Operating Instruction
Buku Panduan

CR-0655F Series

1.08L(2~6인분)
1.08L(2~6Persons)
1.08L (2-6 orang)

CUCKOO
always new

happiness

CUCKOO NOMOR 1

Penanak nasi/penghangat

design

engineering

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.

Terimakasih sudah membeli Penanak nasi Cuckoo

Baca semua instruksi sebelum produk digunakan.
Simpan panduan ini untuk keperluan di masa mendatang.
Buku panduan ini akan sangat berguna bila Anda mempunyai pertanyaan atau masalah saat menggunakan rice cooker ini.

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards ····· 3
Specifications ····· 5
Caution for safety ····· 6~9
Name of each part ····· 10
Cleaning and Maintenance ····· 11~12
Function operating part ····· 13

WHEN USING

How to set current time ····· 14
Before cooking rice ····· 15
For tasty rice ····· 16
How to cook ····· 17~18
How to use “MY MODE” ····· 19~20
How to use “GABA” ····· 21~23
How to use “STEAM” ····· 24
How to use “BABY FOOD” ····· 25
How to use "MULTI COOK" ····· 26~27
How to preset timer for cooking ····· 28~29
To keep cooked rice warm and tasty ····· 30~32

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service ····· 33~34

DAFTAR ISI

SEBELUM PENGGUNAAN

PERLINDUNGAN PENTING ····· 4
SPESIFIKASI ····· 5
PERINGATAN UNTUK KESELAMATAN ····· 64~67

SAAT PENGGUNAAN

SEBELUM MEMASAK NASI ····· 68

SEBELUM MENGHUBUNGI SERVICE CENTER

HAL-HAL YANG HARUS DICEK SEBELUM KE SERVICE CENTER ····· 69~70

목 차

BEFORE USING

Important safeguards ····· 3

사용하기전에

제품규격 ····· 5
안전상의 경고 ····· 35~38
각 부분의 이름 ····· 39
제품 손질 방법 ····· 40~41
기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상 점검 기능 ···· 42

사용할 때

현재시각의 설정 ····· 43
취사전 준비사항 ····· 44
맛있는 밥을 드시려면 ····· 45
취사는 이렇게 하십시오 ····· 46~47
쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오 ····· 48
쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오 ····· 49
현미발아는 이렇게 하십시오 ····· 50~52
찜은 이렇게 하십시오 ····· 53
이유식은 이렇게하십시오 ····· 54
웰빙쿡은 이렇게 하십시오 ····· 55~56
예약 취사는 이렇게 하십시오 ····· 57~58
밥을 맛있게 보온하려면 ····· 59~61

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오 ····· 61~63

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.

PERLINDUNGAN PENTING

1. Baca semua petunjuk sebelum menggunakan perangkat ini
2. Jangan menyentuh permukaan panas.
3. Agar tidak kesetrum, jangan masukkan kabel, steker ke dalam air atau bahan cair lainnya
4. Pengawasan menyeluruh diperlukan saat perangkat ini digunakan di dekat anak-anak.
   Perangkat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
5. Lepaskan dari stopkontak saat tidak digunakan atau sebelum dibersihkan. Diamkan sejenak sebelum meletakkan atau mengambil bagian tertentu dari produk
6. Jangan menggunakan perangkat apapun dengan kondisi kabel atau steker yang rusak, setelah perangkat tidak berfungsi atau saat kerusakan dalam bentuk apapun. Bawa ke Service center yang resmi untuk dipelajari dan diperbaiki.
7. Aksesoris yang tidak direkomendasikan secara resmi, dapat mengakibatkan timbulnya percikan api, sengatan listrik dan ataupun luka.
8. Apabila kabel dalam kondisi rusak, harus segera diganti dengan kabel yang memang diberikan oleh Service center resmi.
9. Jangan digunakan di luar rumah
10. Jangan biarkan produk dalam posisi tergantung di kabel nya, jangan menyentuh permukaan yang panas
11. Jangan diletakkan di dekat gas panas atau mesin pembakar, atau di atas oven panas
12. Selalu sambungkan soket ke perangkat terlebih dahulu, kemudian baru tancapkan ke stop kontak. Sebelum mencabut kabel dari stop kontak, pastikan semua fungsi tombol dalam keadaan mati/off, kemudian cabut kabel dari stop kontak.
13. Jangan gunakan perangkat diluar fungsi yang sudah di tentukan
14. Perhatian khusus harus digunakan apabila memindahkan perangkat saat ada minyak panas atau cairan panas lainnya.
15. Makanan yang terlalu besar, kemasan kertas logam/perak, atau perangkat apapun jangan dimasukkan ke dalam perangkat karena bisa menimbulkan resiko terbakar atau sengatan listrik.
16. Api bisa timbul apabila perangkat dilapisi atau menyentuh bahan yang mudah terbakar, termasuk tirai, bahan kain, dinding, dan lainnya saat produk sedang digunakan
17. Untuk mengurangi sengatan listrik, proses memasak harus ditempat yang bisa dilepas (panci) yang sudah disediakan
18. Perangkat ini memasak dengan menggunakan tekanan udara.Penggunaan yang tidak pada tempatnya bisa menyebabkan luka bakar. Sebelum menggunakan perangkat ini, pastikan peralatan aman dan tutup rapat unit. Silakan lihat “instruksi penggunaan”
19. Jangan memasak makanan sejenis saus apel, kranberis, sereal, makaroni, spaghetti dan makanan sejenis ini lainnya. Makanan ini akan meluap seperti buih/busa dan menimbulkan percikan dan menghalangi jalan keluarnya tekanan udara.
20. Sebelum digunakan pastikan untuk mengecek saluran keluarnya tekanan udara dari penyumbatan.
21. Jangan membuka rice cooker sampai benar-benar dingin dan tekanan udara dari dalam menurun. Lihat “instruksi peggunaan”
22. Jangan menggunakan rice cooker ini untuk menggoreng makanan dengan minyak.

SIMPAN INSTRUKSI INI

PERANGKAT INI HANYA UNTUK PENGGUNAAN DI DALAM RUMAH TANGGA.

INFORMASI TAMBAHAN PENTING LAINNYA

PERINGATAN : Perangkat ini mengeluarkan panas dan uap panas saat digunakan. Lakukan pencegahan yang diperlukan untuk mencegah terjadinya luka bakar, percikan api, atau luka lainnya, atau kerusakan ke property.

1. Jauhkan tangan dan wajah dari katup tekanan udara saat terjadinya pengeluaran tekanan udara.
2. Lakukan langkah-langkah yang aman saat membuka tutup perangkat saat proses memasak berlangsung. Luka bakar bisa terjadi karena uap panas dari dalam perangkat
3. Jangan buka perangkat saat proses memasak berlangsung.
4. Jangan gunakan perangkat tanpa panci.
5. Jangan tutup katup tekanan udara dengan apapun karena ledakan bisa terjadi
6. Jangan langsung menyentuh panci atau bagian panas lainnya, setelah proses memasak selesai

Perangkat ini ditujukan untuk penggunaan dalam rumah tangga atau aplikasi sejenisnya seperti:

- Area dapur di toko, kantor dan tempat kerja lainnya
- Perkebunan
- Pengunjung hotel, motel dan tipe tempat tinggal sejenis

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- Avoid touching hot parts : outer lid, inner pot, inner lid and especially the steam vent hole.
- Do not switch on when the main body is empty.
- Make sure that heating plate and the magnetic switch are clean and dry whenever putting the inner pot into the cooker.
- Do not use sharp instruments to clean the inner pot as these will damage the non-stick coating.
- A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

PERLINDUNGAN TAMBAHAN

- Hindari menyentuh bagian yang panas: tutup bagian luar, panci, tutup bagian dalam dan terutama lubang pengeluaran uap
- Jangan hidupkan perangkat pada saat kondisi kosong.
- Pastikan pelat panas dan bagian sekitar nya dalam keadaan bersih dan kering pada saat meletakkan panci ke dalam rice cooker.
- Jangan menggunakan benda tajam untuk membersihkan panci karena akan merusak lapisan anti lengket
- Kabel berukuran pendek disediakan untuk megurangi resiko tersangkutnya atau terbelitnya kabel apabila terlalu panjang
- Kabel ukuran panjang tersedia dan hanya digunakan apabila lokasi penempatan rice cooker sudah dipastikan aman untuk penggunaan kabel ukuran panjang.
- Perangkat ini ditujukan untuk penggunaan dalam rumah tangga atau aplikasi sejenisnya seperti:
  - Area dapur di toko, kantor dan tempat kerja lainnya
  - Perkebunan
  - Pengunjung hotel, motel dan tipe tempat tinggal sejenis

SPECIFICATIONS / 제품규격 / SPESIFIKASI

모델명 (Model Name) Model		**CR-0655F**
전원 (Power Supply) Daya		220V~, 50Hz
소비전력(Power Consumption, Penggunaan listrik) (Approx)W	취사 (Cook) Memasak	580W
	보온 (warm) Menghangatkan	80W
취사용량 (Cooking Capacity) Kemampuan memasak	백미 (Glutinous)	2-6 gelas
	현미발아 (GABA)	2-4 gelas
	잡곡/현미 (Mixed/Brown)	2-4 gelas
	죽 (Porridge) / Bubur	1-1.5 gelas
전원 코드 길이 (Power Cord Length) / Panjang kabel		1.2M
치수(Dimension)Dimensi	폭 (Width) / Lebar	23.8㎝
	길이 (Length) / Panjang	32.9㎝
	높이 (Height) / Tinggi	22.0㎝

www.cuckooworld.com

CAUTION FOR SAFETY

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

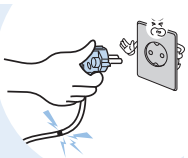
Warning
This means that the action it escribes may result in death or severe injury.

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 use damaged power cord, plug or loose socket.



- If the sheath of the Power Cord has peeled off or is picked due to careless ness during use of the product, it may cause fire or electric shock. Thus, check the status of the Power Cord, Power Plug, and socket often without fail.
- If the Power Cord or the Power Plug is damaged, let the manufacturer, the store, or a qualified technician (service technician) change the cord for no danger to occur.
- Please let the designated service center repair the product without fail.

Please pay careful attention against water and chemicals.

- It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction ordiscoloration.
- If water got into the product, please contact Customer Service center.

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

- It can cause burns.
  Do not cover the steam cap with your hand or face.
- Especially be careful to keep it out of children's reach.

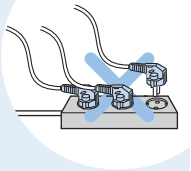
Do not open the lid during heating and cooking.

- If you open the lid while boiling or steaming, it may cause a burn by the steam.
- Be careful when you open the lid right after cooking. It may cause a burn by the steam.

Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stoveor direct ray of light.

- It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction ordiscoloration.
- Do not put the Power Cord near an electric heating appliance. The sheath of the Cord may melt and cause fire or electric shock. Please check the power cord and plug frequently.

Use a single socket with the rated current above 15A. It can cause overflow or breakdown.



- Using several lines in one socket can cause overheating or fire. Please check the power cord and plug frequently.
- If there is a foreign substance or moisture on the Power Plug, wipe it out before use.
- Use an extension cord with the rated current above 15A.

Don't spray or put any insecticide and chemicals.

- This may cause fire.
- If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call adealer or a service center.

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

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

CAUTION FOR SAFETY

Warning Do not

Do not use a deformed Inner Pot or an Inner Pot other than the one exclusively for the product.

<Inner pot>

- The Inner Pot will be heated to cause an operation error or fire.
- When you have dropped the Inner Pot or the Inner Pot is deformed, contact Customer Service center.

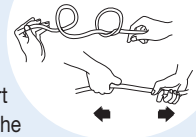
Do not use it without the inner pot.

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

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

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

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.

Remove external substances on plug with a clean cloth.

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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

- Electric short might cause fire.

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

- It can cause an electric shock or fire.

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

- It can cause an electric shock or fire.
- Do not dismantle or repair the product anyone other than the service technician. Contact Customer Service center for repairs or malfunction.

Do not put a foreign substance such as a metal stick into the Steam cap or the product. (Extra caution with children.)

- It can cause an electric shock or fire.

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

- It can cause an electric shock or fire.

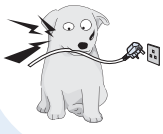
Keep the cooker out of reach of children.

- It can cause burns, electric shock or injury.

Do not over unplug and plug thepower cord over and over.

- It can cause an electric shock or fire.

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

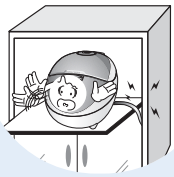


- Damages by impact can cause an electric shock or fire. Please check the power cord and plug frequently.

CAUTION FOR SAFETY

Warning

Do not use on a rice chest or a shelf.



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

Attach the Detachable Cover without fail before you use the product.

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

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

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

Remember

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

- It can cause a system problem or fire.

Do not place heavy things on the power cord.

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

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

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

Caution

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

- It may cause a malfunction or odor.

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

Use AC 220 only.

- It can cause an electric shock or fire.
- The product will not work properly..
- Do not use the product by raising the voltage from 220V.

Do not

Do not drop or impact the cooker.

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

Do not use over the maximum capacity.

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

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

Take out the Rice shovel before keeping warm.

- It may cause odor or discoloration.

CAUTION FOR SAFETY

Caution Do not

Please avoid using it on an unstable location easy to be fallen down.

- It can cause a transformation or a fire.
- It can cause burns or breakdowns.
- Be careful to install the power cord which does not disturb to pass.

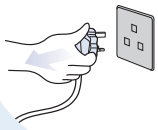
Don't use for various purpose for inner pot. And do not heat up the inner pot on the gas stove.

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

Do not place on rough top or tilted top.

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

Please pull out the plug when not in use.

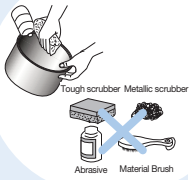


- It may cause electric shock, electrical short, and fire due to the lowering of the insulation performance.

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

- You may get a burn by heat.

The Inner Pot coating may be peeled off.



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

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

- When using in drawer cabinet etc, ensure that no vapor entersit.

Caution Remember

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

- If an impact is given to the Power Cord, it may cause electric shock and fire.

Please clean the body and other parts after cooking.

- If you cook and warm rice after making a steamed dish, the smell may permeate the rice.
- Refer to Page 10 and clean it before use.

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

- It may cause a smell of rice or discoloration.

To clean the product, wait until it cools down.

- It may cause a burn by touching the heated part.

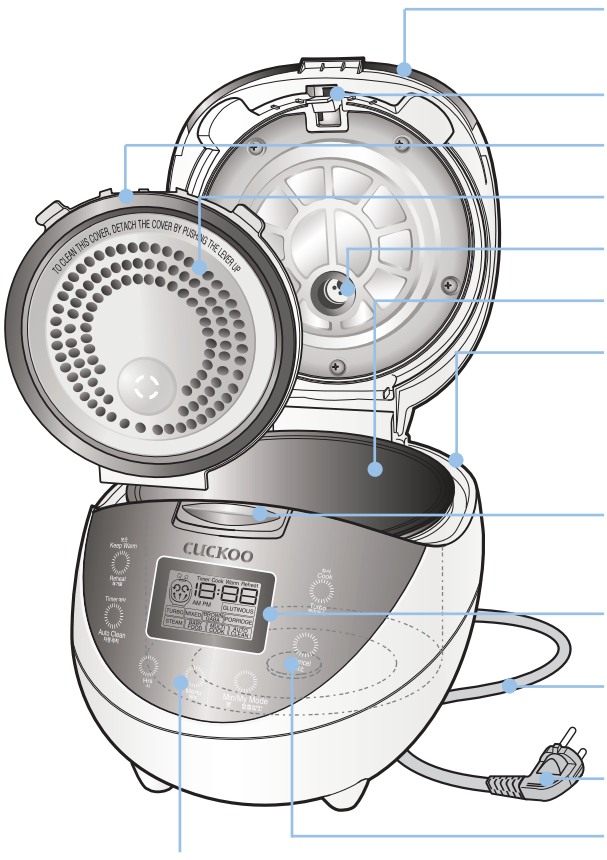
After cooking, wipe out the water remaining in the product.

- It may cause odor and discoloration.
- Wipe out the water remaining in the tray of the product.

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

Be careful with burn due to the steam and heat from the inside of the product immediately after cooking.

Name of each part



Lid

Detachable cover lever

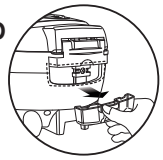
Detachable cover packing

Detachable cover

Steam cap

Inner pot

Drain dish



After cooking or warming, throw the water out of dew dish. Remaining rice water in dew dish can cause a bad smell.

Clamp knob

Control panel

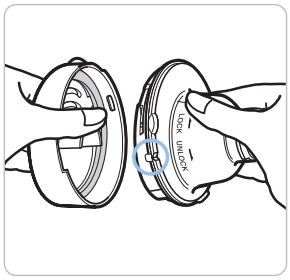
Power cord

Power plug

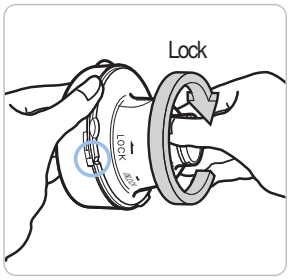
Temperature sensor

Heating plate

How to assemble the steam cap

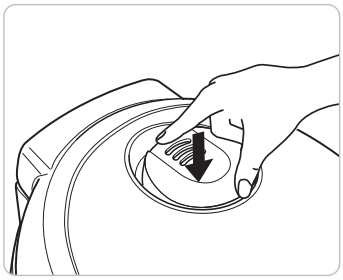


1. Hold the Soft Steam Cap as in the picture.



2. Match it with the Lock/Unlock Handle. Turn it to "Lock" to lock.

※ Follow the reversing order to unlock.



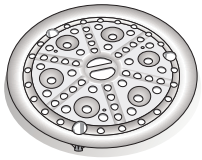
▶ Assemble the Soft Steam Cap first, and then combine it with the Cooker.

Accessories

Manual

Rice scoop

Rice measuring cup



Steam Plate

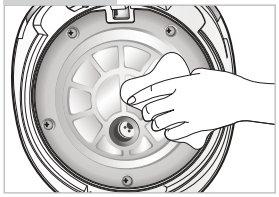
CLEANING AND MAINTENANCE

- **Negligent cleaning may cause a bad smell while keeping the rice warm. Clean the lid frequently**
  (Clean the rice cooker after pulling out the plug and waiting until the main body cools.)
- Wipe the main body and the lid with a dry dishcloth. Do not use benzene or thinners.
- The rice water left on the inner lid or in the inner pot may form a starch film but it is harmless.

Inner Pot

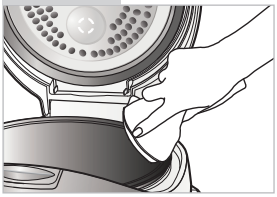
Wipe alien materials and moisture from the outer and the bottom of the inner pot.
Using a rough sponge, brush or abrasive may result in peeling of the coating.
Use dishwashing detergent and a soft cloth or sponge.

Inner Lid



If rice water remains on the inner lid, wipe the lid with a dry dishcloth.
Since the edge of the lid is made of metal, clean it with care.

Main Unit



The rice water generated while cooking is designed to be collected in the dew dish.
After cooking, clean it with a dry dishcloth.

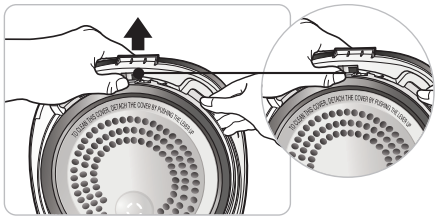
Inner Body

If alien materials stick to the temperature detector, remove them avoiding damaging the metal plate.
Wipe alien materials or moisture from the thermal plate.

※ Caution when cleaning inner pot
When cleaning the inner pot, do not clean it with sharp cutlery (fork, spoon etc) placed in the pot.
- It can cause damage on the inner pot coating.

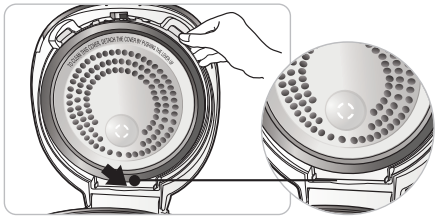
How to detach/attach detachable cover

1 How to detach detachable cover

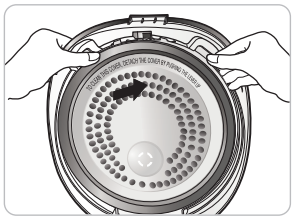


▶ Gently pull the detachable cover.
▶ Push the Detachable Cover lever upwards with the other hand, and gently pull the Detachable Cover. Then, it will be detached.
※ **Do not grab and pull the cover packing of the lid.**

2 How to attach detachable cover



▶ Referring to the photo, push the detachable cover gently to the lid for attaching.



▶ Attach the detachable cover on the same direction as the phrase in the photo.

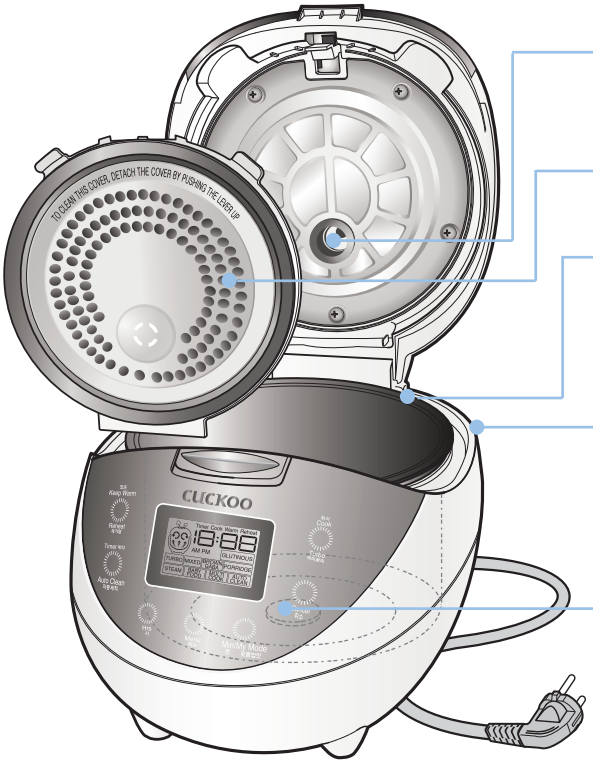
※ **If you attach the detachable cover in the opposite direction, it may cause malfunction during cooking or warming.**

CLEANING AND MAINTENANCE

How to Manage the Inner Part

We have coated the inside of the product with non-stick fluorocarbon coating in order to prevent rice from sticking on the pot.

- Use the Rice Scoop.
- Do not put a metallic spoon or dishware into the product.
- Do not use benzene, thinner etc.
- If you have used seasoning, wash the product immediately after use.
- Some stain may remain during the use, but this does not affect the hygiene.



Before cleaning, unplug the steam cap.

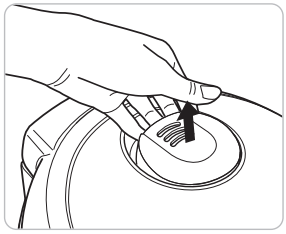
Before cleaning, unplug the detachable cover.

When storing, cooking, and warming, make sure to wipe out all the moisture off the outer part of the oven. It may cause outer coating to change color.

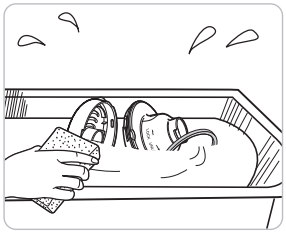
After cooking, wipe the water with a wet cloth because of the smell.

If there is any alien substance on the temperature sensor carefully wipe it out without damping the metal plate.

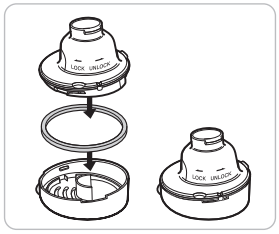
The steam cap



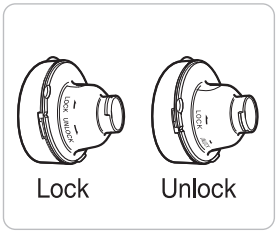
1. Remove the steam cap by simply pulling it off from the lid after every use.



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

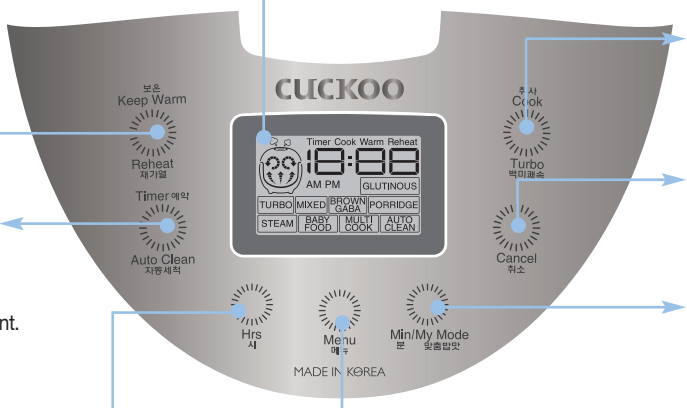


3. Assemble the two till it makes clicking sound.



4. Turn the Soft Steam Cap to fit the lid tightly.

Function Operating Part



Keep Warm/Reheat Button

Use for warming or reheating the cooked rice right before eating.

Display

Cook/Turbo Button

Use it for cooking the rice.

Cancel Button

Use it to canceling the selected function.

Timer/Auto Clean Button

Use it to preset the cooking time you want.
Use it for automatic steam cleaning.

Min / My mode Button

- Use the button to set up the custom-made rice taste function.
- Use the button when selecting the customized warming mode and customized cooking function.

Hour Button

- Use the button to set up the preset time or change the preset time.
- Use the buttons when selecting the step of the custom-made rice taste, customized warming mode and customized cooking function.
- Use the buttons to set up the current time.

Menu Button

Use it to selecting, Glutinous, GABA, Mixed/Brown, Porridge, Steam, Multi cook etc.

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

<Standby Mode Screen>

Error Code and Possible Cause

When the product have any problem or use it inappropriately you can see the below mark.

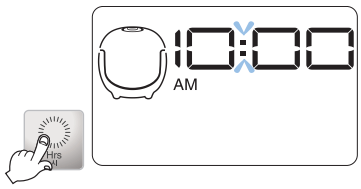
LJ	When the inner pot is not placed into the unit.
E__	Temperature sensor problem. (Consult the service center and dealer)
E03	When the operation don't finish for a long time. (Consult the service center and dealer)
13Ho	When setting preset time longer than 13 hours. Set the preset time within 13 hours.
EuF	Problem on micom memory.

HOW TO SET CURRENT TIME

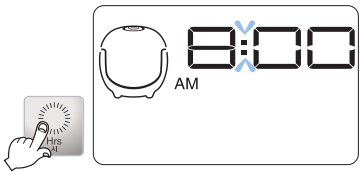
How to set current time

Please follow the instruction to set the current time. E.g.) In case the current time is 8: 25 a.m.

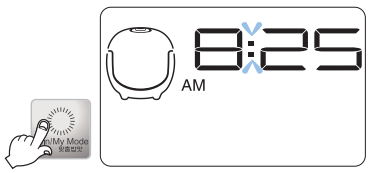
1 Connect the power plug.



2 Press the “Hrs”, “Min/My Mode” button more than 1 second.



3 Set the current time using the “Hrs”, “Min/My Mode” button. Press the button longer than 1 second.



- ▶ Make sure not to change A.M. and P.M.
- ▶ Each time you press “Hrs” button, the time increases after 1 hour.
- ▶ Each time you press “Min/My Mode” button, the time increases after 1 minute.
- ▶ In case of 12:00 at noon, it will be displayed 12:00 P.M.

4 It will automatically start in 7 second.

- ▶ Once time is set, colon (:) does not blink and set time is displayed with a buzzer.
- ▶ Set time is stored pressing other buttons except for “Hrs”, “Min/My Mode”, and “Cancel” buttons.

■ How to set up the current time during keep warming

1. If you want to change the current time during keep warming, press “Cancel” button and then set up the current time.
2. When finish setting the current time, press “Heat/Reheat” button. At the time ‘ OK sign is displayed.

■ About Lithium battery

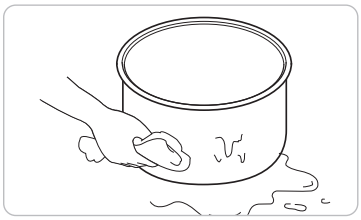
1. This product contains lithium battery for improving blackout compensation and time. Lithium battery lasts for 3 years depending on using condition.
2. When current time does not be displayed on the screen, it means the battery is exhausted. It should be changed new one.

■ What is blackout compensation

1. This product memories previous condition and process. After finishing blackout, it operates immediately.
2. If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
3. If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.

BEFORE COOKING RICE

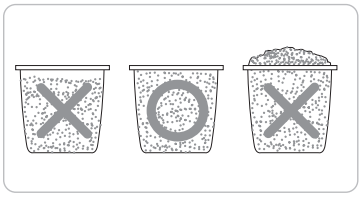
1 Clean the inner pot and remove any moisture.



▶ Clean the inner pot with a dishcloth.

▶ Using a rough sponge may cause peeling of the inner surface of the inner pot.

2 Measure the rice correctly with a measuring cup.



▶ Rice level with the top of the measuring cup corresponds to person.
(Example: 3 persons for 3 cups, 6 persons for 6 cups)

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

4 Put rinsed rice into the inner pot.

5 Adjust the water amount in accordance with the menu.

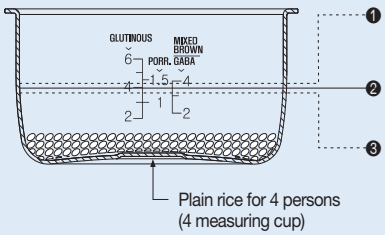
▶ Place the inner pot on a flat surface and adjust the water amount up to the water level line.

▶ The water level line is marked on the inner pot.

▶ Adjustment of water height

- Glutinous : Adjust water based on 'Glutinous' water level line.
  Max.6 persons for glutinous are available
- Mixed/Brown, GABA : Adjust water base on "Mixed/Brown, GABA" water level line.
  Max.4 persons for Mixed/Brown and GABA are available
- Porridge : Adjust water base on "Porridge" water level line.
  Max. 1.5 persons for porridge are available

● For 6 persons (1.08L) product



❶ To cook sticky rice or for old rice:
Pour more water than the required water level

❷ For the rice of 4 persons
(4 measuring cups):
Pour water up to water level 4.

❸ When the rice is soaked sufficiently or to overcook rice:
Pour less water than the required water level

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

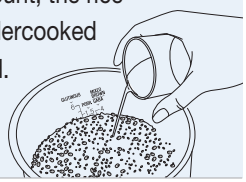
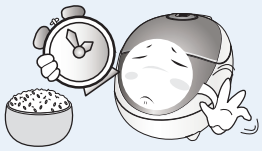
- Completely insert the inner pot with care.

▶ If alien materials like rice are attached to the bottom of the inner pot, rice may not cook or the cooker may not work correctly.

FOR TASTY RICE

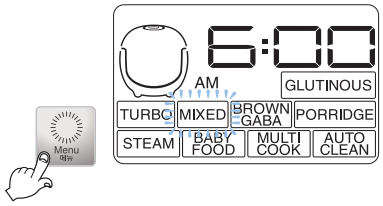
How to Cook Tasty Rice

▶ Observe the following instructions for tasty rice:

Measure rice with a measuring cup. Pour water up to the water level line of the inner pot.	• Always measure rice correctly with the measuring cup. (The rice amount measured by a commercial rice container may vary depending on products.) • Adjust water amount to the water level line after placing the inner pot on a flat surface.	If the amount of water is incorrect for rice amount, the rice may be undercooked or scorched. 
Store rice correctly.	• Purchase rice in as small quantity as possible and avoid direct sunlight or hot and humid places to prevent rice moisture from being vaporized. • For dried rice unpacked for a long time, it is better to cook with more water (about a half water level line).	If rice was dried up, it may be hard or undercooked.
It is better to make the timer cooking short.	• For dried-up rice, avoid timer cooking if at all possible and add water (about a half water level line).	Timer cooking over 10 hours or with dried rice may cause rice to be undercooked, scorched or cooked unevenly.
It is better to make the warm time short.	• It is recommended to keep rice warm for less than 12 hours. 	Keeping rice warm for a long time may cause it to be discolored or develop an odor.
Always clean the cooker.	• Clean the cooker frequently. In particular, wipe alien materials from the lid frequently.	Negligent cleaning may cause an odor while keeping rice warm.

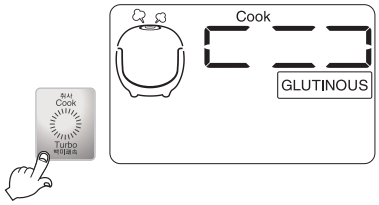
1 Press the “Menu” button and select the desired menu.

- Whenever pressing the “Menu” button, the menu is changed in sequence of Glutinous, GABA, Mixed/Brown, Porridge, Steam, Multi cook.
- Once Glutinous rice, GABA and Mixed/Brown rice are cooked, their menus are memorized. So, you may not select the menus for the same menu.



Example) Selection of Mixed rice

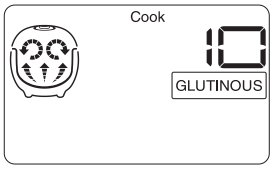
2 Press the “Cook/Turbo” button to start cooking.



Example) Cooking Glutinous rice

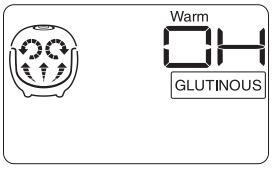
3 Steaming boiled rice (example: Glutinous rice)

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



4 Completion of cooking

- When the cooking is completed and a beep sounds, the Keep Warm function starts.
- When rice is cooked, quickly stir the rice. If the rice is not stirred, the rice may be discolored or develop an odor.
- Do not press the “Cancel” button while cooking. The cooking will be canceled.



Cooking Time by Menu

Category \ Menu	Glutinous	Turbo Glutinous	Mixed Rice	Brown GABA	Porridge	Steamed Dish	Baby Food	Multi Cook	Auto Clean
Cooking Quantity	2~6 persons	2~4 persons	2~4 persons	2~4 persons	1~1.5 persons	Refer to Page 24.	Refer to Page 25.	Refer to Page 26~27.	Up to water level 2
Cooking Time	35~53 min.	32~44 min.	55~68 min.	83~91 min.	90 min.				About 25minutes

▶ If you cook rice after cooking steamed dish, an odor may permeate the rice. (Clean the lid referring to Page 11.)

▶ The cooking time by menu may vary depending on the operating environment.

HOW TO COOK

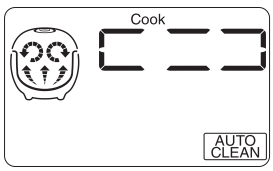
Choose cook menu

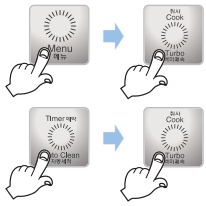
Glutinous	When you cook white rice	Mixed/ Brown	When you cook long rice or brown rice
GABA	This function will be used for germinated brown rice.	Porridge	Cooks glutinous into porridge
Steamed Dish	To cook the steam menu by setting time manually.	Baby Food	To make a variety of Baby Food.
Multi Cook	To cook porridge, soup, tea, etc. by using the low temperature cooking function.	Steam	The unit cooks all kind of stew by setting cooking time
Turbo function	· Press twice “Cook/Turbo” Button after choosing “Glutinous”and it will switch to quick cooking It takes about 31~36 minutes for person. · If you soak the rice in water for about 20minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good. · In Turbo Glutinous Rice mode, the preset function is not available.		

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.

How to do Automatic Sterilization (Steam Cleaning)





Put water until water scale 2, make sure to close and lock the cover.

Method 1. After choosing automatic cleaning menu by pressing "Menu" button, and then press “Cook/turbo” button.

Method 2. After choosing automatic cleaning function by pressing “Timer/Auto clean” button twice in standby mode, press “Cook/turbo” button.

HOW TO USE “MY MODE”

What is “MY MODE”?

Cuckoo’s patented technology based on variable circuit design. User can select the degree of “softness”and “glutinosity & tastiness” to meet a user’s specific taste.

MY MODE Function

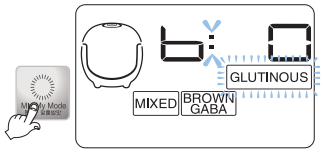
Longer “SOAK” Time : rice becomes soft and sticky. (selectable in 4 steps)
Longer “HEAT” Time : rice becomes tasty (selectable in 4 steps) [melanizing will occur]
※ Above 2 functions can be selected both or individually.

How to use “MY MODE”

❶ Setting screen

▶ If you press the “Min/My mode”button, “ b: 0 ”appears along with a buzzer sound as shown in the figure below

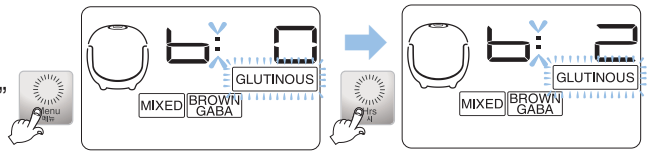
※ This picture is example.



❷ Setting “MY MODE” and extended “SOAK”

▶ Press the “menu” button and select “Glutinous” or “GABA” or ”Mixed/Brown”

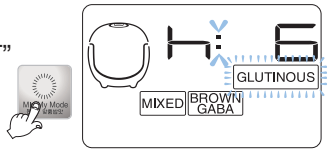
▶ Press “Hrs” button to set “SOAK”



❸ Setting “HEAT” and save

▶ Press “Min/My mode” button to set “HEAT”

▶ Press “Cook/Turbo” button to save then press “Cook/Turbo” button again.



▶ If you press the Cancel button or 7 seconds pass with no input, the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

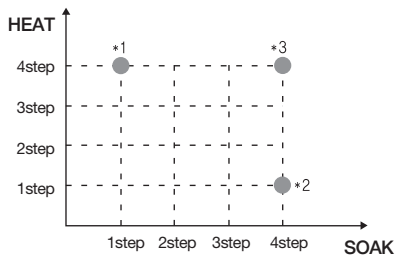
▶ Cuckoo customized taste function is applied to glutinous, mixed, GABA, Black bean, Nu Rung Ji.

※ **Set-up time is stored untill the next reset. No need to set-up at every cooking.**
During cooking, warming and preset time cooking modes, “soak” and “heat” time cannot be readjusted.

Cautions

1. ‘MY MODE’ function may influence scorching or cooking quality. Ensure that cooking time is not changed by children.
   *Default settings are “SOAK”Time 0 min(“ b: 0), “HEAT”Time 0 min(“ h: 0
2. ‘MY MODE’ function may elongate cooking time according to set-up time.
3. Scorching of rice may occur by longer “HEAT”Time.

This is a Graph of 16 cuckoo custom-made rice taste function



*1. The rice becomes solid and sticky.
*2. The rice becomes soft and well-raised rice.
*3. The rice becomes soft and sticky.

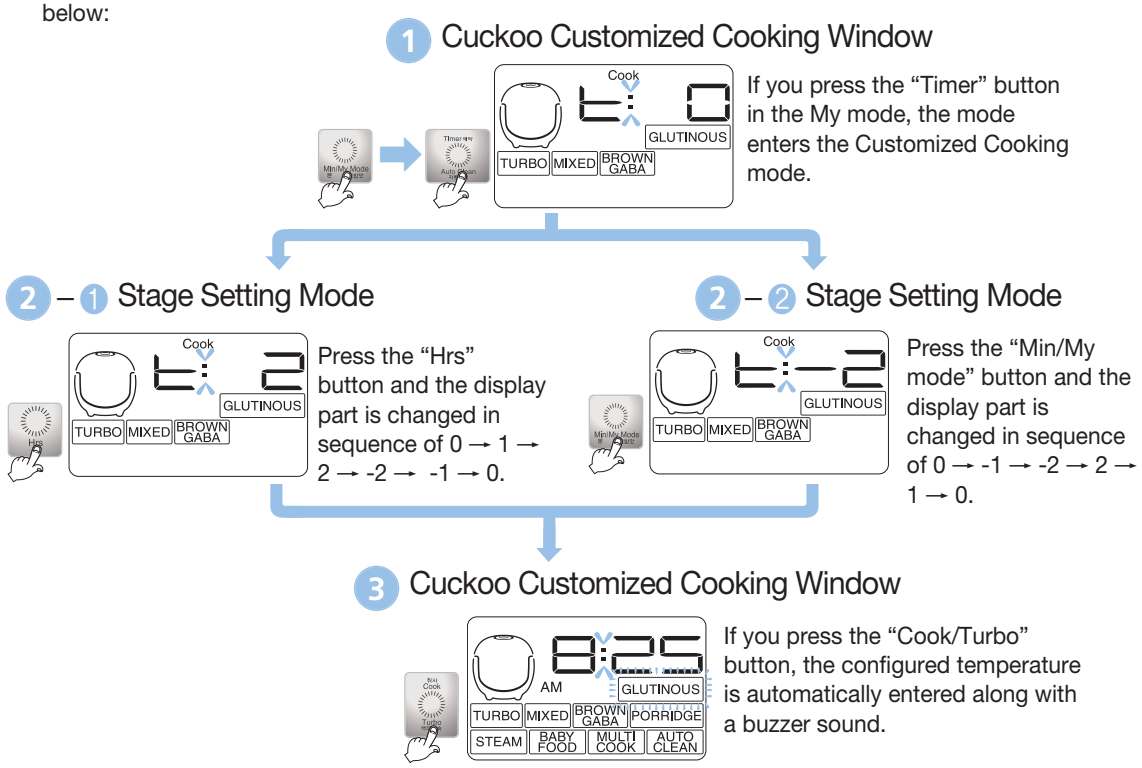
HOW TO USE “MY MODE”

Cuckoo customized cooking function

While cooking you can control the heating temperature (both high an low) depending on, your prefenence.
Initialization is set up “ 0” get step by step as the case may be.
- High step : for cooking cereals, soft-boiled rice.
- Low step : for cooking the year’s crop of rice.

Customized cooking Function

▶ It is Cuckoo’s unique technology to adjust the stages of the cooking temperature according to customer’s taste.
If you press the “My mode” button, My mode appears along with a buzzer sound as shown in the figure below:



1. The My mode function is applied Glutinous rice, GABA, Mixed/Brown rice, Porridge, Steam, Multi cook. menus in a batch.
2. Based on ‘ 0’, set the stages of the cooking temperature according to your taste. Rice may be scorched in the high cooking stage.
3. After setting each stage, cooking status may vary according to rice status in cooking status and water content percentage.

Reset Function(Customization/Function)

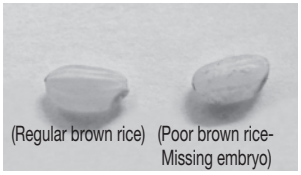
1. This function is used to reset all setting values such as customized rice taste, customized cooking, customized warming and keep warm during sleep.
2. Press the Cancel button for 10 seconds in standby mode.
3. The current time is initialized at 12:00. For the setting of the current time, refer to Page 14.

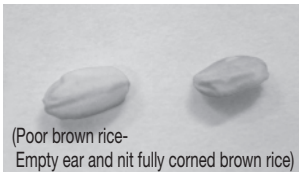
What is Germinated Brown rice?

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

Tips to Buy Quality Brown Rice

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


(Regular brown rice) (Poor brown rice- Missing embryo)


(Poor brown rice- Empty ear and nit fully corned brown rice)

❶ Check the dates of harvest and pounding.
▶ The dates should be within 1year from a harvest, 3 months from pounding.

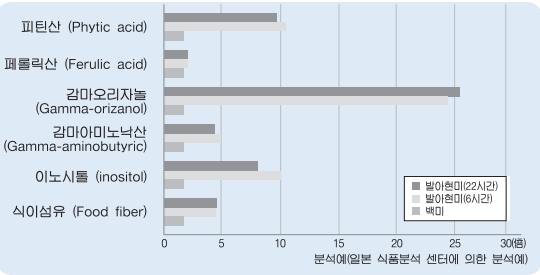
❷ Inspect rice with your eyes.
- heck that embryo is alive
- Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for a germination
- Avoid fractured, not fully corned, or empty ear. Empty ear may generate odor during germination and bluish- nor corned Brown rice cannot be germinated.

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 digestibility.
▶Taste will be greatly enhanced.
▶Digestive and rich in nutrients.
- Diatetic hormone is generated improving digestibility.

▶Good as a health food for children or students.
- Rich with dietary fiber.

▶Germinated brown rice has rich GABA (Gamma Amino Butryc Acid)
- GABA promotes metabolism in liver and kidneys, suppresses neutral fat, lowers blood pressure, promotes metabolism in brain cells - these effects have been proved by medical science.



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

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

HOW TO USE “GABA”

Using “GABA” Meun

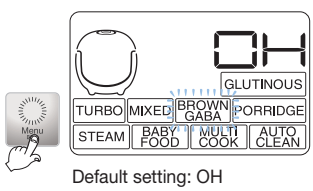
1 In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.

Method of Pre-germination

- ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient water to soak the rice.
- ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to wash rice clean with flowing water before using “GABA” menu. Be careful that too hard washing may take off embryos which generate the germination.
- ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination.
- ▶ When pro-germination has been completed, wash the rice and put in inner pot (Oven). Pour appropriated volume of water, and use “GABA” menu.
- ▶ In summer or hot temperature environment odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.

2 Set the Lock/Unlock handleat “Lock”, press“Menu” button to select “GABA”.

- ▶ When the “GABA” is selected,“OH” is indicated in the display.



Default setting: OH

3 Press “Hrs and Min/My Mode “buttons to set time.

1.

Pressing “Hrs” button increases germination time by 2 hour.

2.

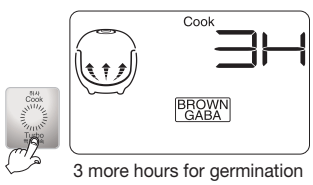
Pressing “Min/My Mode” button decreases germination time by 2 hour.

3. “GABA”time can be set-up by 0, 2, 4, 6 hours.

☞If “GABA” time is set “0” hours, pressing Cook/Turbo button will start cooking immediately. To cook without germination or cooking germinated Brown rice, set the time at “0”.

4 Press “Cook/Turbo” button.

- ▶Pressing “Cook/Turbo” button will begin the “GABA” process, after which. cooking will begin immediately.
- ▶During “GABA” mode, “Cook” indicator will be lit together with the germination time left.



3 more hours for germination

HOW TO USE “GABA”

Preset Brown GABA as following

1. Check if the current time is correct.

2. Select Brown GABA by pressing the “Menu” button.

3. Press “Hrs” and “Min” buttons to set the time for Brown GABA to be at " OH"

4. Press “Timer” to set the completing time for the menu. In case of Brown GABA, the preset cannot be set in 2H, 4H, or 6H terms. If you want preset the time, set the timer at “OH” and set the time.

5. Press “Hrs” and “Min” to set the completing time for the menu.

6. Press “Timer” or “Cook”.

Precautions for “GABA” Cooking (no cooking preset time allowed)

❶ If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).

❷ During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.

❸ GABA cooking is allowed up to 4 persons.

❹ City water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.

❺ Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice kind, condition or period of storing, etc.
- Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice kind.
  The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.

❻ The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste. (Refer to page 19~20)

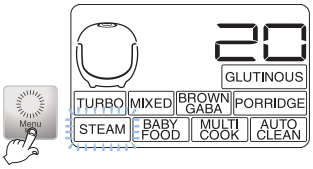
❼ In GABA mode, preset on 2H, 4H, 6H may not be possible.
If you want to preset the GABA, set up ‘OH’

HOW TO USE “STEAM”

How to use Steam function and preset time

1 Press the “Menu” button and select Steam cook menu.

▶ If the Steam cook menu is selected, the display shows ‘20 minutes’.

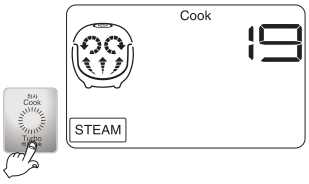


2 Press the “Hrs” and “Min/My mode” buttons to set the desired time.

1. If you press the “Hrs” button, the Steam cook time increases by 5 minutes.
2. If you press the “Min/My mode” button, the Steam cook time reduces by 5 minutes.
3. The Steam cook time can be configured up to 10 ~ 60 minutes.

3 Press the “Cook/Turbo” button to start the Steam cook menu.

▶ If the Steam cook function starts, the cooking status is marked and the remaining time is shown on the display.



4 How to preset the Steam cook function

1. Check if the current time is correct.
2. Press the “Timer “button.
3. Set the Preset time by pressing the “Hrs and Min” buttons.
4. Press the “Menu” button to select the Steam cook menu.
5. Press the “Hrs and Min” buttons to set the Steam cook time.
6. Press the “Timer” button or the “Cook/Turbo” button.

How to Cook Steam Menu

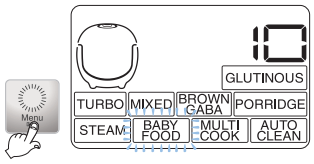
Food	Menu	Ingredient	Procedure
Stecmed Duwpling	Steamed Dish	Dumpling: 15 pieces Water: 3/4 cup	1.Prepare the ingredients. 2. Put 3/4 to 11/2 cup of water in the Inner Pot, and put the steam plate on it. 3. Put the prepared ingredients on it. 4. Close the lid, and press the “Menu” button to select Steam. Set the time for Steam to be 30 minutes for steamed dumpling and 50 minutes for steamed sweet potato and steamed potato. And then, press the "Cook / Turbo Glutinous Rice" button.
Sweet Potato		Sweet Potato: 3 (150 g or less) Water: 1 1/2 cup	
Potato		Potato: 3 (200 g or less) Water: 1 1/2 cup	

HOW TO USE “BABY FOOD”

How to Use and Preset Baby Food

1 Press the “Menu” button to select Baby Food.

▶ When Baby Food is selected, the display shows '10 minutes'.

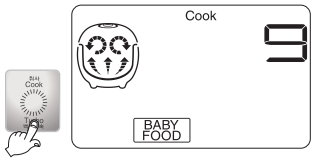


2 Press the “Hrs” and “Min/My Mode” buttons to set the desired time.

1. If you press the “Hrs” button, the time increases by 5 minutes.
2. If you press the “Min/My mode” button, the time decreases by 5 minutes.
3. The Baby Food time can be configured from 10 to 50 minutes.

3 Press the “Cook / Turbo” button to start the Baby Food menu.

▶ Once the Baby Food menu starts, the cooking status and the remaining time is displayed.



4 How to preset the Baby Food menu.

1. Check if the current time is correct
2. Press the “Timer” button.
3. Set the preset time by pressing the “Hrs and Min” buttons.
4. Press the “Menu” button to select Baby Food.
5. Press the “Hrs and Min” buttons to set the Baby Food time.
6. Press “Timer” Or “Cook” buttons.

Baby Food How to Cook

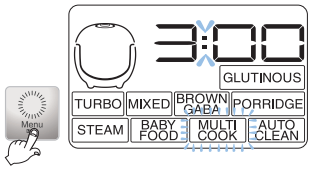
Food	Menu	Ingredient	Procedure
Sweet Potato & Apple Porridge	Baby Food	Sweet potato 70g, apple 70g, water 1cup and some honey	1. Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices. 2. Plcae the recipe no.1 and with 1/4cup of water in the inner pot 3. After locking the cover and choosing [Baby Food] in the menu button, push [Cook/Turbo] button after setting up the time of universal steam for 45 minutes. 4. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.
Soft rice with tuna and vegetable		50g of rice, 30g of tuna(can), 10g of bell pepper, 10g of carrot, 1/2 cup of water, butter, little bit of laver owder	1. Pour out oil from tuna, tear it up into little pieces with chopsticks. 2. Finely chop bell pepper and carrot. 3. Mix rice, tuna, bell pepper, and carrot. 4. Spread butter on the bottom of inner pot, put ingredients of 3. and pour water. 5. Lock the lid, select [Baby Food] menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time 15minutes, and press the [Cook/Turbo] button. 6. Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.

HOW TO USE “MULTI COOK”

How to use Multi cook function and preset time

1 Press the “Menu” button and select Multi cook menu.

▶ If the Multi cook menu is selected, the display shows ‘3 hours’.



2 Press the “Hrs” and “Min/My mode” buttons to set the desired time.

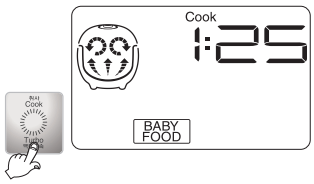
1. If you press the “Hrs” button, the Multi cook time increases by 1 hour.

2. If you press the “Min/My mode” button, the Multi cook time reduces by 10 inutes.

3. The Multi cook time can be configured up to 1 ~ 10 hours.

3 Press the “Cook/Turbo” button to start the Multi cook menu.

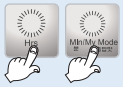
▶ If the Multi cook function starts, the cooking status is marked and the remaining time is shown on the display.



4 How to preset the Multi cook function

1. Check if the current time is correct.

2. Press the “Timer “button.

3.  Set the Preset time by pressing the “Hrs and Min” buttons.

4. Press the “Menu” button to select the Multi cook menu.

5. Press the “Hrs and Min” buttons to set the Multi cook time.

6. Press the “Timer” button or the “Cook/Turbo” button.

How to use Multi cook

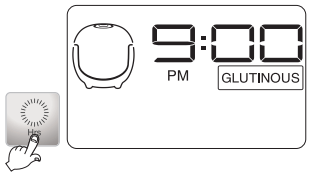
Food	Menu	Preparations	Procedure
Pumpkin Porridge	Multi cook	500g pumpkins peeled 100g glutinous rice flour a teaspoon of sugar, a teaspoon of salt	1. Pumpkins peeled cut into thin slices. 2. Pour 3 cups of water and glutinous rice flour Into the inner pot. 3. Put the sliced pumpkins into the inner pot and select [MULTI COOK] by pressing the “menu” button. Set the Multi cook time to 3 hours. And Press the “Cook/Turbo” button. 4. AfterMulti cooking, grind it using a sieve or a blender then put some sugar and salt as your taste.
Vegetable porridge		Rice of 1 person, 50g carrots 50g onions, 30g green onions a teaspoon of salt, a teaspoon of pepper	1. Carrots, onions and green onions cut into thin slices. 2. Put 1 portion of rice, julienne Carrots, onions, green onions into the inner pot. Then pour 2 $\frac{1}{2}$ cups of water into the inner pot. 3. Close the lid and select [MULTI COOK] by pressing the “menu” button. Set the Multi cook time to 5 hours. And Press the “Cook/Turbo” button. 4. When finishing the Multi cook, put some salt and pepper as taste.
Vegetable soup		30g carrots, 30g onions, 30g potatoes 30g Mushrooms, 20g sirloins 100g vichyssoise 1 tablespoon olive oil, a tea spoon of salt	1. Onions, potatoes and carrots cut into thin slices. 2. Chop mushrooms as regular size. 3. Fry the chopped ingredients with 1 tablespoon olive oil. 4. Close the lid and Pour 3 cups of water and put powder of cream soup into the inner pot. Put the roasted ingredients then close the lid. 5. After Multi cooking, grind it using a sieve or a blender then put some sugar and salt as your taste.
Jujube Tea		180g jujubes, $\frac{1}{2}$ grain of gingers, a teaspoon of honey	1. Clean and peel the gingers. then cut into thin slices 2. Put jujube, gingers peeled Into the inner pot. And pour the water up to water level 4 for Glutinous. 3. Look the inner lid and select [MULTI COOK] by pressing the “menu” button. Set the Multi cook time to 8 hours. And Press the “Cook/Turbo” button. 4. After Multi cooking Put some honey as your taste. And stir the food.

HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

How to preset timer for cooking

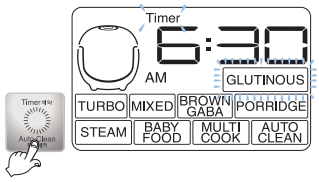
If it is 9:00 P.M. now and you want to have breakfast at 7:40 A.M. next morning:

1 Check if the current time and the menu are correct.



- Refer to page 13 for the time setting method.
- If the current time is not set correctly, the presetting time also be incorrect.(Make sure not to change A.M. and P.M.)
- If the menu is incorrect, press the “Menu” button and select the desired menu.

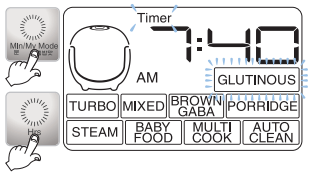
2 Press the “Timer” button.



- The default for set time is 6: 30 A.M. If you want to preset at this time, you do not need to set the preset time.
- If you press “Timer” button, previously inputted preset time is displayed and the timer lamp will be on.
- By using “Hrs”, “Min/My mode” buttons, set the finishing cooking time.

※ Set the preset time within 7 seconds after pressing Timer button.

3 Set the presetting time.

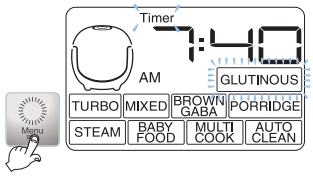


- Set the presetting time with the “Hrs” and “Min/My mode” button.

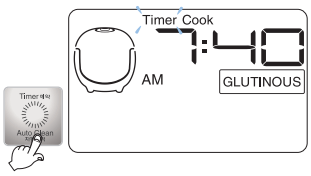
※ If the preset time is already correct, you do not need to set time again.

Example) When you want to eat the rice at 7:30A.M. Press the “Timer” button and then press the “Min/My mode” button, set time at 7 hours. And press the “Min/My mode” button, set time at 30 minutes. (The unit for the “Hrs” button is 1 hour and the unit for the “Min/My mode” button is 1 minute.)

4 Press the “Menu” button.



5 Press "Cook"button.



- It says that preset cook for glutinous is booked Preset cook will be completed at the timer.
- Once cook is completed with preset time, preset time is stored in the memory.
- Don't need to set up time again.

※ If a small amount of rice is cooked, it could be finished earlier than time you programmed it.

HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

Precautions for preset cooking

1 If you want to use preset cooking

- ▶ If rice was dried-up, it may be hard or undercooked.
- ▶ There is a chance to cook hard or undercook depending on preset time and cooking conditions.
- ▶ If the preset time is longer, melanization could be in creased.

2 If you want to change preset time

- ▶ If you want to change preset time, press cancel button and start as new.

3 If setup time is shorter than preset time

- ▶ If setup time is shorter than preset time, the cooking starts immediately.

4 If setup time exceeds 13 hours

- ▶ Preset time will be changed automatically and displays "13Ho" when setup time exceeds 13hours.
  Ex) If you want to finish cooking at 7AM, 14 hours after from now, the finishing cooking time will be changed at 6AM, 13 hours after from now. At this time, "13Ho" sign is displayed.
  ※ If you want to finish cooking at 12:00 at noon, set time 12:00 PM.
  ※ Use preset mode to finish cooking from 1 hour later to 13 hours later.
  ※ If you want to check current time, press Hrs or Min button. Current time will be displayed for 2 seconds.

Using range of Time cook of each menu

Menu / Category	Glutinous	Mixed/ Broown	GABA	Porridge	Steamed Dish	Baby Food	Mulfi Cook	Auto Clean
Using range of preset timer	From 53min (+My mode) to 13 hours	From 68min (+My mode) to 13 hours	From 91min (+My mode) to 13 hours	From 90min to 13 hours	From setting time +1min to 13 hours	From setting time +1min to 13 hours	From setting time +1min to 13 hours	From setting time + 25min to 13 hours

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

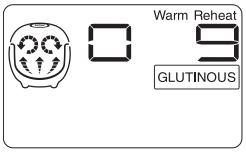
For a Meal

▶ If you want warm rice, press the Keep “Warm/Reheat” button to start the reheating. After 9 minutes, the reheated rice tastes as it has been just cooked.

1 On Keeping Warm

‘ 3H’ on the display indicates that the cooked rice is kept warm for 3 hours.
If you press the Hr. button while keeping rice warm, the elapsed time is shown on the display. If pressing the “Min/My mode” button, the current time is displayed.

2 On Reheating



The ‘ 0’ mark turns round and round while reheating.

3 Completion of Reheating

After reheating, the Keep Warm function restarts and the elapsed warm time is displayed.

※ To change the current time while keeping warm, refer to Page 14.

- ▶ 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 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.
- ▶ 24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display to give the long time warning.

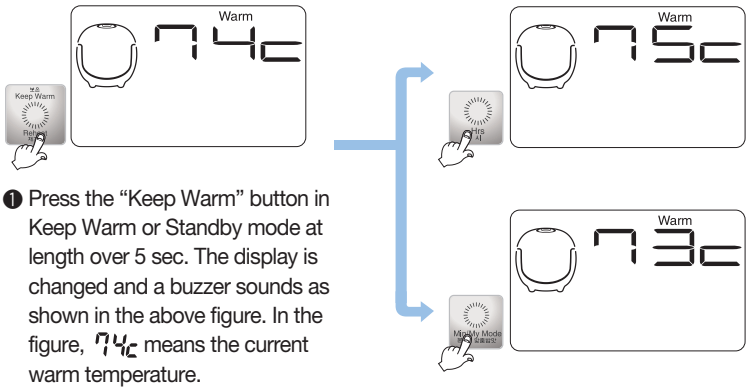
Cautions for Keeping Warm

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)	Keeping rice warm for a long time may cause the rice to be discolored or develop an odor. So, it is recommended to keep warm for less than 12 hours. 24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display.
Do not keep the rice scoop in the inner pot while keeping the cooked rice warm. In particular, a wooden scoop may generate bacteria and result in the development of an odor.	The warming status of mixed/brown rice is worse than plain rice. Do not keep it warm if at all possible. The rice on the edge of the inner pot or the bottom of the steam outlet may turns plain and swollen. In this case, stir and mix the rice.
Do not mix too small quantity of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may develop an odor. (Use a microwave oven for the cold rice.)	

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to Adjust the Warm Temperature

▶ If an odor develops, water drops are formed or the cooked rice is discolored despite frequent cleaning and the use of sterilized water. The warm temperature may be incorrect. Adjust the temperature.



❶ Press the “Keep Warm” button in Keep Warm or Standby mode at length over 5 sec. The display is changed and a buzzer sounds as shown in the above figure. In the figure, 74c means the current warm temperature.

※ The factory setting temperature may be different from that of this manual.

❷-❶ Press the “Hrs” button to change the display part in turn of

74c ➡ 75c ➡ 76c ➡ 77c ➡ 78c ➡ 79c ➡ 80c

❸ After setting the desired temperature, press the “Cook, Keep Warm” and “Timer” buttons to automatically enter the value. At this time a buzzer sounds. If you press the Cancel button or 7 seconds flow with no input, the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

❷-❷ Press the “Min” button to change the display in turn of

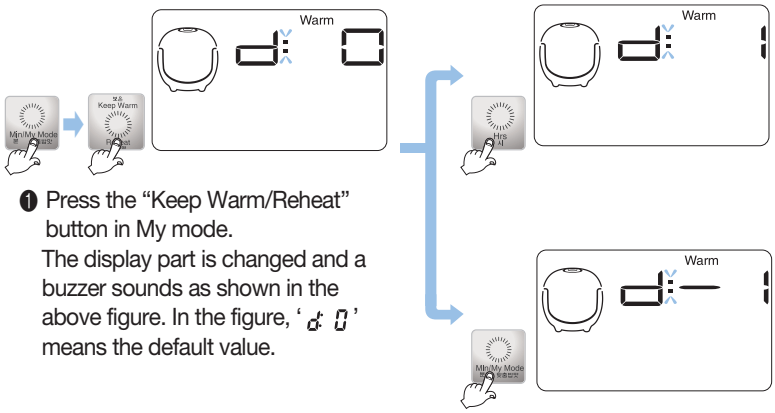
74c ➡ 73c ➡ 72c ➡ 71c ➡ 70c ➡ 69c

To adjust the warm temperature while keeping rice warm, press the “Keep Warm” button for over 5 seconds and adjust the warm temperature.

1. A stale smell develops and lots of water drops are formed: The warm temperature is low. Raise the temperature by 1 ~ 2℃.
2. The cooked rice turns yellow, the rice gets dry and an odor develops: The warm temperature is high. Lower the temperature by 1 ~ 2℃.

How to adjeut the Customized Warm function

This function is used in case that water runs when you open the inner lid while keeping warm or the cooked rice is swelled up.



❶ Press the “Keep Warm/Reheat” button in My mode. The display part is changed and a buzzer sounds as shown in the above figure. In the figure, ‘d: 0’ means the default value.

❷-❶ Press the “Hrs” button to change the display part in turn of

0 ➡ 1 ➡ 2 ➡ -2 ➡ -1 ➡ 0

❸ After setting the desired value, press the “Cook/Turbo” button to automatically enter the value. At this time a buzzer sounds. If you press the “Cancel” button or 7 seconds pass with no input, the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

❷-❷ Press the “Min/My mode” button to change the display part in turn of

0 ➡ -1 ➡ -2 ➡ 2 ➡ 1 ➡ 0

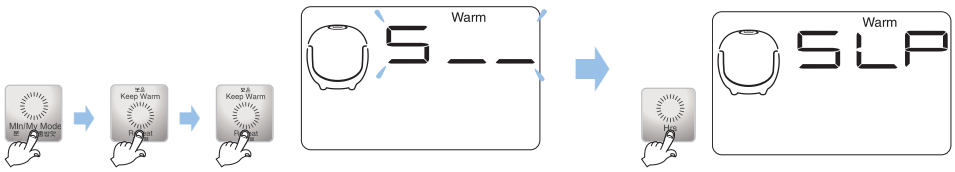
1. If plenty of water runs out when you open the lid: Press the “Hrs” button to raise the setting mode by 1 or 2 stages.
2. If the cooked rice is swollen around the edge of the rice: Press the “Min/My mode” button to lower the setting mode by 1 or 2 stages.

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to set Keep Warm during Sleep mode

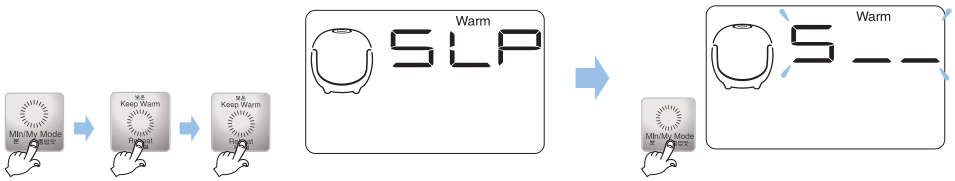
▶ When cooked rice is kept warm for a long time, the rice quality deteriorates (discoloration, drying and odor). To prevent deterioration, set the warm temperature as low temperature during sleeping time (10:00pm ~ 04:00am) as needs arise.

▶ How to Set



1. Press the “Keep Warm” button twice in My mode to enter 'Keep Warm during Sleep' mode.
2. Press the “Hrs” button in the 'Keep Warm during Sleep' mode and press the “Cook” button to set the function when the ' SLP ' letters are fixed on the display.
3. If you press the “Cancel” button or 7 seconds pass with no input in 'Keep Warm during Sleep' mode, the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

▶ How to Cancel



1. Press the “Keep Warm” button twice in Customized Rice Taste mode to enter 'Keep Warm during Sleep' mode.
2. Press the “Min” button in the 'Keep Warm during Sleep' mode and press the “Cook” button to cancel the function when the ' S_ _ ' letters blink on the display.
3. If you press the “Cancel” button or 7 seconds pass with no input in 'Keep Warm during Sleep' mode , the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.
4. This function is inactivated in factory setting. Activate this function to your need.

▶ If this function is set, the warm temperature is kept at a low temperature in sleeping time. If you wand to keep warm, do not activate this function. In summer, cooked rice may be discolored or develop an odor.
Do not activate the 'Keep Warm during Sleep' mode if at all possible.

Odor Develops While Keeping Warm

▶ Clean the cooker frequently. In particular, negligent cleaning of the lid part may develop an odor while keeping warm because of the proliferation of bacteria.

▶ Even though the product is apparently clean, bacteria can be present. If strong odors develop, boil water to sterilize.
Fill with the water up to the plain rice water level line for 2 persons and add a big spoonful of ginger. After that, close the lid and press the Cook/Turbo button to boil the water.
Press the Cancel button 30 ~ 40 minutes after boiling. After boiling, always clean the inner pot.

▶ If you keep the cooked rice warm without cleaning the inner pot after steaming food, an odor may penetrate the rice.

▼ 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.	• "Cook/Turbo"button is pressed?	• Press the "Cook/Turbo"button once. And check " [ ] " sign on the display.
	• Is there power cut while in cooking?	• Re-press the "Cook/Turbo"button
When the rice is not well cooked.	• Did you use the measuring cup to measure your rice? • Did you measure proper water? • Did you clean the rice before cooking? • Did you put rice in water too long time? • Is the rice old or dry?	• Refer to page 15~16. • Insert some more water (about half of 1 level)
Been(other grains)is half cooked.	• Is bean (other grains) is too dry?	• Soaked or steam beans other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	• Is it selected the menu correctly? • Did you measure proper water? • Did you open the lid before cooking was finished?	• Selected the correct menu. • Measure the proper water. • Open the lid after cooking finished.
When the water overflow.	• Did you use the measuring cup? • Did you measure proper water? • Did you open the lid before cooking was finished?	• Refer to page 15~16.
When you smell something while warming.	• Did you close the lid. • Please check the power cord input to wall socket. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice.	• Close the top cover perfectly. • Alway be keeping the power on while warming. • As possible as warming time is within 12 hours. • Don't warm rice with other substance.
" E__ "sign is appeared.	• There is some problem on the temperature sensor.	• Please contact to dealer or service center.
During warm, "time" display shine	• Did "Warm" time spend over 24hrs?	• The shining display announces that "Warm"time is over 24hrs.
During warm, rice is cold or wet	• Did you set "sleep warm" mode?	• You change mode or set the warm temperature.

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.

Check points	Check points	Do the following
When the button cannot operate with "LJ"	• Is there inner pot? • Do you use 110V?	• Please insert inner pot. • This product only uses 220V.
Rice is too watery or stiff.	• Is it selected the menu correctly? • Did you measure proper water?	• Select the correct menu. • Measure the proper water.
When the time cannot be preset.	• Is the current time correct? • Is it right A.M. or P.M.? • Did you set the reservation time over 13 hours?	• Set the current time.(refer to page 14) • Check the A.M., P.M. • Maximum reservation time is 13 hours.
When you smell after and before cooking?	• Did you clean it after cooking?	• Please clean it after cooking.
When "tick, tick" sounds occurs while cooking and warming.	• Is it the sound of cooking relay? • Did you wipe the moisture of bottom of inner pot?	• It is normal that the "tick, tick"sound of relay is an on and off operation. • The moisture of the bottom of the inner pot may cause "tick, tick" sound. Please wipe the moisture.
When the operation don't finish for a long time and "E03" display	• Is your voltage 110V?	• This product have to use 220V. • Please contact to service center.

안전상의 경고

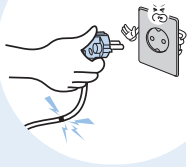
- '안전상의 경고' 는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜 주십시오.
- '안전상의 경고' 는 '경고' 와 '주의' 의 두가지로 구분되어 있으며 '경고' 와 '주의' 의 의미는 다음과 같습니다.

⚠ **경고**	**피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황**
⚠ **주의**	**피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황**

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

⚠ 경고 ⃠ (금지)

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고 고객상담실로 문의바랍니다.



- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찍힐 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 자격이 있는 기술자 (서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

사용중 증기 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.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 고객상담실로 문의하십시오.

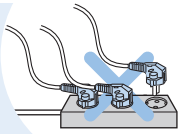
싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 고객상담실로 꼭 문의하십시오.

취사나 요리가 진행 중에 있을 때, 뚜껑을 열지 마십시오.

- 밥이 끓거나 뜸이 진행중일 때 뚜껑을 열면 증기에 의한 화상의 원인이 됩니다.
- 취사 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 위험이 있으므로 주의를 요합니다.

반드시 정격 15A 이상의 접지 단자가 있는 교류 220V~230V 전용콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.



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

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

안전상의 경고

경고 (금지)

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.

〈전용내솥〉

- 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 고객상담실로 문의하십시오.

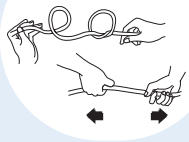
내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 고객상담실로 문의하십시오.

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

- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



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

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

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

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품 이동 시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 고객상담실로 문의하십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 고객상담실로 문의하십시오.

증기구나 제품 내부에 금속막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오. (특히, 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

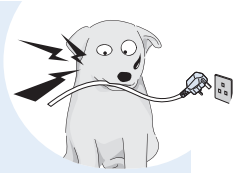
어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

전원플러그를 반복하여 뺐다 꽂았다하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 있습니다.

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

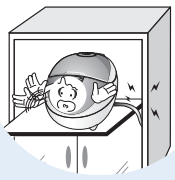


- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

KOREAN

경고 (지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.



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

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.

제품 사용시 반드시 분리형커버를 부착한 후 사용 하십시오.

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

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

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

뚜껑을 여닫을 때 손을 다치지 않도록 주의 하십시오.

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

전원플러그를 콘센트에서 꽂거나 뺄때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 꽂거나 빼 주십시오.

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

주의 (금지)

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

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

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 고객상담실로 문의해 주십시오.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 110V전원에서 승압용 트랜스를 220V로 승압해서 사용하지 마십시오.

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

주걱을 넣은 채 보온하지 마십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

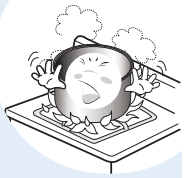
안전상의 경고

주의 (금지)

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

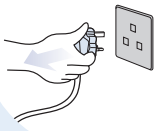


- 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.



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

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

- 고열에 의한 화상을 입을 수 있습니다.

내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

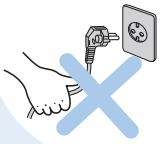
- 제품을 장기간 사용할 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스폰지로 씻어 주십시오.
- 날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락 등)를 내솥에 넣은 채 씻을 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

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

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

주의 (지시)

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.



- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오

- 찜 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 39쪽을 참조하여 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

보온 중에는 반드시 뚜껑을 닫고 전원을 접속하여 주십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

청소는 제품을 식힌 후에 하십시오.

- 고온부에 접촉되어 화상의 원인이 됩니다.

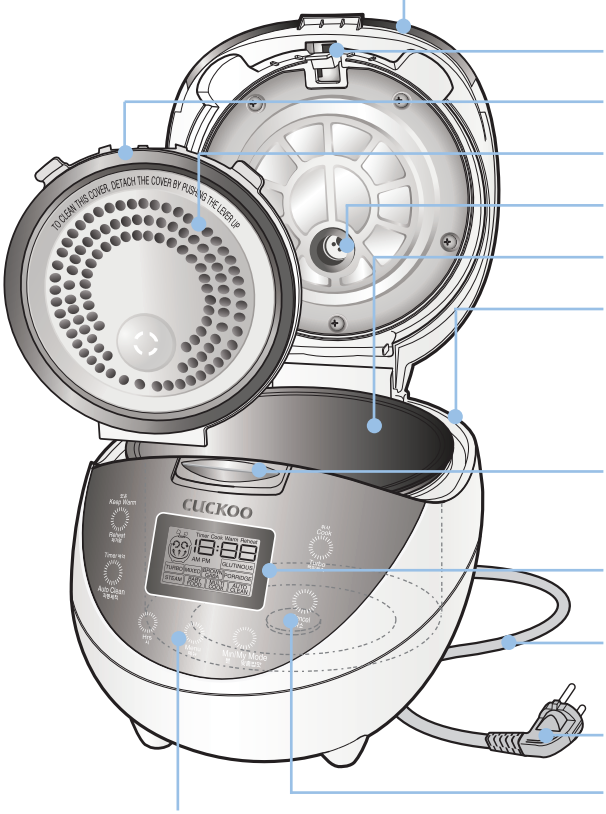
취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

제품을 청소할때는 내솥과 분리형커버는 중성세제로 씻은 후 잘 건조 시키시고 본체는 물기가 없는 깨끗한 천으로 닦아서 말려 주십시오.

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

본체



뚜껑

분리형커버 레버

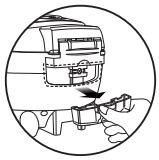
분리형커버 패킹

분리형커버

스팀캡

내솥

물받이



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

뚜껑 열림버튼

조작 및 기능 표시부

전원 플러그

전원코드

온도 감지기

열판

부 속 품

사용설명서

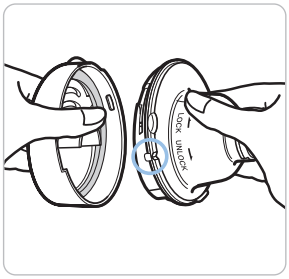
주 걱

계량컵

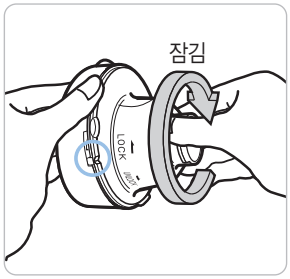
찜판

스팀캡 착탈 · 조립 방법

〈스팀캡 착탈 방법〉

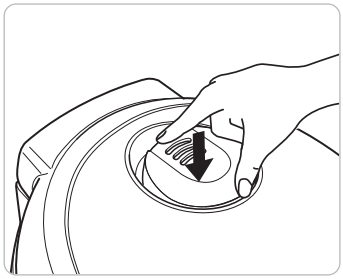


1. 스팀캡을 그림과 같이 잡습니다.



2. 체결돌기에 맞추시오. LOCK(잠김)쪽으로 돌려 체결하십시오.
※ 분리방법은 위와 역순입니다.

〈스팀캡 조립 방법〉



▶ 스팀캡을 확실히 조립한 후에 밥솥에 결합 하십시오.

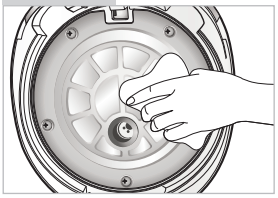
제품 손질 방법

– 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.
– 사용 중 분리형 커버, 내솥 뚜껑이나 내솥 내부에 밥물이 묻어 전분막이 생기는 수가 있으나, 위생상 아무런 영향이 없습니다.

내 솥

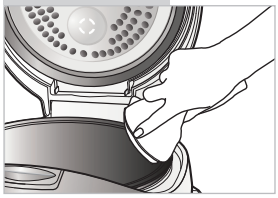
내솥의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.
거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

뚜 껑



내솥의 분리형 커버에 밥물이 묻어 있는 경우, 분리형커버를 본체에서 탈거한 후 물기를 제거한 행주로 분리형커버와 뚜껑 내부를 닦아 주십시오. 뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.(※분리형커버가 변하지 않도록 주의해 사용하시고 청소 후 반드시 장착하여 사용해 주십시오.)

본체 물고임부



취사시 발생하는 밥물은 이곳에 고일수 있도록 설계되어 있으므로 취사 완료 후 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

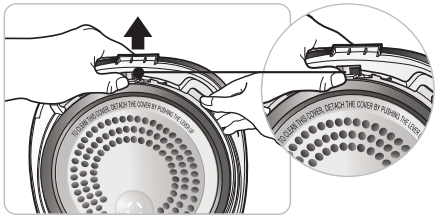
※ 내솥 세척시 유의 사항
날카로운 식기류(포크, 숟가락, 젓가락, 심플나이프 등)를 내솥에 넣은 채 세척하지 마십시오.
– 내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.

본체내부

온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우는 금속판이 손상되지 않게 제거하십시오. 열판에 이물질이나 물기를 부드러운 천으로 깨끗이 닦아 주십시오.

분리형커버 탈 · 부착방법

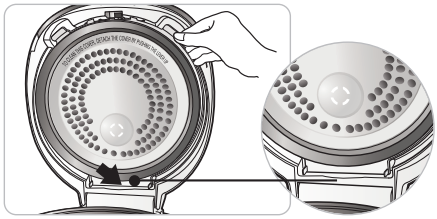
1 분리형커버 탈착 방법



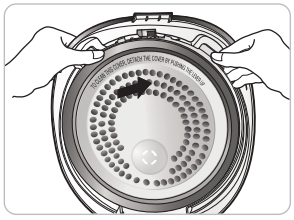
▶ 한손으로 분리형커버 손잡이를 잡습니다.
▶ 다른 한손으로 분리형커버 레버를 위로 살짝 밀어준 뒤, 가볍게 분리형커버를 당겨 주면 탈착이 됩니다.

※ 분리형커버의 패킹을 잡고 당기지 마십시오.

2 분리형커버 부착 방법



▶ 분리형커버의 아래 부분을 먼저 뚜껑의 안쪽 아래부분에 걸어줍니다.



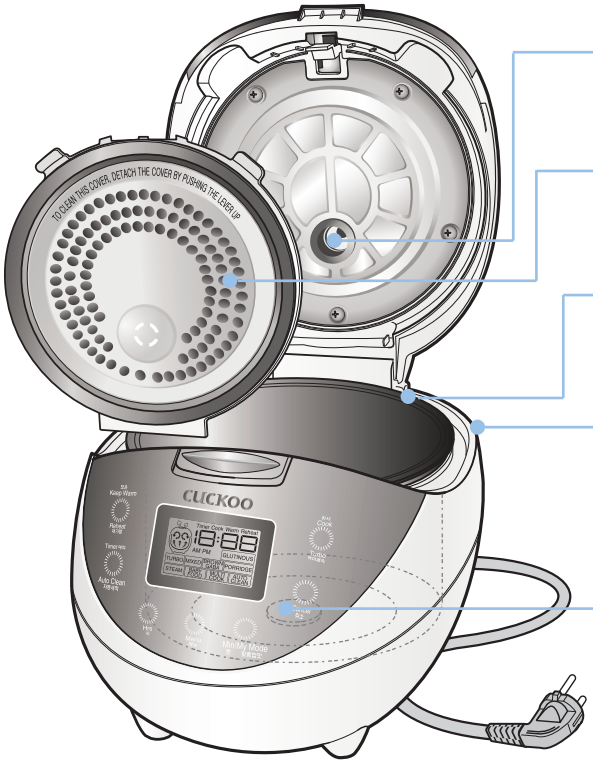
▶ 윗그림 상태에서 분리형커버 윗부분을 손으로 살짝 밀어 넣어주면 부착이 완료됩니다.

※ 제품 및 소비자의 안전을 고려하여 분리형커버를 부착하지 않았을 경우에는 뚜껑이 닫히지 않도록 만들어져 있으므로 반드시 분리형 커버를 부착하여 사용하십시오.

제품 내부 손질 방법

밥알이 달라붙는 것을 방지하기 위하여 내면에 불화탄소수지 코팅을 하였습니다.

- 반드시 부속품의 주걱을 사용해 주십시오.
- 금속성 스푼이나 식기류를 넣지 마십시오.
- 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 조미료 사용시에는 곧바로 씻어 주십시오.
- 사용 중 얼룩이 생기는 수가 있으나 이는 위생상에는 아무런 영향이 없습니다.



스팀캡을 분리 후 깨끗이 씻은 후 사용하십시오.

분리형커버를 분리 후 깨끗이 씻은 후 사용하십시오.

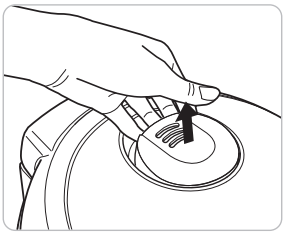
보관 및 취사 또는 보온시 내솥 바깥 면의 물기를 완전히 제거 하십시오. 바깥면 코팅 변색의 원인이 됩니다.

취사완료 후 밥물이 고여 있으면 냄새의 원인이 됨으로 항상 깨끗이 닦아 주십시오.

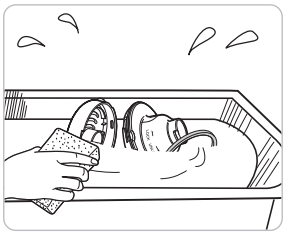
온도감지기 및 손질방법

밥알이 눌어 붙어 있을 경우에는 온도 감지기나 열판이 손상되지 않게 제거하십시오.

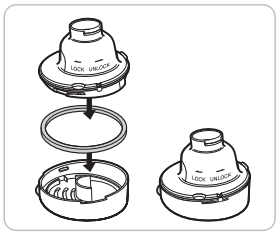
스팀캡 분리 · 결합 및 청소법



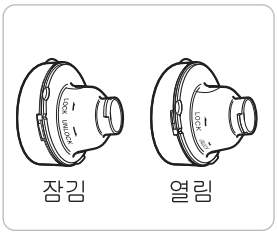
1. 매번 사용 후에는 스팀캡을 뚜껑으로 부터 분리 시키십시오.



2. 스팀캡을 그림과 같이 분리하신 후 미지근한 물에 담구어 부드러운 행주나 스폰지로 씻은 후, 물기를 제거해 주십시오.



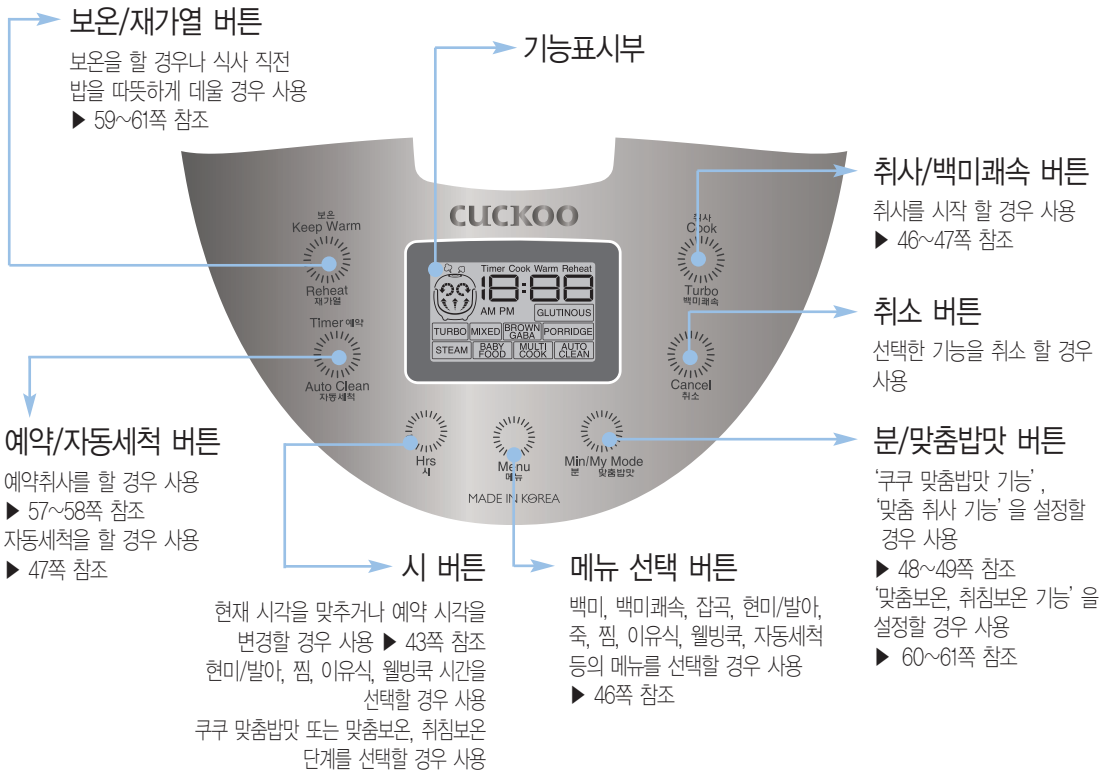
3. '딱' 소리가 나도록 2개를 조립하십시오.



4. 스팀캡을 뚜껑에 꽉 맞도록 붙여 돌려 주십시오.

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능조작부의 이름과 역할



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

〈대기 상태 화면〉

기능 표시부의 이상점검 기능

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

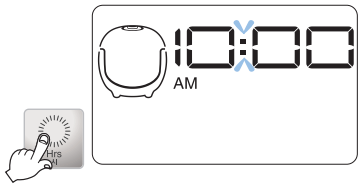
LJ	내솥이 없을 때 나타납니다.
E__	온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("-:-" 표시가 깜박거립니다.) → 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.
E03	제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타납니다. 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오. ▶63쪽 참조
13Ho	예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. ▶58쪽 참조
EuF	마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

현재시각을 맞추려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오. 예) 현재 시각이 오전 8시 25분일 경우

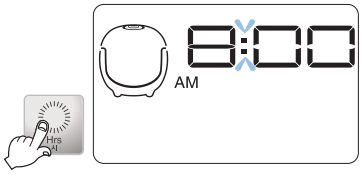
1 전원플러그를 꽂은 후 시 버튼을 1초이상 누릅니다.

▶ 1초 주기로 표시부의 콜론(:)이 깜박거립니다



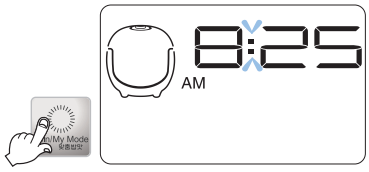
2 시 버튼을 눌러 시를 "8" 에 맞춥니다.

▶ 누를 때 마다 1시간 단위로 변합니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
▶ 오전, 오후가 뒤바뀌지 않도록 주의하여 맞춥니다.
▶ 낮 12:00의 경우는 오후 12:00로 표시됩니다.



3 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 분을 "25" 에 맞춥니다.

▶ 누를 때마다 1분 단위로 변합니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.



4 7초 후 변경된 시각으로 자동 입력됩니다.

▶ 시각설정이 완료되면 표시부의 콜론(:)이 깜박이지 않고 정지되며 변경된 현재 시각이 표시됩니다. (부저음 1회 발생)
▶ 시, 분/맞춤밥맛 버튼 및 취소 버튼을 제외한 다른 버튼을 눌러도 설정된 시각이 입력됩니다.

■ 보온 중 일 때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

1. 보온 중 일 때 현재시각을 변경할 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 시 버튼으로 현재시각을 설정합니다.
2. 현재시각 설정이 끝나면 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온합니다.
   이때 표시부에는 "OK" 가 표시됩니다.

■ 리튬 밧데리에 대하여

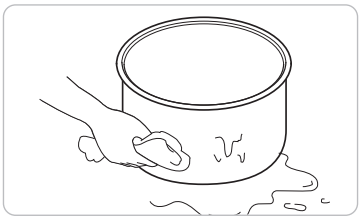
- 본 제품에는 정전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리튬 밧데리가 내장되어 있으며 밧데리의 수명은 약 3년 정도이나 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 꽂지 않았을 때 표시부에 현재시각이 나타나지 않으면 밧데리가 완전 소모된 경우이므로 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 밧데리를 교환한 후 사용하십시오.

■ 정전 보상기능이란?

- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사 중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.

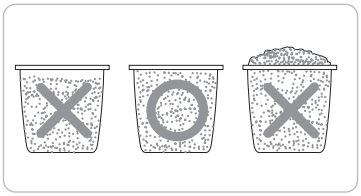
취사 전 준비사항

1 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.



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

2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.



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

3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

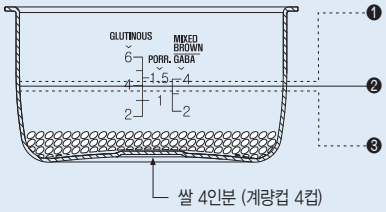
4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
(물의 양이 많은 경우 취사도중 증기배출구로 밥물이 넘치거나, 거품 오름이 발생할 수 있습니다.)
▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
▶ 물 높이 조절에 대하여

- 백미/백미쾌속 : 'GLUTINOUS' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  백미는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
  백미쾌속은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 잡곡, 현미/발아 : 'MIXED/BROWN GABA' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  잡곡, 현미/발아는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
- 죽 : 'PORRIDGE (PORR)' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
  죽은 최대 1.5인분까지 취사 가능합니다.

● 6인분 (1.08L) 제품



❶ 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 :
물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.

❷ 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4컵) 내솥의
'GLUTINOUS' 눈금 4에 물을 맞춥니다.

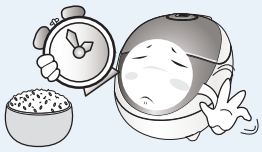
❸ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 :
물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

6 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

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

밥솥으로 맛있는 밥 짓기

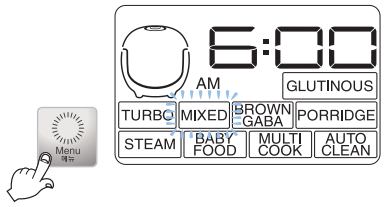
맛있는 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

쌀은 계량컵으로! 물은 내솥눈금으로 정확히!	• 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) 높이에 맞춥니다.	쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될수가 있습니다.
쌀은 보관 방법이 중요!	• 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀이 개봉한지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다.	쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.
예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!	• 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다.	10시간 이상 예약취사하거나 말라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 층밥이 될 수도 있습니다.
보온시간은 짧을수록 좋습니다!	• 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	장시간 보온을 하게되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.
제품은 깨끗하게!	• 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아주십시오.	청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.

취사는 이렇게 하십시오

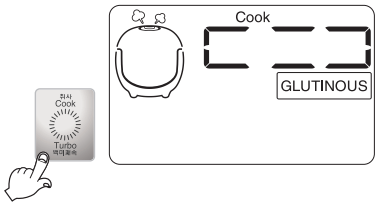
1 메뉴버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

- 메뉴 버튼을 누를 때마다 백미→백미쾌속→잡곡→현미/발아→죽→찜→이유식→웰빙쿡→자동세척 순으로 반복 선택됩니다.
- 백미, 잡곡, 현미/발아는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.



예) 잡곡을 선택 할 경우

2 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.



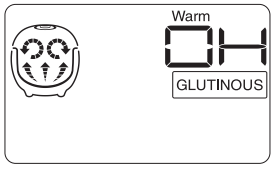
예) 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예 : 백미)

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

4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완료음이 울리면 보온 기능을 시작합니다.
- 취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

구분 \ 메뉴	백 미	백미쾌속	잡곡	현미/발아	죽	찜	이유식	웰빙쿡	자동세척
취사량	2인분~6인분	2인분~4인분	2인분~4인분	2인분~4인분	1인분~1.5인분	53쪽을 참조하여 주십시오.	54쪽을 참조하여 주십시오.	55~56쪽을 참조하여 주십시오.	백미 물눈금 2까지
취사시간	약 35분~약 53분	약 32분~약 44분	약 55분~약 68분	약 83분~약 91분	약 90분				약 25분

▶ 찜, 이유식, 웰빙쿡 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
(40쪽을 참조하여 분리형 커버 및 뚜껑부위를 깨끗하게 닦아낸 후 사용하여 주십시오.)
▶ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수도 있습니다.

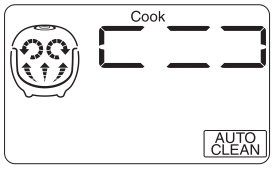
취사메뉴 사용법

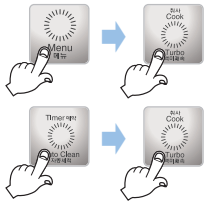
백미	백미를 취사할 때 사용합니다	잡 곡	백미에 현미를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	죽	된죽을 끓이는 기능입니다.
찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	이유식	여러가지 이유식 요리가 가능합니다.
웰빙쿡	저온 조리기능으로 죽이나 스프, 건강차 등의 요리가 가능합니다.	자동세척	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.
백미 쾌속	· "백미" 메뉴를 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르거나 백미쾌속 메뉴를 선택하면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약31~33분 정도 걸림) · 취사 전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. · 백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다.		

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

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

자동세척은 이렇게 하십시오.





내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 주십시오.

방법1. 메뉴 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

방법2. 대기상태에서 예약/자동세척 버튼을 2회 눌러 자동세척을 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.

쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤밥맛이란

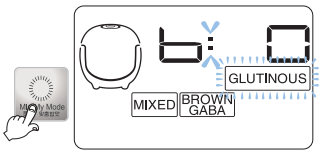
세계 최초로 쿠쿠만의 가변밥맛 기술을 개발하여 밥의 "부드러운 정도" 와 "차지고 구수한 정도" 를 자신의 기호에 맞게 선택하여 취사하는 기능으로 소비자가 원하는 밥맛으로 취사할 수 있는 쿠쿠만의 특허 기술입니다.

쿠쿠 맞춤밥맛기능

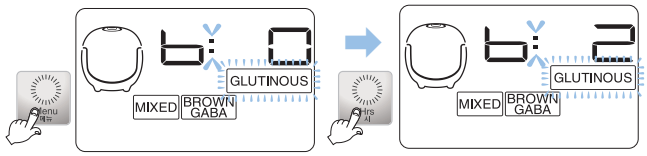
"불림시간" 을 길게 선택하면 : 밥맛이 부드러워집니다. (불림시간 4단계 선택 가능)
"가열유지시간" 을 길게 선택하면 : 밥맛이 더 구수해집니다. 멜라노이징이 발생 할 수 있습니다. (가열유지시간 4단계 선택 가능)
※ 기호에 따라 불림시간, 가열유지시간을 각각 선택하셔도 되고 두 기능을 동시에 선택하셔도 됩니다.

쿠쿠 맞춤밥맛 사용방법

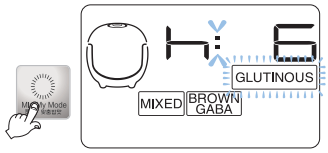
❶ 메뉴 설정 화면
▶ 대기상태에서 "분/맞춤밥맛" 버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 "b: 0" (불림시간 조정모드)과 나타납니다.
※ 그림은 백미 메뉴 기준입니다.



❷ 맞춤밥맛 모드 설정 및 불림 연장 구간 설정
▶ 메뉴 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하시면 표시부에 선택된 메뉴가 깜빡입니다.
(백미 → 잡곡 → 현미/발아 순으로 반복)
▶ "시" 버튼을 눌러 불림시간을 설정합니다.



❸ 가열유지 구간 설정 및 완료
▶ "분/맞춤밥맛" 버튼을 눌러 가열유지구간을 설정합니다.
▶ "취사/백미쾌속" 버튼을 눌러 설정을 저장합니다.



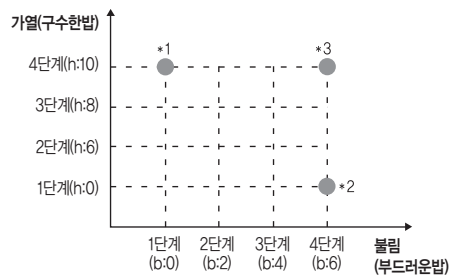
취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.

▶ '쿠쿠맞춤밥맛' 기능은 백미, 잡곡, 현미/발아 메뉴에 개별 적용됩니다.
※ 한번 설정된 선택시간은 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로 매번 취사시마다 시간을 맞출 필요가 없습니다. 취사 및 보온, 예약취사가 진행중일때는 불림시간, 가열유지시간을 조정할 수 없습니다.

주의사항

1. '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능을 사용시 눌음현상 발생과 취반상태 등에 영향을 줄 수 있습니다.
   어린이의 조작 등으로 인해 시간이 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오.
   ※ 초기 설정치는 불림시간 0분("b: 0"), 가열유지시간 0분("h: 0")으로 설정되어 있습니다.
2. '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능을 사용하게 되면 설정된 시간만큼 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.
3. 가열유지시간을 길게 설정하면, 눌음현상이 나타날 수 있습니다.

쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



*1. 쌀이 단단하고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.
*2. 쌀이 부드럽고 잘 부풀어 오른 밥맛이 됩니다.
*3. 쌀이 부드럽고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.

쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

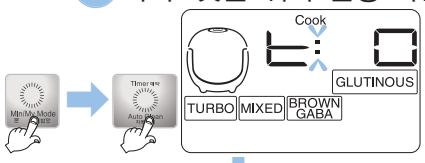
취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 0 단계로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.
- 높은단계 : 잡곡류 및 묵은쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

쿠쿠 맞춤취사 사용방법

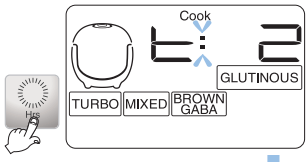
맞춤밥맛 설정모드에서 예약/자동세척 버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 맞춤취사 설정모드가 나타납니다.
이때, 쿠쿠 맞춤취사가 지원되는 전 메뉴가 표시부에 나타납니다.

1 쿠쿠 맞춤 취사 설정 화면



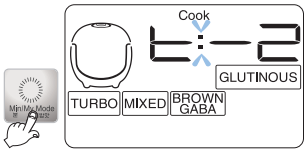
맞춤밥맛 설정모드에서 예약/자동세척 버튼을 누르면 맞춤취사 설정모드로 진입합니다.

2-1 단계 조정 모드



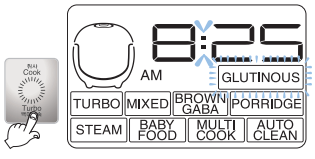
시 버튼을 눌러 표시부가 0 → 1 → 2 → −2 → −1 → 0과 같이 변하도록 합니다.

2-2 단계 조정 모드



분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 표시부가 0 → −1 → −2 → 2 → 1 → 0과 같이 변하도록 합니다.

3 쿠쿠 맞춤 취사 설정 화면



취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 값이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다.
(취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

1. **'쿠쿠 맞춤취사' 기능은 백미, 백미쾌속, 잡곡, 현미/발아 메뉴에 일괄 적용됩니다.**
2. '0' 일때를 기준으로 하여 기호에 따라 취사온도 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 눌음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정 후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

(맞춤/기능) 설정값 초기화 기능

1. 맞춤밥맛, 맞춤취사, 맞춤보온, 취침보온 등 사용자가 변경한 모든 설정값들을 초기상태로 되돌릴 경우 사용합니다.
2. 대기 상태에서 [메뉴] 버튼을 누른 후 [취소] 버튼을 10초간 누르고 있으면 됩니다.
3. 이 때, 현재 시각은 12:00으로 초기화됩니다. 현재 시각 설정은 43쪽을 참고하시길 바랍니다.

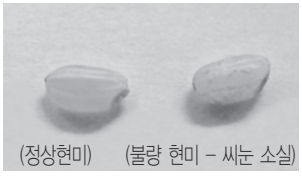
현미/발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

현미구입방법

원산지 : 경기 용인
품 목 : 추청
단 위 : 1.5kg
생산년도 : XXXX년산
도정일자 : XXXX년 XX월 XX일



(정상현미) (불량 현미 – 씨눈 소실)

(불량 현미 – 쭉정이와 덜 여문 현미)

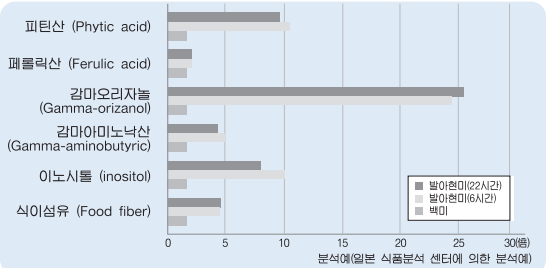
❶ 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)

❷ 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
- 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
- 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띄면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
- 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쭉정이가 없는 현미를 고르세요.
쭉정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띄는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

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

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



분석예(일본 식품분석 센터에 의한 분석예)

발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

피틴산 10.3배	감마아미노낙산 5배
페롤릭산 1.4배	이노시톨 10배
감마오리자놀 23.9배	식이섬유 4.3배

현미/발아 메뉴의 조작방법

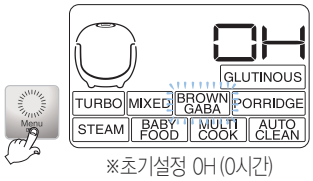
1 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해주십시오.

예비발아방법

▶일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣은 뒤, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
▶예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미/발아 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 내솥에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 현미/발아 메뉴를 사용하여 주십시오.
▶기온이 높은 여름이나 보관온도 등에 따라 예비발아시에는 냄새가 날 수 있으니 가급적 예비발아시간을 줄여 주시고 더 주의해서 깨끗이 잘 씻어 주십시오.

2 메뉴 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

▶ 현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 0H 표시됩니다.



※초기설정 0H (0시간)

3 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1.

버튼을 누르면 현미/발아 시간이 2시간씩 증가 합니다.

2.

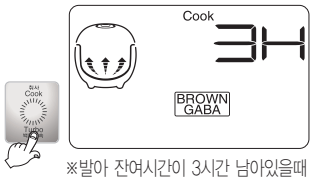
버튼을 누르면 현미/발아 시간이 2시간씩 감소 합니다.

3. 현미/발아 시간은 0, 2, 4, 6시간까지 설정 가능합니다.

☞ 현미/발아 '0' 시간으로 설정 후 취사/백미쾌속 버튼 입력시 즉시 취사가 진행됩니다. 현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 '0' 시간으로 설정하십시오.

4 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

▶ 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미/발아를 시작하고, 발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
▶ 현미/발아 중에는 '취사' 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



※발아 잔여시간이 3시간 남아있을때

현미/발아는 이렇게 하십시오

현미/발아 예약은 이렇게 하십시오

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

3. 버튼을 눌러 현미/발아 시간을 " 0H " 로 설정합니다.

4. 버튼을 눌러 취사완료 시간을 설정합니다. 현미/발아 메뉴의 경우 2H, 4H, 6H 설정시 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 " 0H " 로 설정하신 후 예약해주십시오.

5. 버튼을 눌러 취사완료 시간을 설정합니다.

6. 또는 버튼을 누릅니다.

현미/발아 취사시 유의사항

❶ 발아된 싹의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지 않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오. (싹의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)

❷ 기온이 높을 때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.

❸ 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.

❹ 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주십시오.

❺ 현미의 발아율이나 싹의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
- 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 싹의 길이에 차이가 있을 수 있습니다. 발아시킬 현미는 반드시 수확 후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.

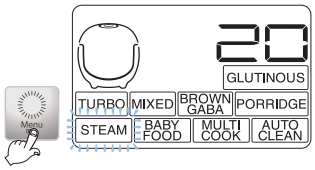
❻ 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오. (48~49쪽 참조)

❼ 현미 발아 메뉴의 경우 2H, 4H 6H설정시에는 예약이 되지 않습니다.
예약을 원하실 경우에는 "현미" 메뉴로 설정하신 후, 예약해 주십시오.

찜 사용 및 예약방법

1 메뉴 버튼을 눌러 찜을 선택합니다.

▶ 찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 20분이 표시됩니다.

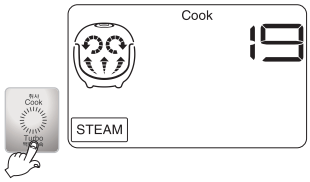


2 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. 버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 증가합니다.
2. 버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 감소합니다.
3. 찜 시간은 10분 ~ 60분까지 설정 가능합니다.

3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 찜 메뉴가 시작됩니다.

▶ 찜 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



4 찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.
2. 버튼을 누릅니다.
3. 버튼을 눌러 예약 시간을 설정 합니다.
4. 버튼을 눌러 찜을 선택 합니다.
5. 버튼을 눌러 찜 요리시간을 설정 합니다.
6. 또는 버튼을 누릅니다.

찜 요리방법

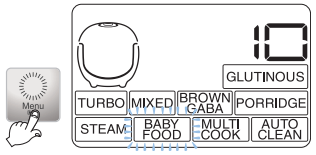
요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
만 두 찜	찜	만두 : 15개 물 : ¾컵	1. 재료를 준비해 주십시오. 2. 내솥에 물 ¾~1½컵을 넣고 찜판을 올려 놓아주십시오. 3. 그 위에 준비한 재료를 올려 놓아 주십시오. 4. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 찜을 선택한 후 찜시간을 만두찜은 30분, 고구마찜, 감자찜은 50분을 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.
고구마찜		고구마 : 3개 (150g이하) 물 : 1½컵	
감 자 찜		감자 : 3개 (200g이하) 물 : 1½컵	

이유식은 이렇게 하십시오

이유식 사용 및 예약방법

1 메뉴 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.

▶ 이유식 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 10분이 표시됩니다.

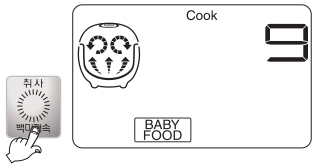


2 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 증가 합니다.
2. 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 감소 합니다.
3. 이유식 시간은 10분 ~ 50분까지 설정 가능합니다.

3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 이유식 메뉴가 시작됩니다.

▶ 이유식 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



4 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.
2. 버튼을 누릅니다.
3. 버튼을 눌러 예약 시간을 설정 합니다.
4. 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.
5. 버튼을 눌러 이유식 요리시간을 설정 합니다.
6. 또는 버튼을 누릅니다.

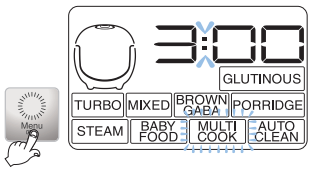
이유식 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
고 구 마 사 과 죽	이유식	고구마 : 70g 사과 : 70g 물 : 1컵 꿀 : 약간	1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오. 2. 내솥에 1.과 물을 넣어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 45분으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.
참 치 야 채 무 른 밥		밥 : 50g 참치살(캔) : 30g 피망 : 10g 당근 : 10g 물 : 1/2컵 버터, 김가루 : 약간씩	1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오. 2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오. 3. 그릇에 밥과 참치살, 피망과 당근을 섞어서 준비해 주십시오. 4. 내솥 바닥에 버터를 바른 후 3.의 재료를 넣고 물을 부어 주십시오. 5. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 15분으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.

웰빙쿡 사용 및 예약방법

1 메뉴 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택합니다.

▶ 웰빙쿡 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 3시간이 표시됩니다.



2 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

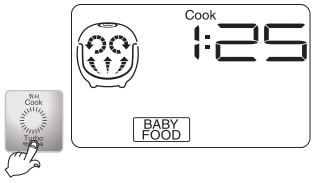
1. 버튼을 누르면 웰빙쿡 시간이 1시간씩 증가 합니다.

2. 버튼을 누르면 웰빙쿡 시간이 10분씩 증가 합니다.

3. 웰빙쿡 시간은 1시간 ~ 10시간 까지 설정 가능합니다.

3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 웰빙쿡 메뉴가 시작됩니다.

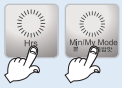
▶ 웰빙쿡 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



4 웰빙쿡 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. 버튼을 누릅니다.

3.  버튼을 눌러 예약 시간을 설정 합니다.

4. 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택합니다.

5. 버튼을 눌러 웰빙쿡 요리시간을 설정 합니다.

6. 또는 버튼을 누릅니다.

웰빙쿡은 이렇게 하십시오.

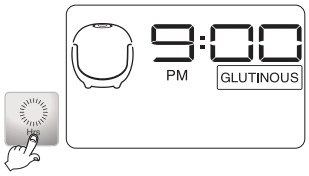
웰빙쿡 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
호 박 죽	웰빙쿡	껍질 제거한 호박 : 500g 찹쌀가루 : 100g 설탕, 소금 : 약간씩 물 : 3컵(계량컵 기준)	1. 호박은 껍질을 제거하고, 얇게 썰어 두십시오. 2. 내솥에 썰어둔 호박과 찹쌀가루, 물을 넣어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택한 후 웰빙쿡 시간을 3시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 4. 요리가 완료되면 체에 내려 으깨어 주거나, 믹서기로 갈아준 뒤 설탕과 소금으로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.
야 채 죽		남은밥 : 1인분 당근 : 50g 양파 : 50g 쪽파 : 30g 소금, 추후 : 약간씩 물 : 2½컵 (계량컵기준)	1. 당근, 양파, 쪽파는 깨끗이 씻어 잘게 다져 준비해 두십시오. 2. 내솥에 준비해둔 밥 1인분과 다져둔 재료, 물을 넣어 섞어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택한 후 웰빙쿡 시간을 5시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 4. 요리가 완료되면 소금과 후추로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.
야채스프		양파 : 30g 감자 : 30g 당근 : 30g 양송이 : 30g 쇠고기등심 : 50g 크림스프가루 : 100g 올리브오일 : 약간 물 : 3컵(계량컵 기준)	1. 양파, 간장, 당근을 얇게 썰어 2cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어두고 쇠고기 등심도 얇게 저며 2.5cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어두고 양송이는 모양대로 편을 내어 썰어 주십시오. 2. 썰어둔 재료를 올리브오일 약간에 1/2큰술의 소금을 넣고 볶아서 준비하십시오. (재료를 볶지 않고 그냥 사용하여도 됩니다.) 3. 내솥에 크림스프가루와 물을 넣고 잘 풀어준 뒤 재료를 넣고 한번더 저어 준다. 4. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택한 후 웰빙쿡 시간을 5시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.
대 추 차		대추 : 180g 생강 : ½톨 꿀 : 약간 물 : 백미 물눈금 4까지	1. 대추는 깨끗이 씻어두고 생강은 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고, 얇게 썰어 준비해 주십시오. 2. 내솥에 준비해둔 대추와 썰어둔 생강을 넣고, 물을 백미 물눈금 4까지 부어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택한 후 웰빙쿡 시간을 8시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오. 4. 요리가 완료되면 꿀을 기호에 맞도록 넣어 주십시오.

예약 취사하는 방법

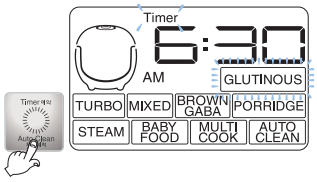
현재 시각이 오후 9시이고 다음날 오전 7시 40분에 식사를 하고 싶을 경우

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다



- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 43쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.

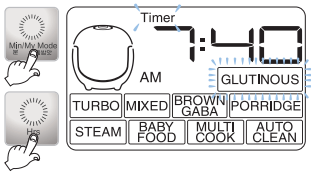
2 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.



- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 '오전 6:30' 에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시각 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약시각 표시가 나타나고, 시, 분/맞춤밥맛 버튼으로 취사완료 시각을 설정 합니다.
- ▶ 현미/발아 메뉴일 경우 " 0H " 설정시에만 예약이 가능합니다.

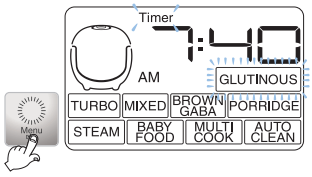
※ 보온 중일때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시각을 설정해 주십시오.

3 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

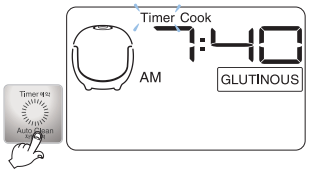


- ▶ 시 버튼을 눌러 '오전 7시' 에 맞춥니다.
  누를 때마다 1시간 단위로 변합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
  ※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 분을 '40' 에 맞춥니다.
  누를 때마다 1분 단위로 변합니다. 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.

4 메뉴 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



5 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.



- ▶ 예약 취사 설정이 완료되면, "예약취사" 글자가 3회 깜박인 후 점등됩니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다.
  (취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약/자동세척 버튼만 누르면 됩니다.

※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시각보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.

예약취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 층밥이 되는 수도 있습니다.
▶ 예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)높이 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
▶ 예약설정시간에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수 있습니다.

2 예약 시각 변경

▶ 예약시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

▶ 설정 시간이 예약 설정 가능 시간보다 짧았을 경우 즉시 취사를 시작합니다.

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

▶ "13Ho" 가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 완료를 예약하면(설정시간 14시간이 됨) "13Ho" 가 표시되고 예약 시각이 오전 6시로 자동 변경됩니다. (설정시간 13시간)

※ 예약시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정하였습니다.
※ 낮 12시에 예약취사 완료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
※ 예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사완료를 원하실때 사용해 주십시오.
※ 예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 시 또는 분/맞춤밥맛 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.

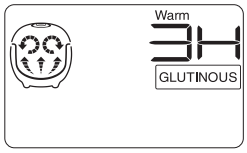
메뉴별 예약 설정 가능시간

구분 \ 메뉴	백미	잡곡	현미/발아	죽	찜	이유식	웰빙쿡	자동세척
예약설정 가능시간	53분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	68분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	91분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	90분~ 13시간	(찜 설정시간 +1분) ~13시간	(이유식 설정시간+1분) ~13시간	(웰빙쿡 설정시간+1분) ~13시간	25분~ 13시간

식사하실 때

▶ 보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.

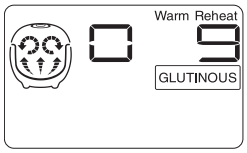
1 보온 중



표시부의 "3H" 는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.
보온 중 시 버튼을 누르면 보온 경과 시간이 표시되고,
분/맞춤밥맛 버튼을 누르면 현재 시간이 표시됩니다

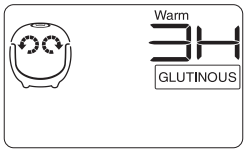
※ 설정된 표시상태는 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로 매번 보온 시마다 맞출 필요가 없습니다.

2 재가열 중



표시부의 "0" 표시가 빙글빙글 돌아가며
재가열을 합니다.

3 재가열 완료



재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과
시간이 표시됩니다.

※ 보온 중 일 때 현재시각을 변경할 경우에는 43쪽을 참조하여 주십시오.

▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.

▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 "0H" 가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)

▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.

보온할 때 주의사항

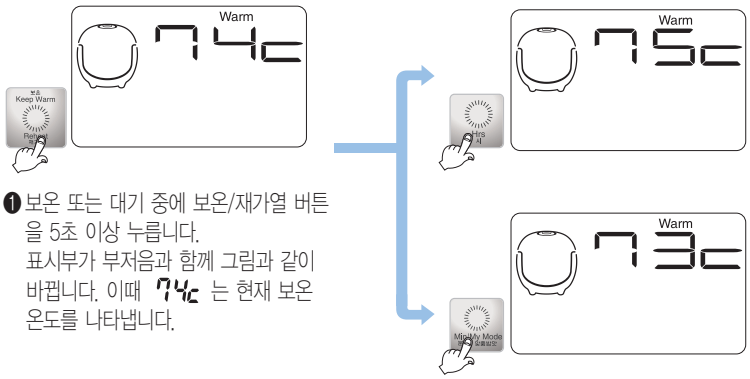
취사 완료 후 밥을 밑면까지 골고루 섞어 보온하면 밥상태가 좋습니다. (적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서 보온하십시오.)	장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수 있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 보온 24시간 경과 이후 부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.
주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.	잡곡은 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오. 보온 중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.
너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지를 이용하십시오.)	

밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

청소를 자주하고 물을 끓여 소독을 하였는데도 냄새가 나고 물이 맺히거나 색깔이 변하는 경우는 보온 온도가 맞지 않은 경우이므로 보온 온도를 조정합니다.

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



❶ 보온 또는 대기 중에 보온/재가열 버튼을 5초 이상 누릅니다.
표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. 이때 '74c' 는 현재 보온 온도를 나타냅니다.

❷-❶ 시 버튼을 눌러 표시부가
74c ➡ 75c ➡ 76c ➡ 77c ➡ 78c ➡ 79c ➡ 80c 와 같이 변하도록 합니다.

❸ 원하는 온도를 설정한 후 취사/백미쾌속, 보온/재가열, 예약/자동세척 버튼을 누르면 설정된 온도가 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

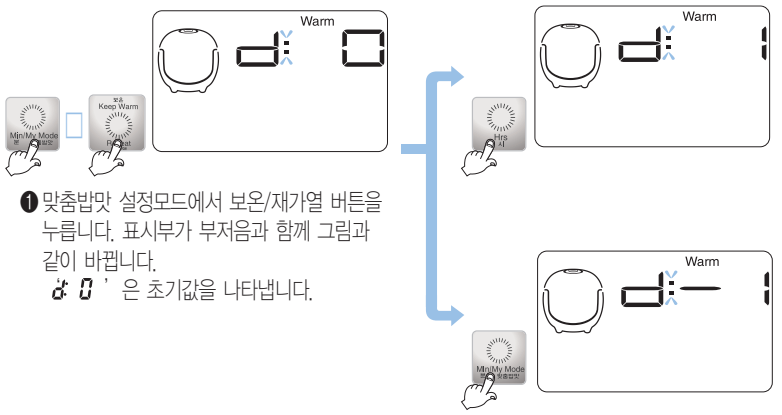
❷-❷ 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 표시부가
74c ➡ 73c ➡ 72c ➡ 71c ➡ 70c ➡ 69c 와 같이 변하도록 합니다.

※제품 출고시 설정된 기준 온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

보온 중 보온온도를 조정하실 때에는 보온 버튼을 5초 이상 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.
1. 쉰 냄새가 많이 나고 물이 많이 맺히는(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.



❶ 맞춤밥맛 설정모드에서 보온/재가열 버튼을 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다.
'd 0' 은 초기값을 나타냅니다.

❷-❶ 시 버튼을 눌러 표시부가
0 ➡ 1 ➡ 2 ➡ -2 ➡ -1 ➡ 0 과 같이 변하도록 합니다.

❸ 원하는 값을 설정한 후 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정된 값이 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다.
(취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.)

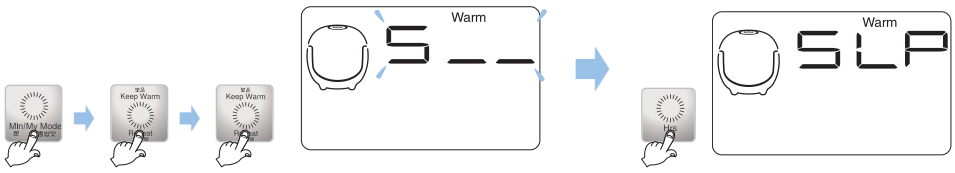
❷-❷ 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 표시부가
0 ➡ -1 ➡ -2 ➡ 2 ➡ 1 ➡ 0 과 같이 변하도록 합니다.

1. 뚜껑이 열때 물이 많이 흐를 경우 : 시 버튼을 눌러 설정모드를 1, 2단계 정도 높여 줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 설정모드를 -1, -2단계 정도 낮춰 줍니다.

취침보온 모드 설정방법

▶ 장시간 보온을 유지할 시 밥품질(변색, 마름, 냄새등)의 저하예방을 위해 취침시간(PM 10 : 00 ~ AM 04 : 00) 동안 보온모드를 저온상태로 유지하는 기능으로 필요에 따라 설정해 주십시오.

▶ 설정방법



1. 맞춤밥맛 설정모드에서 보온/재가열 버튼을 2회 입력시 " 취침보온" 모드로 진입합니다.
   표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. " 취침보온 " 설정모드로 들어왔을 때 시 버튼을 누르면 표시부와 같이 " SLP " 문자가 고정되며 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 설정합니다.
3. " 취침보온 " 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기 상태로 돌아갑니다.

▶ 해제방법

1. 맞춤밥맛 설정모드에서 보온/재가열 버튼을 2회 입력시 " 취침보온" 모드로 진입합니다.
   표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. " 취침보온 " 설정모드로 들어왔을 때 분/맞춤밥맛 버튼을 누르면 표시부와 같이 " S_ _ " 문자가 깜박이며 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 설정이 해제됩니다.
3. " 취침보온 " 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기 상태로 돌아갑니다.
4. 본 기능은 제품 출하시 해제상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해주십시오.

▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간 동안 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오.
기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 "취침보온" 모드 설정을 가급적 하지 마십시오.
▶ 본 기능은 제품출하시 해제 상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해 주십시오.

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 물을 내솥의 백미 물눈금 2인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 예약/자동세척을 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 완료 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
▶ 찜, 이유식, 웰빙쿡 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	• 취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까? • 취사 중 정전이 되지 않았습니까?	• 원하는 메뉴선택 후 반드시 취사/백미쾌속 버튼을 1회 눌러 표시부에 "[ ]" 표시가 나타나는지 확인하십시오. • 정전보상 기능에 대해서는 43쪽을 참조하십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까?	• 44~45쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡)이 설익을 때	• 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?	• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오.(44~45쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?	• 44~45쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	• 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온 중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?	• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
"E__" 표시가 나타날때	• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일때	• 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까?	• 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.
보온 중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	• 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까?	• 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.
현미가 제대로 발아되지 않을 때	• 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까? • 묵은 현미를 사용하지 않았습니까?	• 정격용량의 현미를 넣어주십시오. • 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다. (50쪽 현미 구입방법 참조)

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

증 상	확인사항	조치사항
"LJ" 표시가 나타날 때	• 내솥이 제품에 들어 있습니까? • 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	• 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오. • 본 제품은 220V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
밥이 심하게 눌을 때	• 온도감지기, 열판, 내솥외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? • "쿠쿠 맞춤밥맛", "쿠쿠 맞춤취사" 기능을 설정하지 않으셨습니까?	• 온도감지기, 열판, 내솥외면의 이물질을 제거해 주십시오. (41쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	• 현재 시각이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?	• 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (43쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간입니다. (57~58쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	• 찜, 이유식, 웰빙쿡 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	• 40~41쪽을 참조하여 뚜껑부 및 스팀캡을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
취사, 보온 또는 보온 재가열 중 "딱딱" 소리가 날 때	• 취사 릴레이 소리가 아닙니까? • 내솥 밑면의 물기는 닦았습니까?	• 릴레이의 "딱딱" 소리는 켜짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다. • 내솥 밑면에 물기가 있으면 "딱딱" 소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솥을 넣어 주십시오.
장시간 동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때	• 110V용(전원)에 사용하지 않았습니까?	• 제품에 이상이 생겨(히터 단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열한 경우에 "E03" 표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 220V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
뚜껑이 닫히지 않을 때	• 내뚜껑은 부착 하였습니까?	• 내뚜껑을 부착해 주십시오. (40쪽 분리형 커버를 탈 · 부착 방법 참조)
뚜껑 사이로 증기가 누설될 때	• 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 않습니까?	• 패킹을 행주나 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. • 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오.

PERINGATAN UNTUK KESELAMATAN

- Hal-hal berikut ini harus diperhatikan untuk penggunaan produk secara aman dan mencegah terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan.
- "Waspada" dan "hati-hati" perbedaannya adalah sebagai berikut.

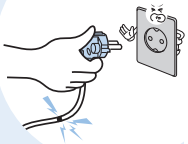
Waspada
kegiatan yang bisa menyebabkan luka parah bahkan sampai kematian.

Hati-hati
kegiatan yang bisa menyebabkan luka atau rusaknya properti.

- Tanda ini ditunjukkan untuk mengingatkan ada sesuatu yang mungkin menyebabkan masalah dalam situasi tertentu.
- Silakan baca dan ikuti instruksi yang ada untuk menghindari situasi yang tidak diinginkan.
- Mengindikasikan larangan
- Mengindikasikan instruksi

WASPADA JANGAN LAKUKAN

Jangan menggunakan kabel yang sudah rusak dan steker yang sudah kendur.



- Apabila lapisan pembungkus kabel sudah terkelupas atau kesalahan dalam penggunaan produk, dapat mengakibatkan percikan api atau sengatan listrik. Untuk itu, periksa kembali kondisi dari kabel, stopkontak dan steker dengan benar.
- Apabila kabel atau steker rusak, pastikan teknisi yang berkualitas yang membenarkannya.
- Hubungi Service Center resmi untuk memperbaiki produk.

Berhati-hatilah dengan air dan cairan kimia.

- Dapat menimbulkan sengatan listrik, percikan api, perubahan bentuk, kerusakan ataupun perubahan warna.
- Apabila air masuk ke dalam produk, hubungi Service Center.

Jangan menutupi saluran pengeluaran uap dengan tangan atau wajah.

- Dapat menyebabkan luka bakar.
- Terutama jauhkan dari jangkauan anak-anak.

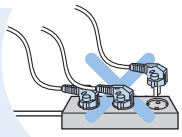
Jangan membuka tutup saat proses memasak.

- Apabila membuka tutup saat proses memasak, bisa menyebabkan luka bakar.
- Berhati-hatilah saat membuka tutup setelah memasak. Dapat menyebabkan luka bakar yang disebabkan uap panas.

Jangan menggunakan rice cooker didekat benda panas seperti kompor, kompor gas atau sorotan langsung dari lampu/cahaya.

- Bisa menyebabkan sengatan listrik, percikan api, produk berubah bentuk dan warna, kerusakan perangkat.
- Jangan meletakkan kabel dekat dengan perangkat pemanas listrik. Lapisan kabel bisa meleleh dan menyebabkan percikan api ataupun sengatan listrik. Pastikan selalu mengecek kabel dan steker.

Gunakan stopkontak tunggal 15A.



- Menggunakan beberapa cabang dalam 1 stopkontak bisa menyebabkan panas yang bisa mengakibatkan timbulnya percikan api. Pastikan untuk sering mengecek kabel dan steker .
- Gunakan sambungan kabel jenis 15A.

Jangan menyemprotkan obat pembasmi serangga atau bahan kimia lainnya ke dalam rice cooker.

- Dapat menyebabkan percikan api.
- Apabila ada kecoa atau serangga terjebak di dalam rice cooker, hubungi Dealer atau Service center.

Jangan letakkan rice cooker di tempat yang penuh debu atau dekat cairan kimia.

- Jangan letakkan gas yang mudah terbakar atau bahan yang mudah terbakar lainnya didekat produk.
- Bisa menyebabkan ledakan atau percikan api.

PERINGATAN UNTUK KESELAMATAN

WASPADA

Jangan menggunakan panci yang tidak dibuat untuk rice cooker ini.

<Inner pot>

- Panci akan dipanaskan sehingga bisa menyebabkan kerusakan atau percikan api.
- Apabila panci jatuh atau berubah bentuk, hubungi Service Center.

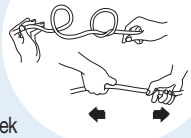
Jangan menggunakan rice cooker tanpa panci untuk rice cooker ini didalamnya.

- Dapat menyebabkan sengatan listrik atau percikan api.
- Jangan menuangkan beras atau air langsung ke dalam rice cooker tanpa panci.
- Apabila beras atau air masuk ke dalam, jangan balikkan rice cooker atau mengguncangnya, hubungi Dealer atau service center.

Jangan menutup saluran keluarnya uap dengan kain lap, handuk ataupun apron, dll.

- Dapat menyebabkan kerusakan.
- Dapat menyebabkan ledakan karena adanya tekanan dari dalam.

Jangan melipat, mengikat, atau menarik kabel secara paksa.



- Bisa menyebabkan sengatan listrik atau percikan api. Pastikan anda selalu mengecek kabel dan steker.

Bersihkan kabel dan steker dengan kain bersih.

- Dapat menyebabkan percikan api. Pastikan sering mengecek kabel dan steker.

Jangan mengganti, menambahkan atau menyambung kabel tanpa bantuan dari teknisi yang handal.

- Bisa menyebabkan tersengat listrik atau terbakar.

Jangan memindahkan produk dengan menarik kabel nya.

- Sengatan listrik bisa menyebabkan terbakar.

JANGAN LAKUKAN

Jangan membersihkan produk dengan air atau menuangkan air ke produk.

- Bisa menyebabkan sengatan listrik atau percikan api.

Jangan merubah, merakit, bongkar pasang, atau memperbaiki.

- Bisa menyebabkan sengatan listrik atau percikan api.
- jangan membongkar atau memperbaiki produk selain teknisi. Hubungi Customer Service Center untuk memperbaiki produk.

Jangan meletakkan benda asing seperti tongkat besi ke dalam katup uap atau produk (Hati-hati dengan anak-anak).

- Bisa menyebabkan percikan api ataupun sengatan listrik.

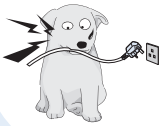
Jangan meletakkan jarum, peniti, dll dalam ventilator atau daerah manapun dari rice cooker.

- Dapat menyebabkan sengatan listrik atau timbulnya percikan api.

Jangan mencabut dan memasang berulang-ulang kabel/steker ke stopkontak.

- Bisa menyebabkan sengatan listrik atau percikan api.

Berhati-hatilah agar steker dan kabel tidak digigit binatang atau dipukul dengan bahan besi.

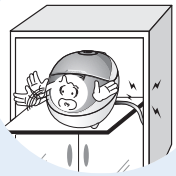


- Kerusakan dapat menyebabkan sengatan listrik atau percikan api. Pastikan sering mengecek kabel dan steker.

PERINGATAN UNTUK KESELAMATAN

WASPADA

Jangan meletakkan rice cooker dalam lemari atau rak.



- Jangan mengganjal kabel dengan perabotan rumah. Pastikan untuk selalu mengecek kabel atau steker.
- Saat rice cooker diletakkan di lemari atau perabotan rumah lainnya, uap yang keluar akan menyebabkan kerusakan, percikan api ataupun sengatan listrik.

Pastikan tutup bagian dalam yang bisa dilepas terpasang dengan baik sebelum produk digunakan.

- Apabila digunakan tanpa tutup bagian dalam, dapat menyebabkan sengatan listrik, percikan api, kebocoran uap dan produk tidak bisa berfungsi dengan baik.

Berhati-hatilah agar tangan tidak terluka saat membuka tutup rice cooker.

- Jangan biarkan tutup terbuka. Dapat menyebabkan luka.

Yang harus diperhatikan

Bersihkan dari debu atau kotoran lainnya dari tempat sensor suhu atau panci.

- Dapat menyebabkan kerusakan atau percikan api.

Jangan meletakkan barang-barang berat di atas kabel.

- Dapat meyebabkan sengatan listrik atau percikan api. Pastikan Anda sering mengecek kabel atau steker.

Jangan memasang kabel atau menarik kabel dengan tangan basah.

- Dapat menyebabkan sengatan listrik

Hati-Hati

Jangan menggunakan produk selain untuk memasak, menghangatkan dan menu-menu yang sudah ditetapkan seperti merebus air, Sikhye (Sejenis minuman teh), sup rumput laut, kari, meggoreng, dll.

- Dapat menyebabkan kerusakan dan timbulnya bau.

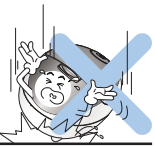
Hubungi Dealer atau Service center apabila tercium bau tidak sedap atau munculnya asap.

Hanya gunakan AC 220.

- Dapat menyebabkan sengatan listrik atau percikan api.
- Produk tidak bisa berfungsi sebagaimana mestinya.
- Jangan menggunakan produk diluar voltase 220V.

Jangan lakukan

Jangan membanting / menjatuhkan rice cooker.



- Dapat menimbulkan masalah keselamatan.
- Jangan meletakkan sesuatu yang terlalu berat untuk menekan produk atau menjatuhkan produk.

Jangan menggunakan melebihi kapasitas semestinya.

- Bisa menyebabkan kerusakan.
- Jangan memasak melebihi kapasitas untuk sup ayam dan bubur ayam.

Fungsi warming (menghangatkan) hanya untuk menghangatkan nasi. Diluar itu makanan bisa berubah warna.

Keluarkan spatula sebelum proses menghangatkan.

- Dapat menyebabkan nasi berubah warna ataupun berbau.

PERINGATAN UNTUK KESELAMATAN

Hati-Hati

Jangan menggunakan rice cooker di tempat yang tidak stabil/goyang karena bisa jatuh.

- Bisa merubah bentuk produk dan menyebabkan percikan api
- Bisa menyebabkan produk terbakar atau rusak
- Hati-hati saat memasang kabel agar tidak menghalangi jalan keluar.

Jangan menggunakan panci untuk berbagai keperluan. Jangan memanaskan panci di atas kompor gas.

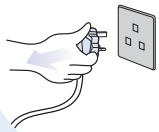
- Panci bisa berubah bentuk dan lapisan bisa terkelupas sehingga menyebabkan kerusakan.

Jangan meletakkan produk pada tempat yang kasar atau miring.

- Dapat menyebabkan produk terbakar atau rusak.
- Hati-hati agar tangan, kaki Anda tidak tersangkut kabel yang menyebabkan terjatuh.

JANGAN LAKUKAN

Lepaskan steker apabila sedang tidak digunakan.

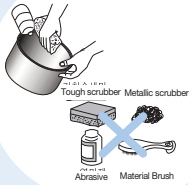


- Dapat menyebabkan sengatan listrik, korslet dan percikan api.

Jangan menyentuh permukaan logam dari panci atau pelat panas setelah memasak atau menghangatkan.

- Dapat menyebabkan luka bakar.

Lapisan panci dapat terkelupas.

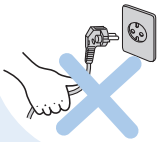


- Lapisan panci bisa terkelupas setelah pemakaian dalam jangka panjang.
- Saat membersihkan panci, jangan menggunakan sikat kasar, sikat besi, ampelas, dll.

Jangan menggunakan rice cooker didekat tembok atau peralatan rumah tangga. Akan mengakibatkan tembok atau perabotan rumah tangga menjadi rusak, berubah warna ataupun berubah bentuk karena uap atau panas.

Hati-hati

Jangan memasang kabel atau menarik kabel dengan tangan basah.



- Dapat menyebabkan sengatan listrik atau percikan api.

Bersihkan semua bagian perangkat setelah memasak.

- Apabila memasak dan menghangatkan nasi setelah memasak ikan kukus bisa mempengaruhi bau dari nasi yang dimasak.

Saat proses menghangatkan, tutup dengan rapat baru nyalakan perangkat.

- Bisa menyebabkan bau pada nasi atau perubahan warna.

Untuk membersihkan produk, tunggu hingga dingin.

- Bisa menyebabkan luka bakar bila menyentuh bagian panas.

Hal-hal yang harus diperhatikan

Setelah memasak, keringkan air yang tersisa di produk.

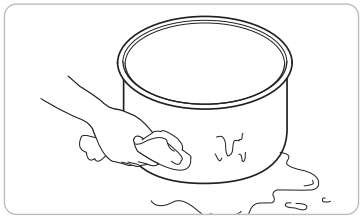
- Dapat menyebabkan tejadinya bau dan perubahan warna.

Saat membersihkan produk, cuci panci dan tutup yang bisa dilepas dengan deterjen yang aman, kemudian keringkan. Keringkan produk dengan lap bersih.

Hati-hati dengan uap yang keluar dari dalam perangkat saat memasak karena uap panas bisa menyebabkan luka bakar.

SEBELUM MEMASAK NASI

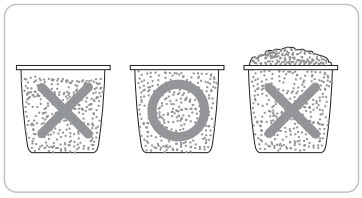
1 Cuci panci dan bilas sampai bersih.



▶ Bersihkan panci dengan serbet pencuci piring.

▶ Menggunakan busa pembersih yang kasar bisa merusak lapisan panci.

2 Ukur beras dengan tepat menggunakan gelas ukur.



▶ Garis batas atas dari gelas ukur berhubungan dengan jumlah orang. (misal: 3 gelas ukur untuk 3 orang, 6 gelas ukur untuk 6 orang)

3 Cuci beras di tempat terpisah sampai warna airnya bening.

4 Pindahkan beras yang sudah dicuci bersih ke panci.

5 Sesuaikan jumlah air dengan kebutuhan.

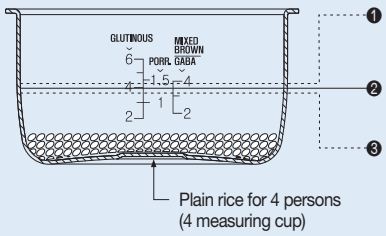
▶ Letakkan panci pada permukaan yang rata dan sesuaikan jumlah air sampai di garis batas untuk air.

▶ Garis batas air ditandai di bagian dalam panci.

▶ Sesuaikan batas tinggi air.

- Glutinous : Sesuaikan kebutuhan air pada batas “Glutinous”. Maksimum untuk 6 orang.
- Campuran/Nasi coklat, Gaba : Sesuaikan kebutuhan air pada batas “Mixed/Brown” dan Gaba. Maksimum untuk 4 orang.
- Bubur : Sesuaikan kebutuhan air pada batas “Bubur”. Maksimum untuk 1.5 orang.

● Untuk 6 orang (1.08L) ... nasi putih untuk 4 orang (4 gelas ukur)



❶ Untuk memasak beras ketan atau beras yang sudah lama: tambahkan air lebih banyak dibandingkan air yang diperlukan.

❷ Untuk nasi 4 orang (4 gelas ukur): Tuangkan air sampai batas air nomor 4.

❸ Saat nasi terlalu lembek atau terlalu masak: tuangkan lebih sedikit air dibandingkan yang diperlukan.

6 Letakkan panci ke dalam rice cooker dan tutup rapat.

- Masukkan panci dengan hati-hati.

▶ Apabila ada benda asing seperti nasi tertinggal dibawah panci, kemungkinan nasi tidak bisa matang atau rice cooker tidak berfungsi dengan benar.

HAL-HAL YANG HARUS DICEK SEBELUM KE SERVICE CENTER

▼ Saat ada masalah dengan rice cooker, cek terlebih dahulu hal-hal dibawah ini sebelum ke Service Center. Kadangkala rice cooker tidak berfungsi dengan baik karena penggunaan yang kurang tepat.

Masalah yang terjadi	Yang harus di cek	Yang harus dilakukan
Beras tidak masak.	• Apakah tombol “cook/turbo” sudah ditekan? • Apakah ada daya listrik yang terpotong saat masak?	• Tekan tombol “Cook/Turbo” sekali saja. Dan cek tanda “..” muncul di layar • Tekan sekali lagi tombol “Cook/Turbo”
Beras tidak matang dengan sempurna.	• Apakah Anda menggunakan gelas ukur untuk menakar beras? • Apakah air yang digunakan sudah sesuai takaran? • Apakah Anda mencuci beras sebelum dimasak? • Apakah beras ditaruh di dalam air terlalu lama? • Apakah beras ini sudah lama atau terlalu kering?	• Coba lihat halaman …. - …. • Tambahkan air (sekitar 1 tingkat)
Kacang-kacangan (gandum) setengah matang.	• Apakah kacang-kacangan (gandum) terlalu kering?	• Rendam atau kukus kacang-kacangan atau gandum sebelum dimasak. Kacang-kacangan harus direndam/dikukus beberapa menit sebelum dimasak.
Nasi terlalu lembek atau keras.	• Apakah menu yang dipilih sudah tepat? • Apakah air sudah ditakar dengan tepat? • Apakah Anda membuka tutup sebelum proses memasak selesai?	• Pilih menu yang tepat • Takar air dengan tepat • Buka tutup setelah proses memasak selesai
Saat air menggenang.	• Apakah Anda menggunakan gelas takar • Apakah air sudah ditakar dengan tepat? • Apakah Anda membuka tutup sebelum proses memasak selesai?	• Lihat halaman ….-….
Saat Anda mencium bau pada saat proses menghangatkan.	• Apakah Anda sudah menutup dengan rapat? • Pastikan kabel terpasang ke stop kontak. • Apakah proses menghangatkan sudah lebih dari 12 jam? • Apakah ada barang lain seperti sendok nasi atau nasi dingin tercampur?	• Tutup dengan rapat • Selalu pastikan daya listrik terpasang saat proses menghangatkan • Sebisa mungkin proses menghangatkan hanya dalam rentang 12 jam • Jangan hangatkan nasi dengan barang/bahan lainnya

HAL-HAL YANG HARUS DICEK SEBELUM KE SERVICE CENTER

Masalah yang terjadi	Yang harus di cek	Yang harus dilakukan
"…" tanda ini muncul	• Ada masalah dengan sensor suhu.	• Hubungi Service Center
Saat menghangatkan, "time" muncul dilayar.	• Apakah proses menghangatkan lebih dari 24 jam.	• Tanda ini menunjukkan proses menghangatkan sudah lebih dari 24 jam.
Saat dihangatkan, nasi tetap dingin dan basah.	• Apakah tombol dibuat ke "sleep warm" ?	• Ganti ke tombol untuk menghangatkan nasi.
Saat tombol tidak bisa berfungsi "LJ".	• Apakah panci ada di dalam? • Apakan Anda menggunakan 110V ?	• Masukkan panci. • Produk ini menggunakan 230V.
Nasi terlalu lembek atau keras .	• Apakah menu yang dipilih sudah benar? • Apakah air sudah di takar dengan benar?	• Pilih menu yang tepat. • Takar air dengan tepat.
Saat tombol "time" tidak bisa ditekan.	• Apakah waktu yang dipilih sudah tepat? • Apakah sudah tepat A.M atau P.M ? • Apakah waktu yang dipilih lebih dari 13 jam?	• Lihat cara mengatur waktu (lihat halaman …) • Pastikan benar A.M., P.M. • Maksimum waktu yang dipilih 13 jam.
Saat tercium bau setelah dan sebelum masak.	• Apakah Anda mencuci bersih setelah proses memasak?	• Cuci bersih setelah masak.
Bunyi "tick,tick" muncul saat proses memasak dan menghangatkan.	• Apakah ini bunyi dari proses memasak? • Apakah Anda membersihkan bagian bawah panci?	• Hal normal bunyi "tick, tick" adalah bunyi dari "on" dan "off" saat proses memasak • Kotoran yang tertinggal dibawah panci juga bisa menyebabkan bunyi. Bersihkan bagian bawah panci
Saat proses tidak selesai walau sudah lama dan muncul "E03" di layar.	• Apakah voltase benar 110V ?	• Produk ini menggunakan 220V • Hubungi Service center.

CUCKOO

always new

100% Recycled paper

Z0383-0028F0 Rev.0