
PENANAK / PENGHANGAT
NASI ELEKTRIK TIPE
DIGITAL

USER MANUAL
PANDUAN PENGGUNA

CR-0680F
1.08L(2 SAMPAI 6 PORSI)

No. Reg :

CUCKOO



CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

* Harap baca instruksi sebelum menggunakan produk.

DAFTAR ISI

PETUNJUK PERLINGUNGAN PENTING	3
PETTUNJUK PERLINDUNGAN TAMBAHAN / SPESIFIKASI	4
PERINGATAN KEAMANAN	5~6
IDENTIFIKASI BAGIAN ALAT	7
PEMBERSIHAN DAN PEMELIHARAAN	8~9
LAYAR TAMPILAN/PEMBERITAHUAN KODE ERROR	10
SEBELUM MENANAK NASI	11
MENINGKATKAN KELEZATANDAN KUALITAS HASIL NASI	12
MULAI MEMASAK	13~14
PENGUNAAN FITUR PORRIDGE(BUBUR)	15
PENGUNAAN FITUR SLOW COOK(MEMASAK BERJANGKA WAKTU LAMA)	16
PENGUNAAN FITUR STEAM(KUKUS)	17
PENGUNAAN FITUR PRESET UNTUK WAKTU MEMASAK	18
MENJAGA KUALITAS KELEZATAN DAN KEHANGATAN NASI	19

CONTENTS

* Please read the instructions before using.

SPECIFICATIONS	4
IMPORTANT SAFEGUARDS	20
SAFETY PRECAUTIONS	21~22
PART NAMES	23
HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER	24~25
PANEL DISPLAY	26
BEFORE COOKING RICE	27
FOR TASTIER RICE	28
HOW TO START COOKING	29~30
HOW TO USE PORRIDGE	31
HOW TO USE SLOW COOK	32
HOW TO USE STEAM	33
HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING	34
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY	35

PETUNJUK PERLINDUNGAN PENTING

1. Baca semua petunjuk sebelum penggunaan.
2. Dilarang menyentuh permukaan yang panas, gunakan pegangan atau kenop.
3. Dilarang merendang kabel, steker atau kenop tekanan dalam air atau segala cairan lainnya, untuk menghindari kebakaran, sengatan listrik dan/atau kecederaan.
4. Pengawasan ketat dibutuhkan saat alat ini digunakan oleh atau dekat anak-anak. Harap diingat bahwa alat ini tidak dirancang untuk penggunaan oleh anak-anak.
5. Cabut dari stopkontak ketika tidak digunakan atau sebelum pembersihan. Biarkan alat ini mendingin sepenuhnya sebelum memasang/melepas, atau sebelum penggunaan.
6. Dilarang menggunakan alat ini jika kabel, steker atau bagian lainnya rusak, setelah alat ini rusak, atau telah dirusak dengan cara apapun. Kembalikan alat ke pusat layanan terdekat kami untuk pemeriksaan, penyesuaian atau reparasi.
7. Penggunaan aksesoris eksternal tidak disarankan. Kelalaian berpotensi atas terjadinya kebakaran, sengatan listrik dan/atau kecederaan.
8. Kerusakan kabel harus diganti baru dengan kabel khusus untuk alat, dengan pemasangan yang disediakan oleh pusat layanan terdekat kami.
9. Dilarang menggunakan alat di luar ruangan.
10. Dilarang membiarkan kabel menggantung di ujung meja atau konter, atau menyentuh permukaan panas.
11. Dilarang meletakkan alat di dekat tabung gas, kompor atau oven yang panas.
12. Selalu pasang kabel ke alat terlebih dahulu, diikuti dengan memasang steker ke stopkontak. Setelah penggunaan, cabut steker dari stopkontak.
13. Dilarang menggunakan alat ini lebih dari tujuan asli yang telah dirancang.
14. Lebih berhati-hati ketika memindahkan alat ini, apabila berisi minyak atau cairan panas.
15. Dilarang memasukkan makanan berukuran besar, bungkus atau peralatan logam ke dalam alat. Kelalaian berpotensi akan terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
16. Ketika penggunaan, berhati-hati untuk tidak menutup atau membiarkan alat menyentuh bahan yang mudah terbakar, seperti gordena, tirai, bagian dinding, dll.
17. Hanya gunakan panci khusus yang disediakan. Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik.
18. Alat ini beroperasi dengan tekanan uap. Penggunaan yang tidak layak berpotensi atas terjadinya kecederaan. Sebelum penggunaan, tutup alat secepatnya. Untuk penjelasan yang lebih terperinci, baca Petunjuk Penggunaan.
19. Dilarang memasak makanan seperti saus apel, kranberi, sereal, makaroni, pasta dan makanan sejenis. Makanan tersebut cenderung berbusa dan memercik, dan berpotensi menghalangi kinerja fitur tekanan.
20. Sebelum penggunaan, selalu periksa perangkat kenop tekanan dari segala kotoran yang tersumbat.
21. Setelah penggunaan, dilarang membuka alat sampai ia mendingin sepenuhnya, dan tekanan di dalam alat telah berkurang secara signifikan. Untuk penjelasan yang lebih terperinci, baca Petunjuk Penggunaan.
22. Dilarang memasak dengan minyak di dalam alat ini.

SIMPAN PANDUAN PENGGUNA INI DI TEMPAT YANG AMAN ALAT INI HANYA UNTUK PENGGUNAAN RUMAH TANGGA

PETUNJUK PERLINDUNGAN TAMBAHAN

Peringatan : Alat ini mengeluarkan panas dan uap ketika beroperasi. Ikuti langkah perlindungan yang layak untuk menghindari risiko kebakaran, luka bakar, kecederaan lainnya ataupun kerusakan.

1. Jauhkan tangan, wajah atau bagian badan lainnya dari Katup Tekanan saat tekanan uap berhembus.
2. Berhati-hati saat membuka tutup alat setelah memasak, karena uap panas berpotensi akan terjadinya luka bakar berat.
3. Dilarang membuka tutup alat saat beroperasi.
4. Pastikan panci alat terpasang dengan benar sebelum pengoperasian.
5. Dilarang menutup Katup Tekanan dengan apapun, karena ia berpotensi atas terjadinya ledakan.
6. Setelah penggunaan, dilarang menyentuh panci atau bagian panas lainnya. Pastikan alat telah mendingin sepenuhnya terlebih dahulu.
Alat ini dirancang hanya untuk penggunaan rumah tangga atau aktifitas rumahan lainnya, seperti:
 - Karyawan di dapur kantor, toko atau lingkungan kerja lainnya.
 - Rumah pertanian.
 - Tamu di hotel, motel atau tempat penginapan serupa lainnya.
 - Indekos dan kediaman komersil serupa.

PETUNJUK PERLINDUNGAN TAMBAHAN

1. Hindari menyentuh permukaan panas: Penutup, panci, bagian dalam penutup dan saluran uap.
2. Dilarang mengaktifkan ketika panci tidak berada di dalam alat.
3. Pastikan piringan pemanas dan sakelar magnet bersih dan kering, ketika panci berada di dalam alat.
4. Dilarang menggunakan benda-benda tajam untuk membersihkan panci. Kelalaian berpotensi merusak lapisan panci.
5. Kabel pendek (tersedia dalam satu set kabel pendek) digunakan untuk mengurangi risiko terbelit dan kecederaan, sebagaimana mungkin dengan kabel yang lebih panjang.
6. Kabel panjang dan sambungan juga tersedia, dan harus digunakan selayaknya.
7. Alat ini dirancang hanya untuk penggunaan rumah tangga atau aktifitas rumahan lainnya, seperti:
 - Karyawan di dapur kantor, toko atau lingkungan kerja lainnya.
 - Tamu di hotel, motel atau tempat penginapan serupa lainnya.
 - Indekos dan kediaman komersil serupa.

Penggunaan Kabel Sambungan dan Spesifikasinya

- Catatan: : A. Kabel pendek (tersedia dalam satu set kabel pendek) digunakan untuk mengurangi risiko terbelit kecederaan, sebagaimana mungkin dengan kabel yang lebih panjang.
- B. Kabel panjang dan sambungan juga tersedia, dan harus digunakan selayaknya.
- C. Penggunaan kabel panjang/sambungan untuk penanak nasi:
- i. Arus listrik yang akurat harus digunakan.
 - ii. Apabila alat berada di lantai, maka kabel sambungan juga harus di lantai.
 - iii. Pastikan kabel berjenis yang sama dan berkawat tripel.
 - iv. Kabel dan sambungannya harus ditata rapi, agar tidak bergantung dari meja, tempat-tempat terjangkau dari anak-anak, dan lain-lain, untuk menghindari segala potensi marabahaya.

Peringatan : Bagian dalam dan saluran alat akan menjadi sangat panas dalam penggunaan. Jauhkan dari jangkauan anak-anak untuk menghindari kecederaan.

SPECIFICATIONS / SPESIFIKASI

Model Name / Nama Model			CR-0680F
Power Supply / Sumber Listrik yang Dibutuhkan			AC 220V,50Hz
Power Consumption Konsumsi Listrik	Cook / Memasak		600W
	Warm / Menghangatkan		70W
Cooking Capacity Kapasitas Memasak	WHITE RICE(Memasak)		2-6 PERSONS/PORSI
	TURBO(Memasak Dengan Cepat)		2-6 PERSONS/PORSI
	PORRIDGE(Bubur)	THICK PORRIDGE /Bubur Kental	1-1.5 Cup / Gelas
		THIN PORRIDGE /Bubur Cair	0.5-1 Cup / Gelas
Power Cord Length / Panjang Kabel			1.0m
Dimension / Dimensi	Width / Lebar		25.3cm
	Length / Panjang		35.6cm
	height / Tinggi		21.6cm
Product Weight / Berat Produk			About 3,1kg

PERINGATAN KEAMANAN

- Baca dan amati panduan keamanan ini dengan seksama, untuk menghindari kecederaan atau marabahaya lainnya.
- Peringatan (Warning) dan Perhatian (Caution) telah dibedakan seperti berikut.

⚠ Peringatan Terhadap tindakan yang berpotensi atas terjadinya kematian atau kecederaan akut.	⚠ • Tanda ini mengingatkan terhadap tindakan yang berpotensi atas terjadinya masalah di dalam situasi tertentu. ⚠ • Baca dan ikuti panduan keamanan ini dengan seksama, untuk menghindari segala marabahaya. ⚠ • Menandakan pelanggaran. ⚠ • Menandakan petunjuk.
⚠ Perhatian Terhadap tindakan yang berpotensi atas terjadinya kecederaan atau kerusakan.	

⚠ PERINGATAN	⛔ DILARANG
Dilarang menggunakan kabel dan steker yang rusak, ataupun stopkontak yang sudah longgar. • Kerap periksa kabel atas kerusakan. • Kerusakan berat keduanya berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran. • Apabila steker rusak, hubungi agen atau pusat layanan terdekat kami.	
Jauhkan tangan, wajah atau bagian badan lainnya dari saluran uap. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya luka bakar. • Jaga alat agar tetap di luar jangkauan anak-anak.	
Dilarang menggunakan penanak nasi di sekitar area yang panas - seperti di sekitar kompor, dan hindari sinar matahari langsung. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik, kebakaran, perubahan bentuk dan warna alat, dan kerusakan. • Kerap periksa kabel dan steker untuk memastikan kesehatan.	
Dilarang menyemprotkan obat serangga, insektisida atau cairan kimia lainnya. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran. • Apabila serangga masuk ke dalam alat, hubungi agen atau pusat layanan terdekat kami.	
Berhati-hati dengan adanya air, segala cairan dan cairan kimia lainnya. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.	
Dilarang menyelimuti penutup dengan apapun ketika alat beroperasi. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya luka bakar. • Berhati-hati dengan uap panas ketika membuka alat, setelah penggunaan.	
Gunakan hanya stopkontak tunggal berarus di atas 15A. • Memasang lebih dari satu alat elektronik dalam satu stopkontak berpotensi untuk kenaikan suhu yang drastis (overheat) dan kebakaran. • Gunakan kabel sambungan berarus di atas 15A.	
Dilarang menggunakan panci lain, yang bukan dikhususkan untuk alat, atau yang sudah rusak. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran. • Hubungi pusat layanan terdekat kami atas kerusakan atau perubahan bentuk panci.	
Jaga steker dan kabel agar berada di luar daerah yang rentan akan gigitan binatang peliharaan, atau tertusuk dengan benda logam yang tajam. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran. • Kerap periksa kabel dan steker.	

Dilarang menggunakan alat di area berdebu atau berdekatan dengan bahan kimia lainnya. • Dilarang meletakkan gas atau bahan mudah terbakar lainnya di sekeliling alat ini. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya ledakan dan kebakaran.
Dilarang menggunakan panci lain, yang bukan dikhususkan untuk alat. • Dilarang menggunakan alat tanpa panci khususnya. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
Dilarang menutup saluran uap dan katup tekanan dengan kemoceng, handuk, celemek, dan lain-lain. • Kelalaian berpotensi untuk mengubah bentuk atau merusak alat. • Ia juga berpotensi atas terjadinya ledakan, yang dikarenakan oleh tekanan.
Dilarang menekuk, mengikat atau menarik kabel. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau korslet, yang akhirnya berpotensi menjadi kebakaran. • Kerap periksa kabel dan steker.
Dilarang mengganti/menyambungkan kabel alat dengan kabel aksesoris tambahan, tanpa konsultasi dengan teknisi. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
Dilarang menarik kabel, dengan maksud memindahkan alat. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya korslet dan kebakaran.
Dilarang menyimbah alat dengan air, dengan maksud membersihkan. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
Dilarang mengubah, melepas dan pasang atau mereparasi alat sendiri. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik, kecederaan dan kebakaran. • Hubungi agen atau pusat layanan terdekat kami untuk reparasi
Dilarang mengganti/menyambungkan kabel alat dengan kabel aksesoris tambahan, tanpa konsultasi dengan teknisi. • Bertindak dengan hati-hati apabila ada anak-anak di sekitar alat. • Hubungi pusat layanan terdekat kami untuk reparasi.
Dilarang kerap mencolok dan mencabut kabel. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
Dilarang memasukkan jarum pembersih dan alat serupa, ke dalam celah ventilator atau celah lainnya di alat. Hanya gunakan jarum pembersih khusus dalam katup tekanan. Dilarang memasukkan jarum tersebut ke bagian alat lainnya. • Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
Alat ini digunakan bukan bagi orang yang memiliki cacat fisik, mental dan indra, atau kurangnya pengetahuan keamanan penggunaan alat tanpa pengawasan atau intruksi, termasuk anak-anak. • Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak. • alat dapat menyebabkan sengatan listrik, terbakar, dsb

PERINGATAN KEAMANAN



PERINGATAN



UNTUK DIINGAT

Hati-Hati dengan steker dan kabel agar tidak terkena gigitan binatang atau tertusuk dengan benda logam yang tajam.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran. Kerap periksa kabel dan steker.

Dilarang menggunakan alat saat berada di dalam/atas mebel.

- Dilarang memasang kabel saat ia berada di antara mebel, kelalaian berpotensi atas terjadinya kebakaran.
- Kerap periksa kabel dan steker. Ketika alat berada di atas mebel, berhati-hati dengan emisi uap alat.
- Kelalaian berpotensi untuk merusak mebel, juga kebakaran dan sengatan listrik.

Pasang penutup lepas-pasang dengan benar sebelum mengoperasikan alat.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik, kebocoran uap dan kerusakan alat.

Setelah penggunaan, berhati-hati ketika membuka tutup alat, atas potensi kecelakaan.

- Jangan membiarkan tutup terbuka ketika alat beroperasi, kelalaian berpotensi atas terjadinya kecelakaan.



PERINGATAN



DILARANG

Gunakan alat hanya untuk tujuan aslinya, seperti memasak dan menghangatkan menu makanan yang disarankan.

Dilarang mengoperasikan alat untuk tujuan yang bukan dimaksud, meskipun untuk tujuan-tujuan sederhana seperti berikut:

- Mendidihkan air.
- Membuat minuman manis.
- Memasak sup rumput laut.
- Memasak kari
- Menggoreng

Kelalaian berpotensi atas kerusakan atau timbulnya bau-bauan. Hubungi pusat layanan terdekat jika ada bau-bauan atau asap.

Cabut steker dengan hati-hati ketika alat tidak beroperasi.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
- Hanya gunakan steker berarus 220V.

Hindari menjatuhkan/merusak alat secara sengaja atau tidak.

- Kelalaian berpotensi untuk mengancam keamanan.
- Dilarang menerapkan segala paksaan atas alat, atau bahkan menjatuhkannya.

Dilarang menggunakan alat di atas kapasitas maksimum.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
- Contohnya, dilarang memasak bubur di atas kapasitas memasak yang disarankan di dalam panduan pengguna ini.

Dilarang menggunakan alat di atas permukaan yang kasar atau miring (tidak rata).

- Kelalaian berpotensi atas kerusakan atau kebakaran.

Berhati-hati agar kabel tidak tersangkut pada tangan atau kaki, ataupun dengan barang-barang lain di sekitarnya, yang berpotensi untuk terjatuh di atas alat.

- Cabut steker saat tidak digunakan.
- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik, korslet dan kebakaran, yang disebabkan oleh turunnya kinerja insulator.



PERINGATAN



UNTUK DIINGAT

Dilarang memasang steker atau menarik kabel dengan tangan yang basah.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik dan kebakaran.

Setelah setiap penggunaan, bersihkan badan alat dan bagian lainnya.

- Menanak atau menghangatkan nasi putih setelah memasak menu makanan lain berpotensi menimbulkan penyerapan bau makanan tersebut pada nasi.
- Merujuk ke halaman 8 untuk petunjuk pembersihan sebelum penggunaan.

Dalam proses penghangatan, sambungkan alat ke listrik dan tutup rapat alat.

- Penghangatan untuk waktu yang lama mungkin berpotensi atas timbulnya bau-bauan atau mengubah warna nasi.

Pastikan steker tersambung dengan benar sepenuhnya ke listrik.

Jangan meletakkan jarum, penalti, dll dalam ventilator atau daerah manapun dari penanak nasi.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.

Alat ini di hasikan bukan untuk orang yang memiliki kekurangan fisik, panca indera, dan kegangguan jiwa atau orang yang kurang berpengalaman dan pengetahuan mengenai kamanan penggunaan produk ini tanpa pengawasan atau instruksi, termasuk anak kecil

- Jauhkan alat ini dari jangkauan anak
- Alat ini dapat menyebabkan sengatan listrik, luka bakar, dan lain sebagainya

Bersihkan debu atau zat-zat asing lainnya dari sensor suhu dan panci.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya kerusakan alat atau kebakaran.

Dilarang membebanai kabel dengan meletakkan barang berat di atasnya.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
- Kerap periksa kabel dan steker.

Dilarang meletakkan barang berat di atas kabel.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
- Kerap periksa steker dan stopkontak.

Dilarang memasang steker atau menarik kabel dengan tangan yang basah.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik.

Kerap memasang dan mencabut dan pasang kabel atau steker berpotensi atas terjadinya sengatan listrik dan korslet, yang disebabkan oleh kerusakan kabel.

Dilarang menggunakan alat saat berada di dalam/atas mebel.

- Kelalaian berpotensi untuk merusak mebel dan dinding, juga kebakaran dan sengatan listrik.
- Apabila benar-benar dibutuhkan, pastikan uap tidak terkena mebel.

Fitur Keep Warm (Penghangatan) hanya berkinerja terbaik untuk nasi putih, karena fitur ini berpotensi untuk mengubah warna makanan.

Keluarkan centong nasi saat menghangatkan nasi.

- Kelalaian berpotensi atas timbulnya bakteri dan bau-bauan, bahkan mengubah warna makanan.

Hindari mengoperasikan alat ketika berada di atas permukaan tidak rata, dan area rentan jatuh lainnya.

- Kelalaian berpotensi untuk merusak/ mengubah alat, atau atas terjadinya kecelakaan, kerusakan penuh, bahkan kebakaran.
- Pasang kabel di area yang tidak rentan akan gangguan.

Dilarang menggunakan panci di luar tujuan awal, termasuk memanaskan panci di atas kompor gas.

- Kelalaian berpotensi mengubah bentuk alat, kelupasnya lapisan panci, bahkan kerusakan penuh.

Setelah penggunaan berjangka waktu lama, lapisan panci bisa terkelupas.

Hindari penggunaan spons kasar/logam, dan sikat kasar yang abrasif.

Dilarang menyentuh permukaan panci dan piringan pemanas setelah penggunaan.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya luka bakar.

Tunggu sampai alat telah mendingin sepenuhnya sebelum dibersihkan.

- Tingginya suhu berpotensi atas terjadinya luka bakar.

Setelah penggunaan, bersihkan segala cairan bekas memasak yang tersisa di alat.

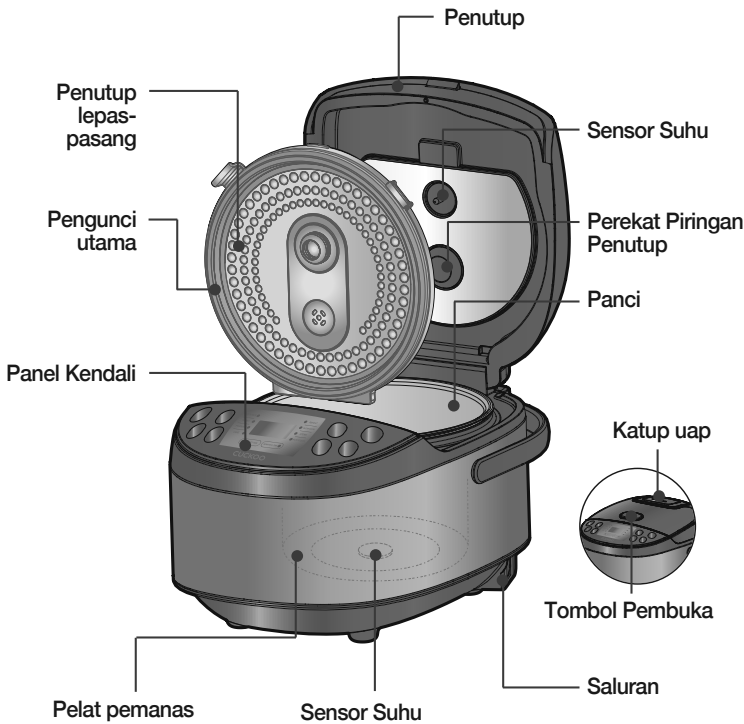
- Berhati-hati, karena area alat yang masih panas berpotensi atas terjadinya luka bakar.
- Bersihkan sisa cairan di saluran uap alat.

Berhati-hati saat membuka alat setelah penggunaan.

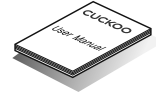
Uap dan panas dari dalam alat berpotensi atas terjadinya luka bakar.

IDENTIFIKASI BAGIAN ALAT

Nama Setiap Bagian Alat



Accessories



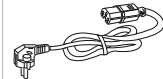
Panduan pengguna



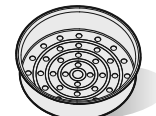
Centong nasi



Gelas Ukur



Kabel

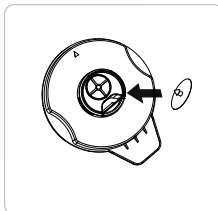


Piringan pengukus

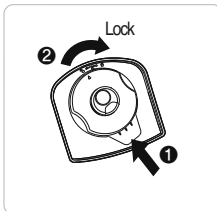


Sendok sup

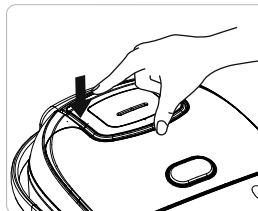
Pemasangan Kenop Uap



1. Seperti yang ditunjukkan pada gambar, sejajarkan tutup uap bagian bawah dengan arah penguncian dan rakit dengan tutup uap bagian atas.



2. Putar alas tutup uap searah jarum jam setelah dimasukkan ke dalam posisi saling mengunci.



3. Pasang kenop uap, celah terletak di atas alat.

- * Posisi panah pada tutup uap bawah dan posisi kunci pada tutup uap atas mungkin tidak sama persis.
- * Untuk melepaskannya, lakukan cara sesuai petunjuk di atas dengan memutar kenop uap berlawanan arah jarum jam.

PEMBERSIHAN DAN PEMELIHARAAN

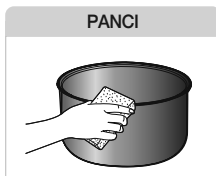
- Cara membersihkan dan memelihara alat

Bersihkan produk dari waktu ke waktu untuk memelihara kesehatan produk.

(Bersihkan hanya setelah alat mendingin dan steker dicabut dari listrik).

Bersihkan badan dan penutup dengan lap dapur kering, dilarang menggunakan bensol atau tiner.

Jangan gunakan pembersih lainnya.



PANCI

Lap cairan sisa memasak dan kelembaban di dalam, luar dan dasar panci. Menggunakan spons atau sikat kasar yang kesat bisa merusak lapisan panci. Hanya gunakan lap atau spons lembut, dan deterjen netral.



PENUTUP DALAM

Apabila air bekas masak tersisa di penutup dalam, bersihkan dengan lap dapur kering. Berhati-hati saat membersihkan, karena pinggiran penutup terbuat dari logam. Jangan gunakan alat makan yang tajam (garpu, sendok, dan lain-lain) ketika menggunakan panci. Kelalaian berpotensi untuk merusak lapisan panci.



BADAN ALAT

Bersihkan bagian dalam penutup dengan kain kering dan bersih. Berhati-hati saat membersihkan panci. Saluran uap dirancang untuk mengumpulkan air sisa menanak nasi. Setelah penggunaan, bersihkan saluran dengan kain kering.

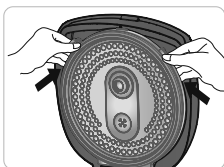


DALAM UNIT

Jika ada zat sisa memasak di dalam alat, bersihkan dengan lembut tanpa merusak piringan logam. Bersihkan semua kotoran dari piringan termal tersebut.

Memasang Penutup Lepas-Pasang

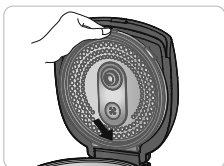
1 Melepas penutup



- ▶ Tekan tombol di bagian bawah penutup, dan tarik penutup dengan lembut.

* Jangan menahan karet penutup panci sambil menariknya.

2 Memasang penutup



- ▶ Masukkan bagian menonjol penutup ke lubang dengan lembut, seperti yang diilustrasikan.



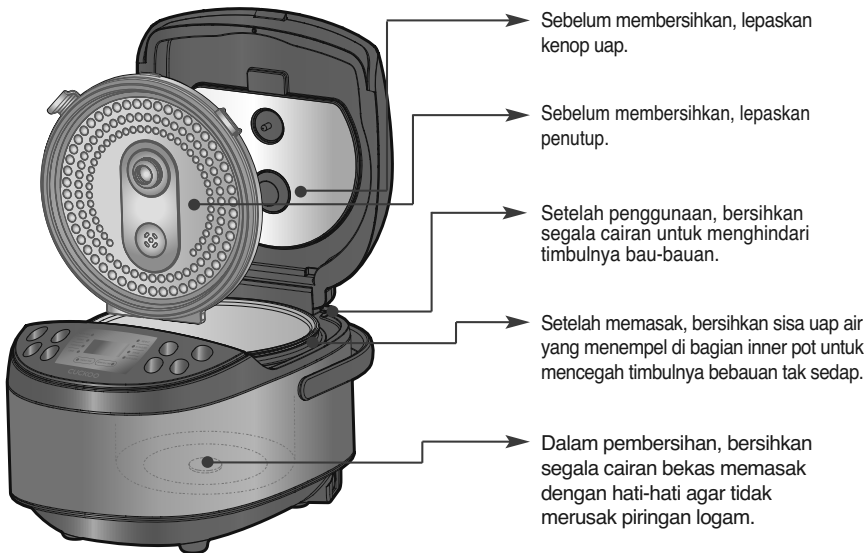
- ▶ Lalu, tekan penutup untuk mengunci dengan benar.

* Peringatan: Memasang penutup secara terbalik bisa menyebabkan kerusakan pada produk.

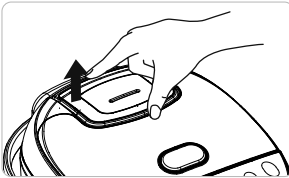
Cara Membersihkan dan Memelihara Alat

Panci dilapisi dengan fluorokarbon untuk menghindari nasi menempel pada panci

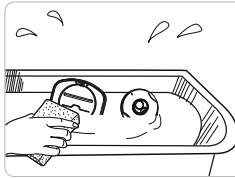
- Gunakan hanya centong nasi yang tersedia untuk mengangkat makanan.
- Dilarang menggunakan alat-alat logam.
- Dilarang menggunakan alat pembersih yang tidak disarankan.
- Bersihkan panci dari setiap penggunaan, terutama apabila bumbu digunakan.
- Noda mungkin tertinggal di panci karena penggunaan, tapi tidak mempengaruhi kebersihan (Namun panci harus tetap dibersihkan sepenuhnya).
- Penanak nasi perlu dibersihkan setelah digunakan, dan dilarang untuk merendam produk ini di dalam air.



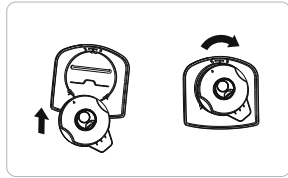
Kenop Uap



1. Kenop uap harus dibersihkan setelah digunakan. Bersihkan kenop uap dengan menariknya dengan lembut keluar dari penutup.



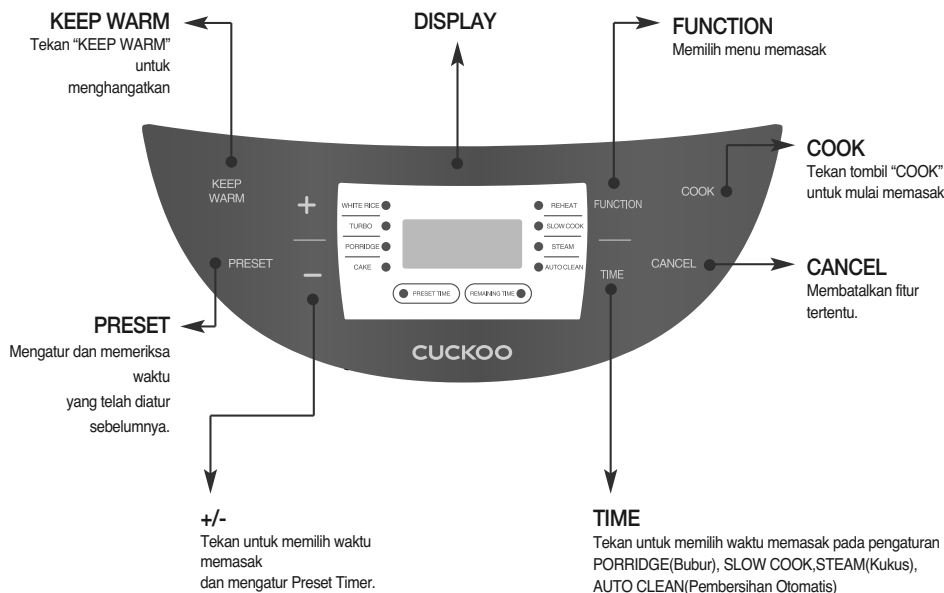
2. Pisahkan kenop uap jadi dua bagian dan rendam dalam air hangat. Lalu, cuci dengan spons atau lap yang lembut dan bersih.



3. Pasang kembali kenop uap, sampai kedua bagian terkunci dan berbunyi "klik".

LAYAR TAMPILAN / PEMBERITAHUAN KODE ERROR

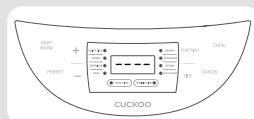
LAYAR PENGATURAN



* Jika produk tidak menunjukkan tanda aktif meski sudah dicolokkan, biarkan produk tetap dalam siaga sampai layar menyala (tampilan di layar navigasi produk Anda mungkin berbeda dari gambar karena pengaturan pengguna sebelumnya)

* Jika tombol Cancel ditekan dalam proses pengaturan, maka produk akan kembali ke mode siaga.

* Tekanlah tombol sampai ada suara indikator yang berbunyi. Ilustrasi di panduan ini mungkin berbeda dari produk sebenarnya.



<Layar Mode Siaga>

PEMBERITAHUAN KODE ERROR

Kode error akan ditampilkan di layar dalam penggunaan alat dengan tidak layak.



Sensor suhu bermasalah.
(Konsultasi ke pusat layanan terdekat)

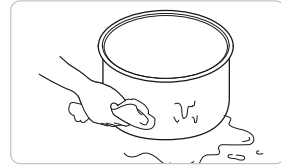


Mode memasak tidak kunjung selesai
(Konsultasi ke pusat layanan terdekat kami).

SEBELUM MENANAK NASI

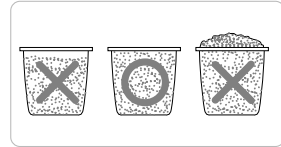
1 Bersihkan panci sepenuhnya dari kelembaban dan kotoran.

- Bersihkan panci dengan lap dapur kering.
- Penggunaan spons kasar mungkin merusak lapisan dalam panci.



2 Takar nasi dengan gelas penakar dengan benar.

- Saran penyajian: Satu (1) gelas penuh memasak satu (1) porsi.
(Contoh: Dua (2) gelas memasak dua (2) porsi, dan empat (4) gelas memasak empat (4) porsi.)



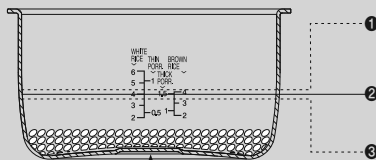
3 Cuci beras di wadah lain sepenuhnya, atau sampai air mengalir bersih.

4 Masukkan beras bersih ke dalam panci.

5 Tuang air ke dalam panci sampai ke garis rasio yang sesuai antara beras dan air, seperti yang disarankan.

- Pasang panci ke dalam alat dan sesuaikan jumlah air ke level yang tertera di dalam panci.
- Penyesuaian garis air.
- Penyesuaian tinggi air
 - WHITE RICE(Memasak), TURBO(Memasak Dengan Cepat):
Atur air berdasarkan "WHITE RICE" garis tingkatan air (max. 6 PORSI)
 - Bubur Kental : atur air berdasarkan 'THICK PORR.' garis tingkatan air. (Max.1.5 GELAS)
 - Bubur Cair : atur air berdasarkan 'THIN PORR.' garis tingkatan air. (Max.1 GELAS)

• Untuk 6 porsi (1.08L)



Nasi putih biasa untuk 4 porsi
(4 gelas takar).

- 1 Memasak beras ketan atau nasi sisa: Tuang air di atas garis yang disarankan.
- 2 Memasak untuk 4 porsi (4 gelas takar): Tuang air sampai level 4.
- 3 Memasak beras yang telah direndam: Kurangi air dari garis yang disarankan.
- 4 Apabila hasil nasi tidak matang atau terlalu matang: Hasil memasak berpotensi untuk menjadi berbeda, karena kelembaban nasi (nasi lama). Apabila nasi terlalu/tidak matang, tambahkan 1% sampai 10% air ke dalam panci sebelum mulai memasak.

6 Masukkan panci ke badan alat dan tutup dengan benar.

- Pastikan panci telah dipasang dengan benar.
- Alat tidak akan beroperasi selanjutnya apabila ada sisa makanan di dasar panci.

MENINGKATKAN KELEZATAN DAN KUALITAS HASIL NASI

Meningkatkan Kelezatan dan Kualitas Hasil Nasi

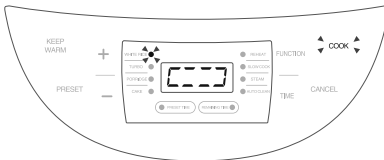
► Perhatikan panduan berikut untuk meningkatkan kelezatan dan kualitas hasil nasi

Dengan gelas penakar, tuang air sampai ke level air yang tertera di dalam panci.	•Gunakan gelas penakar untuk menakar beras. (Jumlah beras mungkin berbeda, tergantung jenis beras). •Panci harus berada di atas permukaan rata. Sesuaikan jumlah air dengan level yang tertera di dalam panci.	Apabila jumlah air dan beras tidak sesuai dengan saran, hasil akhirnya akan terlalu keras atau lunak. 
Penyimpanan nasi beras yang benar	•Apabila mungkin, beli beras dalam jumlah kecil, simpan dalam tempat berventilasi baik, dan jauh dari sinar matahari langsung. Langkah ini untuk menghindari menguapnya kelembaban beras. •Harap diingat bahwa beras akan mengering dan berkurang kesegarannya, jika tidak disegel untuk waktu yang lama. Apabila hal ini terjadi, tambahkan setengah dari takaran air yang disarankan agar nasi tetap layak dikonsumsi.	Apabila beras mengering, hasil akhir nasi akan menjadi garing walaupun telah ditakar selainya.
Kurangkan waktu Preset untuk meningkatkan kualitas memasak.	•Apabila mungkin, hindari menggunakan fitur Preset untuk menanak beras yang terlalu kering, dan tambahkan air (setengah level lebih tinggi dari garis yang disarankan). •Cara mengatasinya adalah menambahkan air ke beras lagi.	•Mengatur fitur Preset dengan lama yang lebih dari 10 jam, atau menggunakannya untuk beras yang mengering, akan menanak nasi yang terlalu kering atau setengah matang. Selain itu, ketika level takaran yang berlainan digunakan, akan mengubah rasa nasi. •Ketika waktu yang diatur lebih lama, efek penghitaman nasi mungkin juga akan meningkat.
Singkatkan waktu penghangatan nasi matang	•Disarankan untuk menjaga waktu penghangatan di bawah 12 jam. 	Apabila waktu penghangatan terlalu lama, nasi akan berubah warna atau berbau. Kualitas nasi akan menurun drastis.
Jaga kebersihan alat	•Disarankan untuk menjaga kebersihan alat, setelah setiap penggunaan. (Terutama bagian atas penutup untuk membersihkan segala cairan sisa masak).	Bersihkan segala cairan bekas masak di piringan pemanas juga. Penjagaan ini penting untuk menjaga kualitas hasil masakan.

MULAI MEMASAK

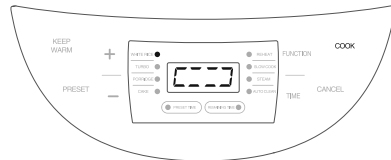
1 Tekan tombol FUNCTION untuk mengatur mode.

- Pilih fitur memasak dengan tombol FUNCTION. WHITE RICE(Memasak),TURBO(Memasak Dengan Cepat), PORRIDGE(Bubur), CAKE(Kue), REHEAT(PEMANASAN ULANG), SLOW COOK(MEMASAK BERJANGKA WAKTU LAMA), STEAM(Kukus), AUTO CLEAN(PEMBERSIHAN OTOMATIS).



Contoh) Pilihan WHITE RICE(Memasak).

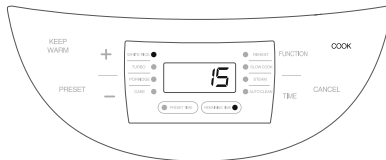
2 Tekan tombol COOK untuk memulai proses memasak.



Contoh) Pilihan WHITE RICE(Memasak).

3 Mengukus nasi matang. Contoh : WHITE RICE(Memasak)

- Layar akan menampilkan sisa waktu mengukus nasi matang.
- Sisa waktu memasak bervariasi, tergantung pada menu makanan.



4 Selesai memasak

- Indikator akan berbunyi dan mode Keep Warm (Penghangatan) akan dimulai secara otomatis.
- Aduk rata nasi ketika nasi baru matang.
- Dilarang menekan tombol Cancel (Batal) dalam proses pemasakan, kecuali dalam keadaan darurat.
- Saat menggunakan fitur Auto Clean, perangkat rice cooker akan masuk ke mode siaga secara otomatis ketika selesai beroperasi.



Perkiraan Waktu Memasak (Bergantung Pada Jenis Makanan)

menu	WHITE RICE (Memasak)	TURBO (Memasak Dengan Cepat)	PORRIDGE(Bu bur)	CAKE (Kue)	REHEAT (PEMANASAN ULANG)	SLOW COOK (MEMASAK BERJANGKA WAKTU LAMA)	STEAM (Kukus)	AUTO CLEAN (PEMBERSIHAN OTOMATIS)
Kategori								
Kapasitas	2~6 porsi	2~6 porsi	Merujuk ke halaman	-	-	Merujuk ke halaman	Merujuk ke halaman	Merujuk ke halaman
Waktu	47 ~62 menit	33 ~45 menit	15	50 menit	20 menit	16	17	14

- Kerap bersihkan alat sebelum menggunakan fitur sebagai berikut: SLOW COOK(MEMASAK BERJANGKA WAKTU LAMA) (Merujuk ke halaman 8 untuk pembersihan penutup.)
- Waktu memasak mungkin berbeda, bergantung dengan mode memasak yang dipilih.

MULAI MEMASAK

Rincian pengaturan mode memasak

WHITE RUCE (MEMASAK)	Menanak beras biasa yang berbutir pendek.	TURBO (MEMASAK DENGAN CEPAT)	Pengaturan ini difungsikan untuk mempersingkat waktu memasak
PORRIDGE (BUBUR)	Memasak bubur yang.	CAKE (KUE)	Memasak dan mendidihkan Kue
REHEAT (PEMANASAN ULANG)	Pengaturan ini difungsikan untuk memanaskan kembali nasi yang sudah dimasak.	SLOW COOK (MEMASAK BERJANGKA WAKTU LAMA)	Sup, teh dan aneka masakan bisa dibuat dengan menggunakan Fungsi Memasak Low Heat.
STEAM (KUKUS)	Mengukus makanan, dengan pengaturan waktu yang manual.		

* Bersihkan saluran uap yang terletak di belakang alat setiap selesai penggunaan.

Efek Terbakar

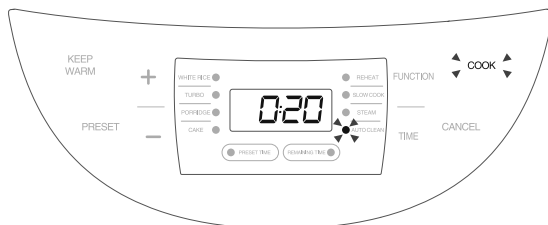
Dalam proses memasak, lazim adanya apabila nasi yang berada di dasar panci akan menguning. Efek ini juga lebih lazim di mode Preset dibandingkan di mode memasak biasa. Ini bukan berarti alat rusak.

Penggunaan Pembersihan Otomatis

Tuang air sampai ke level 2, dan penutup selengkapnya.

Tekan tombol "FUNCTION" untuk memilih mode AUTO CLEAN(Pembersihan Otomatis), tekan tombol "COOK".

► Pengaturan waktu yang tersedia adalah 20 – 90 menit.

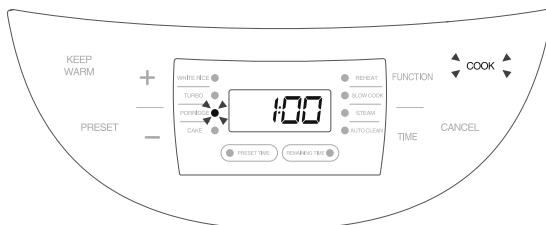


PENGUNAAN FITUR PORRIDGE(BUBUR)

Penggunaan Fitur PORRIDGE(Bubur)

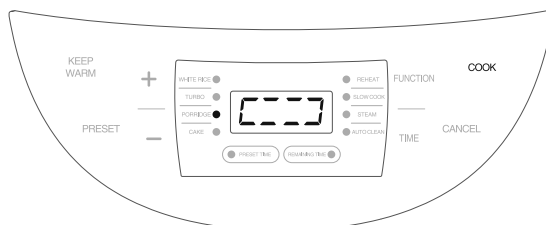
1 Tekan tombol FUNCTION untuk memilih mode PORRIDGE(Bubur)

- Pada saat menu PORRIDGE(Bubur) digunakan, Layar akan menampilkan waktu memasak 1 jam.



2 Tekan tombol TIME untuk mengatur waktu memasak.

- Pengaturan waktu yang tersedia adalah 1–2 jam.
- Tombol + dan - berfungsi untuk menaik-turunkan waktu memasak sebanyak 10 menit.



3 Tekan tombol COOK.

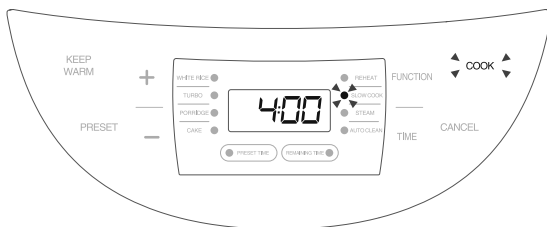
- Status dan sisa waktu memasak akan ditampilkan di layar.

PENGUNAAN FITUR SLOW COOK (MEMASAK BERJANGKA WAKTU LAMA)

Penggunaan Fitur SLOW COOK(Memasak Berjangka Waktu Lama)

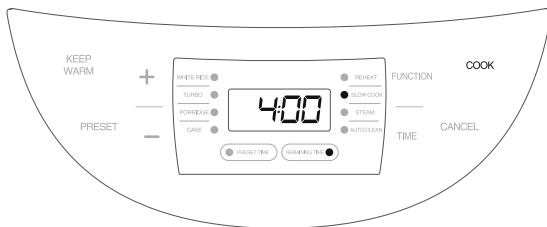
- 1 Tekan tombol FUNCTION untuk memilih mode SLOW COOK(Memasak Berjangka Waktu Lama).

- Pada saat menu SLOW COOK(Memasak Berjangka Waktu Lama) digunakan, Layar akan menampilkan waktu memasak 4 jam.



- 2 Tekan tombol TIME untuk mengatur waktu memasak.

- Pengaturan waktu yang tersedia adalah 2–6 jam.
- Tombol + dan - berfungsi untuk menaik-turunkan waktu memasak sebanyak 10 menit.



- 3 Tekan tombol COOK.

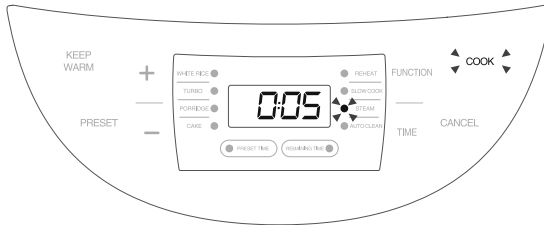
- Status dan sisa waktu memasak akan ditampilkan di layar.

PENGUNAAN FITUR STEAM(KUKUS)

Penggunaan Fitur STEAM(Kukus)

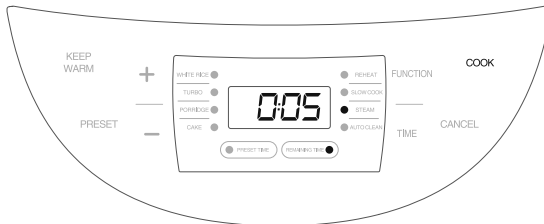
1 Tekan tombol FUNCTION untuk memilih mode STEAM(Kukus).

- ▶ Pada saat menu STEAM(Kukus) digunakan, Layar akan menampilkan waktu memasak 5 menit.
- ▶ Tuangkan 500 ml sampai 1 liter air, masukkan tatakan steamer ke dalam panci, masukkan bahan-bahan masakan ke dalam tatakan steamer.



2 Tekan tombol TIME untuk mengatur waktu memasak.

- ▶ Pengaturan waktu yang tersedia adalah 5 menit –1 jam.
- ▶ Tombol + dan - berfungsi untuk menaik-turunkan waktu memasak sebanyak 10 menit.



3 Tekan tombol COOK.

- ▶ Proses memasak akan dimulai ketika air sudah dipanaskan.
- ▶ Status dan sisa waktu memasak akan ditampilkan di layar, ketika fitur STEAM(Kukus) dimulai.

PENGUNAAN FITUR PRESET UNTUK WAKTU MEMASAK

Penggunaan Fitur Preset untuk Waktu Memasak

- 1 Pilih fitur memasak dengan tombol **FUNCTION**.
 - Pilihan menu yang tersedia : **WHITE RICE**(Memasak), **PORRIDGE**(Bubur).



- 2 Tekan tombol **PRESET**.
 - Tombol Preset akan menyala ketika Anda memilih fitur **PRESET**.

misalnya) Ketika waktu diatur selama 2 jam pada Menu Memasak

- 3 Tekan **+**, tombol **-** untuk menggunakan preset time.
 - Waktu memasak paling lama yang bisa dipilih adalah 24 jam.



- 4 Tekan tombol **COOK**.
 - Tergantung isi panci dan kondisi penggunaan, waktu memasak mungkin akan berlainan.

Perhatikan jika memasak dengan preset time

- 1 Yang harus di perhatikan pada saat memasak dengan menu preset.
 - Jika nasi yang di masak sudah lama dan kering, hasilnya mungkin tidak akan bagus.
 - Jika nasi tidak matang dengan benar, tambahkan air sekitar setengah ukuran.
 - Jika waktu memasak preset lebih panjang, proses melanisasi dapat bertambah.
- 2 Penggantian waktu preset.
 - Tekan tombol "Keep Warm/Cancel" selama 2 detik untuk mengulang dan ganti waktu preset time.
- 3 Silakan lihat tabel di bawah ini untuk keterangan pengaturan waktu yang sesuai dengan setiap menu.

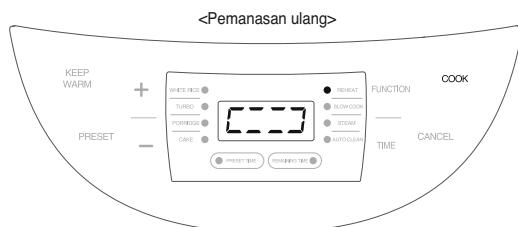
Waktu memasak untuk setiap menu

Kategori \ MENU	WHITE RICE(MEMASAK)	PORRIDGE(Bubur)
Preset Time	60menit-24jam	waktu memasak+100 menit-24jam

MENJAGA KUALITAS KELEZATAN DAN KEHANGATAN NASI

Ketika Anda menikmati

- Untuk menghangatkan nasi yang sudah dimasak, pilih pengaturan Reheat dengan menggunakan tombol FUNCTION. Nasi Anda akan hangat kembali dalam 20 menit.



Indikator '20' akan ditampilkan di layar dan mulai berputar ketika proses aktif.



Setelah proses selesai, fitur KEEP WARM (Penghangatan) akan dimulai dari awal lagi, dan sisa waktu akan ditampilkan di layar.

- Penggunaan fitur REHEAT (Pemanasan Ulang) yang sering berpotensi mengubah warna atau mengeringkan nasi.
Hanya gunakan satu(1) atau dua (2) kali sehari.
- Apabila alat masak lain (seperti kompor) digunakan untuk menanak nasi, hangatkan nasi dengan fitur REHEAT (Pemanasan Ulang).
Kali ini, "0:00" akan ditampilkan. (Dalam tahap ini, memindahkan nasi panas ke penanak nasi yang dingin berpotensi mengubah warna nasi dan menimbulkan bau-bauan).

Peringatan Fitur Penghangatan

Disarankan untuk mengaduk rata nasi matang setiap setelah penanakan.
(Untuk jumlah nasi yang kecil, kumpulkan nasi matang di bagian tengah panci untuk menjaga kehangatan).

Dilarang meninggalkan centong nasi atau sendok kayu di dalam panci saat penghangatan, karena berpotensi untuk mendorong tumbuhnya bakteri.

Dilarang mencampur nasi lama dengan nasi yang baru dalam proses penghangatan, karena berpotensi menimbulkan bau-bauan. Disarankan untuk menggunakan microwave untuk memanaskan nasi lama.

Menghangatkan nasi untuk waktu yang lama bisa mengubah warna atau menimbulkan bau-bauan. Disarankan untuk menghangatkan nasi kurang dari 12 jam.

Jika waktu menghangatkan lebih dari 24 jam, produk akan secara otomatis masuk kembali ke mode siaga.

Tidak disarankan untuk menghangatkan beras campuran/merah, karena bisa menurunkan kualitas hasil nasi.

Pinggiran nasi di panas atau saluran uap berpotensi untuk berubah hambar dan membengkak. Atasi ini dengan mengaduk rata nasi.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

WARNING : This appliance generates heat and releases steam during use.

Use proper precaution to prevent risk of burns, fire, injuries, or damage to property.

1. Keep hands and face away from the Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Take extreme caution when opening the Lid after cooking. Severe burns can result from steam inside.
3. Never open the Lid while the unit is in operation.
4. Do not use without the inner Pot in place.
5. Do not cover the Pressure Valve with anything as an explosion may occur.
6. Do not touch the inner pot nor any heating parts, immediately after use.
Allow the unit to cool down completely first.
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAFETY PRECAUTIONS

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

 Warning This means that the action described here may result in death or severe injury.	 • This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation. • Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.
 Caution This means that the action described here may result in injury or property damage.	 • 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 carelessness during use of the product, it may cause fire or electric shock. Thus, check the status of the Power Cord, Power Plug, and socket frequently.
- If the Power Cord or the Power Plug is damaged, let the manufacturer, the store, or a qualified technician (service technician) change the cord to prevent harm.
- Please let the designated service center repair the product without fail.

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

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

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

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

Don't spray or put any insecticide and chemicals.

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

Please be careful of water and chemicals.

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

Do not open the lid during heating and cooking.

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

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

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

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

- Using another inner pot can cause an operation error or fire.
- When you have dropped the Inner Pot or the Inner Pot is deformed, contact Customer Service center.

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

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

Do not use it without the inner pot.

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

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

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

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 the advice of a technical expert.

- It can cause an electric shock or fire.

Do not move the product by pulling 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.
- Only a service technician should dismantle or repair the product. Contact Customer Service center for repairs or malfunction.

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

- It can cause an electric shock or fire.

Do not over unplug and plug the power cord excessively.

- It can cause an electric shock or fire.

SAFETY PRECAUTIONS



Warning

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

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

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

- It can cause an electric shock or fire.



Do not

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

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



Warning

Do not use on a rice chest or a shelf.

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

Attach the Detachable Cover before you use the product.

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

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

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



Remember

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

- It can cause a system problem or fire.

Do not place heavy things on the power cord.

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

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

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



Caution

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

- It may cause a malfunction or odor.

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

Please carefully pull out the plug when not in use.

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

Do not drop or impact the cooker.

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

Do not use over the maximum capacity.

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

Do not place on rough top or tilted top.

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

Please pull out the plug when not in use.

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

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

- You may get burned.



Do not

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

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

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

Take out the Rice shovel before keeping warm.

- It may cause odor or discoloration.

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

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

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

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

The Inner Pot coating may be peeled off.

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



Caution

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

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

Please clean the body and other parts after cooking.

- If you cook and warm rice after making a steamed dish, the smell may permeate the rice.
- Refer to Page 24 and clean it before use.

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

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

Please plug the power cord completely into the power socket.



Remember

To clean the product, wait until it cools down.

- The heated areas may cause a burn.

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

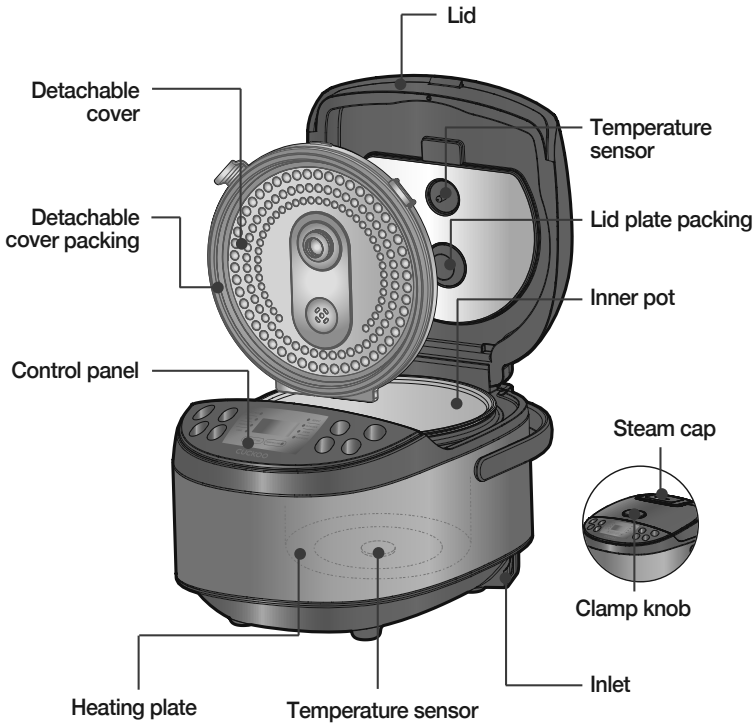
- The heated areas may cause a burn.
- Wipe out the water remaining in the tray of the product.

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

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

PART NAMES

Name of Each Part



Accessories



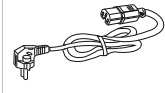
User manual



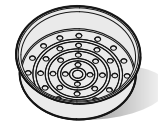
Spatula



Measuring cup



Power cord

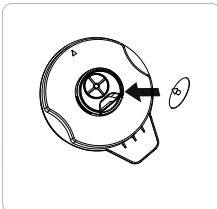


Steam tray

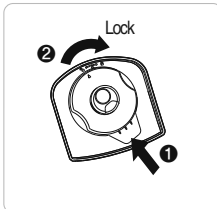


Soup spoon

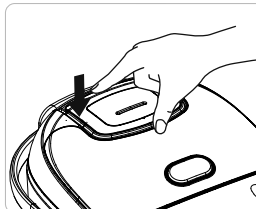
How to Assemble the Steam Cap



1. Insert the rubber into the bottom part of the steam cap as shown above.



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



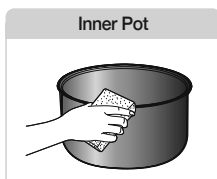
3. Assemble the steam cap to the top of the rice cooker.

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

* To separate the steam cap, repeat this step in the opposite direction.

HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

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



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

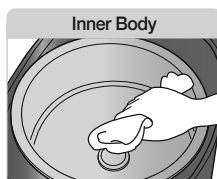
*Using a rough sponge, brush or abrasive material may result in damaging the inner pot.
Use dish soap with a soft sponge for optimal cleaning.



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



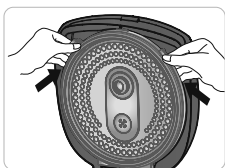
Wipe all surfaces and crevices with a dry cloth.



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

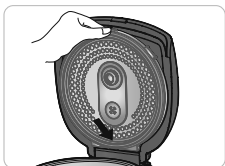
How to Detach/Attach Detachable Cover

1 How to detach detachable cover

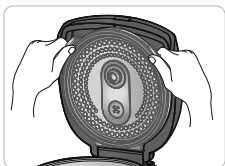


- Grasp the tabs on the top of the cover with both hands and gently pull the Det-cover toward you with moderate force.
- ※ Do not hold the packing of the detachable cover and pull it.

2 How to attach detachable cover



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



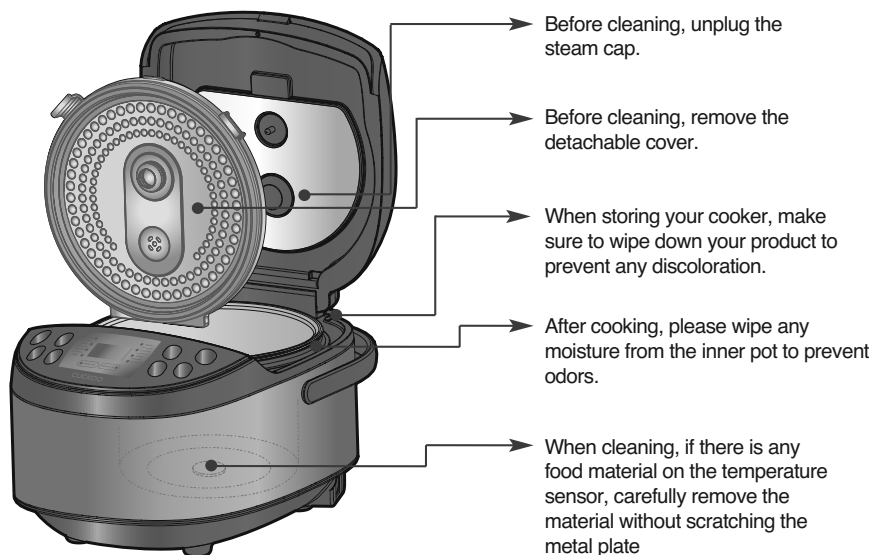
- Simply push the cover into the lid until the cover snaps into place.
- ※ **CAUTION:** Attaching the detachable cover in the opposite direction may cause damage to your rice cooker.

HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

Maintaining Your Rice Cooker

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

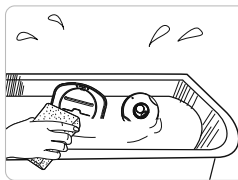
- Only use a smooth plastic rice paddle as provided with the unit.
- Do not use any metal utensils or dishware in the product.
- Do not use any commercial cleaner.
- Any residual seasoning or sauce must be washed off the inner pot immediately.
- It is normal for the inner pot to stain after a long period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



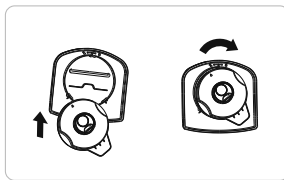
The Steam Cap



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



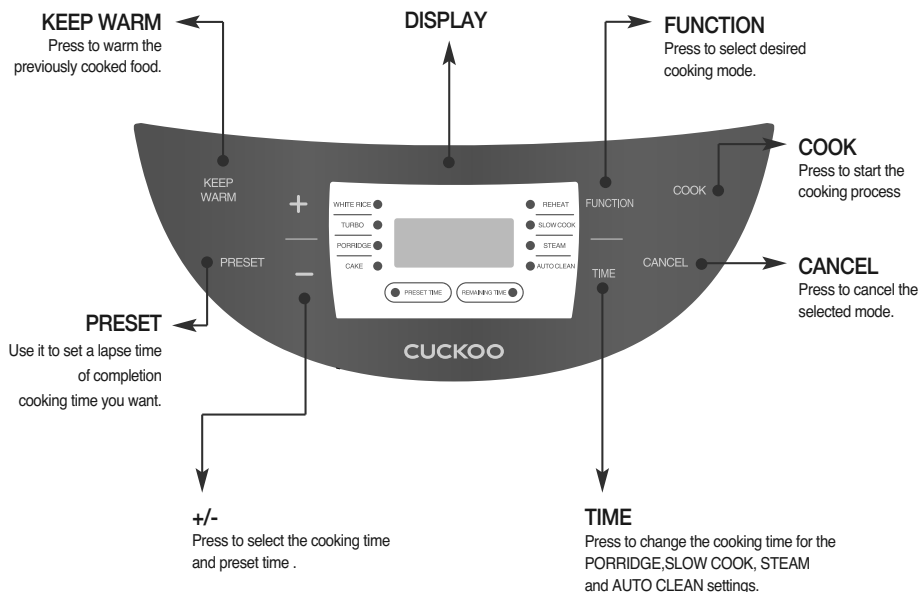
2. Separate the steam cap and soak it in lukewarm water. After it has been adequately soaked, wash it with a sponge or a soft washcloth.



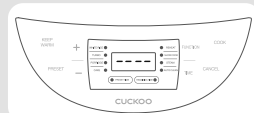
3. Assemble the steam cap parts by pressing them together until there is a clicking sound.

PANEL DISPLAY

Panel Display



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



< Standby Mode Screen >

Error Notifications

Error notifications may appear if product is not working properly.



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

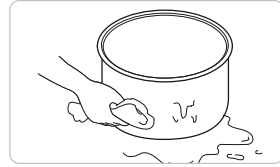


When the cooking mode has not finished for a long time.
(Contact our service center and dealer)

BEFORE COOKING RICE

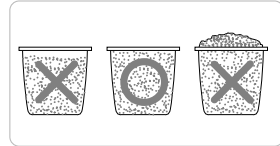
1 Clean the inner pot and remove any moisture.

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



2 Measure the rice correctly with a measuring cup.

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



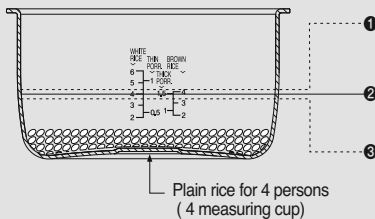
3 Clean the rice in a separate container until the water becomes clear.

4 Put rinsed rice into the inner pot.

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

- ▶ Place the inner pot on a flat surface and adjust the water amount to the water level line.
 - ▶ The water level line is marked in the inner pot.
 - ▶ Adjustment of water height
 - White Rice, TURBO : Adjust water based on 'WHITE RICE' water level line. (Max.6 persons)
 - Thick Porridge : Adjust water level to the water scale for 'THICK PORR.'.
thick Porridge can be cooked to max 1.5 cups.
 - Thin Porridge : Adjust water level to the water scale for 'THIN PORR.'.
thin Porridge can be cooked to max 1 cup.
- ※ This model does not support 'BROWN RICE'.

- For 6 persons (1.08L) product



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

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

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

FOR TASTIER RICE

How to Cook Tastier Rice

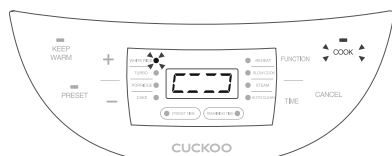
► Observe the following instructions for tasty rice:

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

HOW TO START COOKING

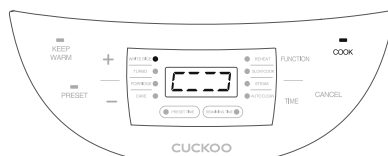
1 Press the FUNCTION button to select your desired cooking mode.

- Whenever the FUNCTION button is pressed, the cooking options will be highlighted in sequential order from WHITE RICE, TURBO, PORRIDGE, CAKE, REHEAT, SLOW COOK, STEAM, AUTO CLEAN



Example) Selection of WHITE RICE

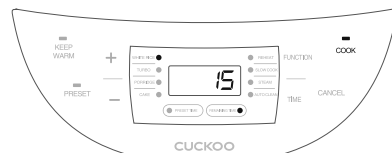
2 Press the COOK button to start cooking.



Example) Selection of WHITE RICE

3 Steaming boiled rice (example : WHITE 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

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



Cooking Time by Menu

menu	WHITE RICE	TURBO	Porridge	CAKE	REHEAT	SLOW COOK	STEAM	AUTO CLEAN
Category								
Cooking Quantity	2~6 persons	2~6 persons	Refer to Page 31	-	-	Refer to Page 32	Refer to Page 33	Refer to Page 30
Cooking Time	47~62min.	33~45min.		50 min.	Max 30 min.			

- Be sure to clean your cooker thoroughly before cooking the following: SLOW COOK menu. (Clean the lid referring to Page 24)
- The cooking time may vary depending on which cooking mode is selected.

HOW TO START COOKING

How to use the cooking menus

WHITE RICE	For short grain white rice.	TURBO	This setting is used to shorten the cooking time.
PORRIDGE	For PORRIDGE.	CAKE	For CAKE.
REHEAT	This setting is used to heat rice that has already been cooked.	SLOW COOK	Soup, tea, and various other dishes can be made using the Low Heat Cooking Function.
STEAM	For steaming food. *Set time manually		

The Searing Effect

When cooking the rice it can become slightly yellow at the bottom of the inner pot, but this is normal. This is more prevalent in the Preset than just than just using the regular cooking options. It does not mean the cooker is defective.

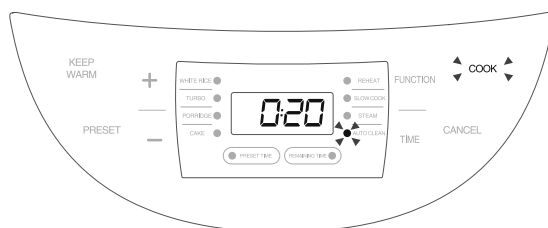
Use a dry cloth to clean inner pot.

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

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

► Press TIME button to set the cooking time.

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

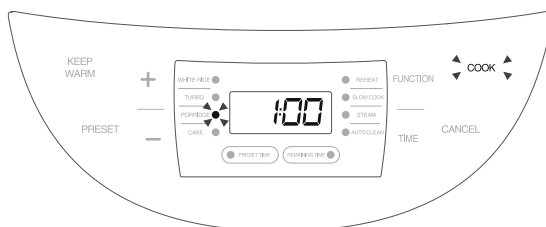


HOW TO USE PORRIDGE

How to use PORRIDGE

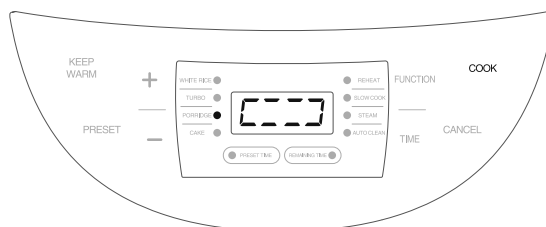
1 Press the FUNCTION button to select PORRIDGE

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



2 Press TIME button to set the cooking time.

- ▶ Available setting time is 1~2 hours.
- ▶ +, - button to change the time increases or decreases by 10 minutes unit.



3 Press the COOK button.

- ▶ PORRIDGE Lamp is shown on the display.

HOW TO USE SLOW COOK

How to use SLOW COOK

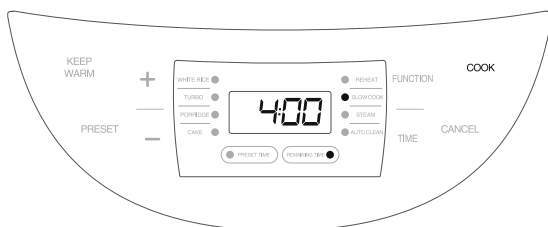
1 Press the FUNCTION button to select SLOW COOK.

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



2 Press TIME button to set the cooking time.

- ▶ Available setting time is 2~6 hours.
- ▶ +, - button to change the time increases or decreases by 10 minutes unit.



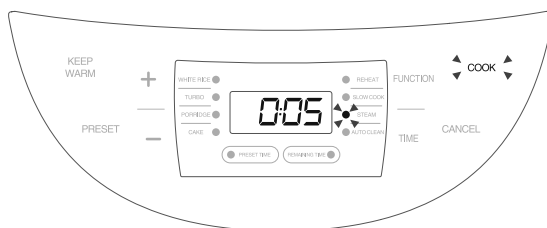
3 Press the COOK button.

- ▶ SLOW COOK Lamp and the remaining cooking time are shown on the display.

How to use STEAM

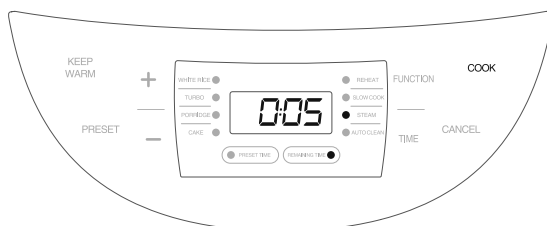
1 Press the FUNCTION button to select Steam.

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



2 Press TIME button to set the cooking time.

- ▶ Available setting time is 5 minutes ~ 1 hour.
- ▶ +, - button to change the time increases or decreases by 10 minutes unit.



3 Press the COOK button.

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

HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

How to preset timer for cooking

- 1 Press the **FUNCTION** button to select your desired cooking mode.

- ▶ Available Menus :WHITE RICE, PORRIDGE



- 2 Press the **PRESET** button.

- ▶ The PRESET Button will begin flashing.

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

- 3 Press the **+**, **-** button to set the preset time.

- ▶ The longest available preset time is 24h.



- 4 Press the **COOK** button.

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

Precautions for preset cooking

- 1 In case of preset cooking

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

- 2 The change of preset time

- ▶ Press CANCEL button and restart it to change the preset time.

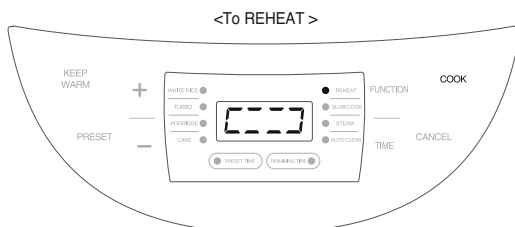
- 3 Please refer to the chart below for the appropriate preset times for each menu.

Possible time setting for each menu		
MENU	WHITE RICE	PORRIDGE
Category		
Preset Time	60min ~ 24hours	(Cooking time+100min) ~ 24hours

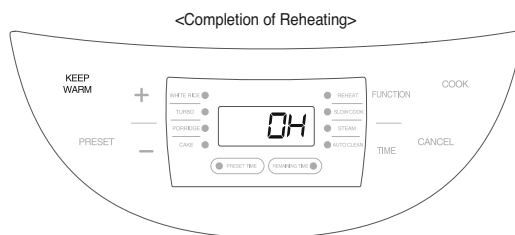
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

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



The '----' mark will circulate while reheating.



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

- ▶ The frequent use of the REHEAT function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the FUNCTION button to select REHEAT to keep the rice warm.

Keep Warm Precautions

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

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

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

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

(Use a microwave oven for the cold rice.)

Keeping rice warm for a long time may cause the rice to be discolored or develop an odor.

So, it is recommended to keep warm for less than 12 hours.

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

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

CUCKOO

DIIMPOR OLEH:
PT. CUCKOO GLOBAL INDONESIA

Ruko Italian Walk Blok B No. 18 Komplek Kelapa Gading Square
Jl. Boulevard Barat Raya, Kelapa Gading Jakarta Utara - 14240

Z0383-0138A0 Rev.0