

사용설명서 Operating Instructions

CRP-P10 Series

1.8L(2~10 Persons) / 1.8L(2~10인분)

CUCKOO

happiness

NO.1 CUCKOO

Electric Pressure Rice cooker/warmer



love

design

emotion

Thank you very much for purchasing "CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer

Read the following instruction manual before use. Save this instruction manual for future reference. This manual will be useful if you have any questions or have problems operating the rice cooker.

저희 쿠쿠 압력보온밥솥을 이용해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

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

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

# CONTENTS

## CONTENTS

### BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	5
Safety precautions	6~7
Name of each part	14
Function operating part	15
How to clean	24~28

### WHEN USING

How to set or cancel voice guide function	15
Before cooking rice	16
How to cook	17~18
CUCKOO Customized Taste Function / For Nurungji	19
How to use "GABA (Brown rice)"	20
How to preset timer for cooking	21
For the best taste of rice	22
To keep cooked rice warm and tasty	23

### BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	29~31
---------------------------------	-------

### COOKING GUIDE

Recipe	68~69
--------	-------

## 目录

### 使用前

Important safeguards	3
产品规格	5
安全警告	12~13
产品部件名称	50
功能操作部名称及作用/语音功能设定与解除	51
清洁保养方法	60~64

### 使用时

功能操作部名称及作用/语音功能设定与解除	51
煮饭前准备事项	52
煮饭方法	53~54
调节饭味功能使用方法	55
糙米/发芽	56
预约煮饭方法	57
保温/再加热方法	58
保温再加热方法	59

### 故障咨询前

常见故障及处理方法	65~67
-----------	-------

### 料理指南

料理指南	72~73
------	-------

## 목 차

### 사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	5
안전상의 경고	10~11
각 부분의 이름	32
기능 조작부의 이름과 역할	33
제품 손질 방법	42~46

### 사용할 때

음성안내 기능의 설정과 해제	33
취사 전 준비사항	34
취사는 이렇게 하십시오	35~36
쿠쿠 맞춤취사 / 누룽지는 이렇게 하십시오	37
현미발아는 이렇게 하십시오	38
예약취사 / 만능찜은 이렇게 하십시오	39
맛있는 밥을 드시려면	40
밥을 맛있게 보온하려면	41

### 고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	47~49
-----------------	-------

### 요리안내

요리안내	70~71
------	-------

## TABLE DES MATIÈRES

### AVANT L'UTILISATION

Important safeguards	4
Spécifications du produit	5
Mesures de sécurité	8~9
Nom de chaque partie	74
Partie opérationnelle de fonctionnement	75
Avant la cuisson du riz	76
Comment cuire	77~78

## INHALTSVERZEICHNIS

Benennung der Einzelteile	79
Einstellen oder abbrechen der sprachführungsfunktion	80
Vor dem kochen des reises	81
Wie man kocht	82~83

## TABLA DE CONTENIDO

Nombre de las piezas	84
Funciones del panel de control	85
Antes de cocinar arroz	86
Cómo cocinar	87~88

## IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Never immerse the appliance in water while cleaning.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Body in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by young children without supervision.
5. Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning.  
Allow appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or your service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, or set all control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance as they are a risk of fire or electric shock.
16. Fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.  
Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods.  
These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device
20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced.  
See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les risques d'incendie, les chocs électriques et/ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les prises ou le corps autocuiseur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand cet appareil est utilisé par des enfants ou qu'il se situe à leur portée. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants sans surveillance.
5. Débranchez le cordon de la prise lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de remettre en place ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre technique agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique et/ou des blessures.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou ensemble prévu à cet effet, disponible auprès du fabricant ou de réparateurs agréés.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas non plus en contact avec une surface chaude.
11. Ne placez pas l'appareil au-dessus ou près d'un brûleur à gaz, sur une plaque électrique ou dans un four chaud.
12. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, ou désactiver toutes les commandes, retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Une prudence extrême est requise lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
15. Des denrées alimentaires de taille excessive, les emballages sous feuille métallique, ou les ustensiles ne doivent pas être insérés dans l'appareil car ils constituent un risque d'incendie ou de choc électrique.
16. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux ou des draperies, des murs, etc durant son fonctionnement.
17. Afin de réduire le risque de choc électrique, faites cuire uniquement dans le récipient amovible fourni.
18. Cet appareil cuit sous pression. Un mauvais usage peut entraîner des brûlures. Avant d'utiliser l'appareil, mettez l'appareil bien en place et fermez-le. Reportez-vous à la section « Instructions d'utilisation ».
19. Ne cuisinez pas des aliments tels que compotes de pommes, canneberges, céréales, macaronis, spaghettis ou autres. Ces aliments ont tendance à mousser, écumer et à crépiter et peuvent obstruer le dispositif de relâchement de la pression.
20. Avant toute utilisation, vérifiez toujours si le dispositif de relâchement de la pression est obstrué.
21. N'ouvrez pas l'autocuiseur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et que la pression interne ait diminué. Reportez-vous à la section « Instructions d'utilisation ».
22. N'utilisez pas cet autocuiseur pour faire frire dans de l'huile.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

## MESURES DE PROTECTION SUPPLÉMENTAIRES

**AVERTISSEMENT :** Cet appareil génère de la chaleur et libère de la vapeur durant son fonctionnement. Utilisez les protections appropriées pour prévenir le risque de brûlures, d'incendies, de blessures ou de dégâts matériels.

1. Gardez vos mains et votre visage à l'écart de la soupape de décharge lors du relâchement de la pression.
2. Faites extrêmement attention lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson. La vapeur à l'intérieur peut provoquer des brûlures graves.
3. N'ouvrez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
4. N'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson à sa place.
5. Ne recouvrez pas la soupape de pression par un objet quelconque, une explosion pourrait survenir.
6. Ne touchez pas la cuve de cuisson ni les éléments chauffants immédiatement après utilisation. Laissez tout d'abord l'appareil refroidir complètement. Cet appareil est prévu pour être utilisé à la maison à des fins telles que :
  - la cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail;
  - les fermes;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiel;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.

# HOW TO USE EXTENSION CORD / COMMENT UTILISER UNE RALLONGE

## Note:

- A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.
- B. Extension cord should be used properly.
- C. Extension cord usage for the rice cooker:
  - (1) The correct rated voltage should be used for the rice cooker.
  - (2) If the appliance is set on the ground, the extension cord should also be set on the ground.
  - (3) The cord wires and extension cord should always be arranged to prevent hazards to children.

This appliance has a polarized plug : (one blade is wider than the other).  
 As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.  
 If the plug does not properly fit in the outlet, turn the plug over.  
 If it still does not fit, contact a qualified electrician.  
 Please, keep this safety feature.

## Remarque :

- A. Un cordon d'alimentation court (ou câble) est fourni pour réduire les dangers d'emmêlement causés par un cordon plus long.
- B. La rallonge doit être utilisée correctement.
- C. L'utilisation de la rallonge pour le cuiseur à riz :
  - (1) La tension nominale correcte doit être utilisée pour le cuiseur à riz.
  - (2) Si l'appareil est installé sur le sol, la rallonge doit aussi être installée sur le sol.
  - (3) Les câbles et la rallonge doivent toujours être disposés dans le but d'éviter les dangers pour les enfants.

Cet appareil dispose d'une fiche polarisée : (une broche est plus large que l'autre).  
 Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut s'enfoncer dans une prise polarisée que dans un seul sens.  
 Si la fiche ne s'enfonce pas correctement dans la prise, retournez-la.  
 Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié.  
 Veuillez respecter cette mesure de sécurité.

# SPECIFICATIONS / 제품규격 / SPÉCIFICATIONS

Model Name / NOM DU MODÈLE (모델명)		CRP-P10 Series
Power Supply / CORDON D'ALIMENTATION(전원)		AC220V~240V, 50Hz
Power Consumption / CONSOMMATION D'ÉNERGIE(소비전력)		1150W
Cooking Capacity CAPACITÉ DE CUISSON (취사용량)	Glutinous Rice(백미) HIGH HEAT GLUTIN. RICE(백미고화력)	0.36~1.8L (2~10cups)
	Mixed Rice(잡곡) HIGH HEAT MIXED. RICE(잡곡고화력)	0.36~1.44L (2~8cups)
	BROWN RICE(현미) HIGH HEAT BROWN RICE(현미고화력)	0.36~1.08L (2~6cups)
	GABA RICE(현미발아)	
	Turbo Glutinous Rice(백미쾌속)	
	Nu Rung Ji(누룽지)	0.36~0.72L (2~4cups)
	Porridge(죽)	0.18~0.36L (1~2cups)
	Power Cord Length/LONGUEUR DU CORDON D'ALIMENTATION(전원 코드 길이)	
Pressure / PRESSION (사용압력)		78.4KPa(0.8kgf/cm <sup>2</sup> )
Weight / POIDS(중량)		7.2kg
Dimension/DIMENSION(치수)	Width/LARGEUR(폭)	29.4cm
	Length/LONGUEUR(길이)	39.5cm
	Height/HAUTEUR(높이)	29cm



# SAFETY PRECAUTIONS

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

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

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

**!** This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.

- Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.

**⊘** Indicates a prohibition

**!** Indicates an instruction

**Warning**

**Do not**

**Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.**

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

**Do not 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. Please check the power cord and plug frequently.

**Do not alter, reassemble, disassemble or repair.**

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

**Use a single socket with the rated current above 10A.**

- Using several lines in one socket can cause overheating or fire. Please check the power cord and plug frequently.
- Use an extension cord with the rated current above 10A.

**Please pay careful attention against water and chemicals**

- It can cause an electric shock or fire.

**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 use damaged power cord, plug, or loose socket.**

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

**Do not clean the product with water or pour water in the product.**

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

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

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

**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.

**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 in then do not turn the product over or shake it, please contact the dealer or service center.

**Do not turn the Lock/Unlock Handle to “Unlock” while cooking.**

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

**Do not over unplug and plug the power cord over and over.**

- It can cause an electric shock or fire.

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

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

**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



**Don’t spray or put any insecticides or chemicals.**

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

**Don’t let foreign substances such as needle, cleaning pin, or metal get in or block the in let/out let pipe or gape.**

- It can cause an electric shock or fire.
- Do not put a cleaning pin in a gap or a hole of the product except when clearing a steam outlet.

**Do not open the top cover while in heating and cooking.**

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

**Remove a foreign substance on the cord and plug with a clean cloth.**

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

**Be careful that both the plug and power cord are not to be shocked by animal attack or sharp metal materials.**

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



# SAFETY PRECAUTIONS

## ⚠ Caution

## ⊘ Do not

### Do not use it on a rice chest or a shelf.

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

### Do not press heavy things on the power cord.

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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

- It can cause a system malfunction or fire.

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

- It can cause an electric shock.

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

- Electric short might cause fire.

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

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

### Do not use over the maximum capacity.

- It can cause overflow or breakdown.
- Do not cook over stated capacity for cooking of chicken soup and congee.

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

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

### Don't use the cooker near a magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.

### Do not drop or impact the cooker.

- It can cause a safety problem.

### Please surely pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.
- Use AC 220V~240V only.

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

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

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

- It can cause deformation of the inner pot.
- It can cause to spill the inner coating.

### Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.

### Please use the cooker for it's intended purpose.

- It can cause malfunction or smell.

### After you finish cooking, do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

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

### Do not place on rough top or tilted top.

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

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

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

### Do not hold the cooker by the inner pot handle.

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

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

- It can cause deformation by remaining pressure.

### Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

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

### Please contact dealer or service center when either a button of a product or a product itself is not working properly.

### In case of a blackout during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically.

### Thus, the quality of rice is lower than normal.

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

### Please clean the body and other parts after cooking.

- After cooking chicken soup, multi cook dishes, and etc., the smell may be absorbed.
- Clean the oven packing, top heater plate, and inner pot every time you cook any of those.
- It can cause alteration or smell.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating.
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.
- Please, do not pull out the clean steam vent by force.

### Be cautious when steam is being released.

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

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

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

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



# MESURES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le guide de sécurité du produit qui suit afin d'éviter les accidents et/ou les dangers graves.
- « Avertissement » et « Attention » diffèrent comme suit :



## Avertissement

Cela signifie que l'action qui est décrite peut entraîner la mort ou une blessure grave.



## Attention

Cela signifie que l'action décrite peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels.



- Ce symbole vise à rappeler et à alerter que quelque chose peut entraîner des problèmes dans la situation donnée.
- Veuillez lire et respecter l'instruction afin d'éviter toute situation dangereuse.



- Indique une interdiction.



- Indique une instruction.



## Avertissement



## Ne pas

**Ne recouvrez pas la sortie de vapeur automatique ou le poids de pression avec votre main ou votre visage.**

- Cela peut entraîner des brûlures.
- Faites particulièrement attention à le mettre hors de portée des enfants.

**N'utilisez pas le cuiseur près de ce qui est chaud comme une cuisinière, une cuisinière à gaz ou la lumière directe du soleil.**

- Cela peut causer un choc électrique, un incendie, une déformation, un dysfonctionnement ou une décoloration. Veuillez vérifier régulièrement le cordon d'alimentation et la prise.

**Ne modifiez pas, ne remontez pas, ne démontez pas ou ne réparez pas cet appareil.**

- Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Pour le faire réparer, contactez le revendeur ou le centre technique.

**Utilisez une prise individuelle avec un courant nominal supérieur à 10A.**

- L'utilisation de plusieurs lignes sur une seule prise peut provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.
- Utilisez une rallonge avec un courant nominal supérieur à 10A.

**Soyez particulièrement attentifs à l'eau ou aux produits chimiques.**

- Cela peut causer un choc électrique ou un incendie.

**N'utilisez pas le cuiseur à riz dans un endroit qui retient la poussière ou en présence de produits chimiques.**

- N'utilisez aucun gaz inflammable ou produit inflammable près du produit.
- Cela peut entraîner une explosion ou un incendie.

**N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé, une fiche ou une prise mal fixée.**

- Veuillez vérifier régulièrement si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Des dégâts importants peuvent entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si la fiche est endommagée, contactez le revendeur ou un centre technique.

**Ne nettoyez pas le produit avec de l'eau ni ne versez de l'eau dans le produit.**

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si le produit est en contact avec de l'eau, veuillez séparer le cordon d'alimentation et contactez le revendeur et le centre technique.

**Ne recouvrez pas la sortie de vapeur automatique ou le poids de pression de pression avec un chiffon, une serviette ou un tablier etc.**

- Cela peut entraîner une déformation ou une panne.
- Cela peut entraîner une explosion due à la pression.

**Ne pliez pas, n'attachez pas et ne tirez pas le cordon d'alimentation de force.**

- Cela peut provoquer un choc électrique ou un court-circuit entraînant un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.

**N'utilisez pas de cuves de cuisson qui ne sont pas conçues pour le cuiseur.**

**N'utilisez pas une cuve de cuisson anormale et n'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson.**

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

**N'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson.**

- Cela peut provoquer un choc électrique ou un dysfonctionnement.
- Ne mettez pas de riz ni d'eau sans la cuve de cuisson à l'intérieur.
- Si du riz ou de l'eau s'infiltre, ne retournez pas le produit et ne le secouez pas, veuillez contacter le revendeur ou le centre technique.

**Ne mettez pas la poignée Lock/Unlock (verrouiller/déverrouiller) sur « Unlock » durant la cuisson.**

- La vapeur chaude ou tout autre élément chaud à l'intérieur de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures.
- Après avoir fini la cuisson n'essayez pas d'ouvrir le cuiseur de force avant que la vapeur se soit complètement évacuée.

**Ne débranchez pas ni ne branchez sans arrêt le cordon d'alimentation.**

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

**N'insérez pas d'objets en métal tels que des épingles et des fils ou toute autre substance extérieure dans la sortie d'évacuation de vapeur automatique ou toute autre ouverture.**

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Faites tout particulièrement attention de garder l'appareil hors de portée des enfants.

**Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui n'ont pas les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances et qui ne peuvent pas utiliser l'appareil en toute sécurité sans supervision ni direction.**



- Faites attention de ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cela peut provoquer un choc électrique ou des brûlures.

**Ne vaporisez pas et n'utilisez pas d'insecticides ou de produits chimiques.**

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si des cafards ou d'autres insectes pénètrent dans le cuiseur, veuillez contacter un revendeur ou un centre technique.

**Ne laissez pas des substances étrangères telles qu'une aiguille, une épingle de nettoyage, ou du métal entrer et ne bloquez pas le conduit d'arrivée/d'évacuation ou l'ouverture.**

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne mettez pas une épingle de nettoyage dans l'ouverture ou le trou du produit sauf pour nettoyer la sortie de vapeur.

**N'ouvrez pas le couvercle supérieur lors de la phase de chauffage et de la cuisson.**

- Cela peut entraîner des brûlures.
- Si vous avez besoin d'ouvrir le couvercle lors de la cuisson, maintenez appuyé le bouton cancel (annuler) pendant deux secondes et vérifiez que la vapeur interne s'est complètement évacuée en retournant le poids de pression.

**Faites attention à ce que la fiche et le cordon d'alimentation ne soient pas entrecroqués par des attaques d'animaux ou par des matériaux métalliques tranchants.**

- Les dégâts dus à des impacts peuvent provoquer un choc électrique ou un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.





# MESURES DE SÉCURITÉ



## Avertissement

**Retirez une substance étrangère sur le cordon et la fiche à l'aide d'un chiffon propre.**

- Cela peut provoquer un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la fiche.

**N'utilisez pas l'appareil sur un coffre à riz ou une étagère.**

- Ne placez pas le cordon d'alimentation entre des meubles. Cela peut provoquer un choc électrique entraînant un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.
- En cas d'utilisation sur du mobilier, faites attention à l'évacuation de la vapeur car cela peut provoquer des dégâts, un incendie et/ou un choc électrique.

**Ne placez pas de choses lourdes sur le cordon d'alimentation.**

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la fiche.

**Ne changez pas, ne rallongez pas ni ne branchez le cordon d'alimentation sans l'avis d'un expert technique.**

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

**Nettoyez la poussière ou toute substance étrangère sur le capteur de température et la cuve de cuisson.**

- Cela peut provoquer un dysfonctionnement du système ou un incendie.

**Ne branchez pas et ne retirez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.**

- Cela peut provoquer un choc électrique.

**Ne déplacez pas le produit en tirant ou en utilisant le cordon d'alimentation.**

- Un court-circuit électrique pourrait provoquer un incendie.

**Veuillez contacter un revendeur ou un centre technique en cas d'odeur ou de fumée inhabituelle.**

- Débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation. Puis contactez le revendeur ou le centre technique.

**N'utilisez pas l'appareil au-delà de la capacité maximum.**

- Cela peut provoquer un débordement ou une panne.
- Ne faites pas cuire au-delà de la capacité mentionnée pour la cuisson d'une soupe au poulet et d'un congé.

**Ne touchez pas la surface métallique de la cuve de cuisson et le poids de pression après la cuisson et la phase de chauffage.**

- Cela peut entraîner des brûlures.
- La vapeur chaude restante peut provoquer des brûlures quand vous appuyez sur le poids de pression durant et juste après la cuisson.

**N'utilisez pas le cuiseur près d'un champ magnétique.**

- Cela peut provoquer des brûlures ou une panne.

**Ne laissez pas tomber le cuiseur et ne le soumettez pas à des chocs.**

- Cela peut entraîner un problème de sécurité.

**Veuillez vous assurer de débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**

- Cela peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.
- Utilisez du courant 220V-240V uniquement.

**Utilisez le produit sur une surface plane. N'utilisez pas le produit sur un coussin. Veuillez éviter d'utiliser le produit dans un endroit qui n'est pas stable où il risquerait de tomber.**

- Cela peut entraîner un dysfonctionnement ou un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.

**Veuillez débrancher la prise lorsque vous n'utilisez pas le produit.**

- Cela peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.

**Veuillez utiliser le cuiseur dans le but dans lequel il a été conçu.**

- Cela peut provoquer un dysfonctionnement ou une odeur.



## Se rappeler

**Après avoir fini la cuisson, n'essayez pas d'ouvrir le cuiseur de force avant que la vapeur ne soit complètement évacuée.**

- La vapeur chaude ou tout autre élément chaud à l'intérieur du cuiseur peut provoquer des brûlures.
- Ouvrez le couvercle supérieur avec prudence après la cuisson afin d'éviter la vapeur et des brûlures présentant un danger.

**Ne placez pas l'appareil sur une surface irrégulière ou inclinée.**

- Cela peut provoquer des brûlures ou des pannes.
- Faites attention à installer le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il passe sans interruption.

**Veuillez contacter le service client si le revêtement de la cuve de cuisson s'enlève.**

- Il se peut que le revêtement s'use après une longue utilisation.
- Lors du nettoyage de la cuve de cuisson, n'utilisez pas de tampon à récurer dur ou métallique, de brosse, d'abrasifs métalliques etc.

**Ne tenez pas le cuiseur par la poignée de la cuve de cuisson**

- Cela peut entraîner des problèmes ou être dangereux. Des poignées amovibles sont disposées en bas à droite et sur le côté gauche du cuiseur. Tenez les poignées à deux mains et déplacez-le avec précaution.

**Mettez toujours la poignée Lock/Unlock (verrouillage/déverrouillage) sur « Lock » lorsque vous n'utilisez pas l'appareil n'est pas utilisé.**

- Cela peut entraîner une déformation du à la pression restante.

**Essuyez toute l'eau en excès sur le cuiseur après la cuisson.**

- Cela peut entraîner des odeurs ou une décoloration.

Essuyez l'eau résultant de la condensation.

**Veuillez contacter un revendeur ou un centre technique lorsqu'un bouton du produit ou le produit lui-même ne fonctionne pas correctement.**

**En cas de coupure de courant durant la cuisson, la vapeur du cuiseur à riz est évacuée automatiquement. La qualité du riz est par conséquent inférieure à la normale.**

- Veuillez démarrer la cuisson avec la quantité d'eau et de riz indiquée.
- L'eau peut déborder si la quantité d'eau dans la cuve de cuisson dépasse le niveau d'eau recommandé.
- Veuillez démarrer la cuisson avec le capot de régulation de la vapeur complètement mis en place.

**Veuillez nettoyer le corps ainsi que les autres parties après la cuisson.**

- Après avoir fait cuire de la soupe au poulet, différents plats etc. il se peut que l'odeur soit imprégnée.
- Nettoyez le compartiment du four, la plaque supérieure de chauffage et la cuve de cuisson à chaque fois que vous faites cuire avec l'un d'entre eux.
- Cela peut entraîner une altération ou des odeurs.
- Utilisez un essuie-tout sec ou une éponge pour nettoyer la cuve de cuisson, car les surfaces dures rugueuses ou celles en métal sont abrasives pour le revêtement.
- En fonction des méthodes d'utilisation ou des circonstances propres à l'utilisateur, le revêtement de la cuve de cuisson peut se détacher.
- Veuillez contacter le service client dans ces cas de figure. Veuillez ne pas tirer de force l'évent à vapeur propre.

**Faites attention lorsque la vapeur est évacuée.**

- Ne soyez pas surpris lorsque la vapeur est évacuée.
- Veuillez conserver le cuiseur hors de portée des enfants.

**N'utilisez si possible la fonction de chauffage que pour la cuisson de riz blanc. Les autres aliments se décolorent facilement.**

**Lorsque vous retirez la fiche d'alimentation, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Veuillez retirer en toute sécurité la fiche d'alimentation.**

- Si vous faites prendre un impact au cordon d'alimentation, cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.



# 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.

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

**!** 경고      **!** (금지)

- 사용중 압력추 및 자동증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.**
  - 화상의 우려가 있습니다. 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
  - 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.
- 제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.**
  - 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.
  - 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.**
  - 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
  - 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 서비스센터로 문의하여 주십시오.
- 반드시 정격 10A 이상의 교류 220V~240V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.**
  - 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.
  - 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
  - 연장코드도 10A이상의 것을 사용하여 주십시오.
- 싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 마십시오.**
  - 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
  - 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객상담실로 문의바랍니다.**
  - 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
  - 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자 (서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
  - 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다.
- 제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.**
  - 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
  - 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 서비스센터로 문의해 주십시오.
- 압력추 및 자동증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.**
  - 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.
  - 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.
- 전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.**
  - 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

- 변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.**
  - 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
  - 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.
- 내솥 없이 사용을 하지 마십시오.**
  - 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
  - 내솥이 없는 상태에서 썰이나 물을 넣지 마십시오.
  - 썰이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의 하십시오.
- 취사나 요리가 진행중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르거나, 뚜껑 결합 손잡이를 절대 "스" (열림)으로 돌리지 마십시오.**
  - 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
  - 취사나 요리 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.
- 내솥 없이 분리형 커버, 찜판, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히, 어린이 주의)**
  - 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식 이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니니다.**
  - 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.
  - 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.
- 제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.**
  - 화재 발생의 우려가 있습니다.
  - 제품내 바퀴벨레나 벨레 등이 들어갔을 경우는 서비스센터로 문의해 주십시오.
- 흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.**
  - 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
  - 청소용 핀을 증기배출구 청소외에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.
- 취사나 요리가 진행중일 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.**
  - 취사나 요리가 진행중일 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다.
  - 강제로 열림 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
  - 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 약 2초간 누른 후 내부압력이 완전히 제거되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.
- 전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.**
  - 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원플러그를 반복하여 뽑다 꽂았다 하지 마십시오.**
  - 감전 및 화재의 위험이 있습니다.
- 플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.**
  - 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.





# 안전상의 경고



## 주의



## (금지)

**쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.**

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

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

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

**전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.**

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

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

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

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

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

**제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.**

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

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

**최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.**

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

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

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

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

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.

**제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.**

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

**교류 220V~240V 이외에는 사용하지 마십시오.**

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

**제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.**

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

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

**경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.**

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

**전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.**

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

**사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.**

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

**내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.**

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

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

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

**내솥 코팅이 벗겨질 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.**

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

**뚜껑 결합 손잡이나 내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.**

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

**전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "뜨" (잠금)위치로 돌려 주십시오.**

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

**취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.**

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

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

**취사 또는 요리 진행 중 정전이 되면 자동중기 배출 장치가 작동 하여 내용물 비산의 우려가 있습니다.**

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

**요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.**

- 달걀, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 내솥뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 스폰지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 43~46쪽을 참조하여 내솥, 내솥 뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.
- 제품의 사용환경이나 방법에 따라 내솥 뚜껑의 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 이런 경우 서비스센터로 문의해 주십시오.

**취사 또는 요리 진행 중 자동중기 배출시 주의하십시오.**






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

**현밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것(맛밥,훈식,크로켓,그라탱 등)이 있으므로 가능하면 보온하지 마십시오.**



# 安全警告

- \* “安全警告”是为了预防事故的发生，请正确使用产品，并遵守安全警告事项。
- \* “安全警告”有“警告”和“注意”两种区分，“警告”和“注意”有下列意义。

 <b>警告</b>	未遵守警告事项时， 可能会发生严重人身伤害。		• 此标记是指在特定条件下，对可能发生危险事故的符号。 • 为避免发生危险，请仔细阅读使用说明并按照指示使用。
 <b>注意</b>	未遵守注意事项时， 可能会发生严重人身伤害。		• 此符号表示“禁止”某种行为。
			• 此符号表示“指示”某种行为。

## **警告**      **(禁止)**

<p>使用中切勿触摸或把脸靠近压力锥和蒸汽排出孔。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 会导致烫伤，特别注意勿让儿童靠近。</li> <li>• 高温蒸汽很烫，切勿将手或脸直接靠近。</li> </ul>	<p>切勿使用变形内锅或其他非专用内锅。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 内锅发热时会产生异常现象或引起火灾。</li> <li>• 若不小心碰撞内锅或内锅变形时，请拨打服务热线。</li> </ul>
<p>本产品要避免阳光直射，严谨靠近煤气炉、电热器具等。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 有漏电、触电的危险及有变形或变色的可能。</li> <li>• 严谨电源线靠近热器具，避免电源线熔化成造成火灾或触电的危险。</li> </ul>	<p>严禁未放内锅使用。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 触电及故障的可能。</li> <li>• 严禁无内锅时放米和水。</li> <li>• 机体内进入水或米粒时，请拨打服务热线。</li> </ul>
<p>严谨私自拆卸或改装。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 发生火灾或触电的可能。</li> <li>• 除专业修理人员外，请勿自行拆卸或改装。</li> <li>• 修理时请先与指定维修中心联系。</li> </ul>	<p>产品中严禁打开锅盖。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 产品工作时，因内部压力锅盖不易打开，若强行打开会发生烫伤及爆炸。</li> <li>• 煮饭结束，等蒸汽完全排除后再打开。</li> </ul>
<p>必须使用额定电流10A以上 220V~240V 交流电专用插座，不宜与其他电器共用一个插座。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 会产生发热、火灾、触电的可能。</li> <li>• 电源插头上有异物时，请先清洁干净后使用。</li> <li>• 插座的延长线必须使用额定电流10A以上的。</li> </ul>	<p>无内锅的情况下请勿将分离式内锅盖，蒸盘，金属性物质等其它物质放进产。品里使用。（特别注意儿童）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 发生火灾或触电的可能。</li> </ul>
<p>严禁在有水的地方或户外使用。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 有漏电或触电的危险。</li> <li>• 如水渗入机体内部时，请拨打服务热线咨询。</li> </ul>	<p>以下人员不可使用:身体, 感觉, 精神能力缺陷或无行为能力, 缺乏经验与知识, 无监督或指示而不能安全使用该机器的人(包括儿童)。</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 请注意勿让儿童触碰。</li> <li>• 可能导致触电、烧伤等受伤。</li> </ul>
<p>严禁在灰尘多或有化学物品的地方使用。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 严禁在产品周围使用可燃性气体或易燃物品。</li> <li>• 发生火灾或爆炸的可能。</li> </ul>	<p>产品内请勿喷洒或投入化学物品。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 烫伤或火灾的可能。</li> <li>• 当产品内进入蟑螂或其他昆虫时，请咨询代理店或服务中心。</li> </ul>
<p>电源线破损或插头松动时，请停止使用并及时更换。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 产品使用中，因使用不当电源线表皮有破损时会产生触电或发生火灾，请及时确认电源线及插座的完整状态。</li> <li>• 电源线有破损时，为避免发生危险，请停止使用并与产品销售店或指定维修中心联系更换。</li> </ul>	<p>严禁用针或金属物质堵塞排气口或产品缝隙。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 烫伤或触电的可能。</li> <li>• 清洁用针除了清理蒸汽排出孔外，不得插入产品缝隙或其它孔里。</li> </ul>
<p>严禁用水冲洗机体或避免内部进水。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 会有漏电、触电、火灾的可能。</li> <li>• 产品内渗入水时，切断电源，停止使用，请拨打服务热线咨询。</li> </ul>	<p>产品工作中，严禁按开盖按钮及将结合手柄转至“开启”位置。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 产品工作中，因内部压力锅盖不易打开，若强行开盖会发生烫伤或爆炸。</li> <li>• 产品工作中，不得已打开锅盖时，按住取消键2秒以上取消已选的功能，推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开锅盖。</li> </ul>
<p>严禁将抹布等异物放在压力锥和蒸汽排出口上。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 变形或变色的可能。</li> <li>• 产品故障及火灾的可能。</li> </ul>	<p>电源线不宜强行弯曲、捆绑或拉伸。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 触电或因短路发生火灾的可能。</li> </ul>
<p>请勿将电源线插头反复插拔。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 发生火灾或触电的可能。</li> </ul>	<p>请勿强行拽下防堵塞装置。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 卸下时有堵塞蒸汽口的危险。</li> </ul>
	<p>使用前请确认防堵塞装置的安装状态及是否粘有异物。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 防堵塞装置如有脱落或遗失时，请拨打售后服务热线。</li> <li>• 使用前后要始终保持清洁。</li> </ul>
	<p>电插头有异物时，请用干抹布擦净后使用。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 短路或发生火灾的可能。</li> </ul>



# 安全警告

## 警告 (指示)

注意不要让动物把插头及电源线咬断或避免受到锋利金属物体的冲击。

- 短路，触电或发生火灾的可能。

禁止将产品放在米桶及多层柜上使用。

- 电源线夹在缝隙里，可能会引起触电或发生火灾。
- 在米桶及多层柜上使用可能会导致产品损坏或引起火灾。

请勿将重物放在电源线上或避免被压到产品底部。

- 有可能会发生火灾或触电，请随时确认电源线放置状态。

勿将电源线进行加工或随意连接延长线使用。

- 触电或发生火灾的可能。

使用时如有异常响声或有异味时，请立刻切断电源，推开压力锥，待蒸汽完全排出后，咨询代理店或售后服务中心。

使用时不要超出限定容量。

- 米汤溢出或发生故障的可能。

使用中或使用后锅体温度很高，切勿触摸内锅、加热盘、产品内部及压力锥。

- 烫伤的可能。
- 产品工作中若压力锥倾斜，会被喷出的蒸汽烫伤。

切勿靠近磁性强的物体。

- 可能会产生安全上的问题。
- 发生故障的可能。

勿使产品跌落或受冲击。

- 会发生故障及安全性问题。

温度感应器、电热盘及内锅底部要保持清洁。

- 温度感应器受损，可能会发生故障及火灾。

擦干手，再插、拔插头。

- 用湿手插、拔插头时会发生触电。
- 电源插头拔出时，切勿直接拽电源线拔出。

移动产品时，请勿拽电源线移动产品。

- 短路或发生火灾的可能。

本产品只限使用AC220V~240V 交流电源。

- 触电或发生火灾的可能。
- 产品不能正常动作。

本产品要放置于较阔的水平台面上，切勿放在坐垫或电热毯上使用。

- 变形或发生火灾的可能。

本产品只适用于做饭、保温及指定用途，严禁他用。

- 会产生异味或变色。

不使用时，请拔掉插头。

- 以避免发生触电及火灾。

除白米饭外容易变质的(杂谷，豆类饭，油炸丸子等)尽量不要进行保温。

勿将内锅放在火源上或用于其他用途。

- 内锅变形或涂层会脱落。

煮饭完成后，结合手柄不易拧开时，不要强行拧开。

- 烫伤或产品受损的可能。
- 推动压力锥，等蒸汽完全排除后再打开。
- 煮饭完成后打开锅盖时，注意避免被蒸汽烫伤。

本产品不宜在倾斜或凹凸面上使用。

- 烫伤或发生故障的可能。
- 产品工作中，切勿碰电源线。



内锅涂层脱落时，请与售后服务中心联系。

- 长时间使用产品时，内锅涂层因老化有轻微脱落，请及时拨打服务热线进行更换。
- 用硬刷子，钢丝球清洗内锅时，涂层会脱落，要用中性洗涤剂和海绵清洗。

请勿用锅盖结合手柄或内锅把手移动产品。

- 会产生危险，请利用产品底部的移动凹槽移动产品。

即使拔掉电源插头，结合手柄仍应置于“” (关闭)位置。

- 煮饭结束后，内锅有余热或内部有热饭时，即使拔掉电源仍要将锅盖结合手柄转至“” (关闭)位置。否则因内部压力产品会发生变形或损伤。
- 煮饭或保温时，必须把结合手柄转至“” (关闭)位置。

煮饭完成后，请擦净积水部的水。

- 会产生异味或变色。
- 请擦去产品积水部的水。

使用前，按键无法按动或产品不能动作时，请拨打售后服务电话咨询。

煮饭或料理中当发生停电时，自动蒸汽排出装置会自动启动，可能会有汤汁溢出现象。

- 请在安装蒸汽帽的状态下进行煮饭。
- 添加的水量超出规定容量时，会有溢出现象，请按使用说明书的煮饭方法正确煮饭。

使用完毕后产品要清洁干净。

- 料理结束后，未清理干净时，会出现异味。
- 使用硬刷子，钢丝球清洗内锅时，内锅涂层会脱落，请用中性洗涤剂和海绵清洗。
- 请参照11页的清洁方法，清洗产品后使用。
- 根据产品的使用环境和方法的不同，内锅涂层会有脱落现象。

蒸汽自动排出时，请注意。

- 蒸汽高速排出时，伴有较大的排气声，注意不要受到惊吓。
- 严禁儿童靠近，会烫伤。

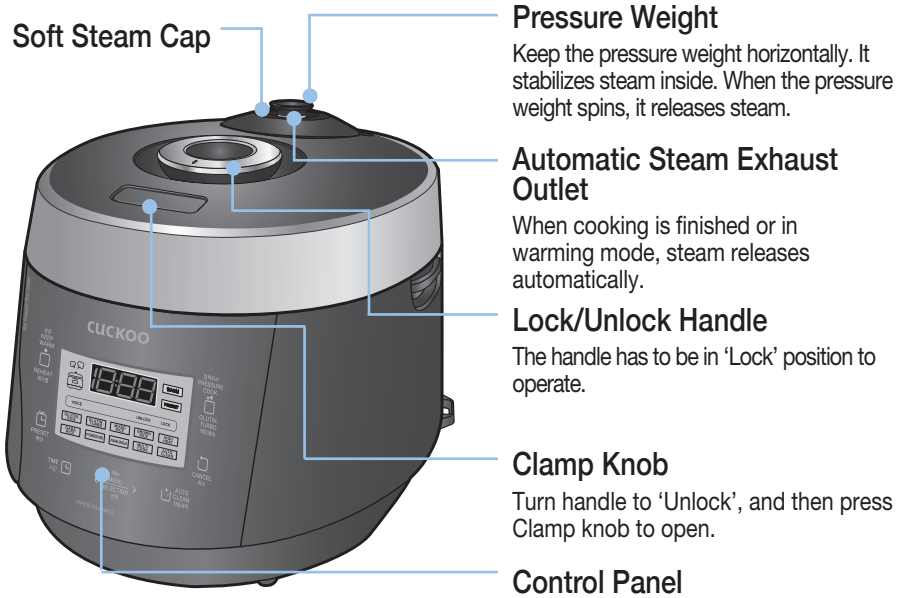
拔插头时，必须抓住插头拔出，不要强行拽拔电源线拔出。

- 触电，漏电或发生火灾的可能。

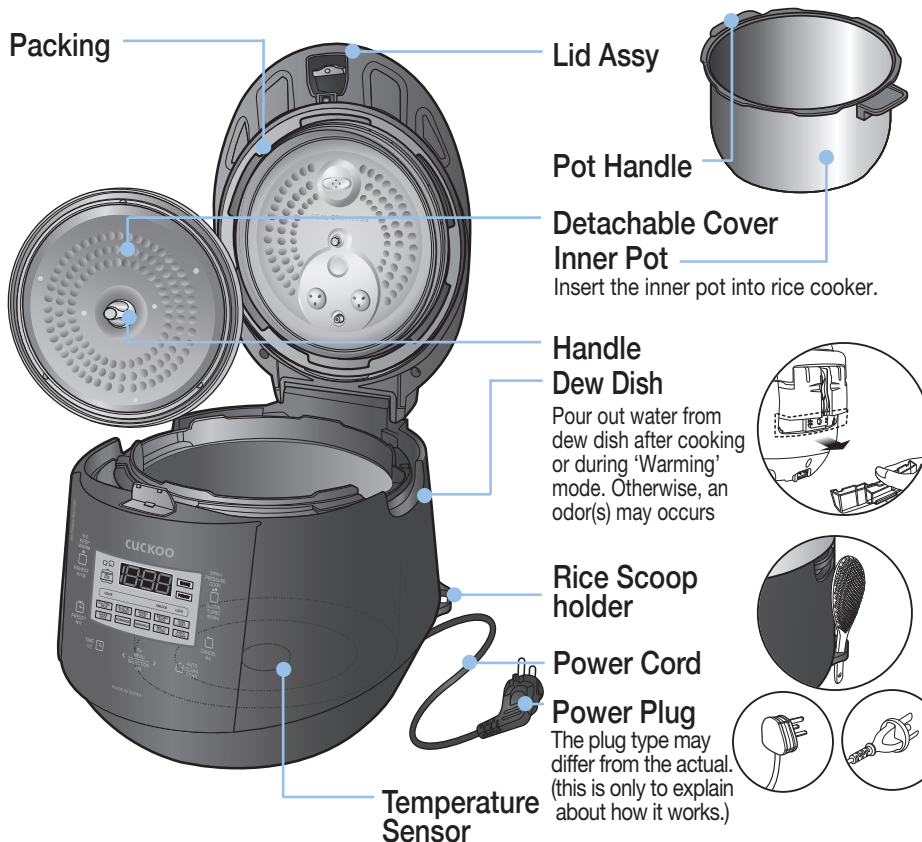


# NAME OF EACH PART

## Name of each part



## Name of each part



## Accessories



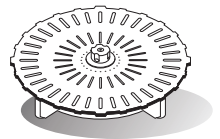
Manual & Cooking Guide



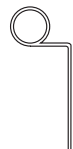
Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin  
(Attached on the bottom of the unit)

# FUNCTION OPERATING PART / HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION



**Keep Warm / Reheat button**  
Used to warm or reheat. (Refer to page 23)

**Preset button**  
Used to preset time. (Refer to page 21)

**Time Button**  
Used to modify preset time (Refer to page 21).  
Used to set GABA and multi cooking time (Refer to page 20~21).

**Menu / Selection button**  
Used to select Glutinous Rice, High Heat Glutinous, Turbo Glutinous Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, Brown Rice, High Heat Brown Rice, Germinated Brown Rice, The Nutritious Porridge, NU RUNG JI, Multi Cook, All-Purpose steaming and Automatic Sterilization(Refer to page 17-18)

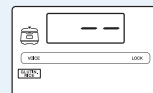
**Display**

**Pressure Cook/Turbo Button**  
Used to start cooking (Refer to page 17~18)

**Cancel button**  
Used to cancel a selection of mode or releases remaining steam inside of rice cooker.

**Auto Clean button**  
Used to operate automatic steam clean function.  
Used to set voice volume, voice setting, temperature during 'Warming' mode(Refer to page 15).  
Used to set 'Nurungi (crispy rice)'(Refer to page 19).

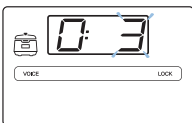
- ※ When you an image like one in the right side on your display, it means the rice cooker is in 'Waiting' mode.
- ※ Press 'Cancel' button to enter the 'Waiting' mode.
- ※ Press the button until you hear the buzzer sound. The image of the plate may different.



<Screen on standby>

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

When starting the auto clean mode, please press the Auto Clean button for at least 3 seconds.



To operate 'Auto Clean mode', press 'Auto Clean' button at least 3 seconds.

- ▶ If you press 'Auto Clean' button longer than 3 seconds, you will enter in 'Voice Volume' setting, as shown in the image.



When you set to 'OFF' using 'Menu/Selection' Button, "VOICE" and "OFF" will be blink and voice function will be turned off. If you want to set up voice volume level, press 'Menu/Selection' button. (Voice volume level 1 to 5)

- ▶ To return to 'Waiting' mode after setting, press 'Pressure Cook/Glutin Turbo or Keep/Reheat' button.

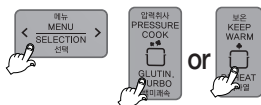
## Voice Setting

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

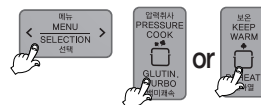
- ※ Default voice of some models may be set to English.



Example) When set to English



Example) When set to Chinese



Example) When set to Korean

1. In order to enter 'Voice Setting' Mode, press 'Auto Clean' button longer than 3 seconds during 'Waiting' Mode. Then press 'Auto Clean' button 5 times to enter the mode.
2. After finishing the setting, press 'Pressure Cook/GLUTIN. Turbo or Keep/Reheat' button to return to 'Waiting' mode.



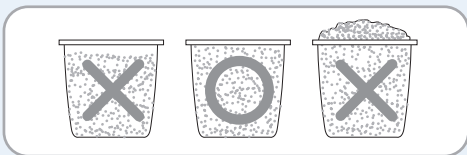
## BEFORE COOKING RICE



### 1

#### Use a dry cloth to clean inner pot.

- ▶ Use a soft scrubber to wash the inner pot.
- ▶ Do not use rough or metallic scrubber. Otherwise, coating will be pilled off.
- ▶ Do not put anything that are metallic and sharp into the inner pot while cleaning. (Fork, spoon, chopsticks, knife, and etc.)



### 2

#### Use measuring cup to measure desirable cooking amount.

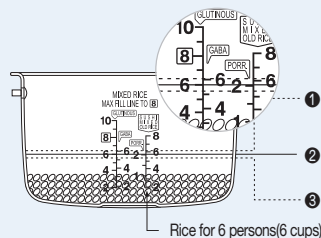
- ▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person. (ex: for 3 servings → 3 cups, for 6 servings → 6 cups)

### 3

#### Use another container to wash the rice.

### 4

#### Adjust water level.



- ▶ Place inner pot on the flat surface to adjust water level.
- ▶ The marked lines in the inner pot are water level.
  - 1 If you want to cook old or soft rice, pour more water than measured scale.
  - 2 Glutinous rice for 6 people (6 cups) pour water to '6'.
  - 3 Overcooked rice: pour less water than measured scale.

### 5

#### Please plug the power cord before inserting inner pot in the rice cooker.

- ▶ Wipe off or remove any substances on the temperature sensor or bottom of the inner pot.
- ▶ Please place the inner pot correctly into the rice cooker.



### 6

#### Plug the power cord and turn the hand to "Lock"

- ▶ The lamp turning on means closed perfectly.

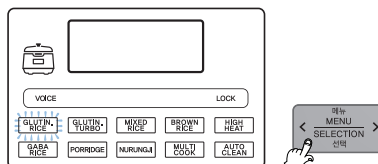




## HOW TO COOK

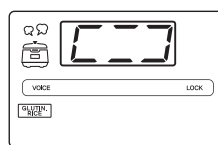


- 1** Choose menu from 'Menu/Selection' button.
- Check if the removable cover is installed.
  - Before cooking, check that the Pressure Weight is well placed horizontally.
  - Each time "Menu" button is pressed, the selection switches in the sequential order, Glutinous Rice → High Heat Glutinous → Turbo Glutinous Rice → Mixed Rice → High Heat Mixed Rice → Brown Rice → High Heat Brown Rice → Germinated Brown Rice → The Nutritious Porridge → NU RUNG JI → Multi Cook → Automatic Sterilization.
  - If the button is pressed, repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
  - In the cases of Glutin Rice, Glutin Turbo, Mixed Rice, Brown Rice, GABA Rice, the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.



ex) In case of selecting Glutin Rice.  
 ▶ You can hear a voice, Glutin Rice, when you cook Glutin Rice, automatic steam outlet operates while cooking.

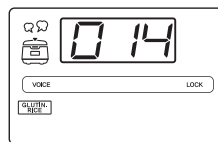
- 2** Start cooking by pressing Pressure Cook button.
- You must turn lid handle to lock before cooking. Then press the pressure Cook/Turbo button.
  - Unless lid handle is not turned to close, you get alarm with "E E I", and sound "turn lid handle to lock".



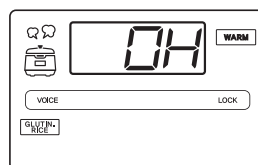
ex) In case of cooking Glutinous.

- 3** Cooking thoroughly
- The cooktime remaining on the display is shown from cooking thoroughly. The cook time is different according to the menu.
  - Be careful not to burn yourself from the automatic steam outlet.

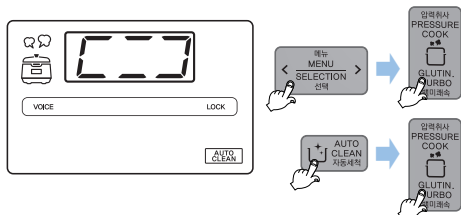
ex) In case of 14 minutes left.



- 4** The end of cooking
- When cooking is completed, warming will start with the voice "cuckoo completed glutinous".
  - If you don't want to keep the cooked rice warm, press Cancel for 2 seconds.
  - If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
  - Do not press 'Cancel' button during cooking.



## How to use Automatic Sterilization



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

Method 1. After choosing automatic cleaning menu by pressing "Menu/Select" button, and then press "Pressure cook/turbo" button.

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

## Melanoizing effect

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 Glutinous, Melanoizing effect could increase more than "Glutinous cook" setting.

## What is Blackout Compensation

- This product remembers and maintains previous condition and processes. After blackout, it operates immediately.
- If blackout occurs during cooking, the cooking will be delayed depending on blackout time.
- 'Warming' will be cancel, if blackout occurs.



# HOW TO COOK

## How to use the cooking menu

<b>Glutinous</b>	Used to cook sticky and nutritious white rice.	<b>Mixed Rice</b>	Used to cook by mixing glutinous rice in cereals.
<b>Brown Rice</b>	Used to cook brown rice without germinating.	<b>GABA Rice</b>	Used to cook germinated brown rice.
<b>Porridge</b>	This menu is used to cook porridge.	<b>Nu Rung Ji (Scorched rice)</b>	Used to cook scorched rice when cooking is done.
<b>Multi cook</b>	Used to cook various dishes by setting a time manually.	<b>HIGH HEAT (GLUTIN.RICE/ MIXED RICE /BROWN RICE)</b>	Used to cook more savory and sticky rice
<b>Automatic Sterilization</b>	Used to eliminate smell soaked after cooking.		
<b>Turbo function for Glutinousrice</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press Pressure Cooking/White Rice Turbo button twice after selecting "White Rice" menu, and the cooker will go for white rice turbo cooking, which will cut rice cooking time. (Two servings of white rice normally takes 17 minutes or so.)</li> <li>• The mode of white rice turbo does not produce cooked rice as good as normal cooking mode. Use white rice turbo mode only for 6 servings or less.</li> <li>• For better taste of cooked rice, cook rice in white rice turbo mode after macerating rice for 20 minutes or so before cooking.</li> </ul>		

※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water. In case of small servings white rice turbocooking, more water may be required than other menu.

MENU	COOKING INSTRUCTION	WATER LEVEL	CAPACITY	COOKING TIME
GLUTIN. RICE	Select "GLUTIN. RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button	GLUTIN. RICE, MIXED RICE	2 ~ 10 PERSONS	Approx. 30 ~ 39 min
HIGH HEAT GLUTIN. RICE	Select "HIGH HEAT GLUTIN. RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button		2 ~ 10 PERSONS	Approx. 31 ~ 44 min
TURBO GLUTIN. RICE	1. Press "Pressure Cook/Turbo" button twice (2) in a row 2. Select "TURBO GLUTIN. RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button		2 ~ 6 PERSONS	Approx. 17 ~ 22 min
MIXED RICE	Select "MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button	BROWN MIXED RICE	2 ~ 8 PERSONS	Approx. 46 ~ 59 min
HIGH HEAT MIXED RICE	Select "HIGH HEAT MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button		2 ~ 8 PERSONS	Approx. 49 ~ 64 min
MIXED BROWN RICE	Select "MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button	GABA MIXED RICE	2 ~ 8 PERSONS	Approx. 46 ~ 59 min
HIGH HEAT MIXED BROWN RICE	Select "HIGH HEAT MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button		2 ~ 8 PERSONS	Approx. 49 ~ 64 min
BROWN RICE	Select "BROWN RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button	PORRIDGE	2 ~ 6 PERSONS	Approx. 52 ~ 64 min
HIGH HEAT BROWN RICE	Select "HIGH HEAT BROWN RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button		2 ~ 6 PERSONS	Approx. 57 ~ 69 min
GABA RICE	Select "BROWN RICE" → Set time for germination process → Press "Pressure Cook/Turbo" button		2 ~ 6 PERSONS	Germination Time+ Approx. 71 ~ 98 min
PORRIDGE	Select "PORRIDGE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button	GLUTIN. RICE, MIXED RICE	1 ~ 2 PERSONS	Approx. 71 ~ 98 min
NU RUNG JI	Select "NU RUNG JI" → Press "Pressure Cook/Turbo" button		2 ~ 4 PERSONS	Approx. 38 ~ 41 min

※ When keeping warm, press Cancel to stop and select the desired function.

※ When you cook after using options like Multi Cook, the odor may stick (refer to the product care method section to wipe the packing and cover and clean with the auto sterilization function).

※ Brown Rice/Mixed Rice, Brown Rice/Mixed Rice and High Heat options are useful when cooking white rice and brown rice in 5:5 ratio.

※ Please soak or boil hard grains such as beans and red beans under water first before start cooking in mixed rice option.

※ Cooking time for each option may vary depending on user's environment such as voltage, amount/temperature of water, etc.

※ When you see "E dca" on display, turn the Lock/Unlock handle towards "△" (Unlock), and then turn it back towards "△" (Lock) for it to work properly. (This does not apply when you turned the handle towards "△" (Unlock) once or more after finishing cooking in the previous cooking.)



# CUCKOO Customized Taste Function / For Nurungji (Korean Crispy Rice Snack)

## CUCKOO Customized Taste Function (cooking temperature customization)

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

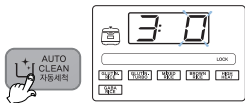
The initial value is set to 3:0. Please select the level depending on your preferences.

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

## How to use CUCKOO Customized Taste Function

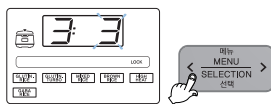
Press the Auto Clean button in the waiting mode for 3 seconds to go to voice volume setting mode. Press the Auto Clean button 3 times to enter the customized taste setting mode. All options supported by 'CUCKOO Customized Taste' will be displayed.

### ① CUCKOO customized taste setting display



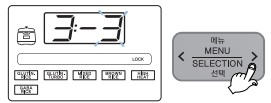
press the Auto Clean button for 3 seconds to enter the voice volume setting mode. Press the Auto Clean button 3 more times to go to customized taste setting display. Please refer to the display for the initial values.

### ②-1 High level adjusting mode



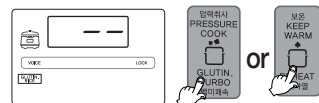
press the Menu/Selection button to change display as shown in the image above.

### ②-2 Low level adjusting mode



press the Menu/Selection button to change display as shown in the image above.

### ③ Setting complete display



press the Pressure Cook/Glutin Turbo or Keep Warm/Reheat button to save the set value and return to waiting mode (If you press Cancel or do not operate for 7 seconds, setting will be canceled and you will go back to the waiting mode). (When you press the Auto Clean button, you will enter the stronger Keep Warm setting mode without saving the changed value.)

1. 'CUCKOO Customized Taste' function is applied to the following options: glutin rice, glutin rice - high heat, glutin turbo, mixed rice, mixed rice - high heat, brown rice, brown rice - high heat and GABA rice.
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.

## How to make Nu rung ji

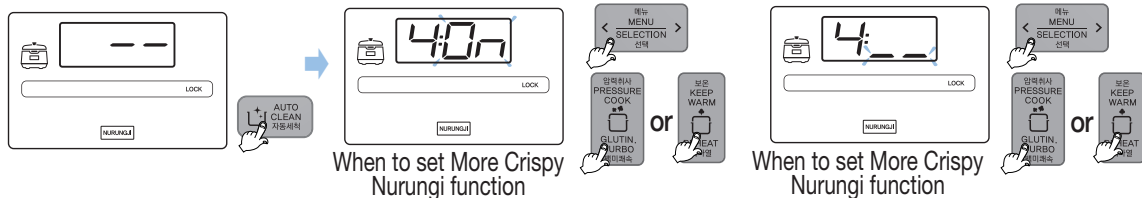
1. Turn the Lock/Unlock handle to "Lock" and press menu to select the "Nu Rung Ji".
2. Press the "Pressure Cook/Turbo" button to start cooking.
3. When cooking is completed, scoop out the boiled rice. The "Nu Rung Ji" on the bottom of the jar can be prepared for your taste (e.g. scorched rice tea)

- ▶ "Nu Rung Ji" can be prepared for up to 4 people
- ▶ For "Nu Rung Ji" cooking, set the water volume at "Glutinous" level.
- ▶ Not too much washing rice.
- ▶ If you want enhanced burning nu rung ji, cook after soaking rice in water for 30 minutes.

## How to make more crispy Nu rung ji

When cooking with "Nurungji" option, you can scorch the cooked rice on the bottom in different levels according to your preference.

▶ How to set More Crispy Nurungji function (When you want the cooked rice more "scorched" when cooking nurungji)



1. Press the Auto Clean button under waiting mode for 3 seconds or longer to enter the voice volume setting mode. Press the Auto Clean button 4 times to start More Crispy Nurungji setting mode.
2. When the More Crispy Nurungji setting mode begins, press Menu/Selection to select or cancel More Crispy Nurungji mode. Press Pressure Cook/Glutin Turbo or Keep Warm/Reheat button to select or cancel the mode.
3. When you press Cancel or do not operate for 7 seconds, the function will be canceled, and the product will return to the waiting mode.



## HOW TO USE “GABA (BROWN RICE)”

### What is Germinated Brown rice?

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

### Features of Germinated Brown Rice

Germinated brown rice increases nutrients and enhances taste, which is a weak point of brown rice. Germinated brown rice also improves digestion.

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

### Using “GABA” Menu

- 1 In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.**

Method of Pre-germination

  - ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient amount of water to soak the rice.
  - ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to rinse the rice clean with flowing water before using “GABA” menu. Be careful not to rinse too much or else the embryos that are required to germinate may wear off.
  - ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination
  - ▶ When pre-germination has been completed, wash the rice and insert the inner pot. Pour appropriate amount of water and use “GABA” menu.
  - ▶ During summer or hot temperature environment, an odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.
- 2 Set the Lock/Unlock handle at Lock, press Menu button to select “GABA”**
  - ▶ When cooking brown rice with or without germination, select “Brown Rice” option and start cooking.
- 3 Press Pressure Cook/Glutin. Turbo button.**
  - ▶ If you press the Pressure Cook/Glutin Turbo button, the brown rice will start to germinate for the set time and cooking will start after germination is complete.
  - ▶ When germinating the brown rice, remaining time will be displayed.

### When the “GABA” is selected, “2H” is indicated in the display

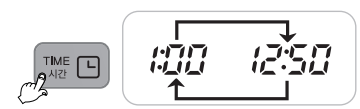
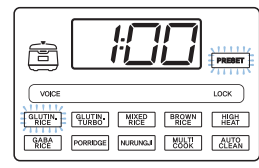
- 1 If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrients ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- 2 During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- 3 GABA cooking feeds up to 6 people
- 4 City water can be used for germination. However, filtered or drinkable water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooking.
- 5 Germination rate and germ growth may differ by the type of brown rice, condition, or period of storing.
  - The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- 6 In GABA mode, preset on 2H may not be possible. If you want to preset the GABA, set up BROWN RICE menu . (See the page 21)
- 7 The taste of rice could be different depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste. (Refer to page 19)
- 8 Depending on the user’s environment or the condition of the rice, the sprout may not be visible.



# HOW TO USE PRESET/MULTI-COOK FUNCTION

## How to Preset Timer for Cooking

- 1 Turn the Lock/Unlock handle to the lock position and a lock icon will be displayed on the screen. Then press the “preset” button.
  - ▶ How to use Preset/Multi Cook function
  - ▶ Set the preset time in 7 seconds after pressing the Preset button.
  - ▶ To set the preset time during the warming mode, stop the warming mode by pressing the Cancel button prior to setting the preset time.
- 2 Press the Time button to set the preset time.
  - ▶ Each time you press the Time button, 10 minutes are added to the preset time.
  - ▶ Preset time ranges from 1 hour to 12 hours and 50minutes
- 3 Press the Menu/Selection button to select the menu.
  - ▶ GABA rice option cannot be preset with 3H setting. If you want to preset, select the “Brown Rice” option.
  - ▶ Multi-Cook option can be preset after setting the time for the option. When the set time is longer than 60 minutes, the preset time will be set as 2 hours.
  - ▶ If you do not set a specific option, the default will preset as Glutin. Rice.
- 4 Press the Menu/Selection button to select the menu.
  - ▶ After pressing the preset button, if you don't operate in 7 seconds, the preset mode will start automatically.
  - ▶ When the preset mode begins, the preset light will stop blinking and the preset time will go down by minute until it starts the preset cooking. (While the preset cooking continues, the “.” sign between the hour and minute will blink).



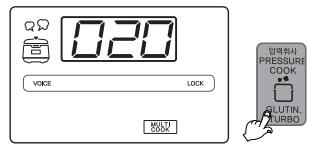
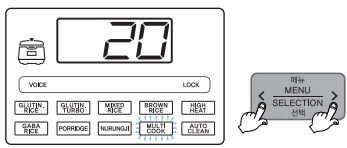
▶ The preset time displayed on the screen is the remaining time until completed cooking. (The completion time may vary depending on either the use condition or the cooking capacity)

## Precautions for Preset Cooking

- 1 In case of preset cooking
  - ▶ If the rice is old and dry, the result may not be good
  - ▶ If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
  - ▶ If the preset time is longer, melanization could be increased.
- 2 The change of preset time
  - ▶ Press “cancel” button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time

## How to Use Multi-Cook and Preset Time

- 1 Turn the top handle to “Lock” and press the menu to select the Multi-cook.
  - ▶ When selecting Multi-cook, the display indicates cooking time to be 20 minutes.
- 2 Set the time with Time Button.
  - ▶ Each time you press “Selection”button, the time increases 5 minutes.
  - ▶ Available setting time is 10 ~ 90 minutes.
- 3 Press “Pressure cook/turbo” button.
  - ▶ The resting time will be displayed when the Multi-cook mode begins.





## FOR THE BEST TASTE OF RICE

### Caution

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

When measuring the rice, Use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice.)	If amount of water and amount of rice is different, rice can be crisp or hard.
Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot.	
If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where it ventilates well and avoids a direct ray of light. It can prevent evaporation of rice moisture.	If the rice is too dry, rice can be crisp even though it is measured properly.
If the rice has been unsealed for long, rice can be dry and stale. In this case, you should pour the half of water more. It's tastier.	
If possible, do not use the preset time function when rice is too dry and pour the half of water more.	If you set "Preset" over the 10 hours or "Preset" dried rice, rice can be crisp or half cooked. Even worse condition, rice can be cooked different tastes each level.  If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased.
It's better to set "warm" less than 12 hours.	If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, as well as odor.
Clean the product often. (Especially clean the top of the cover for external substance.)	Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance.

### Cautions for Keeping Warm

It will be hard to open the lid during warming, or right after it has finished cooking. So push the pressure weight to the side and allow the steam to release.  Make sure the handle is in the "Lock" position during warming or reheating.	It would be better to warm the rice for less than 12 hours because of odors and color change. The cooked rice, which cooked by pressure cooker is more prone to changing color than the rice cooked by general cooker. During warm mode, the rice can arise and turn white and rise. In this case, mix the rice.
It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking. The rice taste is improved. (For a small quantity of rice, pile up the rice on the center area of the inner pot to keep warm)	The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore do not keep mixed and brown rice in function for a long period of time.
It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking. The rice taste is improved. (For a small quantity of rice, pile up the rice on the center area of the inner pot to keep warm)	
Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.	Do not mix small amount of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may cause an odor. (Use a microwave oven for the cold rice.)

### When Odors are Rising During the Warming Mode

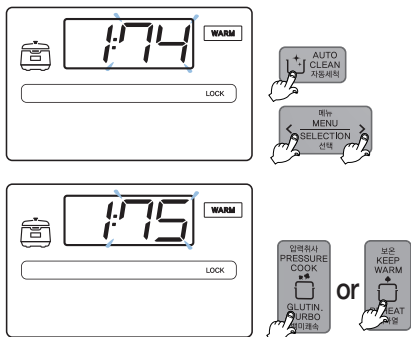
- ▶ Clean the lid frequently. It can cause growth of bacteria and odors.
- ▶ Even though exterior looks clean, there might be germs and it can cause odor so please be sure to use automatic sterilization (steam cleaning) menu for cleaning. Clean the inner pot completely after automatic cleaning function is done. (Refer to page 25)
- ▶ Clean the inner pot properly to prevent rice from smelling after you cook soups and steamed dishes.



# TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

## Controlling Method of Warming Temperature

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



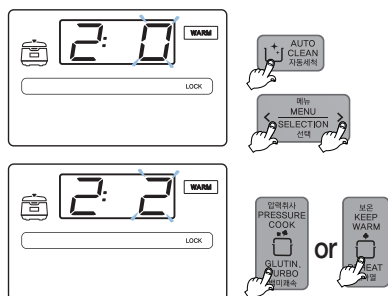
1. Press the Auto Clean button for 3 seconds in the waiting mode to enter the voice volume mode. Press the Auto Clean button once to enter the warming temperature setting mode. The display will show as seen in the image. 74°C current keep warm temperature will show.
- 2 Press Menu/Selection button so that the display shifts 74→75→76→77→78→79→80→81→82→83
- 3 After setting the desired temperature, press Pressure Cook/Glutin Turbo or Keep Warm/Reheat button to automatically input the selected temperature and enter the waiting mode (if you press Cancel or do not operate for 7 seconds, the function will be cancelled and go to the waiting mode.) (When you press the Auto clean button, you will enter the customized Keep Warm setting mode without saving the changed value.)

### Device Temperature Control

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

## How to Operate My Mode Function.

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

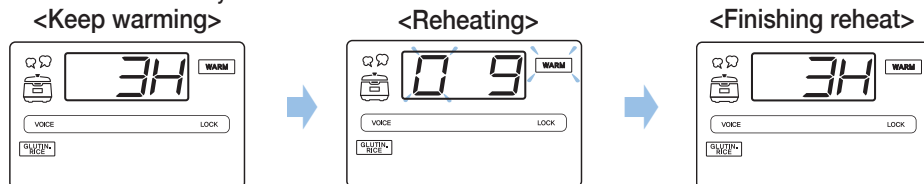


- 1 Press the Auto Clean button for 3 seconds in the waiting mode (“- -”) displayed on the number screen) to go to voice volume setting mode. Press the Auto Clean twice to enter the customized Keep Warm setting mode.
- 2 Press the Menu/Selection button so that the display shifts 0→1→2→-2→-1→0
- 3 Set the desired value and press Pressure Cook/Glutin Turbo or Keep Warm/Reheat button to automatically input the set value and enter the waiting mode. (When you press the Auto Clean button, you will enter the customized taste setting mode without saving the changed value).

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

## Having a Meal

▶ If you want to have warm rice, press the “Reheat/keep” warm. Then “Reheat/keep” warm function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.



“3H” on display means that the cooked rice has been kept warm for 3 hours.

The remaining reheat time will show in minutes while the Keep Warm light is blinking with the “0” sign on display twirling.

When reheating is done, Keep Warm function will start with the voice that says “3H”, and the amount of time that the Keep Warm has been functioning will be displayed.

- ▶ The frequent use of the “Reheat” function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the rice cooker and press the “Keep Warm/Reheat” button to keep the rice warm. At this time, “0H” is shown on the display. (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor)



## HOW TO CLEAN

### INNER POT



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

### TOP COVER



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

### OVEN PACKING



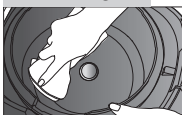
Wipe the top cover with a damp cloth. Be careful when cleaning the top heater

### Moisture dish of the main body



This part is designed to gather the moisture coming through the steam vent during cooking. Once cooking finished, wipe it clean with a well wrung dish cloth.

### INNER BODY



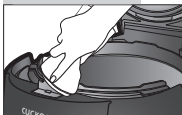
If there are foreign substances stuck on the temperature sensor, remove them without damaging the metal plate. Cleanly wipe the foreign substances or moist on the heat plate.

### CONTROL



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

### MAIN UNIT



Wipe the main unit with a damp cloth.

### LID OPEN BUTTON

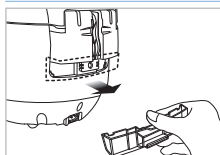


Before or after use, please wipe around the Lid Open button and remove rice water or any other foreign substances using a wet towel. Before or after use, if the Lid Open button does not work, please contact customer service.

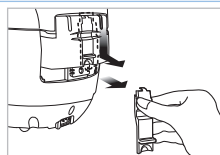
#### ※ Caution

- Do not clean the inner pot with any sharp cutlery inside (fork, spoon, chopsticks, etc.).
- The coating of the inner pot may peel off.

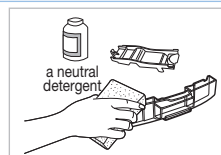
## How to Clean Dew Dish



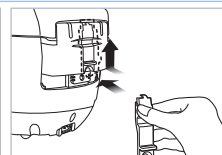
1 Separate the dew dish.



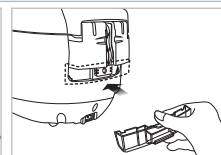
2 Separate the drain ditch cap by pushing it down.



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



4 Securely put in the dew dish after cleaning



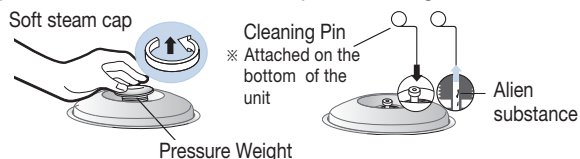
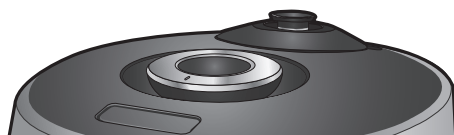
5 Insert the dew dish firmly by pressing it in direction of the arrow.

## How to Clean The Pressure Weight Nozzle

### If the valve hole of the pressure weight part is clogged, puncture it with the cleaning pin

- The valve hole of the pressure weight allows steam to release. Check regularly to ensure that it is not blocked. If the valve hole of the pressure weight is blocked, the hot steam and hot content within the cooker can cause serious injury.

※ Do not use the cleaning pin for any other use except to clean the valve hole of the pressure weight.



### How to Disassemble the Pressure Weight

- Under the Lock/Unlock handle is the steam cap that guards the pressure weight. To remove the pressure weight, remove the steam cap, turn the pressure weight counter-clockwise while pulling it up, and keep turning until it comes out.
- Puncture the clogged valve hole with the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise.
- When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.





# HOW TO CLEAN

## Detachable Cover & Pressure Packing

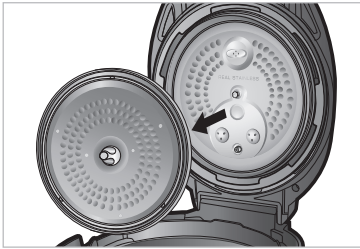
After cleaning detachable cover, put it back on the lid.

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

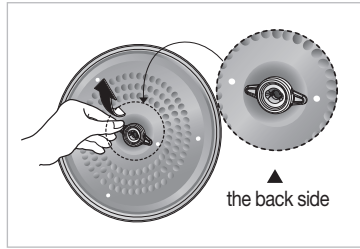
-Clean the detachable cover to prevent odors.

-Clean the body and cover with a dry dishtowel. Do not use metallic scrubbers

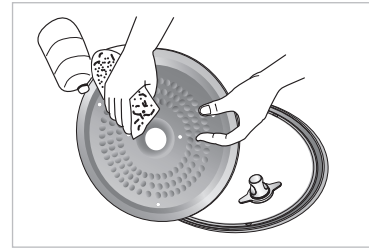
-Do not put materials like screws into the holes on the detachable cover. Check the back cover and front cover.



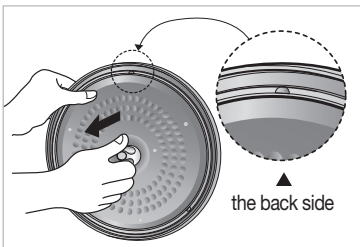
① If you pull out the detachable cover, indicated by the arrow, it can be easily separated.



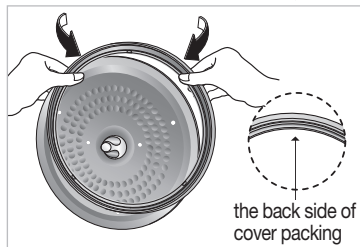
② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both side wing of the cover, and then separate the handle and the rubber packing.



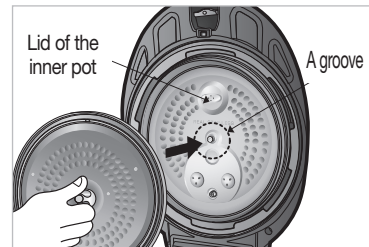
③ Frequently, clean the cover with a sponge and a neutral detergent.



④ Please put the detachable cover.



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



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

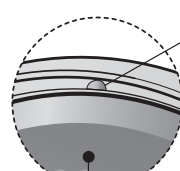
### Correct Example



Front of packing



Front of handle



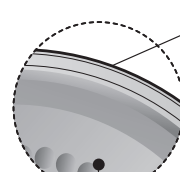
Projection presenting the front



Back of packing



Back of handle



No projection

※ Do not put substances like a screw into hole of detachable cover.

※ Look in the back cover and the front cover.



# HOW TO CLEAN

The all-stainless cover is not only delamination-free and easy to clean, but it also lasts long, In addition, CUCKOO's special stainless CSV-a CUCKOO's patented technology, improves the product's durability and makes it easier to clean.

## How to install the Double Motion Packing (Pressure Packing)

- proper maintenance of the pressure packing helps keep high airtightness, adds durability to packing and ensures the taste of the food.
- Read the directions below carefully to install your packing properly.

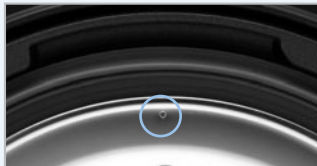
### 1 How to remove and clean the pressure packing



- ① Unplug the power cord and wait until the pot cools down before opening the Top Cover.
- ② To remove the pressure packing, hold it as shown in the picture above and pull it out.
- ③ After hand washing it with a neutral cleaning liquid and a sponge, wipe it clean with a well wrung dish cloth.

### 2 How to reassemble the pressure packing

▶ Figure.1

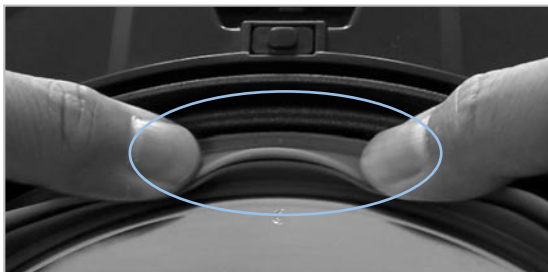


Standard notches on the Inner Pot lid.



Standard points on the pressure packing.

- First match the standard notches on the Inner Pot lid with the standard points on the pressure packing following the numerical order (1, 2, 3, 4, 5, 6). Then, press the outer rim of the packing to insert it into the groove. To reassemble the pressure packing follow the order described below:



- ① As the Figure 1 shows, put the point #1 on the pressure packing with the standard notch #1 on the Inner Pot lid together before pressing the outer rim of the packing to insert it into the groove. Repeat with points #2 to #6.
- ② After matching the standard points 1 to 6, press the rest of the packing into the groove by pushing on its outer rim.



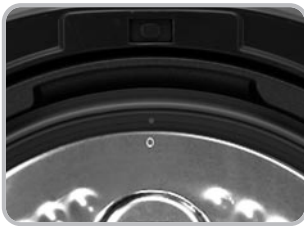
## 3 How to double check whether the packing is well assembled



Since a badly assembled packing can cause the rice to be half-cooked or burned by steam leakage, double check the packing thoroughly as described below.

### ① Visual inspection

Normal assembly



- check the entire circumference carefully for any crack or damage between the Inner Pot lid and the pressure packing.

Abnormal assembly



(look for parts sticking out of the inner)

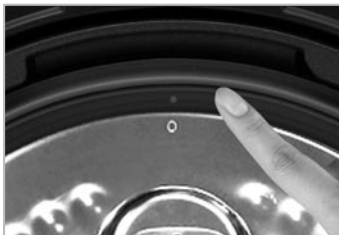


(look for parts sticking out of outer rim)



(look for parts sticking out of damaged parts)

### ② Physical inspection



- Check if the pressure packing is thoroughly put into the groove by rubbing the inside rim of the packing with a finger around the entire circumference as shown in the picture above.



- Check if the pressure packing is properly put into the groove of the Inner Pot lid by pushing the outer rim with a finger around the entire circumference as shown in the picture.



- Check if the pressure packing is thoroughly put into the groove by pushing the inside of the rim packing with a finger around the entire circumference as shown in the picture.

### ③ Water boiling test

- Pour water in the Inner Pot up to water level 2 (for "Rice") and press the Menu/Selection button to select the self-cleaning mode. Then push the Pressure Cook/Turbo button.
- Within 10 minutes, the pressure regulator weight will start rattling and hissing while emitting steam. If there is no steam coming out from the pot other than through the pressure regulator weight the packing has been properly installed.
- If steam comes out from other parts, stop the test and pull out the power cord. Wait until the pot cools down before removing the pressure packing from the lid. Once reinstalled repeat the boiling test.
- For a more precise water boiling test, you can wrap plastic around the circumference of the closed Top Cover. By doing so, you can easily check where the steam leakage is.

Normal assembly



Abnormal assembly



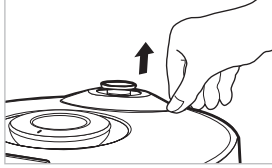
- If you still have a problem with reassembling the packing, please contact our Customer Service.



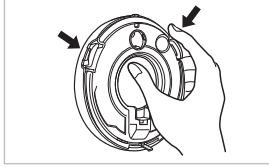
## HOW TO CLEAN

### How to clean the soft steam cap

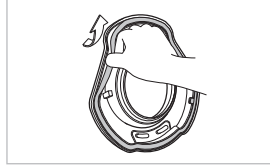
※ Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.



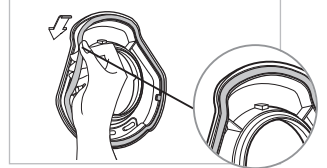
1 Peel off the soft steam cap as shown in the image above by grasping the dented part with your fingers and pulling to the side while lifting gently.



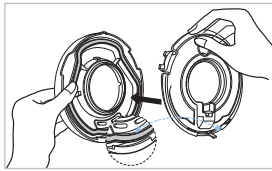
2 Disassemble soft steam cap in the rear by pressing in the direction of arrow and wash it frequently with a neutral detergent of sponge.



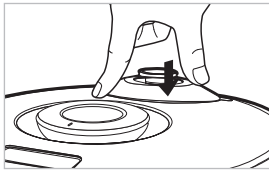
3 Disassemble the rubber packing in the direction of the arrow.



4 When fitting the rubber packing into the plate, please make sure the packing is facing the correct direction.



5 When you are putting the soft steam cap together, match the bump on the bottom, press it towards the arrow and make sure the hook in the front is locked.



6 When installing the soft steam cap, insert the cap firmly by pressing it in the direction as shown above.

#### How to check if your packing has installed properly



Correct



Wrong

※ Carefully insert the packing the correct way.

### How to use the handle

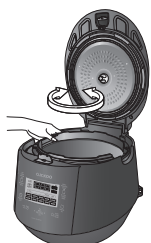
1. After cooking, turn the handle from "Lock" to "Unlock" to open
2. After cooking, turn the handle from "Lock" to "Unlock" turn the handle to open.  
If there is unreleased steam in the Inner pot it might be hard to turn the handle. In this case twist the pressure weight and let the excess steam out.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

• If the lamp does not turn on, it would not operate the "Cook" and "Preset" buttons. Make sure the handle is located in "Lock".

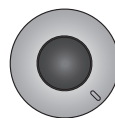


### When top cover does not close perfectly

Do not try to close the top cover by force. It can damage your cooker and cause problems.



1. Check to make sure the inner pot is place correctly inside the main body.
2. To close the top cover turn the handle to unlock shown in the picture on the right.



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

# CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press “Pressure Cook/Turbo” button is pressed?</li> <li>• Is there power cut while in cooking?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the “Pressure Cook” button once. And check “ ” sign on the display.</li> <li>• Blackout backup power source for the Rice Cooker, see page 17.</li> </ul>
When the rice is not cooked well.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup for the rice?</li> <li>• Did you put proper amount of water?</li> <li>• Did you rinse the rice before cooking?</li> <li>• Did you put rice in water for a long time?</li> <li>• Is the rice old or dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to page 16,22.</li> <li>• Add water about half the notch and then cook.</li> </ul>
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the menu selected correctly?</li> <li>• Did you properly measure water?</li> <li>• Did you open the top cover before cooking was finished?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Select the correct menu.</li> <li>• Properly measure water.</li> <li>• Open the top cover after cooking finished.</li> </ul>
When the water overflows.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup?</li> <li>• Did you use proper amount of water?</li> <li>• Is it the menu selected correctly?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to page 16,22.</li> </ul>
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you close the top cover?</li> <li>• Please check it the power cord is plugged.</li> <li>• Did it warm over 12 hours?</li> <li>• Is there any other substance such as rice scoop or cold rice?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the top cover perfectly.</li> <li>• Always keep the power on while warming.</li> <li>• As possible, keep warming time within 12 hours.</li> <li>• Don’t warm rice with other substance.</li> </ul>
“ ” signs show up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature sensor does not work properly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the power cord and call the Service center.</li> </ul>
Warming passed time mark blinks during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 24 hours has not passed yet after keeping warm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.</li> </ul>
Rice has gotten cold or a lot of water flow during keeping warm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keeping warm was set in “Sleeping” mode</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep warm after cancelling or setting “Sleep Keeping Warm” mode depending on the necessity</li> </ul>
If “ ” sign appears.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It shows on the display when pressing “Start” button again, or when the cooking has finished and you’ve never turned the handle to ‘Unlock’.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It can be solved by turning handle to ‘Unlock’ and then turn to ‘Lock’.</li> </ul>

# CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with “LJ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the inner pot inserted?</li> <li>• Check the rated voltage?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please insert inner pot.</li> <li>• This product is AC 220V~240V only.</li> </ul>
When the Pressure “Cook/Turbo” Timer button does not operate with “E01”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you turn the Lock/Unlock Handle to “Lock”</li> <li>• Is “pressure” lamp on?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock”.</li> </ul>
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean all the alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot.</li> </ul>
When “E03” is showed on the LCD	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the rated Voltage?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug power and contact customer service.</li> <li>• It is normal to get “E03” when putting only water.</li> <li>• This is only for AC 220V~240V.</li> </ul>
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the current time correct?</li> <li>• Is AM or PM set properly?</li> <li>• Did you set the reservation time over 13 hours?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the current time.</li> <li>• Check the AM and PM.</li> <li>• Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 21)</li> </ul>
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you clean it after cooking?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please clean it after cooking.</li> </ul>
When the Lid cannot be closed	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the inner pot correctly inserted in the main body?</li> <li>• Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to “Lock”?</li> <li>• Is there hot food in the inner pot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• properly insert the inner pot.</li> <li>• Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock”.</li> <li>• Pull the pressure handle to aside once.</li> </ul>
When "tick, tick" sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is it the sound of cooking relay?</li> <li>• Did you wipe the moisture of bottom of inner pot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It is normal that the "tick, tick" sound of relay is an on and off operation.</li> <li>• The moisture of the bottom of the inner pot may cause "tick, tick" sound. Please wipe the moisture.</li> </ul>

# CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

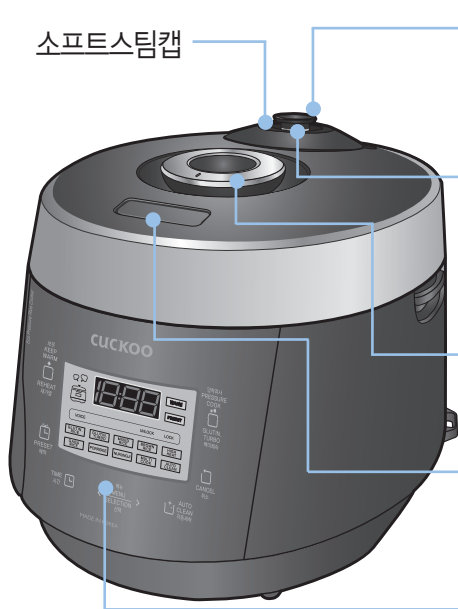
▼ If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When you cannot turn to "Unlock".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you turn the "Lock/Unlock" handle before exhausting steam thoroughly?</li> <li>• Did you turn the "Lock/Unlock" handle before exhausting steam perfectly?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Don't open the top cover while cooking. If you want to open top cover while cooking, press the "Cancel" button more than 2 seconds and exhaust the steam.</li> <li>• Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully exhausted.</li> </ul>
When the top cover cannot open even when Lock/Unlock handle is turned to "Unlock".		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressure is still remaining in the cooker</li> <li>• Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully exhausted.</li> </ul>
When the steam released between the top cover?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is there an external substance on the packing?</li> <li>• Is packing too old?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the packing thoroughly</li> <li>• If the steam is released through the top cover, please power off and contact the service center and dealer.</li> <li>• Cover packing life cycle is 12~36 months. Please make sure to replace your packing once a year.</li> </ul>
When the "Cancel" button does not operate while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the inner pot hot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep pressing the "Cancel" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking.</li> <li>• Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation.</li> </ul>
When GABA rice does not germinate properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you put appropriate amount of GABA rice for germination?</li> <li>• Did you use outdated GABA rice?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please put appropriate amount of GABA Rice.</li> <li>• Germination level may decrease due to usage of outdated rice or polluted rice. (please refer to page 20)</li> </ul>
Bean(other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is bean (other grains) too dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-2-minutes or steamed for-2-minutes prior to cooking, depending on your taste.</li> </ul>



# 각 부분의 이름

## 각 부 명칭(외부)



소프트스팀캡

압력추

취사나 요리 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오. 내부의 압력이 일정하도록 조절하며, 젖히면 수동으로 증기배출이 됩니다.

자동 증기 배출구

취사나 요리가 끝나거나 보온시 자동으로 증기를 배출시켜 줍니다. 필요할 경우 취소 버튼을 눌러(2초) 증기를 배출 시킬 수도 있습니다.

뚜껑 결합 손잡이

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

뚜껑 열림 버튼

뚜껑 결합 손잡이를 "꺾" (잠김)에서 "꺾" (열림)으로 돌린 후 뚜껑 열림 버튼을 누르면 뚜껑이 열립니다. (취사나 요리 중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오)

기능조작부 및 표시부

## 부속품 안내



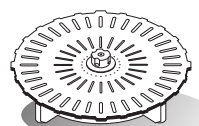
사용설명서 및 요리안내



주걱



계량컵



찜판



청소용 핀  
(실물은 본체바닥면에 부착되어 있습니다.)

## 각 부 명칭(내부)



패키

패키는 사용방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환 하여 주십시오.

뚜껑

내솔 손잡이

분리형 커버

내솔

내솔을 본체에 똑바로 넣습니다.

분리형 커버 손잡이

물받이

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

주걱꽂이

전원코드

전원플러그

전원플러그는 국가별로 형상이 다를 수 있습니다.

온도감지기



# 기능 조작부의 이름과 역할 / 음성 안내 기능의 설정과 해제



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



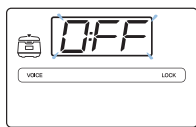
## 음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

자동세척 버튼을 초기에 누를 시 3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.



자동세척 버튼을 3초 이상 누르면, 그림의 표시부와 같이 음성 볼륨 설정 모드로 진입합니다.

- ▶ 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과되면 기능이 설정되지 않고 취소되며, 대기모드로 돌아갑니다.



메뉴/선택 버튼을 눌러 "OFF" 가 설정되면, "음성" 및 "OFF" 가 깜박거리며 음성기능이 해제됩니다.

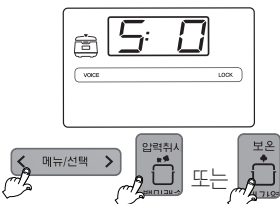
메뉴/선택 버튼을 눌러 "1" 부터 "5" 까지의 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.

- ▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후, 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 기능이 설정되며, 대기모드로 돌아갑니다.

## 음성 설정 기능

영어, 중국어, 한국어 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성을 설정 가능합니다. 제품의 초기 상태는 한국어음성 상태입니다.

※ 일부 제품의 초기 상태는 영어음성일 수 있습니다.



예) 영어음성 설정 시



예) 중국어음성 설정 시



예) 한국어음성 설정 시

1. 대기상태에서 자동세척 버튼을 6회 누르면 음성 설정모드에 진입합니다.

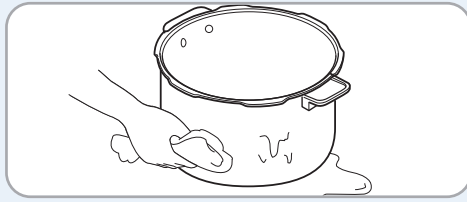
자동세척 버튼을 초기에 누를 시 3초 이상 눌러야 진입합니다.

- ▶ 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과되면 기능이 설정되지 않고 취소되며, 대기모드로 돌아갑니다

2. 원하시는 음성 선택 후 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 기능이 설정되며, 대기모드로 돌아갑니다.



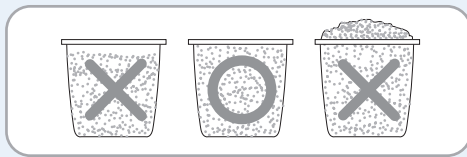
## 취사전 준비사항



### 1

내솥을 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



### 2

계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

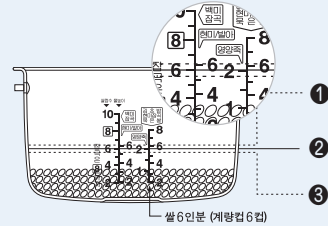
- ▶ 씻을 계량컵의 뒷면 기준하여 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.  
(예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)

### 3

쌀을 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻어, 내솥에 옮겨 담습니다.

### 4

메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.



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

1. 묵은쌀로 밥을 지을 때나 진밥을 원할 때: 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
2. 쌀 6인분의 경우(계량컵 6컵)내솥의 '백미, 잡곡' 물눈금 6에 물을 맞춥니다.
3. 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때: 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

### 5

전원플러그를 꽂은 후 내솥을 본체에 넣어 주십시오.

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



### 6

뚜껑을 닫은 후 뚜껑 결합 손잡이를 “**잠**” (잠김)위치로 돌려 주십시오.

- ▶ 기능 표시부에 “**잠**” 표시가 나타나면 뚜껑이 완전히 결합 되었음을 알 수 있습니다.

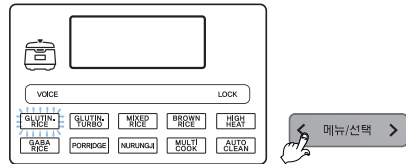




# 취사는 이렇게 하십시오.

## 1 메뉴/선택 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

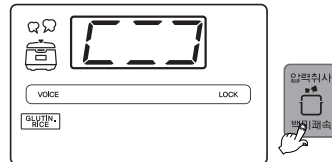
- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 메뉴/선택 버튼을 누를 때마다 백미 → 백미고화력 → 백미쾌속 → 잡곡 → 잡곡고화력 → 현미 → 현미고화력 → 현미발아 → 영양죽 → 누룽지 → 만능찜 → 자동세척 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면, 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.
- 백미, 백미고화력, 잡곡, 잡곡고화력, 현미, 현미고화력, 현미발아는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도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



예) 백미를 선택 할 경우  
▶ “백미” 라는 음성이 나옵니다.

## 2 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 “**♻**” (잠김)쪽으로 맞추고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 “백미 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다.” 하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑 결합 손잡이를 “**♻**” (잠김) 방향으로 맞추지 않고 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르면 경고음과 함께 “**ERR!**” 이 나타난 후 “뚜껑 결합 손잡이를 잠김으로 돌려주세요.” 하는 음성이 나오고 작동이 되지 않습니다.



예) 백미를 취사 할 경우

## 3 뜬들이기 (예 : 백미)

- 뜬 진행부터는 “뜬들이기를 시작합니다.” 하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜬 완료 3분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 “증기배출이 시작됩니다.” 하는 음성과 함께 증기가 자동배출되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의 하십시오.

예) 14분 남은 경우

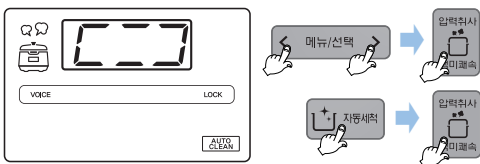


## 4 취사완료

- 취사가 끝날때 완료음(쿠~쿠~, 쿠쿠하세요, 새소리)이 울리고 “쿠쿠가 맛있는 백미밥을 완성하였습니다. 밥을 잘 지켜 주세요.” 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 2초간 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 췌힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



## 자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내솥에 물을 물눈금 2까지 붓고, 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 “**♻**” (잠김)으로 돌려 주십시오.  
방법1. 메뉴/선택 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.  
방법2. 대기상태에서 자동세척 버튼을 누른 후, 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

## 멜라노이징(미세 밥 늘음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 얇은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 예약 취사와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세전분이 가라앉아 일반 취사보다 멜라노이징(미세 밥 늘음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.

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

## 정전보상 기능이란?

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



## 취사는 이렇게 하십시오

### 취사메뉴 설명

<b>백미</b>	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다	<b>잡곡</b>	백미에 곡류를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
<b>현미</b>	현미를 발아시키지 않고, 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	<b>현미발아</b>	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
<b>영양죽</b>	영양죽을 끓이는 기능입니다.	<b>누룽지</b>	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
<b>만능찜</b>	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	<b>고화력</b> (백미, 잡곡, 현미)	일반취사와 차별되는 구수하고, 차진밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
<b>자동세척</b> (자동살균세척)	취사·보온 또는 요리후 배어든 냄새를 세척 할 때 사용합니다.		
<b>백미 쾌속</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 백미 메뉴를 선택한 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르거나 백미쾌속 메뉴를 선택하면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약 17분정도 걸림)</li> <li>• 백미쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오.</li> <li>• 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> </ul>		

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

### 취사메뉴 사용법

메뉴	취사방법	물눈금	용량	취사시간
<b>백미</b>	백미 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름	백미, 잡곡	2~10인분	약 30~39분
<b>백미고화력</b>	백미고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름		2~10인분	약 31~44분
<b>백미쾌속</b>	1. 압력취사/백미쾌속 연속적으로 2번 누름 2. 백미쾌속 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름		2~6인분	약 17~22분
<b>오곡잡곡</b>	잡곡 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름		2~8인분	약 46~59분
<b>오곡잡곡고화력</b>	잡곡고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름		2~8인분	약 49~64분
<b>현미잡곡</b>	잡곡 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름	현미잡곡	2~8인분	약 46~59분
<b>현미잡곡고화력</b>	잡곡고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름		2~8인분	약 49~64분
<b>현미</b>	현미 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름		2~6인분	약 52~64분
<b>현미고화력</b>	현미고화력 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름	현미발아	2~6인분	약 57~69분
<b>현미발아</b>	현미 메뉴 선택 → 발아시간 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름		2~6인분	발아시간 + 약 71~98분
<b>영양죽</b>	영양죽 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름	영양죽	1~2인분	약 71~98분
<b>누룽지</b>	누룽지 메뉴 선택 → 압력취사/백미쾌속 누름	백미, 잡곡	2~4인분	약 38~41분

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

※ 만능찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.

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

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

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

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

※ 이외에 "Eco" 표시가 나올 경우에는 뚜껑 결합 손잡이를 "♻" (열림)방향으로 돌린 후 다시 "♻" (잠김)으로 돌려주시면 정상적으로 동작 됩니다. (이전취사에서 취사 완료 후 한번 이상 뚜껑 결합 손잡이를 "♻" (열림)방향으로 돌렸을 경우에는 해당되지 않습니다.)



# 쿠쿠 맞춤취사 / 누룽지는 이렇게 하십시오

## 쿠쿠 맞춤취사 기능 (취사온도 조절기능)

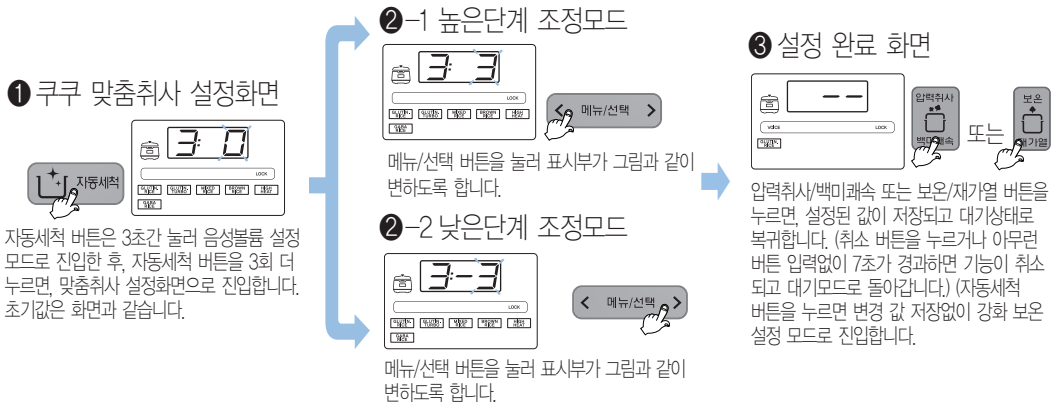
취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로, 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 3:0으로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

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

## 쿠쿠 맞춤취사 사용방법

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



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

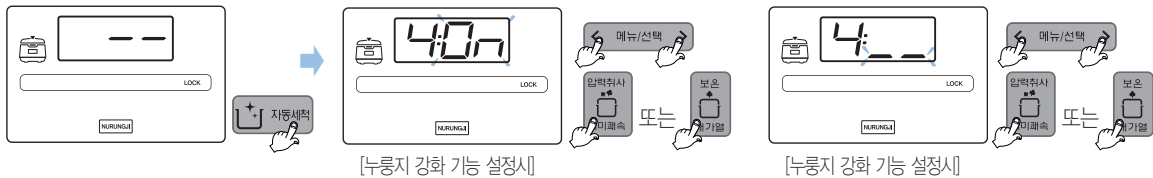
## 누룽지 만드는 방법

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

## 누룽지 높음 강화 기능의 설정 방법

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

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



1. 대기상태에서 자동세척 버튼을 3초 이상 눌러 음성 볼륨 설정 모드에 진입한 후, 자동세척 버튼을 4회 누르면, 누룽지 높음 강화 설정모드로 진입합니다.
2. 누룽지 높음 강화 설정 모드 초기 화면에서 메뉴/선택을 눌러 누룽지 높음 강화 기능을 설정 또는 해제를 선택한 후, 입력취사/백미쾌속 이나 보온/재가열 버튼을 누르면 누룽지 강화 기능이 설정 또는 해제됩니다.
3. 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기모드로 돌아갑니다.



# 현미발아는 이렇게 하십시오

## 발아현미란

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

## 발아현미의 특징

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

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

## 현미발아 메뉴의 조작방법

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

### 예비발아방법

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

**2** 뚜껑 결합 손잡이를 “**옴**” (잠김)위치에 맞추고, 메뉴/선택을 눌러 현미발아를 선택합니다. 현미 발아 메뉴가 선택되었을 때는 기능 표시부에 “2H” 표시됩니다.

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

**3** 압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

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

## 현미발아 취사시 유의사항

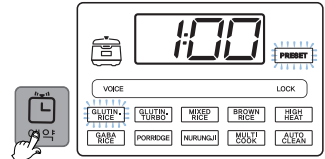
- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 6인분 이하로 하여 주십시오.
- 4 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을수 있으니 사용을 피해주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
  - 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다. 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미발아 메뉴의 경우 2H 설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 “현미” 메뉴로 설정하신 후 예약해 주십시오. (39쪽 참조)
- 7 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤취사 기능을 이용해 주십시오. (37쪽 참조)
- 8 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 싹이 보이지 않을 수 있습니다.



# 예약취사 / 만능찜은 이렇게 하십시오

## 예약 취사하는 방법

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



〈예약 취사 설정 모드 진입 화면〉




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

## 예약 취사시 유의사항

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

## 만능찜 사용 방법

- 1
 

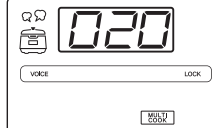


뚜껑 결합 손잡이를 “**⏸**” (잠김) 위치에 맞추고, 메뉴/선택 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

  - ▶ 만능찜 메뉴가 선택되었을때는 기능표시부에 20분이 표시됩니다.

- 2 시간 버튼으로 시간을 설정합니다.
  - ▶ 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.
  - ▶ 만능찜 시간은 10분 ~ 90분까지 설정 가능합니다.

- 3
 



압력취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

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



## 맛있는 밥을 드시려면

### 취사할 때 주의 사항

맛있는 압력밥솥 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아 두십시오.

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

### 보온할 때 주의사항

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

### 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 자동 살균 세척(자동 세척) 메뉴를 이용하여 세척하여 주십시오. 자동 살균 세척(자동 세척) 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다. (43쪽 참조)
- ▶ 탕이나 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어 들 수 있습니다.



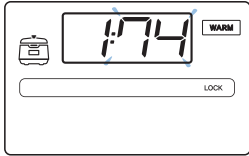


# 밥을 맛있게 보온하려면

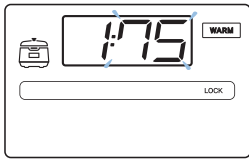
## 보온온도 조정방법

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

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



1 대기상태에서 자동세척 버튼을 3초간 눌러 음성 볼륨 모드에 진입한 후 자동세척 버튼을 1회 누르면, 보온 온도 설정 모드로 진입합니다. 표시부가 그림과 같이 표시됩니다. 이때 74는 현재 보온 온도를 나타냅니다.



2 메뉴/선택 버튼을 눌러 표시부가 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 69 → 70 → 71 → 72 → 73 과 같이 변화하도록 합니다.

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

※ 제품 출고 시 설정된 기준온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

### 온도조정치

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

## 맞춤보온 기능 조정방법

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



1 대기상태에서(숫자표시창 화면에 "--" 표시)자동세척 버튼을 3초간 눌러 음성볼륨 설정모드로 진입한 후 자동세척 버튼을 2회 누르면, 맞춤 보온 설정 모드로 진입합니다.

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



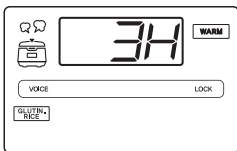
3 원하시는 값을 설정한 후 압력취사/백미쾌속 또는 보온/재가열 버튼을 누르면 설정된 값이 자동으로 입력되고 대기상태로 돌아옵니다. (취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력 없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아옵니다.) (자동세척 버튼을 누르면 변경 값 저장 없이 맞춤 취사 설정 모드로 이동합니다.)

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

## 식사하실 때

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

〈보온중〉



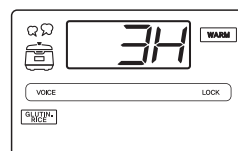
표시부의 "3H" 는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.

〈재가열 중〉



보온 램프가 깜박거리고 표시부의 "0" 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열 잔여 시간을 분단위로 표시합니다.

〈재가열 완료〉



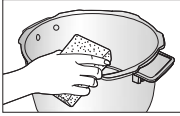
재가열이 끝나면 하는 음성과 함께 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

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



## 제품 손질 방법

### 내솥



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

### 증기 배출구



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

### 본체내부



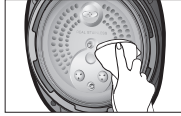
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우는 금속핀이 손상되지 않게 제거 하십시오. 열면에 이물질이나 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.

### 본체부



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

### 내솥뚜껑



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

### 본체 물고임부



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

### 기능조작부



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

### 뚜껑열림버튼부



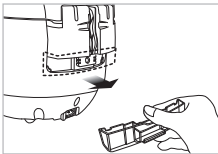
사용전·후 뚜껑 열림 버튼부위에 밥물 및 이물질이 묻어 있는 경우 물을 꼭 짰 행주로 닦아 주십시오. 사용전·후 뚜껑 열림 버튼이 눌러지지 않거나 작동이 안될 경우 반드시 고객센터로 문의해 주십시오.

※내솥 세척 시 유의 사항

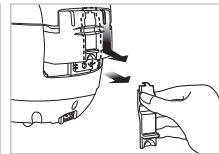
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 세척 하지 마십시오.

-내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.

## 물받이/밥물고임방지 배수로 손질방법



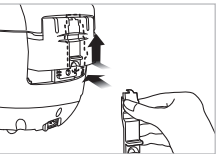
1 물받이를 분해합니다.



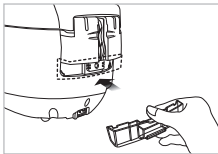
2 밥물고임방지 배수로캡의 손잡이를 잡고 아래 방향으로 밀어서 분리합니다.



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



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



5 물받이를 화살표 방향으로 눌러 확실히 끼워 주십시오.

## 압력 노즐막힘 손질방법

### 압력추

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

※압력추의 디자인은 그림과 다를 수 있습니다.

### <압력추/증기배출구 청소방법>



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



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

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



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

4 압력추가 완전히 조립되면 추가 자유롭게 돌아 갑니다.

### 소프트스팀캡

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

내솥·부속품 ▶ 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.





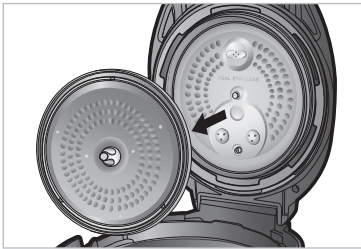
# 제품 손질 방법

KOREAN

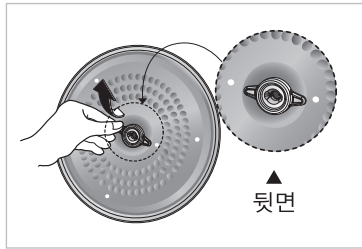
## 분리형 커버

분리형 커버 세척 후에는 반드시 뚜껑에 장착해 주십시오.

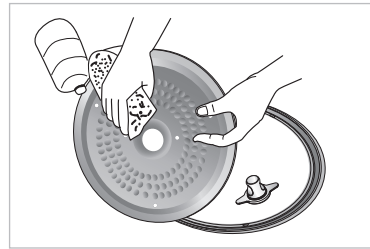
- 청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오. (전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 사용중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.



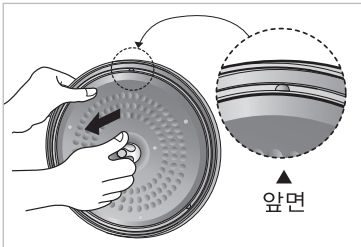
① 분리형 커버 손잡이를 화살표 방향대로 당기면 뚜껑에서 쉽게 분리되어 세척이 가능합니다.



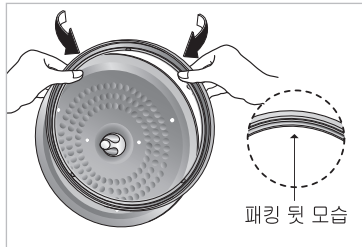
② 분리형 커버 세척시 분리형 커버 뒷면의 손잡이부의 날개를 잡고 당겨서 손잡이를 분리하고, 패킹도 분리합니다.



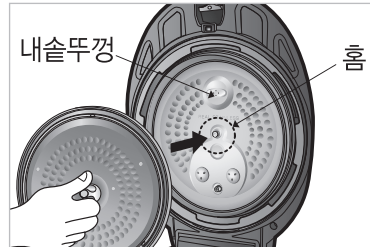
③ 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.



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

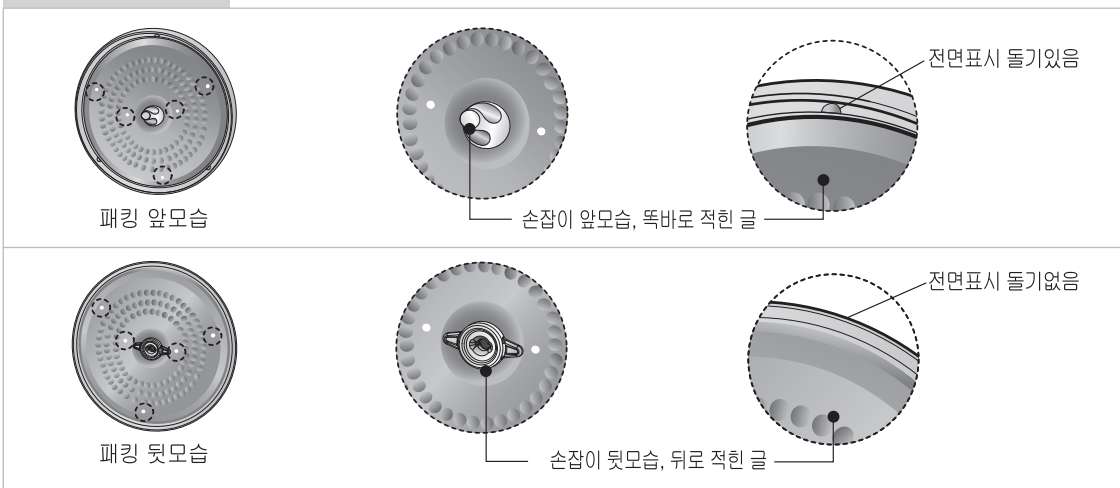


⑤ 분리형커버에 패킹을 장착시킬 경우 패킹 뒷부분의 홈에 가정자리를 끼운 후 한바퀴 돌리면서 장착합니다.



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

### 올바른 예



- ※ 분리형 커버 구멍에 나사 및 다른 이물질들을 넣지 마십시오.
- ※ 분리형 커버 앞쪽과 뒷쪽을 잘 살피주십시오.



## 제품 손질 방법

ALL 스테인리스 타입의 커버를 적용하여 코팅이 벗겨질 우려가 없어 오래오래 사용하실 수 있으며 스테인리스 재질로 위생적이고 간편하게 청결 관리가 가능합니다.  
또한, 쿠쿠만의 특허 기술인 스테인리스 타입의 CSV가 적용되어 위생과 내구성이 한층 더 좋아졌습니다.

### 이중모션패킹(압력패킹) 관리방법

- 압력패킹의 주기적인 관리는 밀폐력 유지에 도움을 줘서 밥맛을 유지하고 패킹을 오래 사용할 수 있게 합니다.
- 아래의 자세한 방법을 보시고 올바르게 압력패킹을 관리해 주십시오.

#### 1 압력패킹 분리 및 세척 방법



① 전원코드를 뽑고 밥솥이 식은 상태에서 제품 뚜껑을 엽니다.



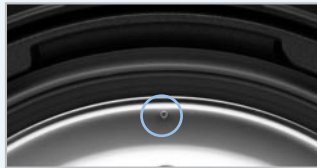
② 그림과 같이 압력패킹을 손으로 잡고 당겨서 분리합니다.



③ 주방용 중성세제 및 스펀지로 깨끗이 세척해 주시고 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오.

#### 2 압력패킹 부착 방법

▶ 그림1

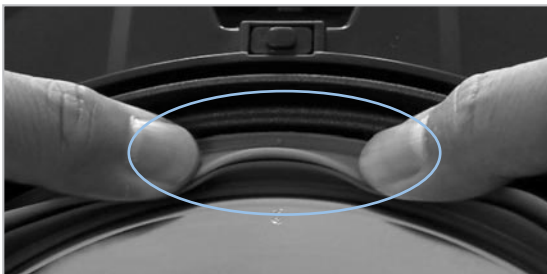


내솥뚜껑에 표시된 패킹 조립용 기준표시 눈금



압력패킹에 표시된 패킹 조립용 기준표시 돌기

- ①②③④⑤⑥번 순으로 내솥뚜껑의 기준표시 눈금과 압력패킹의 돌기를 맞추어 내솥뚜껑홈에 **반드시 패킹의 바깥쪽면을 눌러서 조립합니다.** (압력패킹 교체 방법 순서는 아래 그림과 같습니다.)



① 위의 '그림'의 ①번부위부터 압력패킹 돌기와 내솥뚜껑의 기준표시 눈금이 일치하도록 **반드시 바깥쪽을 눌러 먼저 끼웁니다.**

②~⑥번 부위도 위의 그림과 같이 각각 끼웁니다.



② ①~⑥번을 제외한 나머지 부위도 **반드시 바깥쪽을 눌러 끼웁니다.**



## 제품 손질 방법

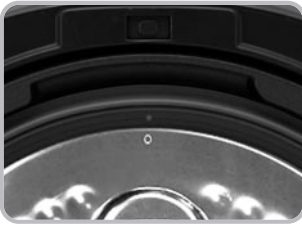
### 3 정확한 조립 확인 방법



잘못 부착하였을 시 사용 중 증기누설에 의한 밥의 설익음이나 화상의 우려가 있으므로 아래와 같이 바르게 부착되었는지 반드시 확인 해 주십시오.

#### ① 육안검사

정상 조립 상태



- 내솥뚜껑과 압력패킹 사이에 한군데라도 틈새 또는 빠지거나 쭈그러짐이 없는지 전 둘레를 반드시 확인합니다.

잘못된 조립 상태



(안쪽빠짐)



(바깥쪽빠짐)



(쭈그러짐)

#### ② 정확한 조립 확인 방법



- 그림과 같이 전둘레로 압력패킹 안쪽을 문질러 압력패킹이 완전히 끼워졌는지 확인 합니다.



- 그림과 같이 압력패킹의 바깥쪽을 눌러 압력패킹이 내솥뚜껑에 완전히 끼워졌는지 전 둘레를 확인해 주십시오.



- 그림과 같이 압력패킹의 안쪽을 눌러 압력패킹이 내솥뚜껑에 완전히 끼워졌는지 전 둘레를 확인해 주십시오.

#### ③ 물끓임 시험

- 내솥의 물준금(백미기준)까지 물을 넣고 '자동세척' 버튼을 누른후, '압력취사/백미쾌속' 버튼을 누릅니다.
- 10분 정도 지나면 압력추가 흔들리면서 증기가 배출되는데 압력추 외의 다른부위에서 증기가 세어 나오지 않으면 압력패킹 교체가 잘 된 것입니다.
- 압력추가 흔들릴 때 압력추 외의 다른 부위에서 증기가 세어 나오면 압력패킹을 분리해서 처음부터 다시 조립하여 물끓임 시험을 합니다. (전원코드를 뽑고 밥솥이 식은 상태에서 압력패킹을 교체하십시오)
- 보다 더 정확하게 압력패킹의 올바른 부착상태를 확인하는 방법으로는 밥솥 뚜껑의 틈새를 랩으로 감싸 물끓임 시험을 하시면 한눈에 증기누설 여부를 확인하실 수 있습니다.

정상 조립 상태



잘못된 조립 상태



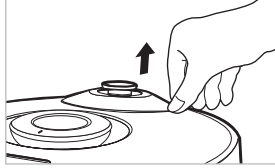
- 압력패킹 교체가 잘 되지 않을 경우에는 고객센터상으로 문의하여 주십시오.



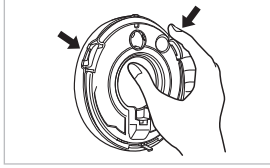
## 제품 손질 방법

### 소프트스팀캡 손질 방법

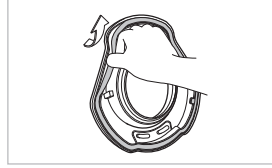
※ 취사나 요리 완료 직후에는 소프트스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



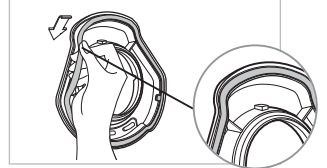
1 소프트 스팀캡을 그림과 같이 뒷부분을 손가락으로 잡고 위로 살짝 들어올리면서 떼어 냅니다.



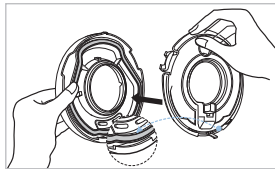
2 앞면에 있는 후크를 화살표 방향으로 눌러서 분해하고, 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오.



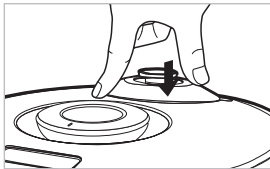
3 화살표 방향으로 패킹을 분리 후 세척해 주십시오.



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

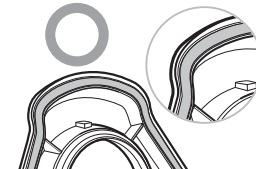


5 소프트스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 확실하게 끼워주십시오.

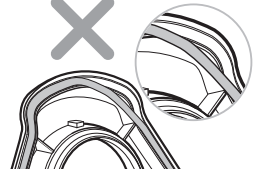


6 제품에 소프트스팀캡을 장착할 때는 그림과 같이 안착한 후 소프트스팀캡을 눌러 단단히 고정시켜 주십시오.

### 올바른 패킹사용 예



올바른 사용방법



잘못된 사용방법

※ 패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 끼워주십시오.

### 뚜껑 결합 손잡이의 사용법에 관하여

1. 취사나 요리시에는 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 “**잠**” (잠김)위치로 확실하게 돌려주십시오.

• 가능표시부에 “**잠**” 표시가 나타납니다. 이는 뚜껑이 확실하게 잠겨 압력취사를 선택할 수 있도록 표시하여 주는 안전장치의 기능입니다.

2. 취사나 요리 완료 후 뚜껑 결합 손잡이를 “**잠**” (잠김)에서 “**열**” (열림)위치로 돌린 후, 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 열어주십시오.

• 제품 내부에 증기가 완전히 배출되지 않으면 뚜껑 결합 손잡이가 “**잠**” (잠김)에서 “**열**” (열림) 방향으로 쉽게 돌아가지 않습니다.

이때 뚜껑 결합 손잡이를 강제로 돌리지 마시고 압력추를 쫓아 내부 증기가 완전히 배출된 후 다시 조작해 주십시오.

3. 뚜껑을 열고 닫을 때는 항상 뚜껑 결합 손잡이 위치를 “**열**” (열림) 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.

• 가능 표시부에 “**잠**” 표시가 나타나지 않으면 뚜껑 결합 손잡이를 정확하게 다시 “**잠**” (잠김) 위치로 돌려 주십시오.

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



### 뚜껑이 닫히지 않을 때의 주의사항

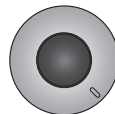
뚜껑을 강제로 닫지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다. 뚜껑이 잘 닫히지 않을 때에는 다음 사항을 확인하십시오.



1. 내솥이 제품 본체에 완전히 들어가 있는지 확인합니다.

(내솥에 부착된 손잡이를 제품 본체 홈 부에 안착하십시오.)




2. 뚜껑부를 위에서 보았을 때 뚜껑 결합 손잡이가 오른쪽 그림과 같이 되어 있어야 뚜껑이 닫힙니다.



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





# 고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 압력취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까?</li> <li>• 취사중 정전이 되지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원하는 메뉴 선택 후 반드시 압력취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 표시부에 “E03” 표시가 나타나는지 확인하십시오.</li> <li>• 정전보상 기능에 대해서는 35쪽을 참조하십시오.</li> </ul>
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 쌀을 깨끗이 씻었습니까?</li> <li>• 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까?</li> <li>• 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 34, 40쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> <li>• 물을 반농금 정도 더 넣고 취사하십시오.</li> </ul>
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡/현미 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.</li> </ul>
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 뜬을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오.</li> <li>• 물 조절을 정확히 하십시오.(34, 40쪽 참조)</li> <li>• 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.</li> </ul>
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 34, 40쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> </ul>
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑을 꼭 닫았습니까?</li> <li>• 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까?</li> <li>• 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까?</li> <li>• 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오.</li> <li>• 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오.</li> <li>• 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오.</li> <li>• 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.</li> </ul>
“E..” 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단 후 고객센터말로 문의하십시오.</li> </ul>
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.</li> </ul>
“Edo” 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 취사 완료 후 전원이 인가된 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 돌리지 않고 보온이 취소된 상태(대기상태)에서 압력취사/백미쾌속 버튼을 누르지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 돌린 뒤 다시 “” (잠김) 방향으로 돌려 주십시오.</li> </ul>
보온 중 경고음이 울리거나 보온 중 재가열이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버가 장착되어 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분리형 커버를 장착해 주십시오. (43쪽 참조)</li> </ul>
장시간동안 취사가 완료되지 않고 “E03” 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220V~240V 이하(전원)에서 사용하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단후 고객센터말로 문의하십시오.</li> <li>• 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 “E03” 표시가 나타나는 것은 정상입니다.</li> <li>• 본 제품은 220V~240V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>

## 고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
버튼 입력시 “LJ” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내솔이 제품에 들어 있습니까?</li> <li>• 220V~240V용(전원)에 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내솔이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솔을 넣어 주십시오.</li> <li>• 본 제품은 220V~240V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
압력취사/백미쾌속, 예약 등의 버튼이 작동되지 않고 “EOI” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 “” (잠김) 방향으로 돌리셨습니까?</li> <li>• 잠김 표시에 불이 들어와 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 “” (잠김) 방향으로 돌립니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 압력취사/백미쾌속, 예약 버튼이 작동되지 않습니다.</li> </ul>
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기, 내솔외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 않았습니까?</li> <li>• “맞춤 취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기, 내솔외면의 이물질을 제거해 주십시오. (42쪽 참조)</li> <li>• 필요에 따라 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오. (37쪽 참조)</li> </ul>
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 닭찜, 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 42쪽을 참조하여 분리형 커버 및 압력패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.</li> </ul>
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이가 “” (열림)방향으로 완전히 돌려졌습니까?</li> <li>• 내솔에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않았습니까?</li> <li>• 내솔을 본체에 완전히 넣었습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑 결합 손잡이를 “” (열림) 방향으로 완전히 돌리고 닫아 주십시오.</li> <li>• 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다.</li> <li>• 내솔에 부착되어 있는 내솔 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.</li> </ul>
“E.P” 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단후 고객상담실로 문의하십시오.</li> </ul>
“E.WF” 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단후 고객상담실로 문의하십시오.</li> </ul>
“EEP” 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 마이컴 외부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단후 고객상담실로 문의하십시오.</li> </ul>



## 고장신고 전에 확인하십시오

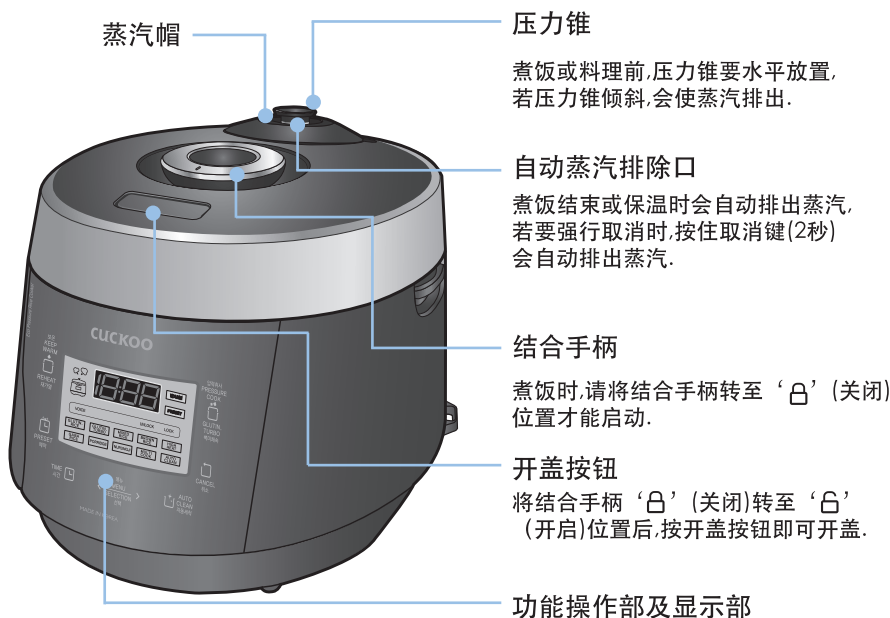
▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터실로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

증 상	확인사항	조치사항
뚜껑 결합 손잡이가 “●” (열림) 방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?</li> <li>증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오.</li> <li>압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.</li> </ul>
뚜껑 결합 손잡이가 “●” (열림) 방향으로 완전히 돌아갔는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		<ul style="list-style-type: none"> <li>압력 때문입니다.</li> <li>압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.</li> </ul>
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 “삐” 하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않았습니까?</li> <li>패킹이 낡지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오.</li> <li>패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오.</li> <li>증기가 누설되면 곧바로 취소 버튼을 2초간 눌러 증기를 빼낸 후 전원플러그를 뽑아 사용을 중지하고 고객센터실로 문의하십시오.</li> <li>패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취사가 되지 않을 수 있습니다.</li> </ul>
취사 또는 요리중 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>내솥의 내부가 뜨겁지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 또는 요리중 부득이하게 취소할 경우, 내솥 내부 온도가 높으면 안전을 위해 취소 버튼을 2초간 눌러야 취사 또는 요리가 취소됩니다.</li> <li>취사 또는 요리가 취소되면 자동증기배출장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손 등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.</li> </ul>
현미가 제대로 발아되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까?</li> <li>묵은 현미를 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정격용량의 현미를 넣어주십시오.</li> <li>묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (38쪽 현미 구입방법 참조)</li> </ul>
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 잡곡 메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.</li> </ul>



# 产品部件名称

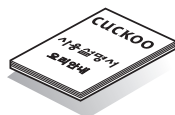
## 产品部件名称(外部)



## 产品部件名称(内部)



## 配件



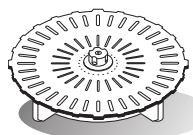
使用说明书  
料理指导



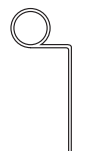
饭勺



量杯



蒸盘



透气针  
(实物附着于产品底部)



# 功能操作部名称及作用/语音功能设定与解除

**保温再加热键**  
保温或饭前加热时使用。

**预约**  
预约煮饭时使用。

**时间键**  
糙米发芽时间调整或设定万能炖时间时使用  
变更预约时间时使用

**菜单/选择键**  
选择白米高压,白米高火力,白米快速,杂谷,杂谷高火力,糙米,糙米高火力,糙米发芽,粥,万能炖,自动洗涤(自动杀菌洗涤)时使用。  
用自动洗涤键,设定已选功能时使用。

**功能显示部**

**压力煮饭/白米快速键**  
开始煮饭或料理时使用

**取消键**  
取消已选择的功能或强行排出蒸汽时使用。  
(煮饭或料理中,按住取消键2秒以上)

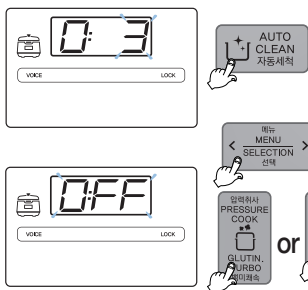
**自动洗涤键**  
自动洗涤(自动杀菌洗涤)时使用  
调节煮饭  
语音设定功能  
设定保温温度  
调节保温  
锅巴硬度强化

※插入电源后产品未动作时,显示屏如图显示待机状态。  
(待机状态画面的菜单、有无语音根据使用者设定的不同显示也不同)  
※功能操作时,按取消键将自动转换为待机状态。  
※按键力度以听到响声为准,产品的形状和颜色因设计改进会有所变化,恕不另行通知。



## 语音音量调节功能(语音功能解除或语音音量调节功能)

初期进入时需按3秒以上自动洗涤键



按3秒以上自动洗涤键,语音提示“语音音量设定模式”的同时进入语音音量设定模式。显示屏如图显示。

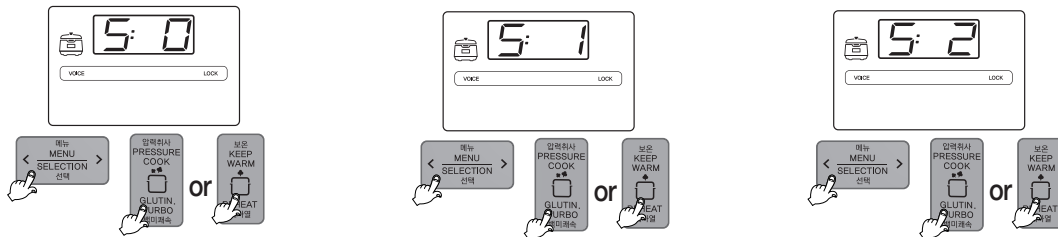
按菜单/选择键设定为“OFF”时,语音提示“语音功能已解除”的同时“语音”及“OFF”会闪烁并解除语音功能。

按菜单/选择键,语音音量大小可设定范围为“1” - “5”。

- ▶ 选择所需语音音量后,按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键,语音提示“语音音量设定已完成”的同时进入转为待机模式
- ▶ 按取消键或7秒内无任何按键操作时,语音提示“超出设定时间,功能设定已取消”的同时转为待机模式。

## 语音设定功能

英语、中国语、韩国语的语音选择功能,可设定自己所需的语音。产品初始设置为韩国语音模式。  
※有些产品可能初始设置为英语语音模式



例 英语语音设定时

例 中国语语音设定时

例 韩国语语音设定时

1. 在待机模式下按5次自动洗涤键进入语音设定模式。初期进入时需按住自动洗涤键3秒以上。  
▶ 按取消键或7秒内无任何按键操作时,语音提示“超出设定时间,功能设定已取消”的同时转为待机模式。
2. 选择所需语音后,按压力煮饭/白米快速或保温/再加热键,语音提示“语音设定已完成”的同时进入转为待机模式



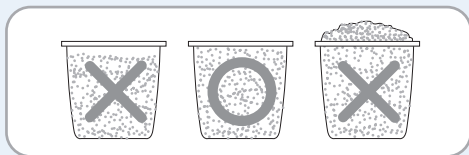
# 煮饭前准备事项



## 1

洗净内胆,擦干水分.

- ▶ 请用柔软的抹布清洗内胆.
- ▶ 使用粗质抹布清洗内胆时容易把内胆内外部的喷涂脱落.
- ▶ 请不要将尖锐的餐具放入内胆一起清洗. (内胆喷涂可能会脱落)



## 2

按人数用量杯计量米量后放入内胆.

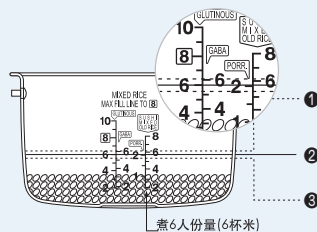
- ▶ 米量以量杯水平面为基准等于1人份量. (例: 3人份时米量为3杯, 6人份时米量为6杯)

## 3

请将米淘洗干净将洗净的米倒入内胆.

## 4

根据所需菜单调整水位



- ▶ 把内胆水平放置在固定台面后,按内胆水刻度调整水位.
- ▶ 内胆水刻度为米和水同时放入时的刻度.
- ① 陈米或煮较粘的米饭时: 比规定量多加半刻度水量.
- ② 煮6人份量(6杯米)时,水位调至“白米、杂谷”6刻度.
- ③ 煮浸泡的米或较硬的米饭时: 比规定量少加半刻度水量.


## 5


插入电源插头后将内胆放入产品内. 请将内胆正确放入产品内.

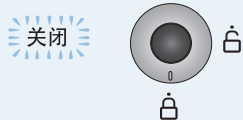
- ▶ 内胆外侧底部粘有米粒或异物时会影响煮饭或产品可能会受损.
- ▶ 内胆未完全放置于机体内时无法盖锅盖. (内胆把手要放置于机体两侧的槽)



## 6

盖上锅盖后将结合手柄转至“” (关闭)位置.

- ▶ 功能显示部显示“关闭”标志时表示锅盖已盖紧.

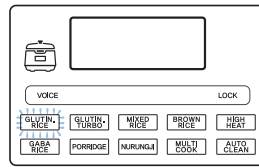




# 煮饭方法

## 1 按菜单/选择键选择所需菜单.

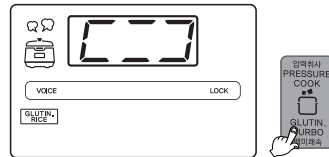
- 确认是否安装分离式内锅盖.
- 煮饭前请将压力锥水平放置.
- 每按一次菜单/选择键以白米高压->白米高火力->白米快速->杂谷->杂谷高火力->糙米->糙米高火力->糙米发芽->粥->锅巴->万能炖->自动洗涤顺序反复选择.
- 按住时按顺序连续变化.
- 白米高压、白米高火力、杂谷、杂谷高火力、糙米、糙米高火力、糙米发芽菜单完成一次煮饭后,会自动记忆,再次做同样菜单时,无需重新选择.



例)选择白米高压时  
▶语音提示“白米高压”.

## 2 按压力煮饭/白米快速键开始煮饭.

- 煮饭前将结合手柄转至“”(关闭)位置后按压力煮饭/白米快速键时,语音提示“白米高压, cuckoo 开始煮饭”的同时,开始煮饭.
- 煮饭前未将结合手柄转至“”(关闭)位置后按压力煮饭/白米快速键时,有警告音和显示屏显示“”并语音提示“请将压力解除手柄调至压力位置”的同时停止操作.



例)煮白米高压时

## 3 焖饭阶段(如:白米)

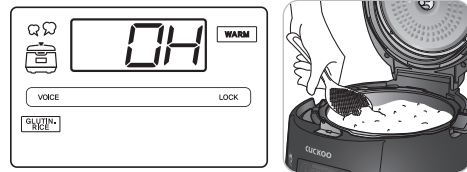
- 进入焖饭阶段时,显示屏显示剩余时间并语音提示“焖饭阶段开始”.根据所选菜单时间会有所差异.
- 焖饭阶段完成前1~3分钟时,语音提示“开始排出蒸汽”的同时自动排出蒸汽,蒸汽自动排出时注意不要受到惊吓及烫伤.

例)剩余14分钟时

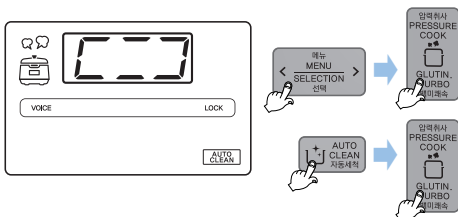


## 4 完成煮饭

- 煮饭完成后,语音提示(CUCKOO~鸟叫声)“煮饭已完成”的同时自动进入保温状态.
- 无需保温时请按2秒取消键,取消保温.
- 煮饭完成后请搅匀米饭.
- 锅盖结合手柄不易转动时,请推动压力锥等蒸汽完全排出后转动.
- 煮饭中请勿按取消键,煮饭功能会被取消.



## 自动洗涤(自动杀菌洗涤)使用方法



内锅里倒入2刻度水,盖好锅盖,将结合手柄转至“”(关闭)位置.

方法1.按菜单/选择键选择自动洗涤(自动杀菌洗涤)功能后按压力煮饭/白米快速键.

方法2.在待机状态下按自动洗涤键后,按压力煮饭/白米快速键.

## 锅底米饭出现淡黄现象

此现象为米中淀粉沉淀锅底所致,属正常现象,此淡黄米饭的口感更加清香美味.本产品为高温、高压下煮饭,米饭出现淡黄现象,请放心使用.使用预约功能做出的米饭比正常煮饭锅底出现黄现象会更明显.

## 停电记忆功能

- ▶ 本产品设有停电记忆功能,即使停电也能记住之前状态,停电2分钟内再次来电时能正常工作.(根据产品型号略有差异)
- ▶ 若因停电造成煮饭或料理被取消时,再次按压力煮饭/白米快速键,才能继续煮饭.
- ▶ 煮饭或料理中,若停电,会相应延长煮饭时间,根据停电时间长短会略有不同.
- ▶ 保温中因停电导致米饭变凉时,会自动取消保温功能.



# 煮饭方法

## 菜单使用方法

白米高压	煮较粘的米饭时使用。	杂谷	煮杂谷饭时使用。
糙米	煮未发芽的糙米饭时使用。	糙米发芽	煮糙米发芽饭时使用。
粥	熬营养粥时使用。	锅巴	煮带锅巴的米饭时使用。
万能炖	手动调整料理时间。	高火力 (白米, 杂谷, 糙米)	煮, 比一般米饭飘香, 柔软的米饭时使用。 (可能会出现锅底米饭发黄现象。)
自动洗涤 (自动杀菌洗涤)	煮饭, 保温或料理结束后清除异味时使用。		
白米快速	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择“白高压米”菜单后按压力煮饭/白米快速键或选择白米快速菜单可缩短煮饭时间。(白米两人份为基准约需17分钟)</li> <li>使用白米快速煮的米饭效果不如正常煮的米饭效果好, 因此请将煮饭容量控制在6人份以下。</li> <li>煮饭前将白米充分浸泡20分钟后开始煮饭效果更佳。</li> </ul>		

※使用白米快速或煮少量米饭时, 流入到接水盒里的水可能会增多, 煮饭完成后请及时清理接水盒。

## 各菜单使用方法

菜单	煮饭方法	水位	容量	煮饭时间
白米	选择白米菜单→按压力煮饭/白米快速键	白米·杂谷	2~10人份	约30~39分
白米高火力	选择白米高火力菜单→按压力煮饭/白米快速键		2~10人份	约31~44分
白米快速	1. 压力煮饭/白米快速键连续按2次。 2. 选择白米快速菜单→按压力煮饭/白米快速键		2~6人份	约17~22分
杂谷	选择杂谷菜单→按压力煮饭/白米快速键		2~8人份	约46~59分
杂谷高火力	选择杂谷高火力菜单→按压力煮饭/白米快速键		2~8人份	约49~64分
糙米杂谷	选择杂谷菜单→按压力煮饭/白米快速键	糙米杂谷	2~8人份	约46~59分
糙米杂谷高火力	选择杂谷高火力菜单→按压力煮饭/白米快速键		2~8人份	约49~64分
糙米	选择糙米菜单→按压力煮饭/白米快速键	糙米发芽	2~6人份	约52~64分
糙米高火力	选择糙米高火力菜单→按压力煮饭/白米快速键		2~6人份	约57~69分
糙米发芽	选择糙米菜单→选择发芽时间→ →按压力煮饭/白米快速键		2~6人份	发芽时间+ 约71~98分
粥	选择粥菜单→按压力煮饭/白米快速键	粥	1~2人份	约71~98分
锅巴	选择锅巴菜单→按压力煮饭/白米快速键	白米·杂谷	2~4人份	约38~41分

※保温中按取消键取消保温后, 再选择所需功能。

※做参鸡汤、万能炖等料理后煮饭时可能会有异味。

(参照清洁保养方法, 擦净密封圈及分离式内锅盖后使用)

※糙米杂谷、糙米高火力菜单是白米与糙米按5:5比例煮饭时使用。

※豆、红豆等硬的杂谷煮熟或浸泡后选择杂谷菜单再煮饭。

※各菜单的煮饭时间根据使用环境会有所差异。

※此外显示“E dca”时, 将结合手柄转为开启位置后再转为关闭位置。



# 调节饭味功能使用方法

## 调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

此功能跟以往固定温度阶段的产品不同的是,可调节煮饭时加热完成的温度阶段(温度高、低)消费者可以按个人喜好进行调节。

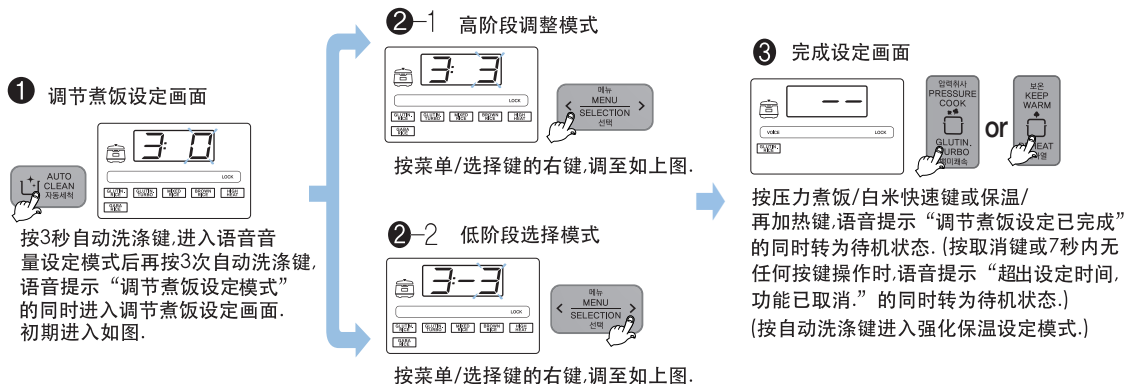
初期设定值为 3:0 根据情况调节阶段。

-高温阶段: 煮杂谷类或喜欢较粘的米饭时设定。

-低温阶段: 煮新米或喜欢较硬的米饭时设定。

## 调节煮饭功能使用方法

待机状态下按3秒自动洗涤键,进入语音音量设定模式后,再按3次自动洗涤键,进入调节煮饭设定模式。此时“CUCKOOO福库调节饭味”支持的所有菜单显示在显示屏上。



1. “调节煮饭”功能适用于白米高压、白米高火力、白米快速、杂谷、杂谷高火力、糙米、糙米高火力、糙米/发芽。
2. 请按个人喜好设定调整煮饭阶段,调整阶段越高米饭发黄现象更明显。
3. 调整阶段设定后煮饭时,根据米的状态及含水量不同会有所差异。

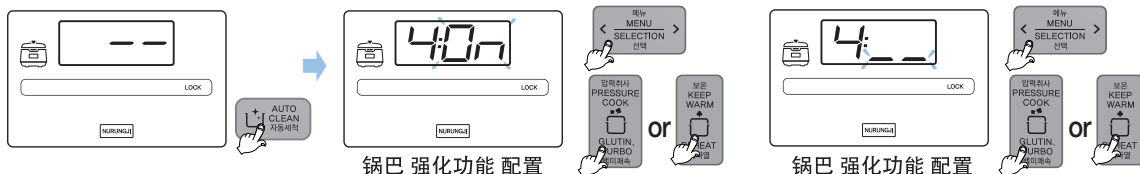
## 锅巴的做法

1. 将结合手柄转至“关”位置后,按菜单/选择键选择锅巴。
2. 按压力煮饭/白米快速键开始煮饭。
3. 锅巴完成后,打开锅盖盛出米饭食用锅巴即可。
  - ▶ 做锅巴时最多可做4人份。
  - ▶ 做锅巴时,水位以“白米、杂谷”刻度为基准。
  - ▶ 米无需彻底洗净(淘米水半透明程度即可)。
  - ▶ 若要食用硬锅巴的米饭时,将调整水量的内锅放入机体内盖好锅盖浸泡30分钟后开始煮饭。

## 锅巴硬度设定方法

使用“锅巴”菜单煮饭时,可根据嗜好调整锅巴硬度。

▶ 锅巴硬度设定方法(需增加锅巴硬度时使用)。



1. 待机状态下按3秒以上自动洗涤键进入语音音量设定模式后,再按4次自动洗涤键,语音提示“锅巴硬度调整模式”的同时进入锅巴硬度设定模式。
2. 锅巴硬度设定模式画面中,按菜单/选择键,设定锅巴硬度功能后,按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键时,语音提示“锅巴硬度调整模式已选择。”的同时锅巴硬度功能已设定。
3. 进入锅巴硬度设定模式后,按取消键或7秒内无任何按键操作时,语音提示“超出设定时间,功能已取消”的同时功能设定被取消,并转为待机模式。



# 糙米/发芽

## 什么是糙米发芽

糙米比白米营养价值高,但有口感欠佳、较硬、不易消化等缺陷,不过稍微发芽会激活其含有的营养成分,并促进吸收。

## 糙米发芽特征

发芽糙米会提高糙米的营养价值,可改善米饭的口感,促进消化及吸收的特点。

- ▶ 发芽糙米的口感比糙米好
- ▶ 营养丰富易消化-糙米发芽过程中会散发淀粉酶激素,因而促进吸收。
- ▶ 对儿童及考生是营养健康食品.-含有丰富的膳食纤维。
- ▶ -GABA(氨基丁酸)在医学界认为:可促进肝和肾的新陈代谢,抑制中性脂肪层的增加,防止血压上升,促进脑细胞的新陈代谢等易于人体的功效。

## 糙米/发芽菜单使用方法

### 1 为促进发芽率,请将糙米提前浸泡16小时以内 预备发芽方法

- ▶ 将洗好的糙米放入容器里,倒入充分的水浸泡。
- ▶ 预备发芽时间应控制在16小时以内,使用糙米发芽菜单之前必须重新清洗后煮饭。清洗时,应轻轻搓洗,若过度用力搓洗会使胚芽掉落,容易导致糙米不发芽。
- ▶ 预备发芽时,根据浸泡时间不同会产生特殊味道。
- ▶ 将洗好的预备发芽糙米放入内锅,按煮饭量调整水位,选择糙米发芽菜单。
- ▶ 受炎热的夏日或保管温度的影响糙米在预备发芽时会产生异味,请缩短浸泡时间,且淘米时多加留意。

### 2 盖好锅盖,将结合手柄转至“”(关闭)位置后,按菜单/选择键,选择糙米/发芽。

- ▶ 选择糙米发芽功能时,显示部显示“2H”。  
(语音提示“糙米发芽,请按时间键调整发芽时间后,按压力煮饭键完成”)

### 3 按压力煮饭/白米快速键。

- ▶ 按压力煮饭/白米快速键时根据设定时间进行糙米/发芽后开始煮饭。
- ▶ 糙米发芽中显示剩余时间。

## 糙米/发芽煮饭时注意事项

- 1 想尽快食用糙米发芽饭时,无需浸泡做预备发芽,可直接选择糙米发芽功能设定糙米发芽时间后,按压力煮饭/白米快速键。(芽的大小并不影响营养成分的多与少。)
- 2 在气温过高的环境下设定糙米发芽时间过长时会产生异味,此时把糙米发芽设定时间缩短为宜。
- 3 使用糙米发芽功能时,最多可做6人份。
- 4 可以使用自来水,但使用矿泉水会更好。  
不可使用开水或凉开水,可能会导致糙米不发芽
- 5 糙米的发芽率或芽的长度等发芽状态根据糙米存放环境和保管时间的不同会有所差异。  
-发芽糙米根据糙米种子的不同胚芽长度及发芽率会有所差异。  
发芽糙米必须使用收割未满1年的糙米,尽可能使用加工后保管时间短的糙米。
- 6 糙米发芽功能设定2H小时时,不可预约,如需预约时,请将菜单设定为‘糙米’后,再预约。
- 7 根据糙米的种类不同锅底米饭出现淡黄现象及米饭状态会有所差异。  
根据个人口味调整水位或使用调节饭味功能。
- 8 根据使用环境或白米的状态可能看不到芽。





# 预约煮饭方法

## 预约煮饭方法

1 锅盖结合手柄转至“” (关闭)位置, 显示屏显示“关闭”标志后按预约键.

- ▶ 按预约键时,语音提示“请按时间键调整预约时间后,按压力煮饭键完成”的同时,预约字样如图闪烁.
- ▶ 按预约键后,请在7秒内完成预约时间设定.
- ▶ 保温状态下设定预约煮饭时,按取消键取消保温功能后再设定预约时间.

2 按时间键设定预约时间

- ▶ 每按一次时间键,时间增加10分钟. 按住时连续增加.
- ▶ 预约时间设定范围为从1小时~12小时50分为止.

3 按菜单/选择键,选择所需菜单.

- ▶ 糙米发芽菜单,设定为3H时不能预约. 如需预约,设定为‘糙米’菜单后,再预约.
- ▶ 万能炖菜单时,设定万能炖时间后方可预约. 设定时间为60分钟以上时,预约煮饭时间设定为2小时.
- ▶ 不选择菜单时,自动预约白米煮饭.

4 预约时间设定7秒后,自动进入预约煮饭.

- ▶ 按预约键后,7秒内无任何按键操作,自动进行预约煮饭.
- ▶ 进入预约煮饭时,预约指示灯停止闪烁,预约时间以1分为一个单位减少并进行预约煮饭. (预约煮饭进行时,时间和分之间的“:”标志闪烁.)



设定的预约时间是预约煮饭完成为止的剩余时间. (根据煮饭容量及使用条件,完成时间会有所差异.)



预约 取舍 配置模式



## 预约煮饭时注意事项

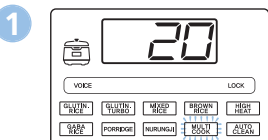
1 预约煮饭时


- ▶ 开封时间长的米比较干燥,煮饭时会出现夹生现象.
- ▶ 根据设定预约煮饭时间或使用环境,可能会出现米饭夹生或过稀的现象. 以水刻度为基准,加减水量进行调整.
- ▶ 预约煮饭容量过多或设定预约煮饭时间过长时,会增加锅底米饭出现淡黄现象.

2 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时,按取消键取消后,再重新设定.

## 万能炖菜单使用方法及预约方法

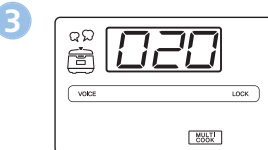


盖好锅盖,将结合手柄转至“” (关闭)位置后,按菜单/选择键选择万能炖.

- ▶ 选择万能炖菜单时,显示屏显示20分钟. (语音提示“万能炖,按时间键调整料理时间后,按压力煮饭键完成.)

2 按时间键设定时间. (各菜单时间设定参照料理指导书).

- ▶ 每按一次时间键时时间会增加5分钟.
- ▶ 万能炖时间设定范围为10分~90分.



按压力煮饭/白米快速键.

- ▶ 按压力煮饭/白米快速键开始万能炖料理. 万能炖料理开始后显示屏显示剩余时间.



## 保温/再加热方法

### 如何做美味可口的米饭

#### 使用须知

请使用量杯正确量取米。	若水量调整不正确,可能会出现过硬,夹生,过稀等现象。
请将内锅水平放置后调整水位。	
建议选购小袋装的米,以免长时间放置质量变差。将米存放于阴凉干燥处。若煮开封时间较长的米时,多加半刻度水。	煮干硬的米时,即使使用量杯正确量取米也会出现过硬现象。
煮干硬的米时,应避免预约煮饭,请多加半刻度水后进行煮饭。	预约时间越长锅底米饭焦黄现象更明显。
预约时间超过10小时或预约干硬的米时,会有夹生及夹层现象。	
保温时间要控制在12小时以内。	长时间保温时米饭会出现异味或变色现象。
请经常清理本产品。特别是内锅盖粘有异物时应及时清理。	产品未经常清理时,细菌容易滋生保温时会产生异味。

#### 保温时注意事项

煮饭完成后或保温中锅盖不易打开时,请推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。	长时间保温时,可能会产生变色或异味.请将保温时间控制在12小时以内。 在特性上压力做出的米饭会比一般电饭锅做出的米饭变色要快。 (保温24小时时显示屏保温时间会闪烁)
保温或保温再加热时必须将结合手柄转至“  ” (关闭)位置。 (锅盖开启按钮可能会破损或影响保温效果)	
煮饭完成后,将米饭搅匀进行保温效果会更好。 (保温少量的米饭时,请将米饭堆积在内锅中央)	保温杂谷,糙米时米饭质量不如白米,因此尽量不要保温。 保温中内锅边缘或蒸汽排出口下端的米饭可能会产生白化现象,此时请将米饭搅匀。
保温中内锅无米饭或不使用时,请按取消键取消保温功能或切断电源。	
请勿将饭勺放入锅内一起保温。 特别是放入木勺时,细菌容易滋生会产生异味。	请勿保温过少的米饭或请勿将剩饭与凉饭一起保温。 保温中米饭可能会产生异味。

#### 保温时有异味时

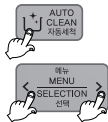
- ▶ 请及时清理产品,特别是内锅盖清理不干净时细菌容易滋生保温时会产生异味。
- ▶ 虽然外观上干净,但仍会有细菌导致异味,有异味时,使用自动杀菌洗涤(自动洗涤)菜单进行洗涤,自动杀菌洗涤(自动洗涤)完成后,内胆必须清洗干净。
- ▶ 做汤、炖等料理后,未清理产品导致保温时会产生异味。



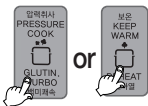
# 保温再加热方法

## 保温温度调节方法

即使经常清理或煮水消毒后保温中的米饭仍产生异味或变色时请调整保温温度。  
需调整保温温度时请与售后服务联系



① 待机状态下按3秒自动洗涤键,进入语音音量模式后,再按1次自动洗涤键,语音提示“保温温度设定模式。”的同时,进入保温温度设定模式。显示屏如图显示,这时“74”表示当前保温温度。



② 按菜单/选择键,显示屏按以下顺序变化 74→75→76→77→78→79→80→69→70→71→72→73

③ 选择所需温度后按压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键语音提示“保温温度设定已完成。”的同时,自动转为待机状态。  
(按取消键或7秒内无任何按键操作时,语音提示“超出设定时间功能已取消”的同时,转为待机状态)。(按自动洗涤键,转为调节保温设定模式。)

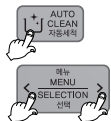
※ 初始设定温度可能与说明书不同。

### 温度调整值

1. 保温米饭有馊味并有很多凝结水珠时: 将保温温度提高1~2摄氏度。
2. 米饭严重发黄并有异味时: 将保温温度降低1~2摄氏度。

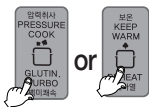
## 调节保温功能设定方法

保温中打开锅盖时内锅盖上有凝结水珠或内锅边缘的米饭出现白化现象时使用的功能。



① 待机状态下(数字显示画面显示 --)按3秒自动洗涤键,进入语音音量模式后,再按2次自动洗涤键,语音提示“调节保温设定模式。”的同时,进入调节保温设定模式。

② 按菜单/选择键,显示屏按以下顺序变化 0→1→2→-2→-1→0



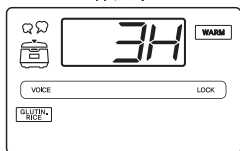
③ 设定所需值后,压力煮饭/白米快速键或保温/再加热键语音提示“调节保温设定已完成。”的同时,自动转为待机状态。  
(按取消键或7秒内无任何按键操作时,语音提示“超出设定时间功能已取消”的同时,转为待机状态)。(按自动洗涤键,转为调节煮饭设定模式。)

1. 内锅盖上有凝结水珠时: 按菜单/选择键调高设定值。
2. 米饭边缘出现白化现象时: 按菜单/选择键调低设定值。

## 保温/再加热

▶ 保温中若想食用热乎乎的米饭时,按保温/再加热键,语音提示“保温再加热开始”的同时开始保温再加热,9分钟后可食用热乎乎的米饭。

<保温中>



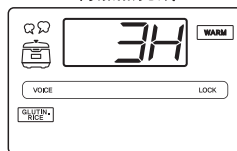
显示屏显示“3H”表示已保温3小时。

<再加热中>



显示屏显示“09”表示开始进行再加热并显示剩余时间。

<再加热完成>



保温/再加热完成时语音提示“保温再加热已完成”的同时,自动进入保温状态并显示保温时间。

- ▶ 经常使用再加热功能时,米饭会变色或发干,使用次数1日不易超过1~2次。
- ▶ 使用其它容器煮的饭要进行保温时,将米饭盛入内锅后按1次保温/再加热键此时显示屏显示“0H”(用其它容器煮的米饭进行保温时可能会产生异味或变色)



# 清洁保养方法

## 内胆



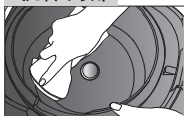
内胆底部及外侧面水分等异物要擦净, 请勿使用钢丝球, 铁刷, 研磨剂等清洗, 请用洗涤剂 and 海绵。

## 蒸汽排出口



使用前/后清理蒸汽排出口时要轻轻擦拭, 避免堵塞。请勿强行拆卸, 如出现异常请及时拨打售后服务电话。

## 机体内部



温度感应器表面粘有异物时, 要轻轻擦拭避免受损。

## 本体部分



如需煮饭或料理时, 请提前将电饭煲本体与固定装置间隙中的水或者异物用洗净拧干的抹布擦净

## 内锅盖



内锅盖表面有米汤时, 请用干抹布擦净, 内锅盖中央为金属材质, 要轻轻擦净。

## 机体积水部



煮饭完成后产品积水部的水请用干抹布擦净。

## 控制面板



有米汤或异物时请用干抹布擦净, 请勿使用钢丝球, 铁刷等擦拭, 会对表面产生磨损, 使用前/后按键无法操作时请咨询客户服务中心。

## 开盖按钮部分



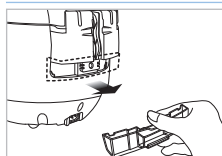
使用前/后, 将开盖按钮部分的水或者异物用洗净拧干的抹布擦净, 使用前/后, 如开盖按钮无法按下或者无法启动, 请致电客服中心。

### ※ 清洗内胆留意事项

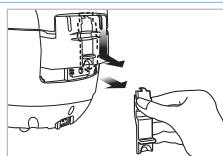
请不要将尖锐的餐具放入内胆一起清洗。

— 很有可能损伤内胆。

## 接水盒/排水槽清洁方法



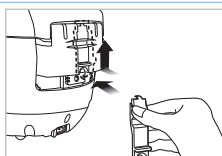
1 分离接水盒。



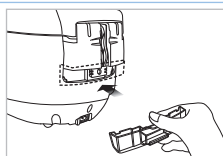
2 拖住排水槽盖把手向下一按即可分离。



3 要用中性洗涤剂及海绵清洗。



4 清理后将排水槽盖如图向箭头方向安装到位。



5 接水盒向箭头方向安装到位。

## 压力锥清洁方法

### 压力锥

异物会堵塞压力锥蒸汽排出口, 不能自动清除, 使用前/后, 请用透气针清理蒸汽排出口。

※ 压力锥的形状因设计改进会有所差异。

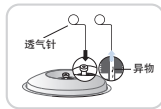
### 蒸汽帽

煮饭或料理结束后, 要经常清洗蒸汽帽, 清洗时, 请用中性洗涤剂及海绵清洗。

### <压力锥/蒸汽排出口的清洁方法>



1 结合手柄转至“0” (关闭) 位置状态下, 将压力锥提起向箭头方向(逆时针)卸下即可。



2 使用透气针(附着于产品底部)清理孔内异物。

※ 透气针仅用于清理压力锥蒸汽排出口, 其他孔是安全装置, 严禁使用透气针。



3 用透气针清洁孔内异物后, 将压力锥向箭头方向(顺时针)安装即可。  
4 压力锥完全安装到位后, 才可自由转动。

### ▶ 内锅 · 部件 请用中性洗涤剂和海绵清洗。





## 分离式内锅盖

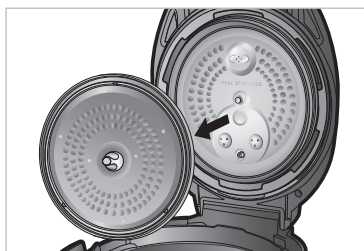
清理分离式内锅盖后必须安装到位

-不及时清理时会产生异味,特别是锅盖要及时清理.

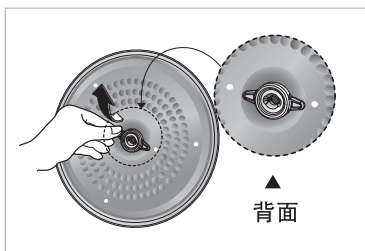
(拔掉电源,散热后再清洗.)

-机体或锅盖的水分要用干抹布擦净,请勿使用化学物品.

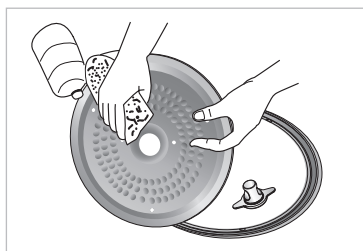
-使用中分离式内锅盖或内锅内部因粘有米汤可能会产生薄膜,但对卫生没有影响.



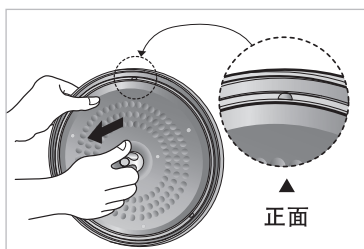
①分离式内锅盖向箭头方向拉动即可与锅盖分离.



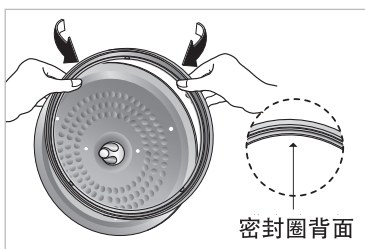
②清洁分离式内锅盖时拉动背面手柄并分离手柄和密封圈.



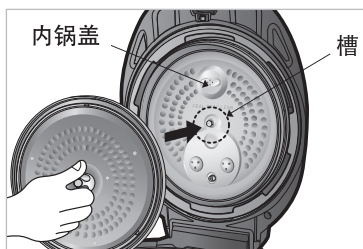
③常用洗涤剂或海绵清洗后用抹布擦净.



④分离式内锅盖手柄从背面插入并在分离式内锅盖正面像箭头方向打动即可安装.



⑤安装密封圈时将分离式内锅盖边缘塞进密封圈背面槽子里,顺着密封圈背面槽子把分离式内锅盖塞进即可安装.



⑥安装在锅盖时把分离式内锅盖向箭头方向对准安装槽后用力推进即可安装.

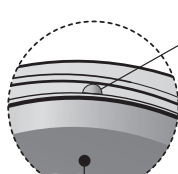
### 正确例子



密封圈正面



手柄正面,凸出字样



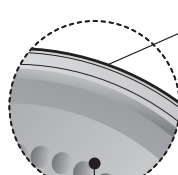
正面旋转标识



密封圈背面



手柄背面,凹进去的字样



背面无旋转标识

※ 请勿把螺丝及其它异物塞进分离式内锅盖出气孔.

※ 请注意查看分离式内锅盖的正面及背面.



## 清洁保养方法

适用全不锈钢内盖，没有脱落涂层的忧虑，可以长久使用。而且，不锈钢材质更卫生、清洁更方便。另外，福库拥有的不锈钢型的特许专利CSV，耐久性和卫生性能更好。

### 双层密封圈（压力密封圈）管理方法

- 压力密封圈周期性的管理对维持密封性能、米饭的口感和电饭煲使用的时间等方面都有帮助。
- 请仔细阅读下列的使用方法，正确管理密封圈。

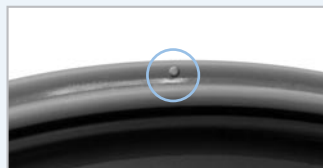
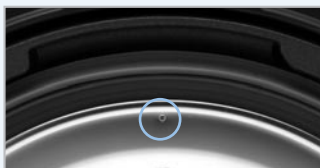
#### 1 密封圈分离及清洗方法



- (1) 拔除电源线，在电饭煲凉的情况下打开产品锅盖。
- (2) 根据图片，用手抓住密封圈进行分离。
- (3) 使用厨房用中性洗涤剂及海绵清洗后用抹布擦拭干净

#### 2 密封圈安装方法

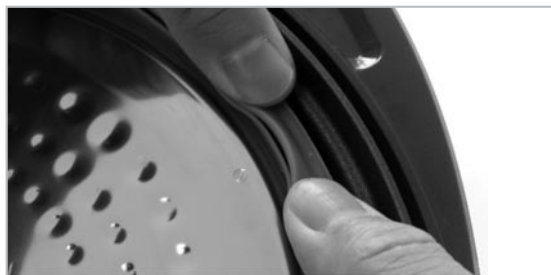
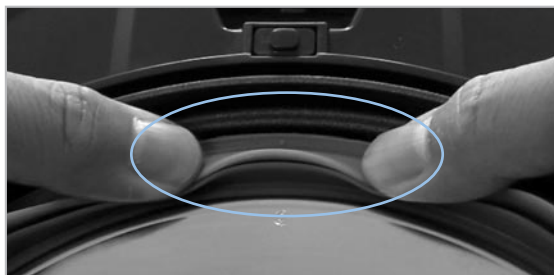
▶ 图1



内锅盖上标识的  
密封圈组装用基准点

密封圈上标识  
的组装用基准点

按照 123456 的顺序，内锅盖上的基准点和密封圈的基准点进行安装在内锅盖槽上面。必须按住密封圈外面的一侧进行组装。（密封圈替换方法如下图）



- (1) 上图1中内锅盖1号部位的点和密封圈的基准点必须一致，一定要先按住外面一侧进行安装。2~6号部位也是按照上图进行安装。
- (2) 除1~6号部位的其它部位也必须按住外侧再安装。



# 清洁保养方法

## 3 正确组装方法



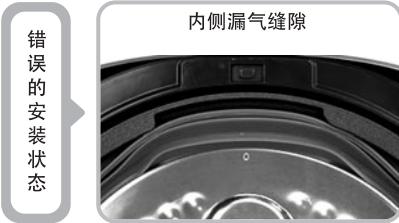
当密封圈沾有异物时,使用过程中会由于蒸汽泄漏产生米饭夹生或划伤的情况,如下所示,所以一定要尽快确认密封圈是否沾有异物.

### ①目测检查



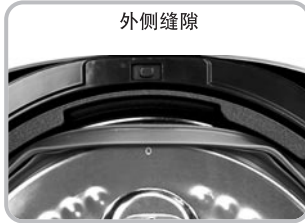
正常的  
安装  
状态

- 检查确认内锅盖和密封圈之间有无漏气或者褶皱现象

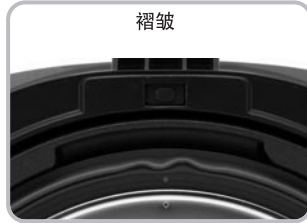


内侧漏气缝隙

错误的  
安装  
状态



外侧缝隙



褶皱

### ②正确的组装方法:



如图所示,确认密封圈内外是否有缝隙.



如图所示,检查密封圈外侧是否与内锅盖有缝隙.



如图所示,检查密封圈外侧是否与内锅盖有缝隙.

### ③煮水实验

- 在锅内放入2刻度的水(以白米为基准),按”自动清洗”键,再按”压力煮饭/白米快速”键.
- 10分钟后在压力的作用下会排出水蒸汽,如果只通过压力锥进行排气的话,密封圈是不用更换的.
- 如果压力锥排气的同时其他地方也有水蒸气排出的话就要将密封圈分离后重新安装,然后再进行煮水实验.  
(更换密封圈时要拔掉电源线)
- 为了更准确的确认密封圈的安装状态还可以用保鲜膜缠绕住电饭煲的缝隙后再次进行煮水实验,是否有蒸汽泄漏现象就显而易见了.



正常的  
安装  
状态



错误的  
安装  
状态

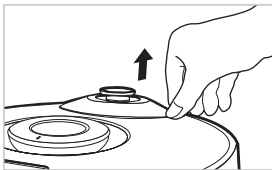
- 无法正确更换密封圈时可咨询客户服务热线



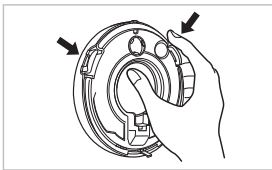
# 清洁保养方法

## 蒸汽帽清洁方法

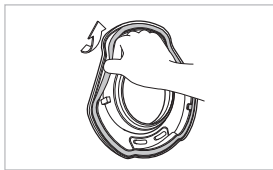
煮饭或料理结束后,请勿触摸蒸汽帽,小心烫伤.



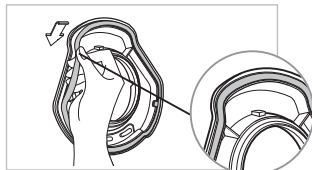
①用手指扣住蒸汽帽前端槽后向上提起卸下蒸汽帽.



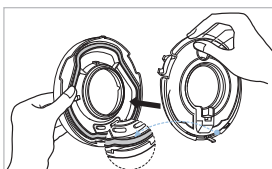
②按住锁扣向箭头方向分离后用中性洗涤剂和海绵经常清洗.



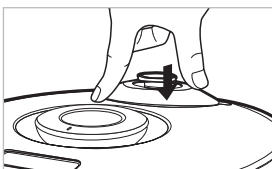
③向箭头方向分离密封圈后进行清洗.



④向箭头方向把密封圈对准槽后安装到位.

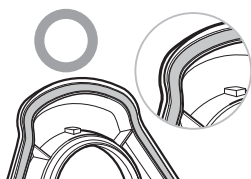


⑤组装蒸汽帽时,先安装下侧的槽部分后(①),向箭头方向(②)一按即可.



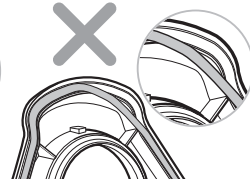
⑥安装蒸汽帽时,如图一样安装后,按下蒸汽帽直至完全安装到位.

### 密封圈正确使用例









正确使用方法


※安装密封圈时注意安装方向.



错误使用方法

## 结合手柄使用方法

- 煮饭或料理时盖好锅盖,将结合手柄转至“”(关闭)位置.此时功能显示部内“关闭”指示灯亮起,表示产品锅盖已关闭.可以选择压力煮饭的安全装置功能.
- 煮饭或料理完成后,将结合手柄从“”(关闭)转至“”(开启)位置后,按锅盖开启按钮打开锅盖.产品内部蒸汽未完全排出时,结合手柄不易从“”(关闭)转至“”(开启)位置,不要强行转动结合手柄,推动压力锥,等蒸汽完全排出后再操作.
- 开启/关闭锅盖时,将结合手柄完全置于“”(开启)位置.

- 功能显示部“关闭”指示灯不亮时,产品不能正常工作,请将结合手柄完全转至“”(关闭)位置.
- 从上看结合手柄部时结合手柄要与右图位置一致.



## 锅盖不易盖上时注意事项

请勿强行盖上锅盖,否则产品可能会受损.锅盖不易盖上时,请确认以下事项.



- 内锅是否正确放置于机体内.  
(内锅把手要放置于机体两侧槽内.)
- 结合手柄要转至开启位置.






- 内部产生蒸汽或有热水时不易盖上锅盖.此时先推动压力锥后盖上锅盖,并将结合手柄转至关闭位置.







# 常见故障及处理方法

▼产品出现异常时请先按以下事项进行确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
不能完成煮饭时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否按了压力煮饭/白米快速键?</li> <li>• 煮饭中是否停电?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 选择所需菜单后按1次压力煮饭/白米快速键，此时确认显示屏是否显示“[ ]”。</li> <li>• 停电记忆功能请参照说明书。</li> </ul>
米饭过硬或夹生时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否用量杯正确计量?</li> <li>• 是否正确调整水位?</li> <li>• 米是否洗净?</li> <li>• 是否煮了长时间浸泡后的米?</li> <li>• 米是否发干?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请按照说明书正确使用。</li> <li>• 请多加半刻度水后开始煮饭。</li> </ul>
豆(杂谷/糙米)类半生时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 豆(杂谷类)类 是否太干硬?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 因豆子的种类不同,熟的程度也不同,请将豆子类(杂谷类)用水充分浸泡或煮熟后再做杂谷饭。</li> </ul>
米饭过稀时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否正确选择菜单?</li> <li>• 是否正确调整水量?</li> <li>• 焖饭时是否打开了锅盖?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请正确选择所需菜单。</li> <li>• 请正确调整水量。</li> <li>• 煮饭完成后请打开锅盖。</li> </ul>
煮饭中米汤溢出时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否正确使用量杯?</li> <li>• 是否正确调整水量?</li> <li>• 是否正确选择菜单?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请按照说明书正确使用。</li> </ul>
保温中产生异味时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否盖好锅盖?</li> <li>• 保温中是否切断电源?</li> <li>• 保温时间是否超过12小时或保温米饭太少?</li> <li>• 是否放入饭勺或凉饭一起保温?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请盖好锅盖。</li> <li>• 保温中请勿切断电源。</li> <li>• 保温时间要控制在12小时以内。</li> <li>• 请勿放入饭勺或凉饭一起保温。</li> </ul>
“E--”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 温度感应器出现异常时显示。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 切断电源后与售后服务中心联系。</li> </ul>
保温中保温时间闪烁时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 保温时间是否超过24小时?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 保温时间超过24小时时，提示保温时间过长的功能。</li> </ul>
“Edo”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 煮饭完成后结合手柄是否一次也未转至“” (开启)位置状态下按了压力煮饭/白米快速键?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 将结合手柄转至“” (开启)位置后重新转至“” (关闭)位置。</li> </ul>
保温中发出警告音或保温中不能再加热时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否未安装分离型内锅盖?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请安装分离型内锅盖。</li> </ul>
长时间不能完成煮饭显示“E03”标志时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否使用了220V~240V电源?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 产品出现异常(部品断线，热量不足)长时间不能完成煮饭时显示，切断电源后与售后服务中心联系。</li> <li>• 连续煮水时显示“E03”标志时属正常现象。</li> <li>• 本产品只限使用220V~240V电源，请正确使用。</li> </ul>



# 常见故障及处理方法

▼ 产品出现异常时请按以下方法确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
按按键时显示“LJ”标志时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否放入了内锅？</li> <li>• 是否使用了220V~240V电源？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 无内锅状态下不能操作，请先放入内锅后使用。</li> <li>• 本产品只限使用220V~240V电源。</li> </ul>
显示“E01”标志时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 结合手柄是否转至“”（关闭）位置？</li> <li>• 显示屏是否显示关闭标志？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请将结合手柄转至“”（关闭）位置。</li> </ul>
米饭严重烧焦时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 温度感应器或内锅外侧底部是否粘有米粒或异物？</li> <li>• 是否设定了调节饭味或调节煮饭功能？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请清除温度感应器或内锅外侧底部的米粒或异物。</li> <li>• 根据使用情况设定或解除调节饭味或调节煮饭功能。</li> </ul>
煮饭完成后或保温中米饭出现异味时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 炖鸡或做排骨料理后是否清洗干净？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 按照清洁保养方法清洗分离式内锅盖后使用。</li> </ul>
无法盖锅盖时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 结合手柄是否完全转至“”（开启）位置？</li> <li>• 内锅里是否有热饭或其它热食品？</li> <li>• 内锅是否完全放置于机体内？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请将结合手柄完全转至“”（开启）位置。</li> <li>• 请推动压力锥后盖锅盖。</li> <li>• 请将内锅完全放置于机体内。</li> </ul>
“E_P”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 温度感应器出现异常时显示。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 切断电源后与售后服务中心联系。</li> </ul>
“E_WF”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 显示屏内存出现异常时显示。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 切断电源后与售后服务中心联系。</li> </ul>
“EEP”显示此标志时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 显示屏外部内存出现异常时显示。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 切断电源后与售后服务中心联系。</li> </ul>

# 常见故障及处理方法

▼产品出现异常时请按以下方法确认，仍不能正常使用时请拨打售后服务电话。

状态	确认事项	处理方法
结合手柄不易转至“  ” (关闭)位置时	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮饭或料理中是否转动了结合手柄?</li> <li>蒸汽未完全排出状态下是否转动了结合手柄?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮饭或料理中因内部压力无法打开锅盖。若要打开锅盖时,请先按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后再打开。</li> <li>推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。</li> </ul>
即使结合手柄完全转至“  ” (开启)位置,锅盖无法打开时		<ul style="list-style-type: none"> <li>推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。</li> </ul>
蒸汽泄漏时	<ul style="list-style-type: none"> <li>密封圈表面是否粘有异物?</li> <li>密封圈是否老化?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>请擦净密封圈后使用。</li> <li>密封圈周围要保持清洁。</li> <li>蒸汽泄漏时按取消键2秒以上等蒸汽完全排出后切断电源并拨打售后服务电话。</li> <li>根据使用情况及使用次数,密封圈使用寿命为1~3年,请及时定期更换。</li> </ul>
煮饭或料理中无法按取消键时	<ul style="list-style-type: none"> <li>内锅内部是否很烫?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮饭或料理中要打开锅盖时请按取消键2秒以上取消煮饭或料理。</li> <li>蒸汽排出装置排出蒸汽时请不要靠近。(小心烫伤)</li> </ul>
豆类(杂谷/糙米)夹生时	<ul style="list-style-type: none"> <li>豆类(杂谷/糙米)是否干硬?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>请将豆类(杂谷/糙米)浸泡或煮熟后开始煮饭。根据杂谷种类不同煮熟程度也会不同。</li> </ul>
糙米不能正常发芽时	<ul style="list-style-type: none"> <li>是否超出限定容量?</li> <li>是否使用了开封时间较长的糙米?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>请勿超出限定容量。</li> <li>使用开封时间较长的糙米或受污染的糙米进行发芽时会降低发芽率。</li> </ul>



# RECIPE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Boiled Rice	—	GLUTIN. RICE	Rice 6 cups * The "cup" in ingredients means a measuring cup in the rice cooker. 1 cup (180cc) is for one person.	1. Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water 'GLUTINOUS' 6. 2. Firstly, lock the cover, and select the menu in the menu/selection button, and then push the [Pressure Cook/Glutin Turbo] button.
Pea Rice			3 cups of rice, 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1 1/2 teaspoonful of salt. ※ Boil pea before cooking.	1. Drain the grains after washing. 2. Put clean rice with prepared ingredients with some salt and pour water up to the line 3 for 'GLUTINOUS' rice. 3. Lock the lid and select the menu with the menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button to save.
Boiled Barley		Mixed Rice	2 cups of rice, a cup of barley	
Five-grain Rice	—		Rice 1.5cup, millet1/3cup, glutinous rice1/2cup, red beans 1/3cup, sorghum1/3cup and salt 1 teaspoon	
Boiled Fresh Germinated Brown Rice	4Hours	GABA Rice	Brown rice 4 cups	1. Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 4 for GABA rice. 2. Lock the lid and select the menu with the menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button to save.
Boiled Brown Rice with Red Beans	—	BROWN Rice	Brown rice 1 cup, rice 2 cups and red beans 1/3 cup	1. Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 3 for GABA rice. 2. Lock the lid and select the menu with the menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button to save.
Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh			2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 nuggets of chicken chest flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary	
Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)	4Hours	GABA Rice	2 cups of brown rice and some sprouts and vegetables. * Seasoning red pepper paste : Red pepper paste 1/2cup, beef (crushed)40g, sesame oil 1 tablespoon, honey 1 tablespoon and sugar 1 tablespoon, 1/3 cup of water	1. Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 2 for GABA rice. 2. Lock the lid and select the menu with the menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button to save.
Mushroom Tian			2 cups of brown rice, 20g of brown gravy sauce, a little bit of salt, 2 sheets of sesame leaves, 1/3 pieces of pumpkin, a pack of shimeji mushroom ※ Mushroom may be chosen as preferred in the family.	
Pine Nut Porridge			Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt	
Abalone Porridge			A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt	
Special Chicken Porridge	—	Porridge	Rice 1cup, chicken 200g, chicken soup 600cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt * Seasoning : Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper	1. Put the prepared ingredients in the inner pot and pour water up to the appropriate line depending on the quantity of food to be served. Serving for 1 : Rice porridge line marking 1, Serving for 1.5 : Rice porridge line marking 1.5, Serving for 2 : Rice porridge line marking 2 (* Note : Rice porridge cooks for maximum 2 servings) 2. Lock the lid and select the menu with the menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button to save.
White Porridge			Rice 1 cup	
Red Bean Porridge			Rice 1 cup, 1/3 cups of red bean, 1 cups of glutinous rice.	
Steamed Rib			Beef rib (port rib 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 teaspoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3tablespoons, chopped scallion 5tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon	
Steamed Chicken	45Minutes	Multi Cook	1 chicken (1Kg), potato100g, carrot 100g, sugar 3 tablespoon, chopped scallion 1 teaspoon, crushed garlic 1 teaspoon, nicely aged soy sauce 6 tablespoons, ginger juice 1teaspoon, ground pepper 1/2teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1 1/2 tablespoons	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. → Please refer to our website (www.cuckoo.co.kr) for more information. 2. Lock the lid and select the menu with the menu/selection button. Press the Pressure Cook/Glutin Turbo button to save.
Butter chocolate cake			200g of butter, 90g of sugar, 3 eggs, 110g of pancake powder, 70g of chocolate	
Steamed Rice Cake			5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of adzuki beans, 1 tablespoonful of salt, 5 tablespoonful of sugar and 3 tablespoonful of water	
Potato			Potato (less than 200g) 6EA	
Boiled Pork			Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi	
Five-flavor Pork	40Minutes		700g of pork, 2/3 cup of soy sauce, 3 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yarn * Five flavors : 6 grains of black pepper, 7cm of cinnamon, 4 pieces of star anise	
Corn			Corn 4EA	



# RECIPE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Fresh Cream Cake	40Minutes		Flour (weak flour) 1cup, egg 4EA, 1 tablespoon of butter, 1tablespoon of milk, some vanilla perfume, 3/4 cup of sugar and some salt Whipped cream : 200cc of cream, 1/4cup of sugar * Fruits : Cherry 2EA, strawberry 5EA, 1/4 can of tangerine and kiwi 1EA	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. → Please refer to our website (www.cuckoo.co.kr) for more information. 2. Lock the lid and select the menu with the <a href="#">menu/selection</a> button. Press the Pressure <a href="#">Cook/Glutin Turbo</a> button to save.
Steamed Clam			4 clams, 30g of beef, egg white 1EA, egg 1EA, 2 teaspoonful of minced Welsh onion, 1 teaspoonful of minced garlic, 1/2 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds	1. Pour 2 cups of water in the inner pot and place the steam plate. Put the prepared ingredients on top of the plate. → Please refer to our website (www.cuckoo.co.kr) for more information. 2. Lock the lid and select the menu with the <a href="#">menu/selection</a> button. Press the Pressure <a href="#">Cook/Glutin Turbo</a> button to save.
Sweet Potato	35Minutes		Sweet potato 5EA ※ When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.	2. Lock the lid and select the menu with the <a href="#">menu/selection</a> button. Press the Pressure <a href="#">Cook/Glutin Turbo</a> button to save.
Multi-Flavor Glutinous Rice			3 cups of glutinous rice, 60g of raisin, 15 chestnuts, 10 dates, 1tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 tablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. → Please refer to our website (www.cuckoo.co.kr) for more information.
Hard-boiled Cuttlefish			2 squid fish, 140g of spinach, 150g of carrot, 2 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder * Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of red pepper paste, 2 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 refined rice wine, 1 teaspoonful of sesame oil, 1 teaspoonful of red pepper powder	2. Lock the lid and select the menu with the <a href="#">menu/selection</a> button. Press the Pressure <a href="#">Cook/Glutin Turbo</a> button to save.
Steak			Beef (for steak) 500g, some steak sauce, some salt and some ground pepper	
Steamed Blue Crab	30Minutes		Blue crab 2EA, beef 150g, tofu 1/2 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour	
Steamed Fish			Snapper 1EA, beef 50g, shiitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg 1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper	1. Pour 2 cups of water in the inner pot and place the steam plate. Put the prepared ingredients on top of the plate. → Please refer to our website (www.cuckoo.co.kr) for more information. 2. Lock the lid and select the menu with the <a href="#">menu/selection</a> button. Press the Pressure <a href="#">Cook/Glutin Turbo</a> button to save.
Steamed Eggplant/Steamed Pumpkin			2 pieces of eggplants Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of thick soy, 1 red pepper, 1 green chilli, 1/2 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/2 pieces of Welsh onion, 4 pieces of garlic, 2 teaspoonful of sugar	
Steamed Chestnut			Chestnut 30EA	
Steamed Bean Curd		Multi Cook	1 set of bean curd, a little bit of salt Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy	
Steamed Dumpling	25Minutes		Dumplings 20EA	
Japchae (stir-fried vegetables, and shredded meat)			Cellophane 250g, paprika (green, red) each 1EA, carrot 100g, onion 100g, some spinach, enoki mushroom 100g, fishcake 100g and cooking oil 2 tablepoons	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. → Please refer to our website (www.cuckoo.co.kr) for more information. 2. Lock the lid and select the menu with the <a href="#">menu/selection</a> button. Press the Pressure <a href="#">Cook/Glutin Turbo</a> button to save.
Boiled egg			10 eggs, 4 cups of water, 1~2 drops of vinegar	1. Put the egg, vinegar and water in the inner pot. → Please refer to our website (www.cuckoo.co.kr) for more information. 2. Lock the lid and select the menu with the <a href="#">menu/selection</a> button. Press the Pressure <a href="#">Cook/Glutin Turbo</a> button to save.
Steamed egg			3 eggs, 1.5 cups of water or kelp water, 1/2 teaspoon of salted shrimps, pinch of salt, 15g of carrot, 15g of green onion	1. Mix egg and water or water in a bowl and add finely chopped carrots and green onions.(chop pickled shrimp finely and add salt). 2. Lock the lid and select the menu with the <a href="#">menu/selection</a> button. Press the Pressure <a href="#">Cook/Glutin Turbo</a> button to save.
Rice cake gratin	20Minutes		100g of rice cake for tteokguk, 2 boiled egg, 1 sweet potato, 80g of mozzarella cheese, 2 slice of cheddar cheese, little bit of olive oil, 1 cup of white sauce, little bit of parsley powder * White sauce : Flour, 20g of butter, 200g of milk, pinch of salt and white pepper (Melt butter, add flour and stir it, add milk and boil it until it gets thick, and apply salt and white pepper for seasoning)	
Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)			300g of rice cake bars (soft), 3 pieces of fish cake, 1/3 onion, 1/3 green onion, 60g of carrot * marinade : 3 tablespoonful of red pepper paste, 1/5 tablespoon of starch syrup, 1.5 tablespoon of sugar, 1/2 teaspoon of sesame salt, 1/2 teaspoon of soy sauce, 1/3 of anchovy wate	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. → Please refer to our website (www.cuckoo.co.kr) for more information. 2. Lock the lid and select the menu with the <a href="#">menu/selection</a> button. Press the Pressure <a href="#">Cook/Glutin Turbo</a> button to save.
Rice pizza			* Dough ingredients : 200g of rice * Topping ingredients : 4 slices of ham, 4 button mushrooms, 4 tablespoons of canned corn, 2 stick of crabmeat, 80g of mozzarella cheese, 8 tablespoons of pizza sauce	
Shrimp ketchup fried rice	15Minutes		15 medium size shrimps, 1/3 green onion, 30g of onion, 30g of carrot * Ketchup sauce : 4 tablespoons of ketchup, 1.5 tablespoon of sugar, 1.5 tablespoon of starch powder, 1 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder	



# 요리안내

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

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



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



# 料理指南

料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法
米饭	—	白米高压	白米4杯 ※材料里使用的量杯是本产品自带的量杯，1杯（180CC基准）等于1人份。	1.把洗净的白米放入内锅后，水位调至‘GLUTINOUS’ 6 刻度。 2.盖好锅盖，按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。
豌豆饭			白米3杯，豌豆半杯，米酒1大勺，盐1.5小勺 ※使用煮好的豌豆煮饭。	
大麦饭	—	杂谷	白米2杯，大麦1杯	1.洗净的杂谷控水后备用。 2.把洗净的白米同准备好的材料放入内锅，水位调至‘GLUTINOUS’ 3刻度。 3.盖好锅盖，按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。
杂谷饭			白米1.5杯，小米1/3杯，糯米1/2杯，红豆1/3杯，高粱1/3杯，盐1小勺	
Fresh 糙米发芽饭	4小时	糙米发芽	糙米4杯	1.把洗净的糙米放入锅内，水位调至‘GABA’ 4 刻度后放入煮好的红豆。 2.盖好锅盖，按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后，按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。
糙米红豆饭	—	糙米	糙米1杯，白米2杯，红豆1/3杯	1.把洗净的糙米放入锅内，水位调至‘GABA’ 3 刻度。 2.盖好锅盖，按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后，按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。
鸡胸肉绿茶饭	4小时	糙米发芽	糙米2杯，绿茶叶3g，绿茶粉10g，鸡胸肉4块，橄榄油少许，盐少许，胡椒少许，芹菜5g橙子少许	1.把洗净的糙米放入锅内，水位调至‘GABA’ 2刻度后放入煮好的红豆。 2.盖好锅盖，按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后，按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。
嫩芽拌饭			糙米2杯，蔬菜嫩芽少许 辣椒酱：辣椒酱1/2杯，牛肉末 40g，香油1大勺，蜂蜜1大勺，白糖 1大勺	
蘑菇糙米料理			糙米2杯，肉汁20g，盐少许，苏子叶2张，南瓜1/3个，香菇1捆 ※根据家庭的嗜好选择蘑菇。	
松子粥	—	粥	白米1杯，松子半杯，盐少许	1.将准备好的材料放入内胆，水位调至适当刻度。 1杯：‘PORR.’水位为1刻度，1.5杯：‘PORR.’水位为1.5刻度 2杯：‘PORR.’水位为2刻度 (粥最多可做2杯) 2.盖好锅盖，按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后，按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。
鲍鱼粥			白米1杯，香油1大勺，鲍鱼1个，盐少许	
特味鸡粥			白米1杯，鸡肉200g，鸡汤600ml，红辣椒1个，青椒1个，盐少许 调料：葱末1大勺，蒜末1大勺，酱油2大勺，芝麻盐少许，香油2小勺，胡椒粉少许	
白米粥			白米1杯	
红豆粥			白米1杯，红豆1/3杯，糯米粉1杯	
炖排骨	45分	万能炖	牛排(或猪排)1.2kg，料酒3大勺，老抽5大勺，蒜末1大勺，香油1大勺，洋葱汁3大勺，梨汁3大勺，白糖3大勺，葱末5大勺，芝麻盐1大勺，胡椒粉1小勺，胡萝卜1个，栗子10个，银杏20个，松子1大勺	1.将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖，按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后，设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。
炖鸡			鸡1只(1kg)，土豆100g，胡萝卜100g，白糖3大勺，葱末1大勺，蒜末1大勺，老抽6大勺，姜汁1大勺，胡椒粉1/2小勺，芝麻盐1大勺，香油1.5大勺	
黄油巧克力蛋糕			黄油 200g，白糖90g，鸡蛋 3个，蛋糕粉 110g，巧克力70g	
红豆糕			面粉5杯，红豆2杯，盐1大勺，白糖5大勺，水3大勺	
糕土豆			土豆（200g以下）6个	
熟肉	40分		猪肉(五花肉)400g，生姜1块，蒜少许，洋葱1个，大葱1根，泡菜少许	
五香酱肉			猪肉700g，酱油2/3杯，白糖3大勺，棉线少许 五香调料：胡椒6粒，桂皮7cm，八角4个	
糕玉米			玉米4个	



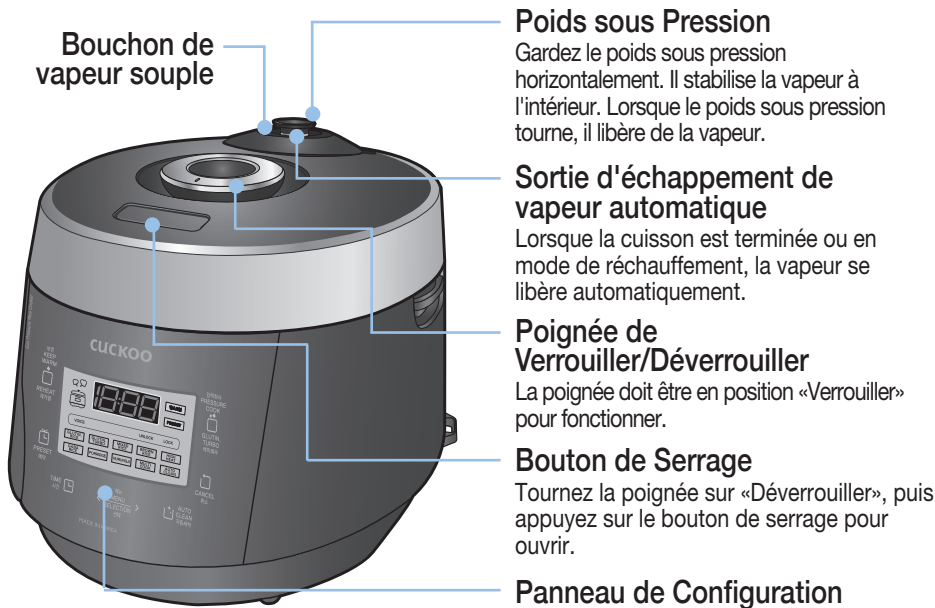


料理种类	设定时间	菜单选择	料理材料	料理方法	
奶油蛋糕	40分	万能炖	面粉(薄力粉)1杯, 鸡蛋4个, 黄油1大勺, 牛奶1大勺, 香草兰少许, 白糖3/4杯, 盐少许 奶油: 鲜奶油200ml, 白糖1/4杯 水果: 櫻桃2个, 草莓5个, 罐装蜜桔1/4罐, 猕猴桃1个	1.将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖, 按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后, 设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。	
蒸蛤蜊	35分		蛤蜊4个, 牛肉30g, 蛋清1个, 鸡蛋1个, 葱末2小勺, 蒜末1小勺, 盐1/2小勺, 胡椒粉少许	1.倒入2杯水放入蒸盘后将准备好的材料放入内胆。	
糕地瓜			地瓜5个(较大的地瓜(150g以上)要切一半)	2.盖好锅盖, 按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后, 设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。	
药膳			糯米3杯, 葡萄干60g, 栗子15个, 大枣10个, 松子1大勺, 红糖100g, 老抽1大勺, 香油3大勺, 盐少许, 桂皮粉半大勺	1.将准备好的材料放入内胆。	
酱鱿鱼	30分		鱿鱼2只, 菠菜140g, 胡萝卜150g, 鸡蛋2个, 盐少许, 香油少许, 面粉少许 调料酱: 辣椒酱2大勺, 酱油2大勺, 白糖1大勺, 清酒1大勺, 香油1小勺, 辣椒粉1小勺	2.盖好锅盖, 按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后, 设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。	
牛排			去骨牛排500g, 牛排用调料汁少许, 盐适量, 胡椒粉少许	1.倒入2杯水放入蒸盘后将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖, 按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后, 设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。	
蒸螃蟹			螃蟹2只, 牛肉150g, 豆腐1/2块, 青椒、红辣椒各半个, 蛋黄半个, 面粉少许		
蒸鱼			鲷鱼1条, 牛肉50g, 香菇3个, 石耳2张, 红辣椒1个, 鸡蛋1个, 葱, 蒜, 酱油, 芝麻, 食用油, 香油, 盐, 胡椒粉各适量		
蒸茄子/蒸角瓜			茄子2个/角瓜2个 调料酱: 老抽2大勺, 红辣椒1个, 青辣椒1个, 辣椒粉1/2大勺, 醋1大勺, 芝麻盐少许, 葱半根, 蒜4瓣, 白糖2小勺	1.将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖, 按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后, 设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。	
蒸栗子			栗子30个		
蒸豆腐			豆腐1块, 盐少许 调料酱: 辣椒粉1大勺, 葱1根, 蒜末1大勺, 香油少许, 芝麻盐少许, 辣椒丝少许, 老抽3大勺		
蒸饺子			饺子20个		
什锦菜			25分	粉条250g, 柿子椒(青, 红)1个, 胡萝卜100g, 洋葱100g, 菠菜少许, 金针菇100g, 鱼饼200g, 食用油2大勺, 水1/2杯 调料酱: 白糖、酱油、香油、芝麻、芝麻盐各少许	1.将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖, 按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后, 设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。
煮鸡蛋			20分	鸡蛋10个, 水4杯, 醋精1~2滴	1.放入水跟醋鸡蛋。 2.盖好锅盖, 按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后, 设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。
鸡蛋糕	鸡蛋3个, 水1.5杯, 虾酱1/2小勺, 盐少许, 胡萝卜15g, 葱叶15g	1.鸡蛋打入碗中倒入水搅匀, 胡萝卜和葱叶剁成末放入。(虾酱里放入适量盐调味。) 2.盖好锅盖, 按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后, 设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。			
奶酪炒年糕	韩式切片年糕100g, 熟鸡蛋2个, 地瓜1个, 比萨专用奶酪80g, 切片奶酪2张, 橄榄油少许, 调料1杯, 欧芹粉少许 调料: 面粉20g, 黄油20g, 牛奶200g, 盐少许, 白胡椒粉少许 煎锅里放入黄油, 待黄油融化后倒入面粉略炒一会, 倒入牛奶熬成糊, 加入盐和胡椒粉	1.将准备好的材料放入内胆。 2.盖好锅盖, 按 <b>菜单/选择</b> 键选择菜单后, 设定时间后按 <b>压力煮饭/白米快速</b> 键。			
炒年糕	年糕(软年糕)300g, 鱼饼3张, 洋葱1/3个, 葱1/3根, 胡萝卜60g 调料酱: 辣椒酱3大勺, 糖稀1.5大勺, 白糖各1.5大勺, 芝麻盐, 酱油1/2大勺, 鲑鱼汤1/2杯				
芝士饭	主料: 米饭200g 配料: 切片火腿4张, 双孢蘑菇4个, 罐装玉米4大勺, 蟹棒2个, 比萨专用奶酪80g, 比萨调料酱8大勺				
番茄炒虾仁	15分	虾15只, 葱1/3根, 洋葱30g, 胡萝卜30g, 番茄酱 调料: 番茄酱4大勺, 白糖1.5大勺, 淀粉1.5大勺, 水1.5大勺, 盐, 酱油, 胡椒粉少许			

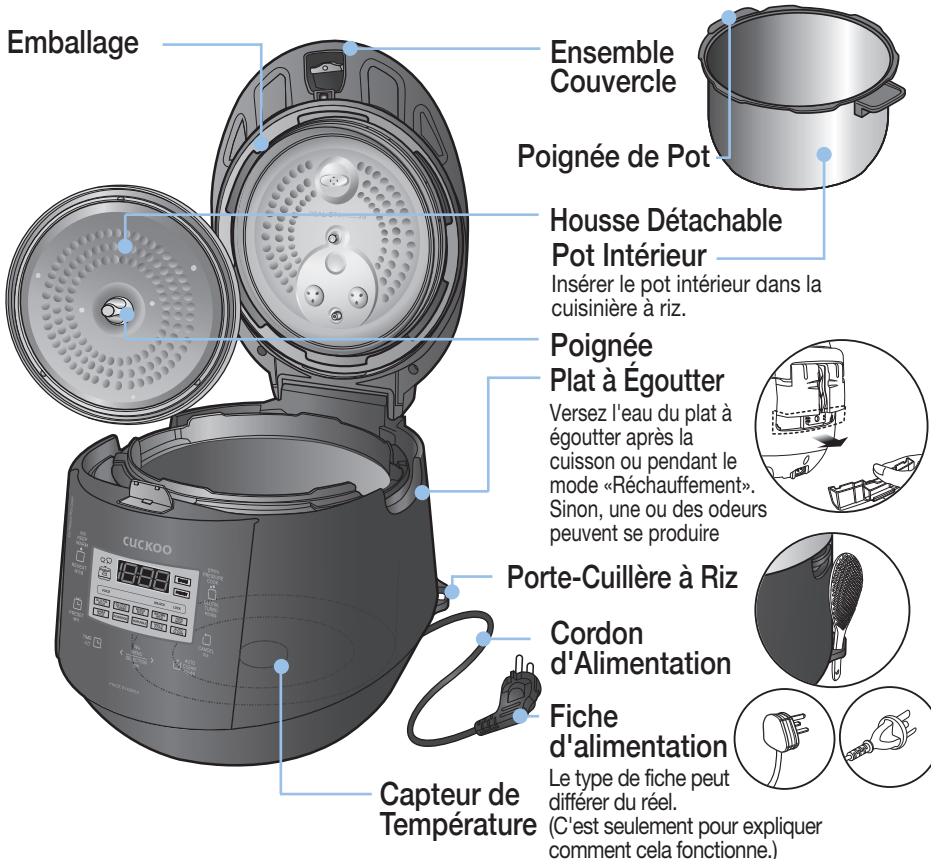


# NOM DE CHAQUE PARTIE

## Nom de chaque partie



## Nom de chaque partie



## Zubehör



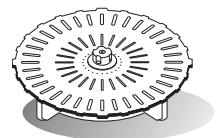
Manuel & Guide de Cuisson



Cuillère à Riz



Tasse à Mesurer le Riz



Plaque à Vapeur



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

# PARTIE OPÉRATIONNELLE DE FONCTIONNEMENT / COMMENT RÉGLER OU ANNULER LA FONCTION DU GUIDE VOCAL



**Bouton Garder au Chaud / Réchauffer**  
Utilisé pour chauffer ou réchauffer. (Voir page 23)

**Bouton de pré-réglage**  
Utilisé pour pré-régler l'heure. (Voir page 21)

**Bouton Temps**  
Utilisé pour modifier l'heure pré-réglée (Voir page 21)  
Utilisé pour régler GABA et multi Temps de cuisson (Voir page 21)

**Bouton Menu / Sélection**  
Utilisé pour sélectionner Riz Glutineux, Glutineux à Haute Chaleur, Turbo du Riz Glutineux, Riz Mélangé, le Riz Mélangé à Haute Chaleur, Riz Brun, Riz Brun à Haute Chaleur, Riz Brun Germé, Porridge Nutritif, NU RUNG JI, Multi-Cuisson, Cuisson à la Vapeur Tout Usage et Stérilisation Automatique (Voir page 17-18)

**Bouton de Cuisson sous Pression/Turbo**  
Utilisé pour démarrer la cuisson (Voir pages 17 ~ 18)

**Bouton d'annulation**  
Utilisé pour annuler une sélection de mode ou libérer la vapeur restante à l'intérieur de la cuisinière à riz.

**Bouton Nettoyage Automatique**  
Utilisé pour faire fonctionner la fonction de nettoyage automatique à la vapeur.  
Utilisé pour régler le volume de la voix, le réglage de la voix, la température en mode «Réchauffement» (voir page 15).  
Utilisé pour régler «Nurungi (riz croustillant)» (voir page 19).

**Anzeige**  
CUCKOO

보온 KEEP WARM  
REHEAT 재가열  
PRESET 예약  
TIME 시간  
MENU MENU  
SELECTION 선택  
MADE IN KOREA

WARM  
PRESSURE COOK  
GLUTIN TURBO  
CANCEL 취소  
AUTO CLEAN 자동세척

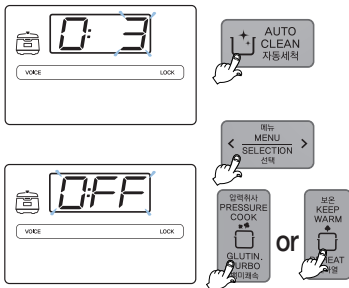
- ※ Lorsque vous voyez une image comme celle de droite sur votre écran, cela signifie que la cuisinière à riz est en mode «En attente».
- ※ Appuyez sur le bouton «Annuler» pour accéder au mode «En attente».
- ※ Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que vous entendiez le signal sonore. L'image de la plaque peut différer.



<Écran en veille>

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

Lorsque vous démarrez le mode de nettoyage automatique, appuyez sur le bouton Nettoyage Automatique pendant au moins 3 secondes.



Pour utiliser le «mode Nettoyage Automatique», appuyez sur le bouton «Nettoyage Automatique» pendant au moins 3 secondes.

- ▶ Si vous appuyez sur le bouton «Nettoyage Automatique» pendant plus de 3 secondes, vous entrez dans «Réglage du Volume de la Voix», comme indiqué dans l'image.

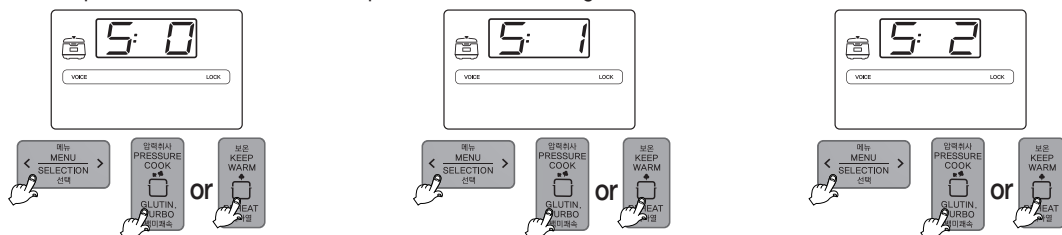
Lorsque vous mettez «OFF» à l'aide du bouton «Menu/Sélection», «VOIX» et «OFF» seront clignotants et la fonction vocale sera désactivée. Si vous souhaitez configurer le niveau de volume de la voix, appuyez sur le bouton «Menu/Sélection». (Niveau de volume de la voix 1 vers 5)

- ▶ Pour revenir au mode «En attente» après le réglage, appuyez sur le bouton «Cuisson sous pression/ Gluten Turbo ou Garder au Chaud/Réchauffer»

## Réglage de la Voix

Vous pouvez sélectionner votre voix préférée parmi «Anglais, chinois et coréen». La valeur par défaut est le coréen

- ※ La voix par défaut de certains modèles peut être définie sur l'anglais.

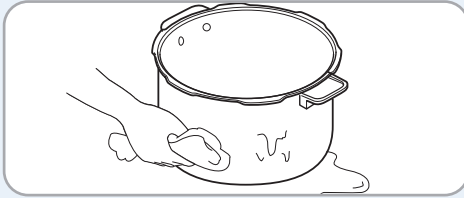


Exemple) Lorsqu'il est réglé sur l'anglais    Exemple) Lorsqu'il est réglé sur le chinois    Exemple) Lorsqu'il est réglé sur le coréen

1. Pour accéder au mode «Réglage Vocal», appuyez sur le bouton «Nettoyage Automatique» pendant plus de 3 secondes pendant le mode «En attente». Appuyez ensuite 5 fois sur le bouton «Nettoyage Automatique» pour accéder au mode.
2. Une fois le réglage terminé, appuyez sur «Cuisson sous pression/ GLUTIN. Bouton Turbo ou Garder au Chaud/Réchauffer pour revenir en mode «En Attente».



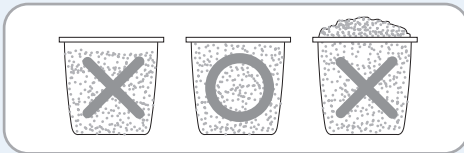
## AVANT LA CUISSON DU RIZ



### 1

Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le pot intérieur.

- ▶ Utilisez un laveur doux pour laver le pot intérieur.
- ▶ N'utilisez pas de laveur rugueux ou métallique. Sinon, le revêtement se décollera.
- ▶ Ne mettez rien de métallique et tranchant dans le pot intérieur pendant le nettoyage. (Fourchette, cuillère, baguettes, couteau, etc.)



### 2

Utilisez une tasse à mesurer pour mesurer la quantité de cuisson désirée.

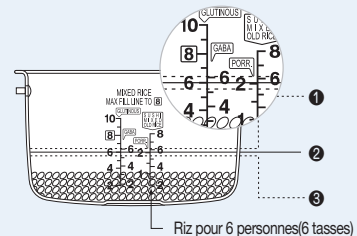
- ▶ Faites le riz à plat au sommet de la tasse à mesurer et il sert pour 1 personne. (ex: pour 3 portions → 3 tasses, pour 6 portions → 6 tasses)

### 3

Utilisez un autre récipient pour laver le riz.

### 4

Ajustez le niveau d'eau.



- ▶ Placez le pot intérieur sur la surface plane pour régler le niveau d'eau.
- ▶ Les lignes marquées dans le pot intérieur sont le niveau d'eau.

- 1 Si vous voulez faire cuire du riz vieux ou doux, versez plus d'eau que l'échelle mesurée.
- 2 Riz glutineux pour 6 personnes (6 tasses) versez de l'eau à «6».
- 3 Riz trop cuit: versez moins d'eau que l'échelle mesurée.

### 5

Veillez brancher le cordon d'alimentation avant d'insérer le pot intérieur dans la cuisinière à riz.

- ▶ Essuyez ou retirez toute substance sur le capteur de température ou le fond du pot intérieur.
- ▶ Veillez placer le pot intérieur correctement dans la cuisinière à riz.



### 6

Branchez le cordon d'alimentation et tournez la main sur «Verrouiller»

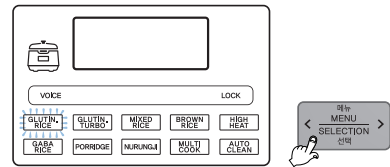
- ▶ La lampe allumée signifie parfaitement fermée.





## 1 Choisissez le menu à partir du bouton «Menu/Sélection».

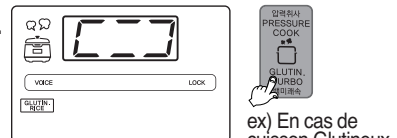
- Vérifiez si le couvercle amovible est installé.
- Avant la cuisson, vérifiez que le Poids sous Pression est bien placé horizontalement.
- Chaque fois que le bouton «Menu» est pressé, la sélection change dans l'ordre séquentiel, Riz Glutineux → Glutineux à Haute Chaleur → Riz Glutineux Turbo → Riz Mélangé → Riz Mélangé à Haute Chaleur → Riz Brun → Riz Brun à Haute Chaleur → Riz Brun Germé → Porridge Nutritif → NU RUNG JI → Multi Cuisson → Stérilisation Automatique.
- Si le bouton est pressé, à plusieurs reprises, le menu change continuellement dans un ordre séquentiel.
- Dans le cas du Riz Glutineux, du Glutineux Turbo, du Riz Mélangé, du Riz Brun, du Riz GABA, le menu reste mémorisé une fois chaque cuisson terminée, donc pour une utilisation continue du même menu, aucune sélection de menu n'est requise.



ex) En cas de sélection de Riz Glutineux.  
 ► Vous pouvez entendre une voix, Riz Glutineux, lorsque vous cuisez du Riz Glutineux, la sortie de vapeur automatique fonctionne pendant la cuisson.

## 2 Commencez la cuisson en appuyant sur le bouton Cuisson sous pression.

- Vous devez tourner la poignée du couvercle pour la verrouiller avant la cuisson. Appuyez ensuite sur le bouton Cuisson sous pression/Turbo.
- À moins que la poignée du couvercle ne soit tournée pour fermer, vous obtenez l'alarme avec «E01», et le son «tournez la poignée du couvercle pour verrouiller».



ex) En cas de cuisson Glutineux.

## 3 Cuisson à fond

- Le temps de cuisson restant à l'écran est indiqué par la cuisson à fond. Le temps de cuisson est différent selon le menu.
- Faites attention de ne pas vous brûler de la sortie de vapeur automatique.

ex) En cas de 14 minutes restantes.

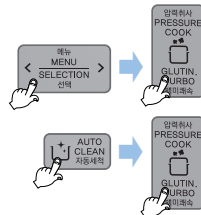
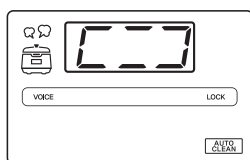


## 4 La fin de la cuisson

- Une fois la cuisson terminée, le réchauffement commencera par la voix «cuckoo achevé glutineux».
- Si vous ne voulez pas garder le riz cuit au chaud, appuyez sur Annuler pendant 2 secondes.
- Si la poignée du couvercle ne fonctionne pas bien, retirez complètement la vapeur du pot intérieur en retournant le poids sous pression.
- N'appuyez pas sur le bouton «Annuler» pendant la cuisson.



## Comment utiliser la Stérilisation Automatique



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

Méthode 1. Après avoir choisi le menu de nettoyage automatique en appuyant sur le bouton «Menu/Sélection», puis appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo».

Méthode 2. Appuyez sur Nettoyage Automatique en mode d'attente, puis appuyez sur le bouton Cuisson en pression/Glutin Turbo.

## Effet mélanisation

Le riz cuit peut être jaune clair au fond du four, car ce produit est conçu pour améliorer la saveur et le goût agréables. Surtout, la mélanisation est plus sérieuse à la «Cuisson pré-réglée» qu'à la «Cuisson».

Cela ne signifie pas un dysfonctionnement.

※ Lors du mélange d'un autre riz avec du Glutineux, l'effet mélanisation pourrait augmenter plus que le réglage «Cuisson Glutineuse».

## Qu'est-ce que la Compensation de Panne

- Ce produit se souvient et maintient l'état et les processus antérieurs. Après une panne de courant, il fonctionne immédiatement.
- Si une panne de courant se produit pendant la cuisson, la cuisson sera retardée en fonction de la durée de la panne.
- Le «Réchauffement» sera annulé en cas de panne de courant.







# COMMENT CUIRE

## Comment utiliser le menu de cuisson

<b>Glutineux</b>	Utilisé pour cuire du riz blanc gluant et nutritif.	<b>RIZ MÉLANGÉ</b>	Utilisé pour cuire en mélangeant du riz glutineux aux céréales.
<b>Riz Brun</b>	Utilisé pour cuire du riz brun sans germer.	<b>RIZ GABA</b>	Utilisé pour cuire du riz brun germé.
<b>Porridge</b>	Ce menu est utilisé pour cuire le porridge.	<b>Nu Rung Ji (Riz brûlé)</b>	Utilisé pour cuire du riz brûlé lorsque la cuisson est terminée.
<b>Multi cuisson</b>	Utilisé pour cuire différents plats en réglant une heure manuellement.	<b>HAUTE CHALEUR (RIZ GLUTIN./RIZ MÉLANGÉ/RIZ BRUN)</b>	Utilisé pour cuire du riz plus savoureux et gluant
<b>Stérilisation Automatique</b>	Utilisé pour éliminer l'odeur imprégnée après la cuisson.		
<b>Fonction Turbo pour Riz Glutineux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez deux fois sur le bouton Cuisson sous pression/Turbo Riz Blanc après avoir sélectionné le menu «Riz Blanc», et la cuisinière opérera pour la cuisson turbo du riz blanc, ce qui réduira le temps de cuisson du riz. (Deux portions de riz blanc prennent normalement environ 17 minutes.)</li> <li>• Le mode du turbo riz blanc ne produit pas du riz cuit aussi bien que le mode de cuisson normal. Utilisez le mode turbo riz blanc uniquement pour 6 portions ou moins.</li> <li>• Pour un meilleur goût du riz cuit, faites cuire le riz en mode turbo riz blanc après avoir macéré le riz pendant environ 20 minutes avant la cuisson.</li> </ul>		

※ Après la cuisson en mode turbo riz blanc ou la cuisson d'une petite portion, jetez l'eau. En cas de petites portions de turbocuit de riz blanc, plus d'eau peut être nécessaire que les autres menus.

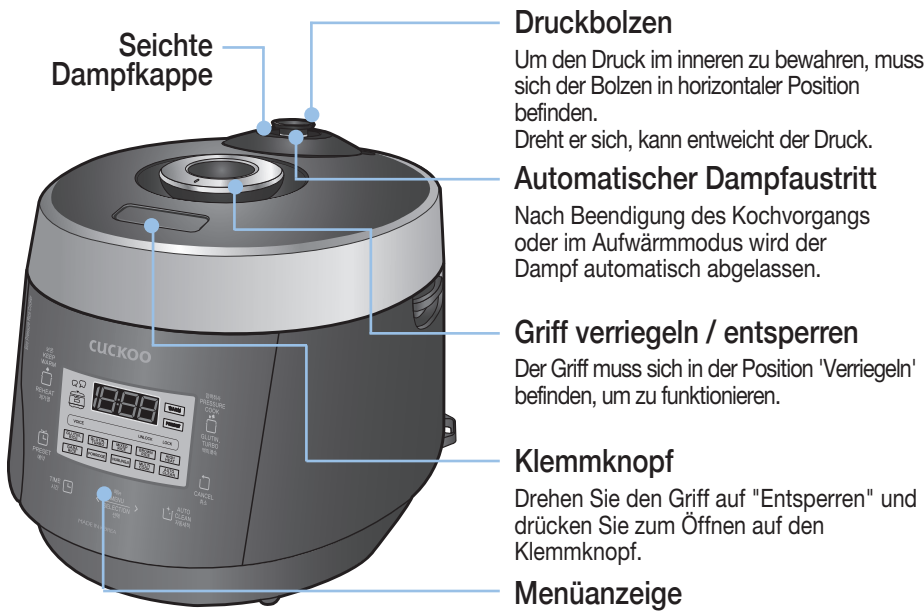
MENU	INSTRUCTION DE CUISSON	NIVEAU D'EAU	CAPACITÉ	TEMPS DE CUISSON
RIZ GLUTINEUX	Sélectionnez «RIZ GLUTIN.» → Appuyez sur le bouton "Cuisson en pression/Turbo"	RIZ GLUTIN., RIZ MÉLANGÉ	2 ~ 10 PERSONNES	Environ 30 ~ 39 min
RIZ GLUTIN. À HAUTE CHALEUR	Sélectionnez «RIZ GLUTIN. À HAUTE CHALEUR» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»		2 ~ 10 PERSONNES	Environ 31 ~ 44 min
TURBO RIZ GLUTINEUX	1. Appuyez deux fois de suite sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo» (2) 2. Sélectionnez «TURBO RIZ GLUTIN.» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»		2 ~ 6 PERSONNES	Environ 17 ~ 22 min
RIZ MÉLANGÉ	Sélectionnez «RIZ MÉLANGÉ» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»		2 ~ 8 PERSONNES	Environ 46 ~ 59 min
RIZ MÉLANGÉ À HAUTE CHALEUR	Sélectionnez «RIZ MÉLANGÉ À HAUTE CHALEUR» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»		2 ~ 8 PERSONNES	Environ 49 ~ 64 min
RIZ BRUN MÉLANGÉ	Sélectionnez «RIZ MÉLANGÉ» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»	RIZ BRUN MÉLANGÉ	2 ~ 8 PERSONNES	Environ 46 ~ 59 min
RIZ BRUN MÉLANGÉ À HAUTE CHALEUR	Sélectionnez «RIZ MÉLANGÉ À HAUTE CHALEUR» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»		2 ~ 8 PERSONNES	Environ 49 ~ 64 min
RIZ BRUN	Sélectionnez «RIZ BRUN» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»	RIZ GABA MÉLANGÉ	2 ~ 6 PERSONNES	Environ 52 ~ 64 min
RIZ BRUN À HAUTE CHALEUR	Sélectionnez «RIZ BRUN À HAUTE CHALEUR» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»		2 ~ 6 PERSONNES	Environ 57 ~ 69 min
RIZ GABA	Sélectionnez «RIZ BRUN» → Réglez l'heure du processus de germination → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»		2 ~ 6 PERSONNES	Temps de germination + Environ 71 ~ 98 min
PORRIDGE	Sélectionnez «PORRIDGE» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»	PORRIDGE	1 ~ 2 PERSONNES	Environ 71 ~ 98 min
NU RUNG JI	Sélectionnez «NU RUNG JI» → Appuyez sur le bouton «Cuisson en pression/Turbo»	RIZ GLUTIN., RIZ MÉLANGÉ	2 ~ 4 PERSONNES	Environ 38 ~ 41 min

- ※ Lorsque vous gardez au chaud, appuyez sur Annuler pour arrêter et sélectionnez la fonction souhaitée.
- ※ Lorsque vous cuisinez après avoir utilisé des options comme Multi Cuisson, l'odeur peut coller (reportez-vous à la section sur la méthode d'entretien du produit pour essuyer l'emballage et le couvercle et nettoyer avec la fonction de stérilisation automatique).
- ※ Les options Riz Brun/Riz Mélangé, Riz brun/Riz Mélangé et Haute Chaleur sont utiles lors de la cuisson du riz blanc et du riz brun dans un rapport de 5:5.
- ※ Veuillez faire tremper ou faire bouillir les grains durs tels que les haricots et les haricots rouges sous l'eau avant de commencer la cuisson en option de riz mélangé.
- ※ Le temps de cuisson pour chaque option peut varier en fonction de l'environnement de l'utilisateur, comme la tension, la quantité/température de l'eau, etc.
- ※ Lorsque vous voyez «» sur l'écran, tournez la poignée de Verrouiller/Déverrouiller vers «» (Déverrouiller), puis tournez-la vers «» (Verrouiller) pour qu'elle fonctionne correctement. (Cela ne s'applique pas lorsque vous avez tourné la poignée vers «» (Déverrouiller) une fois ou plus après avoir terminé la cuisson lors de la cuisson précédente.)

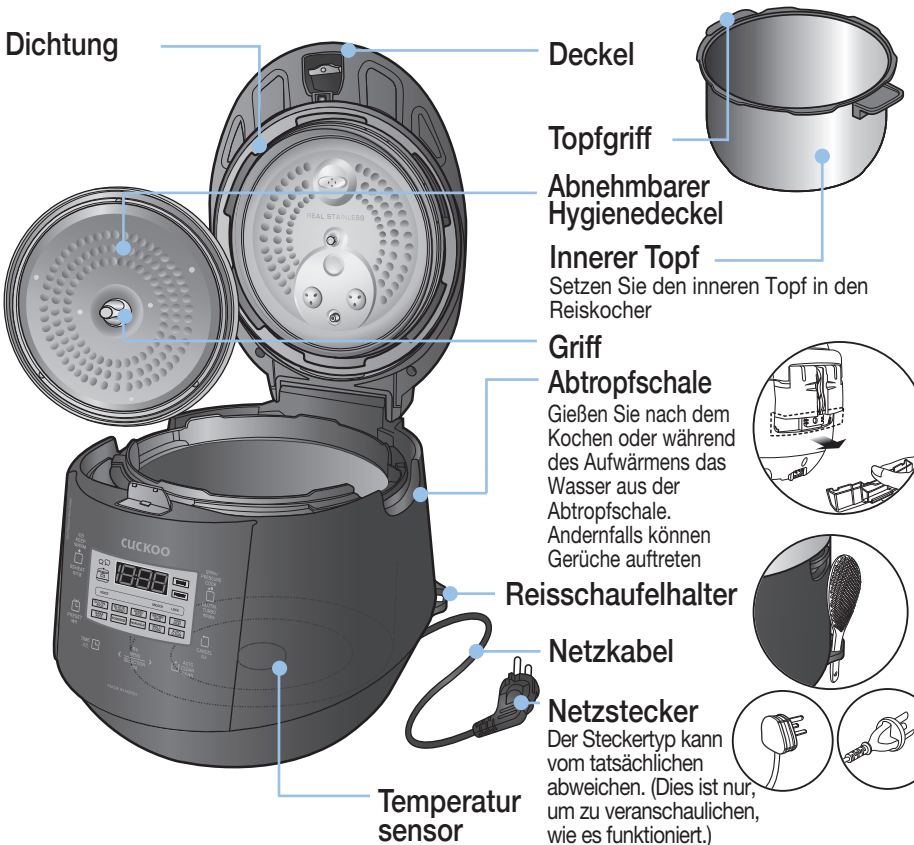
# BENENNUNG DER EINZELTEILE



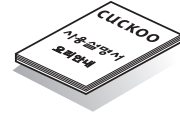
## Beschreibung der Teile



## Beschreibung der Teile



## Zubehör



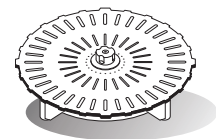
Bedienungsanleitung & Kochanleitung



Reisschaufel



Reis Messbecher



Dampfplatte



Reinigungsstift  
(An der Unterseite des Geräts angebracht)



# FUNKTIONSBEDIENUNGSTEIL / EINSTELLEN ODER ABBRECHEN DER SPRACHFÜHRUNGSFUNKTION

## Warmhalten/ Aufwärmen-Taste

Wird zum Erwärmen oder Aufwärmen verwendet. (Siehe Seite 23)

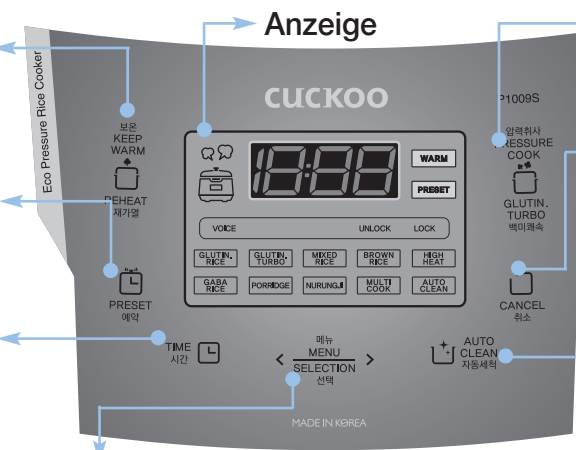
## PRESET-Taste

Dient zum Einstellen der Zeit. (Siehe Seite 21)

## Zeit-Taste

Dient zum Ändern der voreingestellten Zeit (Siehe Seite 21)

Dient zum Einstellen von GABA und Multi Kochzeit (Siehe Seite 21)



## Schnellkoch-Taste/ Turbo-Taste

Zum Starten des Kochvorgangs (Siehe Seite 17 - 18)

## Abbrechen-Taste

Wird verwendet, um eine Auswahl des Modus aufzuheben oder den verbleibenden Dampf im Reiskocher abzulassen.

## Auto Clean-Taste

Dient zum Betrieb der automatischen Dampfreinigungsfunktion. Dient zum Einstellen der Sprachlautstärke, der Spracheinstellung und der Temperatur im Aufwärmmodus (siehe Seite 15). Dient zum Einstellen von 'Nurungji (knuspriger Reis)' (siehe Seite 19).

## Menü- / Auswahl-Taste

Verwenden Sie diese, um Klebreis, Klebreis mit hoher Hitze, Turboklebreis, Mischreis, Mischreis mit hoher Hitze, braunen Reis mit hoher Hitze, gekeimten braunen Reis, nahrhaften Reisbrei, NU RUNG JI, Multikochen, Allzweck-Dämpfen und automatische Sterilisation auszuwählen (Siehe Seite 17-18)

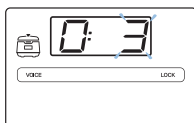
- ※ Wenn Sie ein Bild wie das rechts auf Ihrer Anzeige sehen, bedeutet dies, dass sich der Reiskocher im Wartemodus befindet.
- ※ Drücken Sie die 'Abbrechen'-Taste, um in den 'Warte'-modus zu gelangen.
- ※ Drücken Sie die Taste, bis Sie den Summer hören. Das Bild der Platte kann abweichen.



<Anzeige auf Standby>

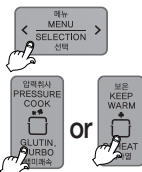
## Sprachführung Lautstärkeregelung (Die Funktion, die Lautstärke regeln und abbrechen kann)

Wenn Sie den automatischen Reinigungsmodus starten, drücken Sie die Auto Clean-Taste mindestens 3 Sekunden lang.



Um den automatischen Reinigungsmodus zu aktivieren, drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang die Taste „Auto Clean“.

- ▶ Wenn Sie die Taste "Auto Clean" länger als 3 Sekunden drücken, wird die Sprachlautstärke eingestellt (siehe Abbildung).



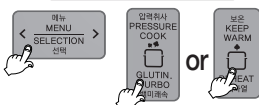
Wenn Sie auf 'OFF' schalten, indem Sie die 'Menü / Auswahl'-Taste drücken, werden "Sprache" und "OFF" blinken und die Sprachführungsfunktion wird ausgeschaltet. Wenn Sie die Sprachlautstärke einstellen möchten, drücken Sie die Taste 'Menü / Auswahl'. (Sprachlautstärke 1 bis 5)

- ▶ Um nach dem Einstellen in den Wartemodus zurückzukehren, drücken Sie die Taste "Schnellkochen / Turbo" oder "Warmhalten / Aufwärmen"

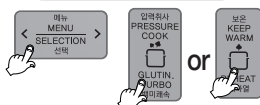
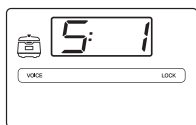
## Spracheinstellung

Sie können Ihre bevorzugte Sprache unter "Englisch, Chinesisch und Koreanisch" auswählen. Die Standardeinstellung ist Koreanisch

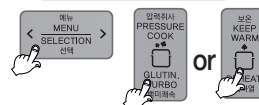
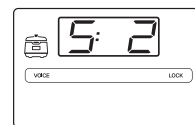
- ※ Die Standardsprache einiger Modelle ist möglicherweise auf Englisch eingestellt.



Beispiel) Bei Einstellung auf Englisch



Beispiel) Bei Einstellung auf Chinesisch



Beispiel) Bei Einstellung auf Koreanisch

1. Um in den Spracheinstellungsmodus zu gelangen, drücken Sie im Wartemodus länger als 3 Sekunden die Taste ‚Auto Clean‘. Drücken Sie dann fünfmal die Taste ‚Auto Clean‘, um den Modus aufzurufen.
2. Nachdem Sie die Einstellung beendet haben, drücken Sie 'Schnellkochen / Turbo. oder Warmhalten / Aufwärmen', um zum Wartemodus zurückzukehren.

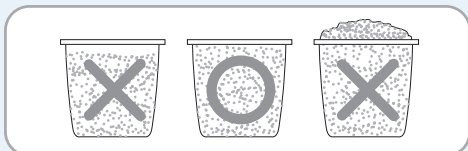




## 1

**Reinigen Sie den inneren Topf mit einem trockenen Tuch.**

- ▶ Reinigen Sie den inneren Topf mit einem weichen Schwamm.
- ▶ Verwenden Sie keinen rauen oder metallischen Schwamm. Otherwise, coating will pill off. Andernfalls wird die Beschichtung abgelöst.
- ▶ Geben Sie während der Reinigung keine metallischen und scharfen Gegenstände in den inneren Topf. (Gabel, Löffel, Stäbchen, Messer usw.)



## 2

**Verwenden Sie einen Messbecher, um die gewünschte Kochmenge abzumessen.**

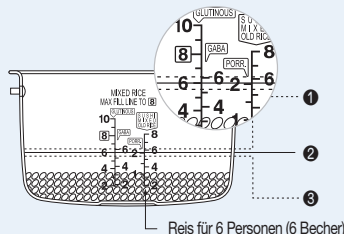
- ▶ Füllen Sie den Reis flach in den Messbecher; dies ist die Portion für eine Person. (z.B. für 3 Portionen → 3 Becher, für 6 Portionen → 6 Becher)

## 3

**Verwenden Sie einen anderen Behälter, um den Reis zu waschen.**

## 4

**Wasserstand einstellen.**



- ▶ Stellen Sie den inneren Topf auf eine ebene Oberfläche, um den Wasserstand zu verstellen.
- ▶ Die markierten Linien im inneren Topf zeigen den Wasserstand an.
  - ① Wenn Sie alten oder weichen Reis kochen möchten, geben Sie mehr Wasser als angegeben hinzu.
  - ② Klebreis für 6 Personen (6 Becher) auf 6 gießen.
  - ③ Versengter Reis: Gießen Sie weniger Wasser als angegeben.

## 5

**Bitte stecken Sie das Netzkabel ein, bevor Sie den inneren Topf in den Reiskocher einsetzen.**

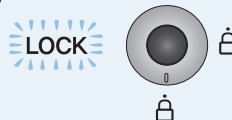
- ▶ Wischen Sie alle Substanzen auf dem Temperatursensor oder dem Boden des inneren Topfs ab oder entfernen Sie sie.
- ▶ Bitte stellen Sie den inneren Topf richtig in den Reiskocher.



## 6

**Stecken Sie das Netzkabel ein und drehen Sie den Zeiger auf 'Verriegeln'**

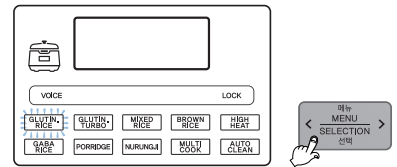
- ▶ Wenn die Lampe leuchtet, bedeutet dies, dass es perfekt geschlossen ist.





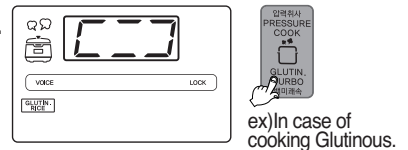
# WIE MAN KOCHT

- 1** Wählen Sie das Menü über die Schaltfläche "Menü / Auswahl".
- Überprüfen Sie, ob der abnehmbare Deckel angebracht ist.
  - Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass das Druckgewicht waagrecht ausgerichtet ist.
  - Bei jedem Drücken der Taste "Menü" wechselt die Auswahl in der Reihenfolge Klebreis → Klebreis mit hoher Hitze → Turbo-Klebreis → Mischreis → Mischreis mit hoher Hitze → Brauner Reis mit hoher Hitze → Gekeimter Brauner Reis → Nahrhafter Reisbrei → NU RUNG JI → Multikochen → Automatische Sterilisation.
  - Wenn die Taste wiederholt gedrückt wird, wechselt das Menü fortlaufend in sequentieller Reihenfolge.
  - Bei klebrigem Reis, Klebreis Turbo, gemischtem Reis, braunem Reis und GABA Reis bleibt das Menü nach Abschluss jedes Kochvorgangs gespeichert, sodass für die fortlaufende Verwendung desselben Menüs keine Menüauswahl erforderlich ist.



Bsp) Bei klebrigem Reis.  
 ▶ Sie hören die Ansage: Klebriger Reis. Wenn Sie klebrigen Reis kochen, wird automatisch Dampf während des Kochens abgelassen.

- 2** Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Schnellkochtaste.
- Sie müssen den Deckelgriff drehen, um ihn zu verriegeln, bevor Sie kochen. Drücken Sie dann die Schnellkochen / Turbo-taste.
  - Wenn der Deckelgriff nicht zum Schließen gedreht wird, erhalten Sie einen Alarm mit "E E I", und "Deckelgriff drehen zum Verriegeln".



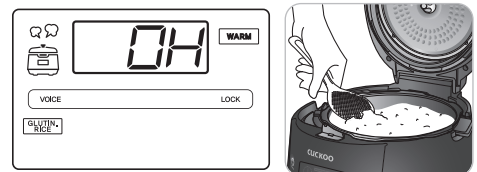
ex) In case of cooking Glutinous.

- 3** Intensives Kochen
- Die auf der Anzeige verbleibende Kochzeit wird nach dem intensiven Kochen angezeigt. Die Kochzeit ist je nach Menü unterschiedlich.
  - Achten Sie darauf, sich nicht am automatischen Dampfaustritt zu verbrennen.

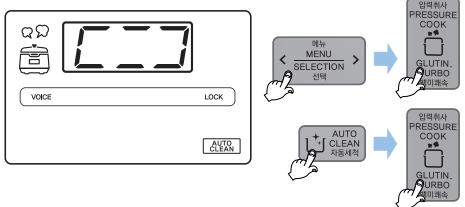
bsp) Wenn 14 Minuten übrig.



- 4** Das Ende des Kochens
- Wenn das Kochen beendet ist. Das Warmhalten beginnt mit der Ansage "Cuckoo Klebrigkochen beendet".
  - Wenn Sie den gekochten Reis nicht warmhalten möchten, drücken Sie 2 Sekunden lang auf Abbrechen.
  - Wenn der Deckelgriff nicht richtig funktioniert, entfernen Sie den Dampf vollständig aus dem inneren Topf, indem Sie das Druckgewicht umdrehen.
  - Drücken Sie während des Kochvorgangs nicht die Taste "Abbrechen".



## Verwendung der automatischen Sterilisation



Gießen Sie Wasser bis zur Skala 2 ein und schließen und verriegeln Sie die Abdeckung.  
 Methode 1. Nachdem Sie das Menü für die automatische Reinigung durch Drücken der Taste "Menü / Auswahl" und anschließend die Taste "Schnellkochen/Turbo" ausgewählt haben.  
 Methode 2. Drücken Sie im Wartemodus auf Auto Clean und dann auf die Taste Schnellkochen/Turbo.

## Melanoisierende Wirkung

Der gekochte Reis kann am Boden des Ofens hellgelb sein, da dieses Produkt den angenehmen Geschmack verbessert. Insbesondere beim "Preset Kochen" ist das Melanoisieren stärker als nur beim „Kochen“.

Dies bedeutet keine Fehlfunktion.

※ Wenn Sie anderen Reis mit klebrigem Reis mischen, kann der Melano-Effekt die Einstellung für „klebrigen Reis“ überschreiten.

## Was ist eine Stromausfall-Kompensation?

- Dieses Produkt erinnert sich an frühere Zustände und Prozesse und behält diese bei. Nach einem Stromausfall funktioniert es sofort.
- Wenn während des Kochvorgangs ein Stromausfall auftritt, wird der Kochvorgang abhängig von der Stromausfallzeit verzögert.
- 'Aufwärmen' wird abgebrochen, wenn ein Stromausfall auftritt.



# WIE MAN KOCHT

## Verwendung des Kochmenüs

<b>Klebrig</b>	Zum Kochen von klebrigem und nahrhaftem weißen Reis.	<b>Gemischter Reis</b>	Zum Kochen von einem Misch aus klebrigem Reis und Zerealien.
<b>Brown Rice</b>	Wird verwendet, um braunen Reis zu kochen, ohne zu keimen.	<b>GABA Reis</b>	Wird zum Kochen von gekeimtem braunen Reis verwendet.
<b>Reisbrei</b>	Mit diesem Menü wird Reisbrei gekocht.	<b>Nu Rung Ji (Versengter Reis)</b>	Wird verwendet, um versengten Reis zu kochen, wenn das Kochen beendet ist.
<b>Multikochen</b>	Zum Kochen verschiedener Gerichte durch manuelles Einstellen der Zeit.	<b>Hohe Hitze (Klebriger Reis / Gemischter Reis / Brauner Reis)</b>	Wird verwendet, um eher pikanten und klebrigen Reis zu kochen
<b>Automatische Sterilisation</b>	Wird verwendet, um Gerüche zu beseitigen, die durch das Kochen entstehen.		
<b>Turbo Funktion für Klebreis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie nach Auswahl des Menüs "Weißer Reis" die Taste "Schnellkochen / Turbo" zweimal. Der Reiskocher kocht dann der Turbofunktion für weißen Reis, wodurch die Kochzeit verkürzt wird. (Zwei Portionen weißer Reis dauern normalerweise etwa 17 Minuten.)</li> <li>• Der Turbomodus liefert weniger gekochten Reis als der normale Kochmodus. Verwenden Sie den Turbomodus für weißen Reis nur für 6 Portionen oder weniger.</li> <li>• Für einen besseren Geschmack von gekochtem Reis kochen Sie den diesen im Turbomodus für weißen Reis, nachdem Sie den Reis vor dem Kochen etwa 20 Minuten lang eingeweicht haben.</li> </ul>		

※ Nach dem Kochen im Turbomodus für weißen Reis oder nach dem Kochen einer kleinen Portion das Wasser weggießen. Bei kleinen Portionen von Weißer Reis Turbokochen ist möglicherweise mehr Wasser erforderlich als bei anderen Menüs.

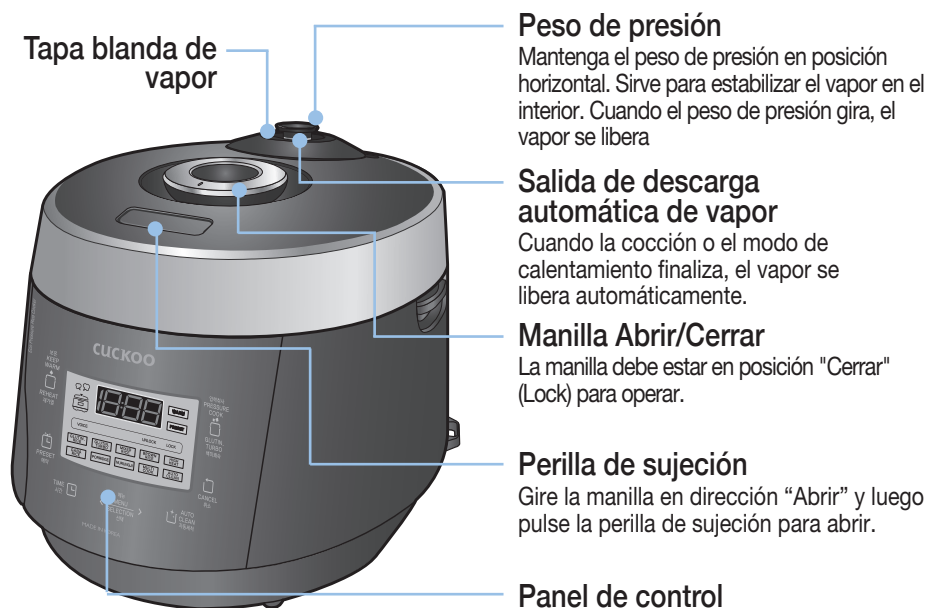
Menü	KOCHANLEITUNG	WASSERSTAND	KAPAZITÄT	KOCHZEIT
KLEBRIGER REIS	Wählen Sie "KLEBRIGER REIS" → Drücken Sie die "Schnellkochen / Turbo" -Taste	KLEBRIGER REIS, GEMISCHTER REIS	2 ~ 10 PERSONEN	Ca. 30 ~ 39 min
HOHE HITZE KLEBRIGER REIS	Wählen Sie "HOHE HITZE KLEBRIGER REIS" → Drücken Sie die "Schnellkochen/ Turbo" Taste		2 ~ 10 PERSONEN	Ca. 31 ~ 44 min
TURBO KLEBRIGER REIS	1. Drücken Sie zweimal hintereinander die Taste "Schnellkochen / Turbo" 2. Wählen Sie "TURBO KLEBRIGER REIS" → Drücken Sie die "Schnellkochen/ Turbo" Taste		2 ~ 6 PERSONEN	Ca. 17 ~ 22 min
GEMISCHTER REIS	Wählen Sie "GEMISCHTER REIS" → Drücken Sie die "Schnellkochen / Turbo" -Taste	GEMISCHTER BRAUNER REIS	2 ~ 8 PERSONEN	Ca. 46 ~ 59 min
HOHE HITZE GEMISCHTER REIS	Wählen Sie "HOHE HITZE GEMISCHTER REIS" → Drücken Sie die Taste "Schnellkochen / Turbo"		2 ~ 8 PERSONEN	Ca. 49 ~ 64 min
GEMISCHTER BRAUNER REIS	Wählen Sie "GEMISCHTER REIS" → Drücken Sie die "Schnellkochen / Turbo" -Taste	GEMISCHTER GABAREIS	2 ~ 8 PERSONEN	Ca. 46 ~ 59 min
HOHE HITZE GEMISCHTER BRAUNER REIS	Select "HIGH HEAT MIXED RICE" → Press "Pressure Cook/Turbo" button		2 ~ 8 PERSONEN	Ca. 49 ~ 64 min
BRAUNER REIS	Wählen Sie "HOHE HITZE GEMISCHTER REIS" → Drücken Sie die Taste "Schnellkochen / Turbo"	GEMISCHTER GABAREIS	2 ~ 6 PERSONEN	Ca. 52 ~ 64 min
HOHE HITZE BRAUNER REIS	Wählen Sie "HOHE HITZE BRAUNER REIS" → Drücken Sie die Taste "Schnellkochen / Turbo"		2 ~ 6 PERSONEN	Ca. 57 ~ 69 min
GABA REIS	Wählen Sie "BRAUNER REIS" → Stellen Sie die Zeit für den Keimprozess ein → Drücken Sie die Taste "Schnellkochen / Turbo"		2 ~ 6 PERSONEN	Keimzeit + Ca. 71 ~ 98 min
REISBREI	Wählen Sie "REISBREI" → Drücken Sie die "Schnellkochen / Turbo" -Taste	REISBREI	1 ~ 2 PERSONEN	Ca. 71 ~ 98 min
NU RUNG JI	Wählen Sie "NU RUNG JI" → Drücken Sie die "Schnellkochen / Turbo" -Taste	KLEBRIGER REIS, GEMISCHTER REIS	2 ~ 4 PERSONEN	Ca. 38 ~ 41 min

- ※ Beim Warmhalten, drücken Sie Abbrechen, um die gewünschte Funktion zu beenden und auszuwählen.
- ※ Wenn Sie nach der Verwendung von Optionen wie Multikochen erneut kochen, kann sich ein Geruch festsetzen (Informationen zum Reinigen der Verpackung und des Deckels sowie zum Reinigen mit der automatischen Sterilisationsfunktion finden Sie im Abschnitt über die Produktpflegemethode).
- ※ Brauner Reis / Gemischter Reis, Brauner Reis / Gemischter Reis und hohe Hitze Optionen sind nützlich, wenn weißer Reis und brauner Reis im Verhältnis 5: 5 gekocht werden.
- ※ Bitte lassen Sie harte Körner wie Bohnen und rote Bohnen zuerst in Wasser einweichen oder kochen, bevor Sie sie zusammen als gemischten Reis kochen.
- ※ Die Kochzeit für jede Option kann je nach Bedingungen des Benutzers variieren, z. B. Spannung, Menge / Temperatur des Wassers usw.
- ※ Wenn auf der Anzeige "E" angezeigt wird, drehen Sie den Verriegel- / Entsperrgriff in Richtung "☰" (Entsperren) und dann zurück in Richtung "☷" (Verriegeln), damit es ordnungsgemäß funktioniert. (Dies gilt nicht, wenn Sie den Griff einmal oder mehrmals in Richtung "☰" (Entsperren) gedreht haben, nachdem Sie den vorherigen Kochvorgang beendet haben.)

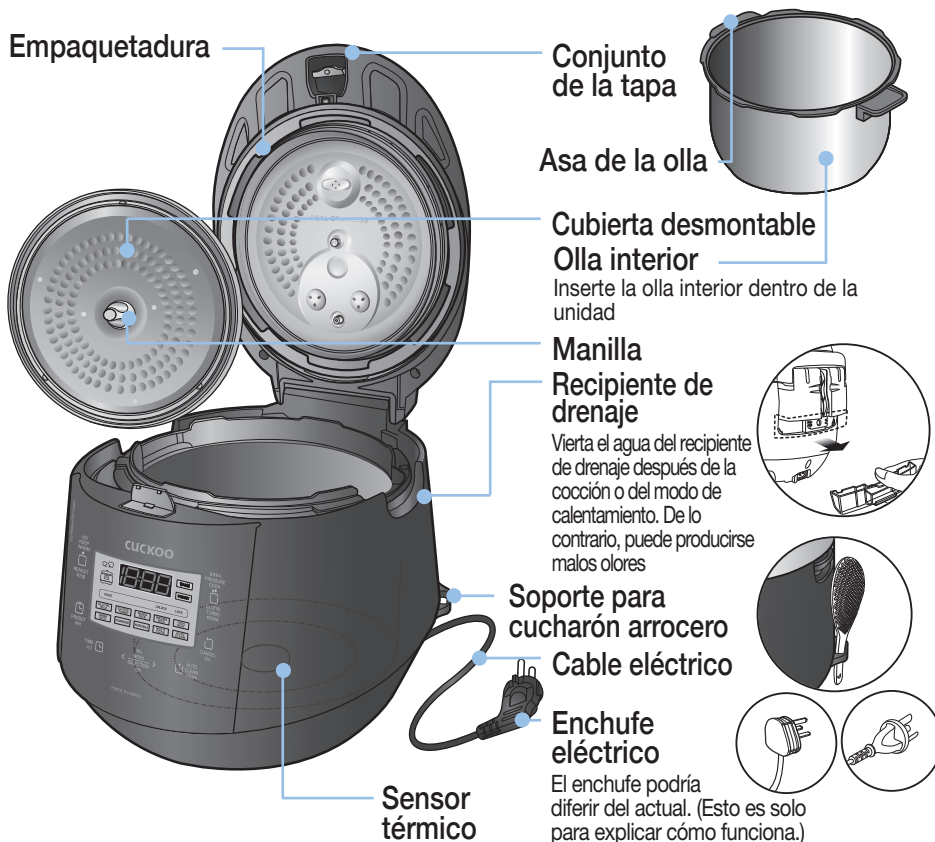


# NOMBRE DE LAS PIEZAS

## Nombre de las piezas



## Nombre de las piezas



## Accesorios



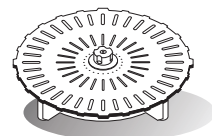
Manual & Guía de cocción



Cucharón arrocero



Taza medidora de arroz



Placa de vapor



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

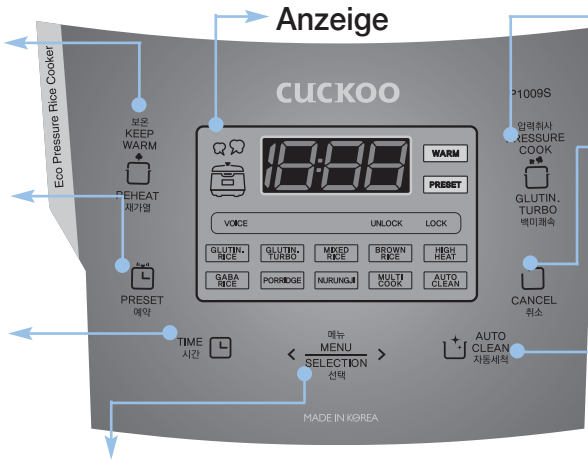


# FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL / CÓMO CONFIGURAR O CANCELAR LAS FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

**Botón "Mantener caliente/Recalentar"**  
Se usa para mantener caliente o recalentar. (Ver página 23)

**Botón "Preconfiguración"**  
Se usa para preconfigurar el tiempo. (Ver página 21)

**Botón "Tiempo"**  
Se usa para modificar la preconfiguración del tiempo.  
Se usa para configurar el modo de cocción de gachas o cocción múltiple.  
Tiempo de cocción (Ver las páginas 20-21)



**Botón "Menú / Selección"**

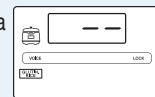
Se usa para seleccionar entre: arroz glutinoso a temperatura alta, arroz glutinoso turbo, arroz mixto, arroz mixto a temperatura alta, arroz integral, arroz integral a temperatura alta, arroz integral germinado, gachas nutritivas, arroz tostado, cocción múltiple, cocción al vapor para múltiples platos, esterilización automática (Ver páginas 17-18).

**Botón "Cocción a presión/Turbo"**  
Se usa para comenzar la cocción (Ver páginas 17-18)

**Botón "Cancelar"**  
Se usa para cancelar la selección actual o para liberar el vapor sobrante de la olla arrocera.

**Botón "Limpieza automática"**  
Se usa para iniciar la función de limpieza automática a vapor.  
Se usa para configurar el volumen de voz, la configuración de voz y la temperatura durante el modo de mantener caliente (Ver página 15).  
Se usa para iniciar la función de "Arroz tostado" (Ver página 19).

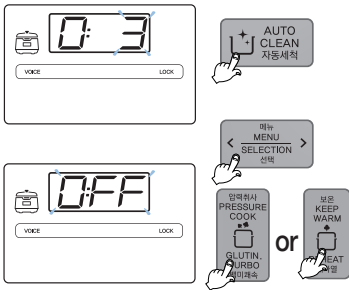
- ※ Cuando aparece en la pantalla una imagen similar a la imagen de la derecha, significa que la olla arrocera está en modo de "Espera".
- ※ Pulse el botón "Cancelar" para ingresar al modo de "Espera".
- ※ Pulse el botón hasta que oiga el pitido. El diseño de la placa puede diferir.



<Modo de "Espera">

## Ajustar el volumen de la guía de voz (Para ajustar el volumen y cancelar)

Para iniciar el modo de limpieza automática, mantenga pulsado el botón de "Limpieza automática" durante al menos 3 segundos.



Para iniciar el modo de limpieza automática, mantenga pulsado el botón de "Limpieza automática" durante al menos 3 segundos.

▶ Si mantiene pulsado el botón de "Limpieza automática" durante más de 3 segundos, ingresará en la pantalla de configuración de "Volumen de voz", tal y como se muestra en la imagen.

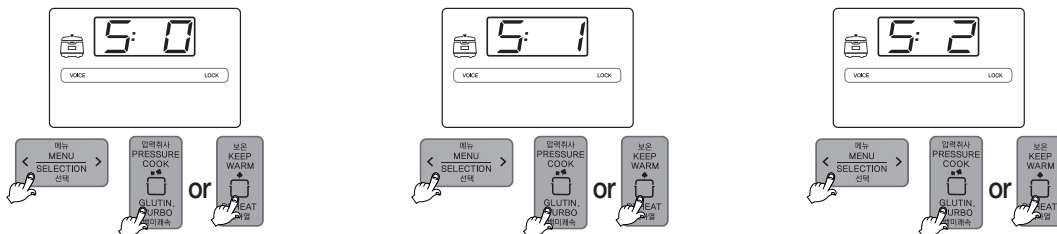
Cuando establezca el modo 'OFF' usando el botón de "Menú/Selección", la luz "VOZ" y "OFF" parpadearán y la función de voz de apagará. Si desea configurar el nivel de volumen de voz, pulse el botón "Menú/Selección". (Volumen de voz de 1 a 5)

▶ Para volver al modo "Espera", pulse el botón de "Cocción a presión/Turbo" o "Mantener caliente/Recalentar"

## Ajustes de voz

Puede seleccionar entre las siguientes voces: inglés, chino y coreano. La voz por defecto es coreano.

※ La voz por defecto de algunos modelos puede estar configurada en inglés.



Ejemplo: Configurar en inglés

Ejemplo: Configurar en chino

Ejemplo: Configurar en coreano

1. Para ingresar al modo "Ajustes de voz", mantenga pulsado el botón de "Limpieza automática" durante más de 3 segundos durante el modo "Espera". Luego pulse el botón de "Limpieza automática" 5 veces para ingresar a los ajustes de voz.
2. Después de terminar de configurar, pulse el botón de "Cocción a presión/Turbo". Pulse el botón "Turbo" o "Mantener caliente/Recalentar" para volver al modo de "Espera".



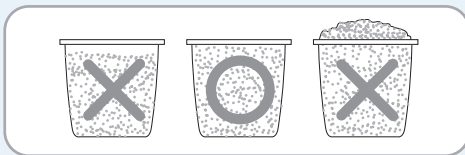
## ANTES DE COCINAR ARROZ



### 1

#### Use un paño seco para limpiar la olla interior

- ▶ Use un paño seco para limpiar la olla interior
- ▶ No use una esponja áspera o metálica. De lo contrario, la capa se despegará.
- ▶ No coloque ningún objeto metálico y afilado en la olla interior mientras la limpia. (Tenedor, cuchara, palillos, cuchillo, etc.)



### 2

#### Use la taza medidora para medir la cantidad deseable.

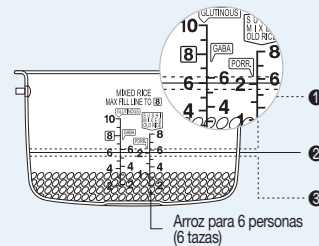
- ▶ Llene la taza de arroz hasta el tope, lo que equivale a una porción por persona. (Ej: 3 porciones → 3 tazas, 6 porciones → 6 tazas)

### 3

#### Use otro recipiente separado para lavar el arroz.

### 4

#### Ajuste el nivel de agua.



- ▶ Coloque la olla interior sobre una superficie plana para ajustar el nivel de agua.
- ▶ La líneas marcadas en la olla interior marcan el nivel de agua.

- 1 Si desea cocinar arroz viejo o blando, vierta más agua de la línea marcada.
- 2 Para cocinar arroz glutinoso para 6 personas (6 tazas) llene agua hasta el nivel "6".
- 3 Para cocinar arroz duro, vierta menos agua que la línea marcada.

### 5

#### Enchufe el cable eléctrico antes de insertar la olla interior en la unidad.

- ▶ Limpie o elimine cualquier sustancia en el sensor térmico o en el fondo de la olla interior.
- ▶ Coloque correctamente la olla interior en la unidad.



### 6

#### Enchufe el cable eléctrico y gire la manilla en dirección "Lock" (Cerrar).

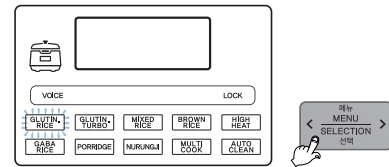
- ▶ Si la luz se enciende significa que la tapa se ha cerrado perfectamente.





## 1 Seleccione el menú pulsando el botón de "Menú/Selección".

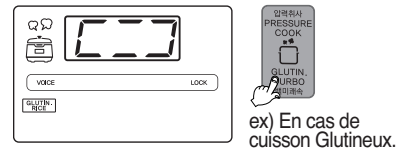
- Verifique si la cubierta extraíble está instalada.
- Antes de comenzar la cocción, asegúrese de que el peso de presión está colocado horizontalmente.
- Cada vez que pulse el botón de "Menú", podrá seleccionar el menú en el siguiente orden: Arroz glutinoso → Arroz glutinoso a temperatura alta → Arroz glutinoso turbo → Arroz mixto → Arroz mixto a temperatura alta → Arroz integral → Arroz integral a temperatura alta → Arroz integral germinado → Gachas nutritivas → Arroz tostado → Cocción múltiple → Esterilización automática.
- Si pulsa el botón repetidamente, el menú cambia continuamente en orden secuencial.
- En caso de cocinar arroz glutinoso, arroz glutinoso turbo, arroz mixto, arroz integral o arroz germinado, sus menús quedarán guardados una vez que se completa la cocción, por lo que no es necesario volver a seleccionar el menú si va a usarlo continuamente.



Ej: En caso de seleccionar arroz glutinoso  
▶ Escuchará una voz que dice: "Glutin rice"  
Cuando cocine arroz glutinoso, el vapor saldrá automáticamente durante la cocción.

## 2 Comience a cocinar pulsando el botón de "Cocción a presión".

- Debe girar la manilla de la tapa para cerrarla antes de cocinar. Luego pulse el botón de "Cocción a presión/Turbo".
- Si la manilla de la tapa no está bien cerrada, aparecerá el siguiente mensaje "E01" y escuchará "Turn lid handle to lock" (Gire la manilla para cerrar la tapa).



ex) En cas de cuisson Glutineux.

## 3 Proceso de cocción

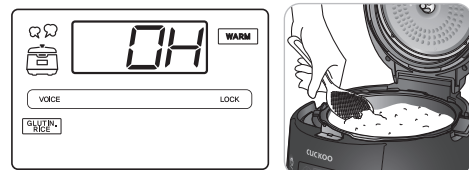
- El tiempo restante de cocción aparecerá en la pantalla durante la cocción. El tiempo de cocción es diferente según el menú.
- Tenga cuidado de no quemarse cuando el vapor sale automáticamente.

ex) En cas de 14 minutes restantes.

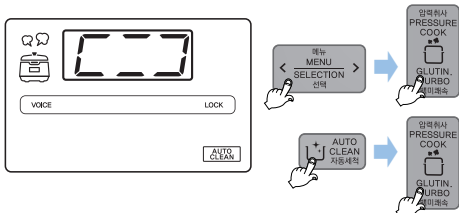


## 4 Fin de cocción

- Cuando la cocción se completa, el modo de mantener caliente comenzará cuando escuche "Cuckoo completed glutinous."
- Si no desea mantener caliente el arroz, mantenga pulsado el botón de "Cancelar" durante 2 segundos.
- Si la manilla de la tapa no funciona correctamente, deje salir el vapor completamente de la olla girando el peso de presión.
- No pulse el botón de "Cancelar" durante la cocción.



## Cómo usar la Esterilización Automática



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

Método 1. Después de seleccionar el menú de limpieza automática pulsando

el botón de "Menú/Selección", pulse el botón de "Cocción a presión/Turbo".

Método 2. Pulse el botón de "Limpieza automática" en el modo de espera y luego pulse "Cocción a presión/Turbo".

## Efecto de melanización

El arroz cocido que se encuentra en el fondo de la olla podría presentar un color amarillo claro porque este producto está diseñado para mejorar su sabor y gusto. Este efecto será más visible en el modo de "Cocción programada" que en el modo de "Cocción". No es señal de mal funcionamiento.

\*Cuando mezcle otro arroz con arroz glutinoso, el efecto de melanización podría incrementar más que el arroz glutinoso.

## ¿Qué es la función de "Corte eléctrico"?

- Este producto memoriza la condición y los procesos anteriores. Después del corte eléctrico, vuelve a funcionar de inmediato.
- Si se produce un corte eléctrico durante la cocción, la cocción se retrasará en función de cuánto dura el corte eléctrico.
- Si se produce un corte eléctrico, el modo de "Mantener caliente" se cancelará.



# CÓMO COCINAR

## Cómo usar el menú de cocción

<b>Glutinoso</b>	Se usa para cocinar arroz blanco glutinoso y nutritivo.	<b>Arroz mixto</b>	Se usa para cocinar mezclando arroz glutinoso con cereales.
<b>Arroz integral</b>	Se usa para cocinar arroz integral sin germinar.	<b>Arroz germinado</b>	Se usa para cocinar arroz integral germinado.
<b>Gachas</b>	Se usa para cocinar gachas.	<b>Arroz tostado</b>	Se usa para cocinar arroz tostado durante la cocción.
<b>Cocción múltiple</b>	Se usa para cocinar varios platos ajustando la hora manualmente.	<b>A temperatura alta (arroz glutinoso/arroz mixto/arroz integral)</b>	Se usa para cocinar arroz más sabroso y viscoso.
<b>Esterilización automática</b>	Se usa para eliminar el olor absorbido después de la cocción.		
<b>Función turbo para arroz glutinoso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse el botón de "Cocción a presión/Turbo" dos veces después de seleccionar el menú de "Arroz blanco", y la olla comenzará a cocinar arroz blanco en modo turbo, lo que reducirá el tiempo de cocción. (Cocinar dos porciones de arroz blanco normalmente dura 17 minutos)</li> <li>• El modo de cocción turbo de arroz blanco no produce arroz tan bueno como el modo de cocción normal. Use el modo turbo solo para 6 porciones o menos.</li> <li>• Para un mejor sabor, cocine el arroz blanco en modo turbo después de remojarlo en agua durante 20 minutos más o menos.</li> </ul>		

※ Después de cocinar arroz blanco en modo turbo o cocinar una pequeña porción, tire el agua. En caso de cocinar arroz blanco en pequeñas porciones, se puede requerir más agua que en otros menús.

MENÚ	INSTRUCCIONES DE COCCIÓN	NIVEL DE AGUA	CAPACIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN
ARROZ GLUTINOSO	Seleccione ARROZ GLUTINOSO → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"		2 - 10 PERSONAS	Aprox. 30 - 39 min
ARROZ GLUTINOSO A TEMPERATURA ALTA	Seleccione ARROZ GLUTINOSO A TEMPERATURA ALTA → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"		2 - 10 PERSONAS	Aprox. 31 ~ 44 min
ARROZ GLUTINOSO TURBO	1. Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo" 2 veces seguidas 2. Seleccione ARROZ GLUTINOSO TURBO. → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"	ARROZ GLUTINOSO, ARROZ MIXTO	2 ~ 6 PERSONAS	Aprox. 17 ~ 22 min
ARROZ MIXTO	Seleccione ARROZ MIXTO → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"		2 ~ 8 PERSONAS	Aprox. 46 ~ 59 min
ARROZ MIXTO A TEMPERATURA ALTA	Seleccione ARROZ MIXTO A TEMPERATURA ALTA → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"		2 ~ 8 PERSONAS	Aprox. 49 ~ 64 min
ARROZ INTEGRAL MIXTO	Seleccione ARROZ MIXTO → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"		ARROZ INTEGRAL MIXTO	2 ~ 8 PERSONAS
ARROZ INTEGRAL MIXTO A TEMPERATURA ALTA	Seleccione ARROZ MIXTO A TEMPERATURA ALTA → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"	2 ~ 8 PERSONAS		Aprox. 49 ~ 64 min
ARROZ INTEGRAL	Seleccione ARROZ INTEGRAL → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"	ARROZ MIXTO GERMINADO	2 ~ 6 PERSONAS	Aprox. 52 ~ 64 min
ARROZ INTEGRAL A TEMPERATURA ALTA	Seleccione ARROZ INTEGRAL A TEMPERATURA ALTA → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"		2 ~ 6 PERSONAS	Aprox. 57 ~ 69 min
ARROZ GERMINADO	Seleccione ARROZ INTEGRAL → Establezca el tiempo para el proceso de germinación → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"		2 ~ 6 PERSONAS	Tiempo de germinación + Aprox. 71 - 98 min
GACHAS	Seleccione GACHAS → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"	GACHAS	1 ~ 2 PERSONAS	Aprox. 71 ~ 98 min
ARROZ TOSTADO	Seleccione ARROZ TOSTADO → Pulse el botón "Cocción a presión/Turbo"	ARROZ GLUTINOSO, ARROZ MIXTO	2 ~ 4 PERSONAS	Aprox. 38 ~ 41 min

※ Durante el modo de mantener caliente, pulse el botón "Cancelar" para detener y seleccionar la función deseada.

※ Cuando cocina después de usar funciones como "Cocción múltiple", la olla puede estar impregnada de olor (Consulte la sección de cómo cuidar el producto para limpiar la empaquetadura y la cubierta con la función de esterilización automática).

※ Las opciones de arroz integral/arroz mixto y arroz integral/arroz mixto a temperatura alta son útiles al cocinar arroz blanco y arroz integral en una proporción de 5:5.

※ Antes de comenzar a cocinar el menú de arroz mixto, remoje o hierva primero los granos duros como las judías o las judías rojas.

※ El tiempo de cocción para cada menú puede variar según el entorno del usuario, como el voltaje, la cantidad, temperatura del agua, etc.

※ Cuando vea "E\_cia" en la pantalla, gire la manilla de Abrir/Cerrar hacia "△" (Abrir), y luego gírela hacia "▽" (Cerrar) para que funcione correctamente. (Esto no se aplica cuando gira la manilla hacia "△" (Abrir) una vez o más después de terminar de cocinar el menú anterior.)



**MEMO**



**CUCKOO**