. • Trong trường hợp sử dụng ổ cắm chuyên, lưu ý cường độ dòng điện tại ổ cắm chuyên phải đạt 15A trở lên. Không sử dụng sản phẩm tại nơi có nhiều bụi hoặc nước có 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 sử dụng lồng nồi đã bị biến dạng hoặc không phải lồng nồi chuyên dụng. • Có thể xảy ra nguy hiểm cháy nổ khi nhiệt độ lồng nồi quá cao. • Khi đánh rơi lồng nồi hoặc làm biến dạng lồng nồi, cần đến tư vấn từ trung tâm bảo hành. 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 cảm điện gần nơi có các vật nóng, có thể gây ra hiện tượng cháy, cháy chấp ổ cắm. Thường xuyên kiểm tra tình trạng dây cảm.	⚡ Cấm Không sử dụng sản phẩm khi không có lồng nồi. • Có thể gây nguy hiểm điện giật hoặc hư hỏng sản phẩm. • Không cho gạo hay nước vào bên trong khi không có lồng nồi. • Khi có gạo hoặc nước rơi vào linh kiện khác trong nồi, chú ý không lật nồi hoặc lắc nồi, cần đem đến trung tâm bảo hành để được tư vấn. Không sử dụng sản phẩm khi lỗ thoát hơi nước hoặc van áp suất bị bị 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 buộc, cuộn, kéo quá mức dây cảm. • Có thể gây rò điện, giật điện hoặc cháy nổ. Cần lau sạch các chất bẩn bám vào phích cắm bằng giẻ khô. • Có thể gây hỏa hoạn. Cần kiểm tra kỹ trạng thái phích cắm. Không tự ý nối dây hoặc dùng các biện pháp thủ công làm dài dây. • Có thể gây nguy hiểm điện giật hoặc cháy nổ Không dùng dây cảm để lôi hoặc kéo để di chuyển sản phẩm • Có thể xảy ra tai nạn cháy nổ do hiện tượng đoản mạch. Không để sản phẩm vào bồn rửa bát để vệ sinh hoặc đổ nước vào bên trong sản phẩm. • Có thể gây ra hiện tượng rò điện, giật điện hoặc hỏa hoạn. • Nếu sản phẩm bị nước vào, cần rút phích cắm, ngừng sử dụng và mang đến trung tâm bảo hành. Không tự ý tháo lắp sản phẩm • Có thể gây ra tai nạn cháy nổ và giật điện • Chỉ để các nhân viên của trung tâm bảo hành tháo hoặc sửa chữa sản phẩm. • Cần đến trung tâm bảo hành để được tư vấn sửa chữa. Không cho bất kì vật kim loại hay dĩ vật vào lỗ thoát hơi nước hay vào bên trong nồi. (Chú ý trẻ em) • Có thể gây ra tai nạn cháy nổ và giật điện. Không để trẻ em một mình sử dụng nồi, để nồi xa tầm tay trẻ em. • Có thể gây ra tai nạn cháy nổ và điện giật. 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 dĩ vật khác vào hệ linh kiện hoặc các lỗ hút, thoát khí của nồi. • Có thể gây hiện tượng giật điện hoặc hỏa hoạn. Cần chú ý phích cắm và dây cảm không bị hở, đứt do động vật cắn hoặc cọ vào các vật sắc nhọn. • Những lỗi hỏng vỡ do va đập có thể là nguyên nhân gây giật điện, cháy nổ, vv. • Cần thường xuyên kiểm tra dây điện, nguồn điện và trạng thái phích cắm.
---	---

Cảnh báo an toàn



Cảnh báo



Đề nghị

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

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

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

Cần loại bỏ sạch dây 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 dây 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 nồi để lên dây.

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

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

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

Không sử dụng lòng nồi vào các mục đích khác hoặc đăt 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 rửa lòng nồi, điều này có thể gây ra hiện tượng bong lớp chống dính.
- Không cho các vật dụng sắc nhọn như đĩa, thìa, đũa, vv vào lòng nồi khi rửa bát đũa, đây 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 cầm vào dây điện, phải cầm 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 cho 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.
- Đổ nước trong hộp chứa hơi nước ngưng tụ phía sau nồi và lau sạch hộp chứa.

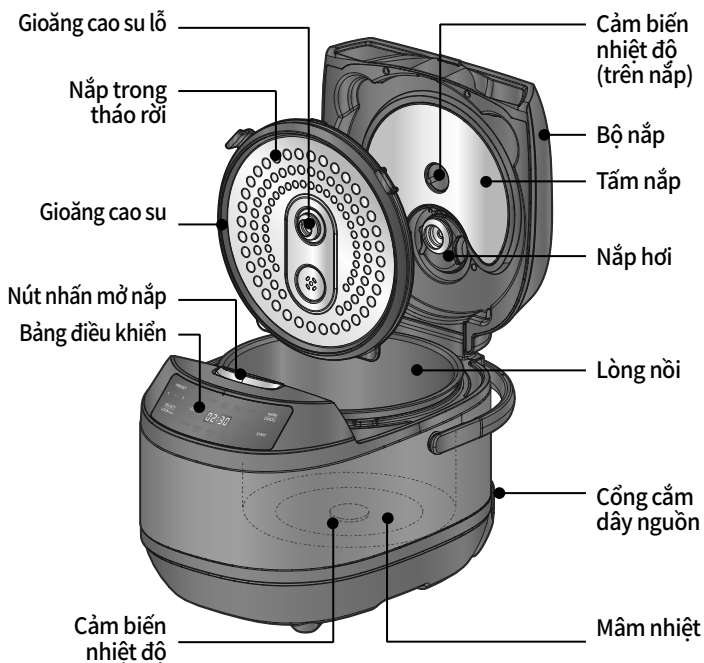
Khi vệ sinh nồi, rửa lòng nồi và nắp trong nồi bằng nước rửa bát trung tính rồi để khô, lau nồi bằng khăn sạch và khô rồi để khô.

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



Accessories



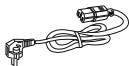
Hướng dẫn sử dụng



Muỗng cơm



Cốc đo

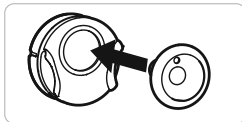


Dây điện

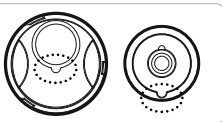


Xung hấp

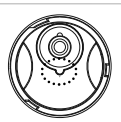
Cách lắp ráp nắp hơi



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



2. Kiểm tra xem vòng cao su đã được lắp đúng vị trí hay chưa (tham khảo hình ảnh)
- Nếu lắp sai, có thể gây thoát hơi và làm giảm chất lượng đồ ăn được nấu.



- ※ Hình ảnh lắp đúng



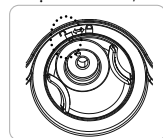
3. Chèn con dấu nắp hơi nước ở giữa nắp hơi nước và kiểm tra xem nắp hơi nước có ở đúng vị trí (tham khảo hình ảnh)

4. Làm thế nào để chèn nắp hơi nước vào nắp bên trong

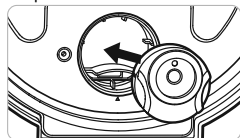
- 1) Đặt phần nhô ra của nắp hơi nước ngay dưới dấu Mở khóa (Nắp bên trong) và Chèn nắp hơi nước đầy đủ.(1)
- hoặc đặt rãnh nắp hơi nước (2) ngay dưới phần nhô ra của nắp bên trong (3).

- 2) Xoay nắp hơi nước đến vị trí Khóa (4).

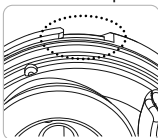
- ① Vị trí mở khóa / Chèn nắp hơi



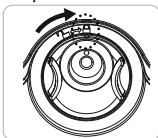
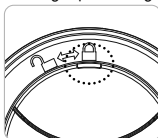
- ② Rãnh của nắp hơi



- ③ Phần nhô ra bên trong nắp bên trong

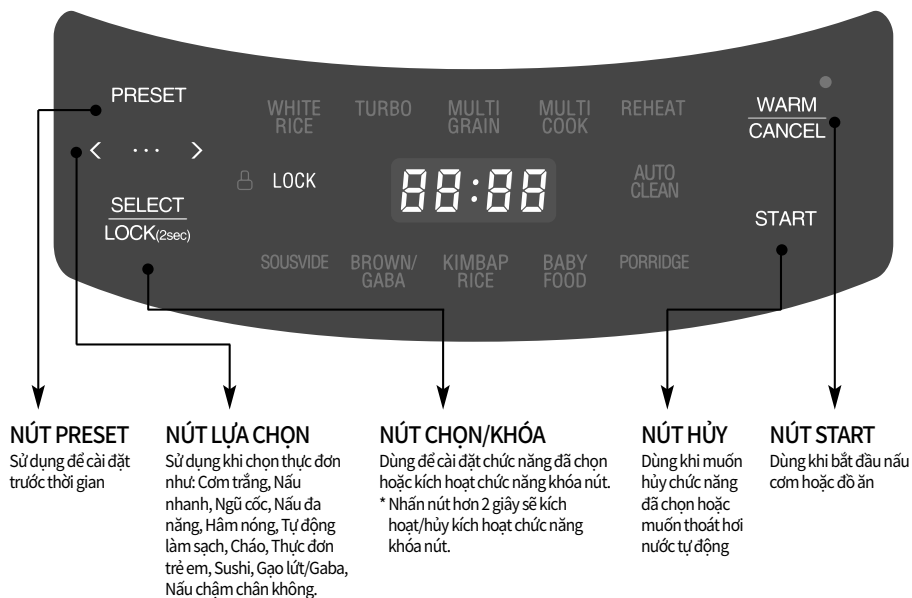


- ④ Vị trí của Lock



Tên và chức năng của từng bộ phận / Sự cố và nguyên nhân

TÊN VÀ CHỨC NĂNG CỦA TỪNG BỘ PHẦN



※ Thiết bị đang ở chế độ chờ (như hình bên phải) sau khi được kết nối với nguồn điện và không được sử dụng.

※ Nhấn nút hủy trong khi chọn menu sẽ đưa thiết bị trở lại chế độ chờ.



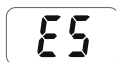
<Màn hình trạng thái chờ>

SỰ CỐ VÀ NGUYÊN NHÂN

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.



Hiện thị khi có bất thường ở thiết bị cảm biến nhiệt độ.



Lỗi này xảy ra khi nước liên tục bị đun sôi hoặc khi sản phẩm gặp sự cố. Vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng.

Chuẩn bị trước khi nấu

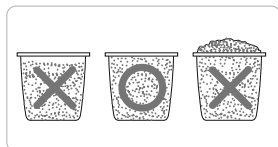
1 Rửa sạch lòng nồi và lau sạch nước

- ▶ 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)



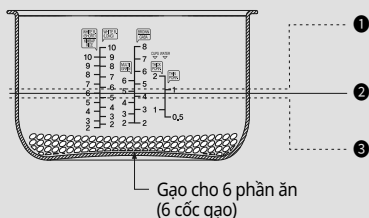
3 Dùng vật dụng khác không phải lòng nồi để vo gạo cho đến khi nước trong.

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 sủi bọt)
- ▶ Vạch trên thành lòng nồi dùng để đo lượng gạo và lượng nước
- ▶ Về cách điều chỉnh lượng nước
 - Cơm trắng, Cơm trắng nấu nhanh : Điều chỉnh mực nước cho "WHITE R.". Cơm trắng có thể nấu cho 10 phần ăn, Cơm trắng nấu nhanh có thể nấu cho 6 phần ăn.
 - * Gạo hạt dài (LONG RICE) : Điều chỉnh mực nước cho "WHITE R.(LONG)".
 - * Gạo hạt ngắn (SHORT RICE) : Điều chỉnh mực nước cho "WHITE R.(SHORT)".
 - Ngũ cốc : Điều chỉnh mực nước cho 'MULTI GRAIN'. Có thể nấu cho 6 phần ăn.
 - Cơm Sushi : Điều chỉnh mực nước cho 'KIMBAP RICE'. Có thể nấu cho 10 phần ăn.
 - Gạo mầm GABA : Điều chỉnh mực nước cho 'BROWN/GABA'. Có thể nấu cho 8 phần ăn.
 - Cháo đặc : Điều chỉnh mực nước tới mức đo cho 'THICK PORR.'. Cháo đặc có thể nấu nhiều nhất cho 2 phần ăn.
 - Cháo loãng : Điều chỉnh mực nước tới mức đo cho 'THIN PORR.'. Cháo loãng có thể nấu cho nhiều nhất 1 phần ăn

● 10 phần ăn (1.8L)



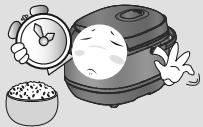
- 1 Khi nấu gạo cũ hoặc muốn ăn cơm ướt có thể cho lượng nước nhiều hơn so với lượng tiêu chuẩn.
- 2 Nếu nấu cơm cho 6 phần ăn (6 cốc gạo) thì đổ nước đến vạch số 6 phần "cơm trắng"
- 3 Khi nấu gạo mới hoặc muốn nấu cơm khô, có thể đổ ít nước hơn so với lượng tiêu chuẩn.
- 4 Trường hợp cơm chưa chín hẳn hoặc không đều: Xảy ra khi chất lượng gạo 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.

Cách nấu cơm ngon bằng nồi cơm điện

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 lòng 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.

Các thao tác nấu

1

Nhấn nút lựa chọn để lựa chọn thực đơn.

- Khi nhấn nút ‘>’, các tùy chọn nấu ăn sẽ được đánh dấu theo thứ tự lần lượt từ Cơm trắng → Cơm trắng nấu nhanh → Ngũ cốc → Nấu đa năng → Hâm nóng → Tự động vệ sinh → Cháo → Thực đơn trẻ em → Cơm Sushi → Gạo mầm GABA → Nấu chậm chân không

Ví dụ) Lựa chọn Cơm trắng

2

Nhấn nút ‘START’ bắt đầu nấu.

Ví dụ) Lựa chọn Cơm trắng

3

Trong quá trình nấu

- Thời gian nấu còn lại được hiển thị trên màn hình.
- Tổng thời gian nấu có thể thay đổi tùy thuộc vào menu đã chọn.

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 cơm được nấu chín, xới kỹ để cơm đạt hương vị và độ mềm dẻo tốt nhất.
- Không nhấn nút ‘CANCEL’ ngoại trừ trường hợp khẩn cấp

Thời gian nấu theo Menu											
Thực đơn Hạng mục	Cơm trắng	Cơm trắng nấu nhanh	Ngũ cốc	Cơm Sushi	Gạo mầm GABA (0H)	Cháo loãng	Cháo đặc	Nấu đa năng	Tự động vệ sinh	Thực đơn trẻ em	Nấu chậm chân không
Lượng gạo được nấu	1~10 Phần ăn	1~6 Phần ăn	1~6 Phần ăn	1~10 Phần ăn	1~8 Phần ăn	0.5~1Cốc	1~2Cốc	Vui lòng tham khảo trang 13~18			
Thời gian nấu	Khoảng 29~52 Phút	Khoảng 22~43 Phút	Khoảng 66~75 Phút	Khoảng 22~51 Phút	Khoảng 66~94 Phút	Khoảng 60 Phút Vui lòng tham khảo trang 15					

- ▶ Đảm bảo vệ sinh lồng nồi sạch sau khi thực hiện món Nấu đa năng.
- ▶ Thời gian nấu theo từng thực đơn có thể khác nhau tùy theo từng điều kiện sử dụng sản phẩm.

Các chức năng

Cơm trắng	Dùng để nấu cơm trắng.
Cơm trắng nấu nhanh	• Chức năng nấu cơm nhanh không tạo ra cơm ngon như chế độ nấu thường. Chỉ sử dụng chức năng nấu cơm nhanh cho 6 phần ăn hoặc ít hơn. • Để chất lượng cơm ngon hơn, nấu cơm ở chế độ nấu cơm nhanh sau khi ngâm gạo 20 phút trước khi nấu.
Ngũ cốc	Dùng để nấu bằng cách trộn gạo trắng với ngũ cốc.
Hâm nóng	Dùng để hâm nóng thức ăn.
Tự động vệ sinh	Dùng để khử mùi sau khi nấu.
Cháo	Dùng để nấu cháo.
Thực đơn trẻ em	Dùng khi chế biến thức ăn cho trẻ em.
Cơm Sushi	Sử dụng chức năng này để nấu cơm cho món kimbap.
Gạo mầm GABA	Dùng khi nấu gạo lứt chưa nảy mầm hoặc khi nấu gạo lứt nảy mầm.
Nấu chậm chân không	Dùng để nấu chậm bằng chân không.

Hiện tượng cơm cháy mịn

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

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

MEMO

CUCKOO