
PENANAK / PENGHANGAT
NASI ELEKTRIK TIPE
DIGITAL

USER MANUAL
PANDUAN PENGGUNA

CR-1050F
1.8L(2 SAMPAI 10 PORSI)

No. Reg :

CUCKOO



CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

DAFTAR ISI

* Harap baca instruksi sebelum menggunakan produk.

PETUNJUK PERLINDUNGAN PENTING	3
PETUNJUK PERLINDUNGAN TAMBAHAN	3~4
SPESIFIKASI	4
PERINGATAN KEAMANAN	5~6
NAMA – NAMA BAGIAN	7
NAMA DAN FUNGSI TIAP BAGIAN/ERROR PADA KABEL DAN KEMUNGKINAN PENYEBAB ERROR	8
SEBELUM MENANAK NASI	9
MENINGKATKAN KELEZATAN DAN KUALITAS HASIL NASI	10
MULAI MEMASAK	11~12
PENGGUNAAN FITUR PORRIDGE	13
PENGGUNAAN FITUR SOUP/CONGEE	14
PENGGUNAAN FITUR AUTO CLEAN	15
PENGGUNAAN FITUR FUNGSI PRESET	16
MENJAGA NASI TETAP HANGAT DAN LEZAT	17
PEMBERSIHAN DAN PEMELIHARAAN	18~19

CONTENTS

* Please read the instructions before using.

SPECIFICATIONS	4
IMPORTANT SAFEGUARDS	20
SAFETY PRECAUTIONS	21~22
PART NAMES	23
NAME AND FUNCTION OF EACH PART / ERROR CORD AND POSSIBLE CAUSE	24
BEFORE COOKING RICE	25
FOR TASTIER RICE	26
HOW TO COOK	27~28
HOW TO USE PORRIDGE	29
HOW TO USE SOUP/CONGEE	30
HOW TO USE AUTO CLEAN	31
HOW TO USE PRESET FUNCTION	32
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY	33
HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER	34~35

PETUNJUK PERLINDUNGAN PENTING

1. Baca semua petunjuk sebelum penggunaan.
2. Dilarang menyentuh permukaan yang panas, gunakan pegangan atau kenop.
3. Dilarang merendam 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, penyelesaian 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 selayaknya. 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 berbuih 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-1050F		
Power Supply / Sumber Listrik yang Dibutuhkan		AC 220V, 50Hz		
Power Consumption / Konsumsi Listrik	Cook / Memasak	600W		
	Warm / Menghangatkan	70W		
Menu	WHITE RICE/Nasi Putih	2-10 PERSONS/PORSI		
	TURBO/Memasak Dengan Cepat	2-10 PERSONS/PORSI		
	PORRIDGE/Bubur Kental	1-2 PERSONS/PORSI		
	SOUP/CONGEE, Sup/Bubur Cair	SOUP(Sup)	-	
		CONGEE(Bubur Cair)	0.5-1 PERSONS/PORSI	
	REHEAT/Panaskan kembali	-		
AUTO CLEAN/Bersih otomatis	-			
Power cord Length/Panjang Kabel		1.0m		
Dimension/ Dimensi	Width/Lebar	28.9cm		
	Length/Panjang	35.5cm		
	Height/Tinggi	25.3cm		
Product weight/Berat Produk		About 4,4kg		

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.

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

⚠ 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 menyibak 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 kecederaan.

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



PERINGATAN



DILARANG

Gunakan alat hanya untuk tujuan aslinya, seperti memasak dan menghancurkan 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 menghancurkan nasi putih setelah memasak menu makanan lain berpotensi menimbulkan penyerapan bau makanan tersebut pada nasi.
- Merujuk ke halaman 18 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 hasilkan bukan untuk orang yang memiliki kekurangan fisik, panca indera, dan keagungan jiwa atau orang yang kurang berpengalaman dan pengetahuan mengenai keamanan 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 ke-

Dilarang membebani 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 certong nasi saat menghancurkan 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 kecederaan, 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, kelupusnya lapisan panci, bahkan kerusakan penuh.

Setelah penggunaan berjangka waktu lama, lapisan panci bisa terlupakan.

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.

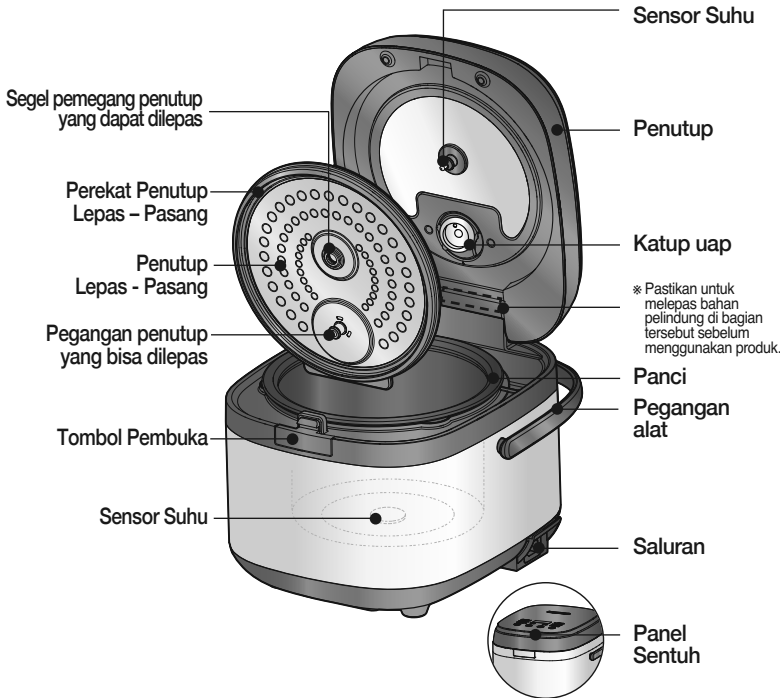
- Tingginya suhu berpotensi atas terjadinya luka bakar.

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

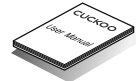
- Berhati-hati, karena area alat yang masih panas berpotensi atas terjadinya luka bakar.
- Bersihkan sisa cairan di saluran uap alat.

Berhati-hati saat membuka alat setelah penggunaan. Uap dan panas dari dalam alat berpotensi atas terjadinya luka bakar.

Nama – Nama Setiap Bagian



Aksesoris



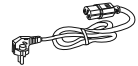
Panduan pengguna



Sendok nasi



Gelas Ukur



Kabel Listrik

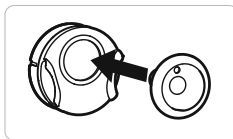


Kukusan

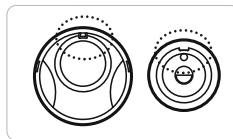


Sendok sup

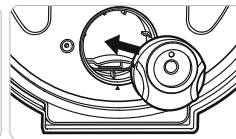
Bagaimana Cara Membuka Katup Uap



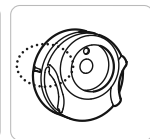
1. Pasang karet gasket di bawah perangkat katup uap.



2. Periksa apakah karet gasket sudah terpasang dengan benar (referensi seperti gambar)
- Jika belum terpasang dengan benar, hal ini bisa mengakibatkan kebocoran uap atau menurunkan kualitas hasil masakan.

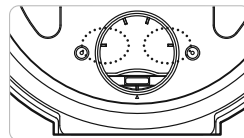
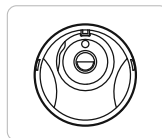
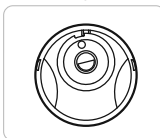
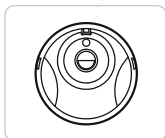


3. Pasang perangkat katup uap seperti gambar dan periksalah apakah sudah terpasang dengan benar. Jika belum terpasang dengan benar, perangkat katup uap tidak akan sepenuhnya masuk.



< Alur katup uap >

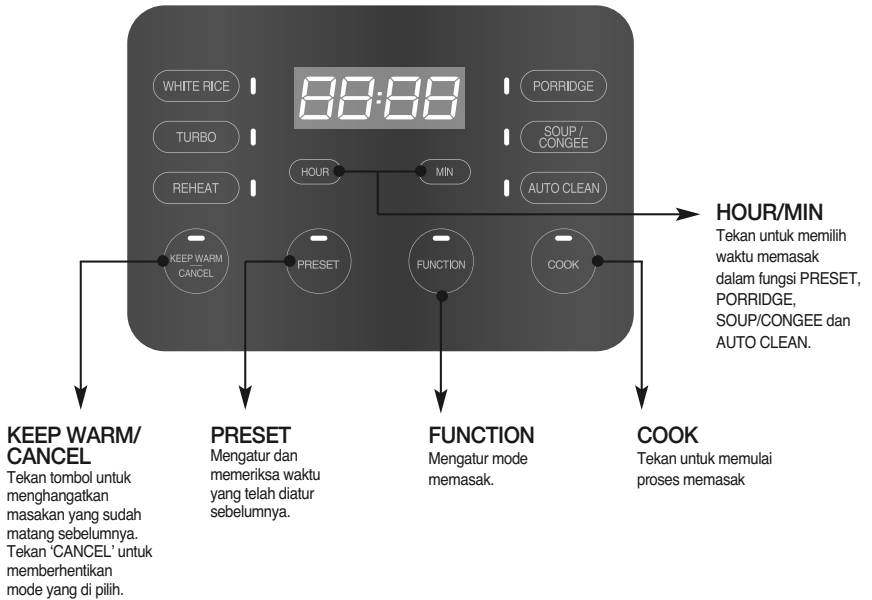
* Contoh yang benar * Contoh yang salah



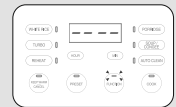
< Posisi yang tidak benar > < Karet gasket yang terlipat > < Tonjolan penutup panci bagian dalam >

NAMA DAN FUNGSI TIAP BAGIAN/ ERROR PADA KABEL DAN KEMUNGKINAN PENYEBAB ERROR

Nama dan fungsi dari tiap bagian



- * Jika tidak ada pengoperasian produk setelah dicolok ke sumber listrik, maka produk akan tetap dalam mode siaga sampai layar menyala.
- * Jika tombol "CANCEL" ditekan saat mengoperasikan suatu fungsi, maka produk akan kembali ke mode siaga.
- * Tekan tombol sampai indikator 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.



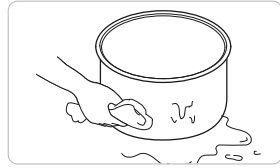
Sensor suhu bermasalah.(Konsultasi ke pusat layanan terdekat



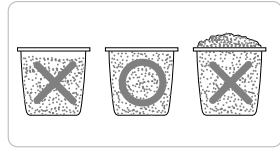
Mode memasak tidak kunjung selesai
(Konsultasi ke pusat layanan terdekat kami).

SEBELUM MENANAK NA

- 1 Bersihkan panci dan hilangkan bagian yang lembab**
- ▶ Bersihkan dengan kain lap
 - ▶ Menggunakan spons yang kasar dapat menyebabkan kerusakan di bagian dalam panci.



- 2 Ukur beras dengan benar menggunakan gelas ukur.**
- ▶ Saran Penyajian : 1 gelas penuh nasi sama dengan 1 porsi.
(Contoh : 2 gelas ukur untuk 2 orang, 4 gelas ukur untuk 4 orang)



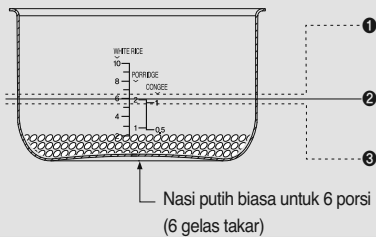
- 3 Bersihkan beras di wadah yang berbeda hingga air menjadi bersih.**

- 4 Masukkan beras yang telah dicuci ke dalam panci**

- 5 Tuangkan air ke dalam panci sesuai dengan takaran yang ada di dalam panci.**

- WHITE RICE : Sesuaikan air berdasarkan 'WHITE RICE' level garis air pada panci. (Max.10 orang)
- CONGEE : Sesuaikan air berdasarkan 'CONGEE' level garis air pada panci. (Max.1 orang)
- PORRIDGE : Sesuaikan air berdasarkan 'PORRIDGE' level garis air pada panci. (Max.2 orang)

• Untuk 10 porsi (1.8 liter)



- 1 Memasak beras ketan atau nasi sisa: Tuang air di atas garis yang disarankan.
- 2 Memasak untuk 6 porsi (6 gelas takar): Tuang air sampai level 6.
- 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 Letakkan panci ke dalam penanak nasi dan tutuplah penutupnya.**

- Pastikan panci sudah dimasukkan dengan benar
 - ▶ Jika terdapat bahan makanan atau lainnya di bagian bawah penanak nasi, pancinya tidak dapat bekerja dengan benar.

MENINGKATKAN KELEZATAN DAN KUALITAS HASIL NASI

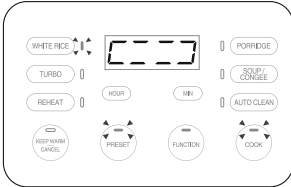
Meningkatkan Kelezatan dan Kualitas Hasil Nasi

► Perhatikan panduan berikut untuk meningkatkan kelezatan dan kualitas hasil nasi

<p>Dengan gelas penakar, tuang air sampai ke level air yang tertera di dalam panci.</p>	<ul style="list-style-type: none">•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.	<p>Apabila jumlah air dan beras tidak sesuai dengan saran, hasil akhirnya akan terlalu keras atau lunak.</p> 
<p>Penyimpanan nasi beras yang benar</p>	<ul style="list-style-type: none">•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.	<p>Apabila beras mengering, hasil akhir nasi akan menjadi garing walaupun telah ditakar selayaknya.</p>
<p>Kurangkan waktu Preset untuk meningkatkan kualitas memasak.</p>	<ul style="list-style-type: none">•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.	<ul style="list-style-type: none">•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.
<p>Singkatkan waktu penghangatan nasi matang</p>	<p>•Disarankan untuk menjaga waktu penghangatan di bawah 12 jam.</p> 	<p>Apabila waktu penghangatan terlalu lama, nasi akan berubah warna atau berbau. Kualitas nasi akan menurun drastis.</p>
<p>Jaga kebersihan alat</p>	<p>•Disarankan untuk menjaga kebersihan alat, setelah setiap penggunaan. (Terutama bagian atas penutup untuk membersihkan segala cairan sisa masak).</p>	<p>Bersihkan segala cairan bekas masak di piringan pemanas juga. Penjagaan ini penting untuk menjaga kualitas hasil masakan.</p>

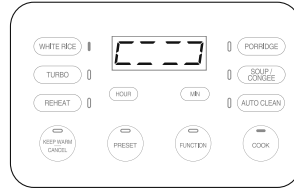
1 Tekan tombol Function untuk memilih fitur yang diinginkan.

- Kapanpun saat tombol "FUNCTION" ditekan, pilihan memasak akan berjejer dari WHITE RICE → TURBO → REHEAT → PORRIDGE → SOUP/CONGEE → AUTO CLEAN



Contoh) Pemilihan fitur WHITE RICE

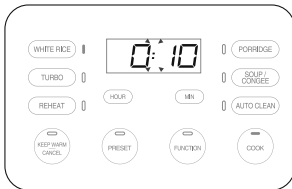
2 Tekan tombol COOK untuk memulai proses memasak.



Contoh) Pilihan WHITE RICE

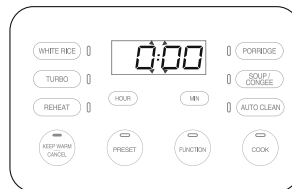
3 Mengukus nasi matang

- 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 (Penghantaran) akan dimulai secara otomatis.
- Aduk rata nasi ketika nasi baru matang.
- Dilarang menekan tombol CANCEL (Batal) dalam proses pemasakan, kecuali dalam keadaan darurat.



Perkiraan Waktu Memasak (Bergantung Pada Jenis Makanan)

Kategori	menu	WHITE RICE	TURBO	PORRIDGE	SOUP/CONGEE	REHEAT	AUOT CLEAN
	Kapasitas		2~10Porsi	2~10Porsi	1~2Porsi	CONGEE SOUP	-
					0.5~1Porsi	-	
Waktu		?	?	45~75menit	1~4Jam	25menit	20~90menit

- ▶ Kerap bersihkan alat setelah menggunakan fitur sebagai berikut : CONGEE, SOUP/PORRIDGE
- ▶ Waktu memasak mungkin berbeda, bergantung dengan mode memasak yang dipilih.

MULAI MEMASAK

Menu Options

WHITE RICE	Gunakan fungsi ini untuk memasak nasi putih.
TURBO	Pengaturan ini berfungsi untuk mempersingkat waktu memasak nasi putih. Gunakan fungsi memasak turbo hanya untuk memasak nasi putih dalam porsi kurang dari 10 orang. Untuk hasil terbaik, direkomendasikan untuk merendam nasi selama 20 menit sebelum memasak.
REHEAT	Gunakan fungsi ini untuk memanaskan kembali nasi.
PORRIDGE	Gunakan fungsi ini untuk memasak bubur kental.
SOUP/CONGEE	Gunakan fungsi ini untuk memasak bubur encer.
AUTO CLEAN	Gunakan fungsi ini untuk menyingkirkan bebauan tidak sedap sehabis memasak atau menghangatkan.

Fenomena melanisasi (nasi jadi menguning)

Nasi yang dimasak bisa berwarna sedikit menguning pada bagian bawah, karena produk ini dirancang untuk meningkatkan kelembatan dan cita rasa nasi.

Efek melanisasi ini akan lebih sering ditemui pada fungsi "Preset Timer" daripada memasak secara biasa. Munculnya pertanda ini bukan berarti produk rusak.

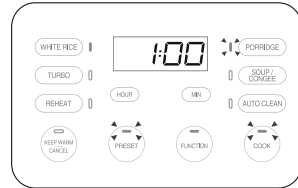
* Ketika mencampur aneka jenis beras dengan beras putih, efek melanisasi ini bisa meningkat lebih dari memasak nasi putih saja.

PENGGUNAAN FITUR PORRIDGE

Penggunaan Fitur PORRIDGE dan Pengatur Waktu

1 Tekan tombol FUNCTION dan pilih fungsi PORRIDGE.

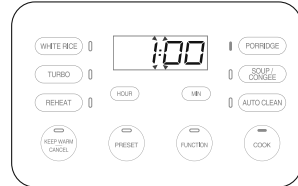
- ▶ Apabila fungsi PORRIDGE telah dipilih, tampilan akan menunjukkan jam 1



2 Tekan tombol HOUR/MIN untuk mengatur waktu yang diinginkan.

- ▶ Waktu yang tersedia adalah 45 menit ~ 1 jam 15 menit.

3 Tekan tombol COOK.



4 Pengaturan waktu fitur PORRIDGE.

1. Tekan tombol FUNCTION untuk memilih fungsi PORRIDGE. Tekan tombol HOUR/MIN untuk mengatur waktu PORRIDGE.

2. Tekan tombol PRESET.

3. Atur waktu dengan menekan tombol HOUR/MIN.
▶ Proses memasak akan selesai pada saat waktu ini ditentukan. (Maksimal adalah 24 Jam)

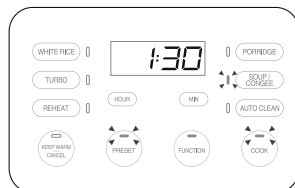
4. Tekan tombol COOK.

PENGGUNAAN FITUR SOUP/CONGEE

Penggunaan Fitur SOUP/CONGEE dan Pengatur Waktu

1 Tekan tombol FUNCTION dan pilih fungsi SOUP/CONGEE.

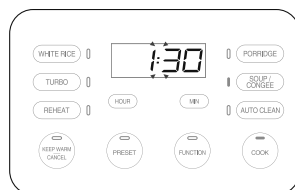
- ▶ Apabila fungsi SOUP/CONGEE telah dipilih, tampilan akan menunjukkan 1 jam 30 menit.



2 Tekan tombol HOUR/MIN untuk mengatur waktu yang diinginkan.

- ▶ Waktu yang tersedia adalah 1 jam ~ 4 jam.

3 Tekan tombol COOK.



4 Pengaturan waktu fitur SOUP/CONGEE.

1. Tekan tombol FUNCTION untuk memilih fungsi SOUP/CONGEE. Tekan tombol HOUR/MIN untuk mengatur waktu SOUP/CONGEE.

2. Tekan tombol PRESET.

3. Atur waktu dengan menekan tombol HOUR/MIN.
▶ Proses memasak akan selesai pada saat waktu ini ditentukan.
(Maksimal adalah 24Jam)

4. Tekan tombol COOK.

PENGGUNAAN FITUR AUTO CLEAN

Penggunaan Fitur AUTO CLEAN dan Pengatur Waktu

1 Tekan tombol FUNCTION dan pilih fungsi AUTO CLEAN.

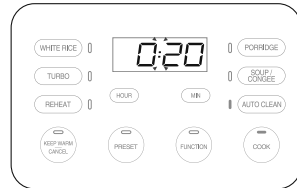
- ▶ Apabila fungsi AUTO CLEAN telah dipilih, tampilan akan menunjukkan 20 menit.



2 Tekan tombol HOUR/MIN untuk mengatur waktu yang diinginkan.

- ▶ Waktu yang tersedia adalah 20 menit ~ 1 jam 30 menit.

3 Tekan tombol COOK.



4 Pengaturan waktu fitur AUTO CLEAN.

1. Tekan tombol FUNCTION untuk memilih fungsi AUTO CLEAN. Tekan tombol HOUR/MIN untuk mengatur waktu AUTO CLEAN.

2. Tekan tombol PRESET.

3. Atur waktu dengan menekan tombol HOUR/MIN.
▶ Proses memasak akan selesai pada saat waktu ini ditentukan. (Maksimal adalah 24 Jam)

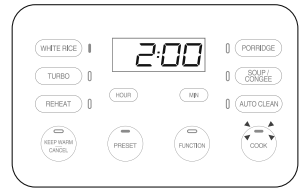
4. Tekan tombol COOK.

PENGGUNAAN FITUR FUNGSI PRESET

Penggunaan fitur fungsi PRESET

1 Tekan tombol **FUNCTION** untuk memilih mode memasak yang diinginkan.

- ▶ Pilihan menu yang tersedia: WHITE RICE, MULTI GRAIN
- ▶ Silakan lihat di halaman 13-15 untuk memahami lebih lanjut mengenai fungsi PORRIDGE, SOUP/CONGEE, AUTO CLEAN.
- ▶ Menu yang tidak dapat dipilih : TURBO, REHEAT



misalnya) Ketika waktu diatur selama 2 jam pada menu WHITE RICE

2 Tekan tombol **PRESET**.

3 Tekan tombol **HOUR/MIN** untuk mengatur waktu preset time.

- ▶ Silakan lihat tabel di bawah ini untuk keterangan pengaturan waktu yang sesuai dengan setiap menu.
- ▶ Waktu memasak paling lama yang bisa dipilih adalah 24 jam.



<PRESET sedang berlangsung>

4 Tekan tombol **COOK**.

- ▶ Silakan lihat tabel di bawah ini untuk keterangan pengaturan waktu yang sesuai dengan setiap menu.
- ▶ Waktu memasak paling lama yang bisa dipilih adalah 24 jam.

Peringatan untuk fitur PRESET

1 Saat menggunakan fitur **PRESET**

- ▶ Beras kering dan lama tidak direkomendasikan untuk memasak.
- ▶ Ikuti instruksi yang telah disediakan dan mengacu pada level air pada panci untuk hasil yang terbaik saat menambahkan air.
- ▶ Beras akan berkerak atau mengalami efek hangus ketika jumlahnya berlebih atau pengatur waktu diatur lama secara berlebihan.

2 Pergantian Waktu.

- ▶ Untuk mengganti waktu, batalkan "CANCEL" mode yang digunakan lalu restart .

3 Silakan lihat tabel di bawah ini untuk keterangan pengaturan waktu yang sesuai dengan setiap menu.

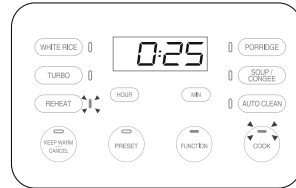
Pengaturan Waktu untuk setiap menu					
Kategori	menu	WHITE RICE	PORRIDGE	SOUP/CONGEE	AUTO CLEAN
	Preset waktu	1 ~ 24 Jam	Atur waktu + 35Menit ~ 24Jam		

MENJAGA NASI TETAP HANGAT DAN LEZAT

Setelah memasak

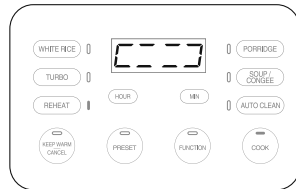
- ▶ Untuk menghangatkan nasi yang sudah dimasak, pilih pengaturan REHEAT dengan menggunakan tombol FUNCTION.

- 1 Tekan tombol FUNCTION untuk menggunakan mode REHEAT.



- 2 Pemanasan ulang

Indikator "□□□□" akan ditampilkan di layar dan mulai berputar ketika proses aktif.



- ▶ Penggunaan fitur REHEAT 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 KEEP WARM.
- (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.

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.

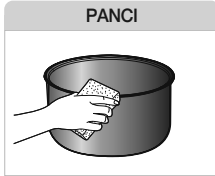
PEMBERSIHAN DAN PEMELIHARAAN

- 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. Perhatikan 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. Perhatikan 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.

Melepas /Memasang Penutup Lepas-pasang

1 Melepas penutup

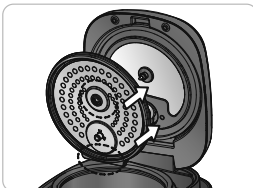


► Tarik penutup panci dengan lembut ke arah Anda dengan memegang pegangan karet di bagian bawah penutup panci.

※ Jangan menahan karet penutup panci sambil menariknya.

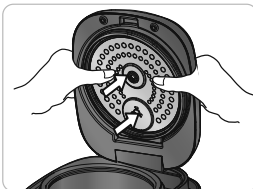
※ Bersihkan penutup panci bagian dalam sebelum/sesudah digunakan.

2 Memasang penutup



► Pasang penutup panci pada posisi yang benar dengan lembut dan tekan bagian tengahnya agar terpasang.

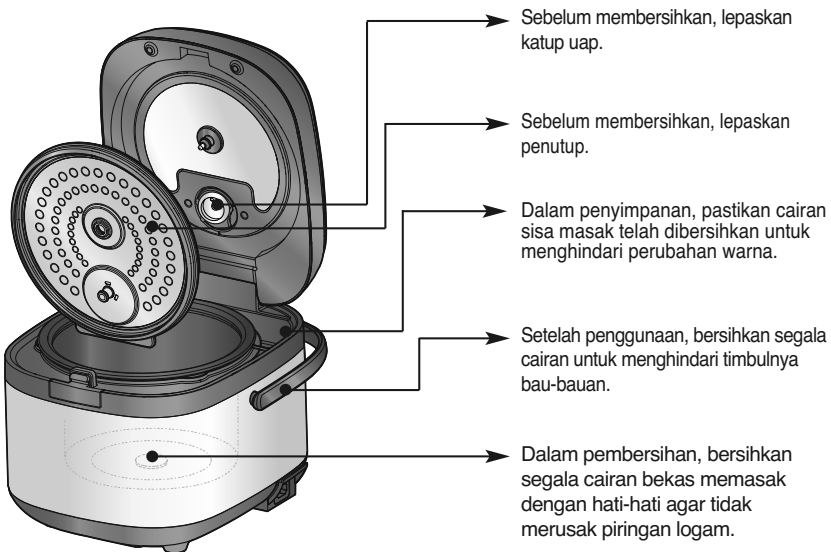
※ Peringatan: Memasang penutup secara terbalik bisa menyebabkan kerusakan pada produk.



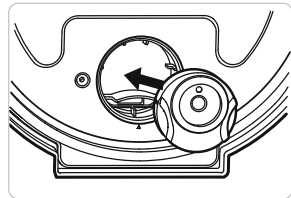
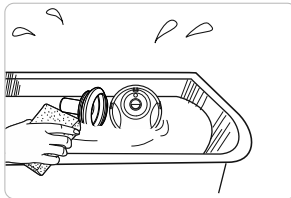
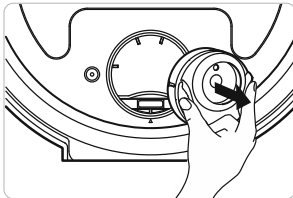
Cara Membersihkan dan Memelihara Alat

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.



Katup uap



1. Katup Uap harus dibersihkan setelah digunakan. Bersihkan katup uap dengan menariknya dengan lembut keluar dari penutup.

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

3. Pasang perangkat katup uap seperti gambar dan periksalah apakah sudah terpasang dengan benar. Jika belum terpasang dengan benar, perangkat katup uap tidak akan sepenuhnya masuk.

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.

<p> Warning This means that the action described here may result in death or severe injury.</p>	<p> • This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.</p> <p> • Indicates a prohibition</p> <p> • Indicates an instruction</p>
<p> Caution This means that the action described here may result in injury or property damage.</p>	

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 34 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.

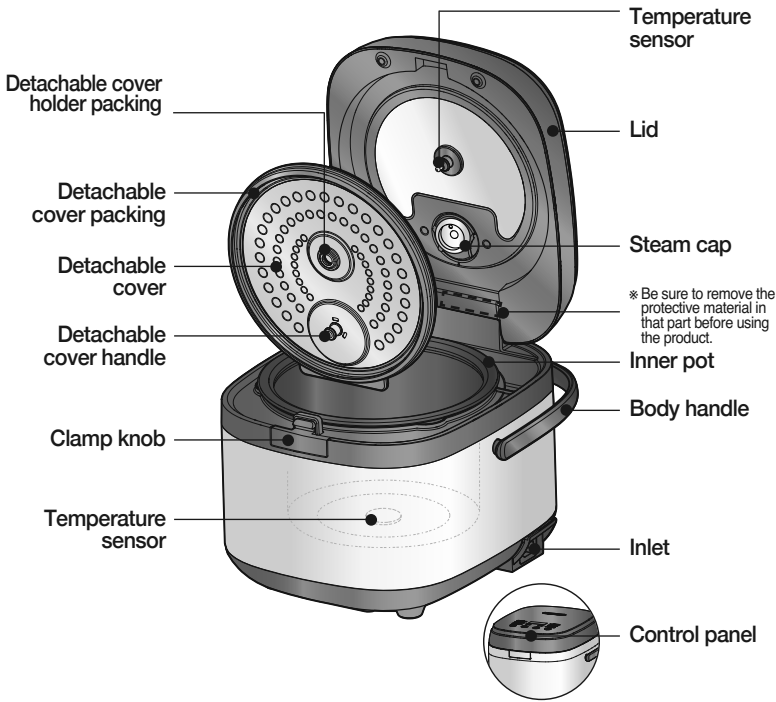
After cooking, wipe out the water remaining in the product.

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

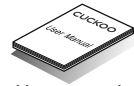
When you clean the product, wash the Inner Pot and the Detachable Cover with neutral detergent, and dry them. Wipe the product with a dry and clean cloth.

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

Name of Each Part



Accessories



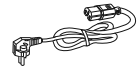
User manual



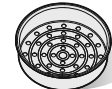
Spatula



Measuring cup



Power cord

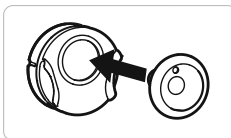


Steam tray

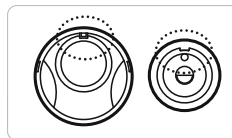


Soup spoon

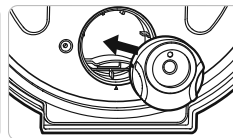
How to Assemble the Steam Cap



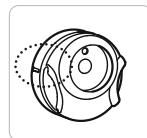
1. Insert the rubber packing at the bottom of the steam cap.



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



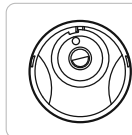
3. Insert the steam cap as the picture and check if it is fully inserted. If improperly placed, steam cap will not be fully inserted.



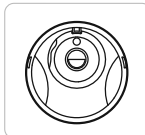
< Steam Cap Groove >

* Correct Example

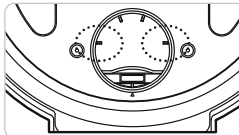
* Incorrect Example



< Incorrect Position >



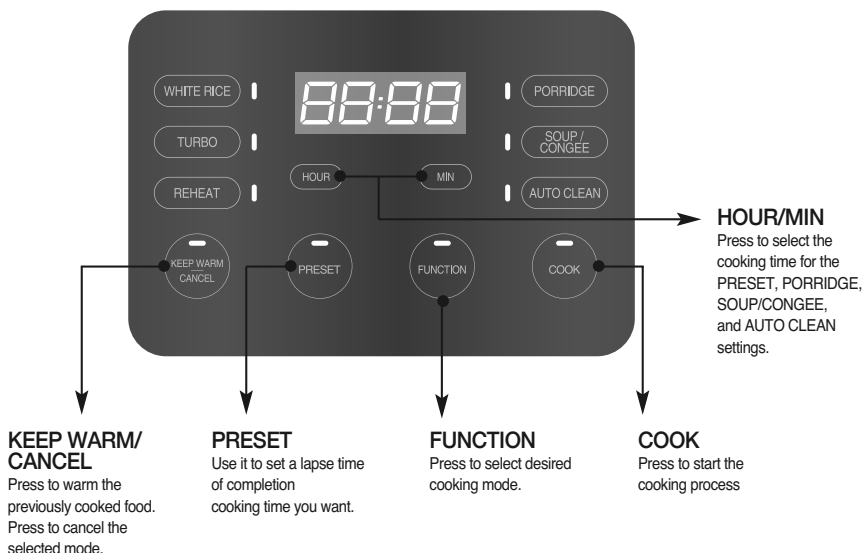
< Folded Rubber Packing >



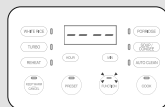
< Inner lid Protrusion >

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

Panel Display



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



< Standby Mode Screen >

Error Notifications

Error notifications may appear if product is not working properly.

E1

E2

E3

E4

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

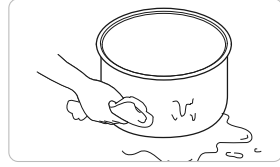
E5

This error message means that the cooking mode has been on for an abnormally long period of time.

BEFORE COOKING RICE

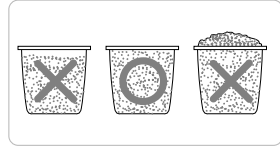
1 Clean the inner pot and remove any moisture.

- ▶ 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)



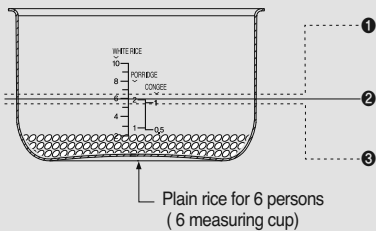
3 Clean the rice in a separate container until the water becomes clear.

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 : Adjust water based on 'WHITE RICE' water level line. (Max.10 persons)
 - CONGEE(Thin Porridge) : Adjust water based on 'CONGEE' water level line. (Max.1 cup)
 - PORRIDGE(Thick Porridge) : Adjust water based on 'PORRIDGE' water level line. (Max.2 cup)

• For 10 persons (1.8L) product



- 1 To cook sticky rice or for old rice :
Pour more water than the required water level
- 2 To cook rice for 6 people (6 measuring cups) :
Pour water up to water level 6.
- 3 When the rice is soaked sufficiently or to overcook rice :
Pour less water than the required water level
- 4 When the rice is overcooked or undercooked :
the cooking result can be varied due to the moisture content of rice (old rice) If the rice is overcooked or undercooked, please pour 1~10% more water into the pot before initiating cooking.



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

- Make sure the inner pot is completely inserted.
 - ▶ The rice cooker cannot properly function if there is residue left on the bottom of the inner pot.

FOR TASTIER RICE

How to Cook Tastier Rice

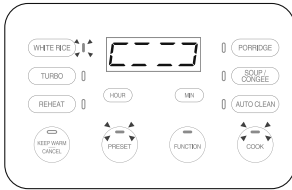
► Observe the following instructions for tasty rice:

<p>Measure rice with a measuring cup. Pour water up to the correct water level using the lines of the inner pot.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •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. 	<p>Your rice may be undercooked or overcooked depending on the amount of water that was added.</p> 
<p>Store rice correctly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •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). 	<p>If the rice is dry, add more water.</p>
<p>Reduce the duration of Timer Cooking</p>	<ul style="list-style-type: none"> •For stale rice, avoid timer cooking if possible and add extra water (same as above). 	<p>Using Timer Cooking for over 10 hours with dried rice may cause it to be undercooked, burnt, or cooked unevenly.</p>
<p>Do not exceed 12 hours in "Keep Warm" mode</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Exceeding 12 hours in "Keep Warm" mode may decrease the quality of your rice. 	<p>Exceeding 12 hours in the "Keep Warm" mode may cause discoloration of the rice.</p>
<p>Keep your pressure cooker clean at all times</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Clean your pressure cooker frequently. Wipe all residue from the unit after every use. 	<p>Not cleaning your rice cooker can compromise the quality of your rice.</p>

HOW TO COOK

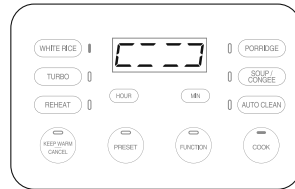
1 Press the FUNCTION button to select your desired cooking mode.

- Whenever the FUNCTION button is pressed, the cooking options will be highlighted in sequential order from WHITE RICE → TURBO → REHEAT → PORRIDGE → SOUP/CONGEE → AUTO CLEAN



Example) Selection of WHITE RICE

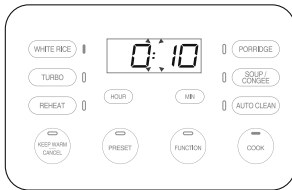
2 Press the COOK button to start cooking.



Example) Selection of WHITE RICE

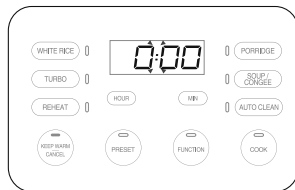
3 Steaming boiled rice

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



4 Completion

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



Cooking Time by Menu

Category \ menu	WHITE RICE	TURBO	PORRIDGE	SOUP/CONGEE		REHEAT	AUTO CLEAN
				CONGEE	SOUP		
Cooking Quantity	2 ~ 10 Persons	2 ~ 10 Persons	1~2 Persons	0.5~1 Persons	-	-	-
Cooking Time	40min ~70min	30min~43min	45min~75min	1hour~4hour		25min	20min~90min

- ▶ Be sure to clean your cooker thoroughly after cooking the following : PORRIDGE, SOUP/CONGEE
- ▶ The cooking time may vary depending on which cooking mode is selected.

HOW TO COOK

Menu Options

WHITE RICE	Use this function to cook white rice.
TURBO	This setting is used to shorten the cooking time of white rice. Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 10 persons. For the best results, it is recommended to soak the rice for about 20 minutes before cooking.
REHEAT	Use this function to reheat the cooked rice.
PORRIDGE	Use this function to cook porridge.(thick porridge)
SOUP/CONGEE	Use this function to cook soup and congee.(thin porridge)
AUTO CLEAN	Use this function to eliminate smell soaked after cooking or warming.

Melanoizing phenomenon

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

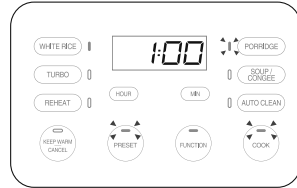
※ When mixing other rice with white rice, Melanoizing phenomenon could increase more than "White Rice" setting.

HOW TO USE PORRIDGE

How to use PORRIDGE function and timer

1 Press the FUNCTION button to select PORRIDGE.

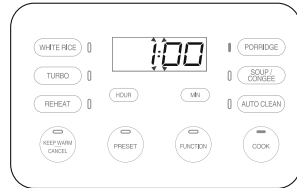
- ▶ When PORRIDGE is selected, the display indicates cooking time to be 1 hours.



2 Press the HOUR/MIN buttons to set the desired time.

- ▶ Available setting time is 45 minutes ~ 1 hour 15minutes.

3 Press the COOK button.



4 How to set timer the PORRIDGE function.

1. Press the FUNCTION button to select the PORRIDGE menu. Press the HOUR/MIN buttons to set the cook time.

2. Press the PRESET button.

3. Set the timer by pressing the HOUR/MIN button.
▶ The cooking will be completed at the time that it is set.
(Max. 24hour)

4. Press the COOK button.

HOW TO USE SOUP/CONGEE

How to use SOUP/CONGEE function and timer

- 1 Press the **FUNCTION** button to select **SOUP/CONGEE**.

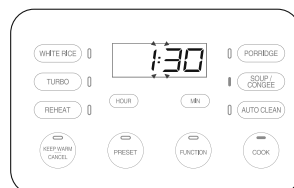
▶ When SOUP/CONGEE is selected, the display indicates cooking time to be 1:30 minutes.



- 2 Press the **HOUR/MIN** buttons to set the desired time.

▶ Available setting time is 1 hours ~ 4 hours.

- 3 Press the **COOK** button.



- 4 How to set timer the **SOUP/CONGEE** function.

1. Press the **FUNCTION** button to select the **SOUP/CONGEE** menu. Press the **HOUR/MIN** button to set the cook time.

2. Press the **PRESET** button.

3. Set the timer by pressing the **HOUR/MIN** button.

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

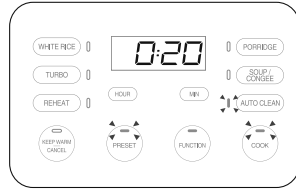
4. Press the **COOK** button.

HOW TO USE AUTO CLEAN

How to use AUTO CLEAN function and timer

1 Press the FUNCTION button to select AUTO CLEAN.

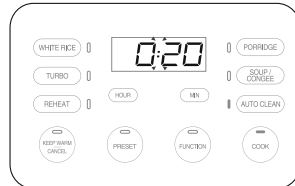
- ▶ When AUTO CLEAN is selected, the display indicates cooking time to be 20 minutes.



2 Press the HOUR/MIN buttons to set the desired time.

- ▶ Available setting time is 20 minutes ~ 1 hour 30 minutes.

3 Press the COOK button.



4 How to set timer the AUTO CLEAN function.

1. Press the FUNCTION button to select the AUTO CLEAN menu. Press the HOUR/MIN button to set the cook time.

2. Press the PRESET button.

3. Set the timer by pressing the HOUR/MIN button.
▶ The cooking will be completed at the time that it is set.
(Max. 24hour)

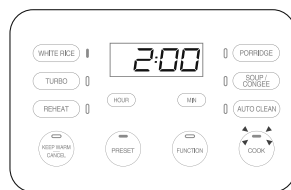
4. Press the COOK button.

HOW TO USE PRESET FUNCTION

How to use the PERSET function

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

- ▶ Available menus: WHITE RICE
- ▶ Please refer to pg. 29~31 for the PORRIDGE, SOUP/CONGEE and AUTO CLEAN preset functions.
- ▶ Non-selectable menus : TURBO, REHEAT

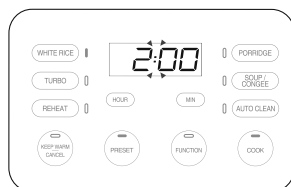


ex) When the preset time is set to 2h on the WHITE RICE Menu

2 Press the PRESET button.

3 Press the HOUR/MIN button to set the preset time.

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



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.)
- ▶ If no button is pressed for 1 minute, the unit will return to standby mode.

Precautions for preset cooking

1 In case of preset cooking

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

2 The change of preset time

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

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

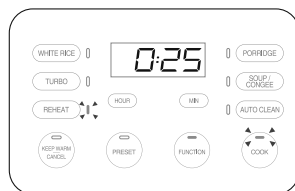
Possible time setting for each menu				
MENU	WHITE RICE	PORRIDGE	SOUP/CONGEE	AUTO CLEAN
Category				
Preset time	1 ~ 24 hour		Set time + 20min ~ 24 hour	

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

When enjoying your meal

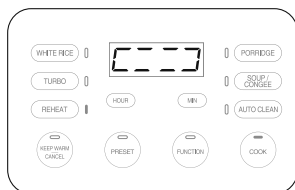
- ▶ To warm rice that has already been cooked, select the REHEAT setting using the FUNCTION button.

1 Press the FUNCTION button to select REHEAT.



2 To REHEAT

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



- ▶ The repeated 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" button to keep the rice warm. (transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor.)

Keep Warm Precautions

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

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

Do not leave the rice scoop in the inner pot. Doing so may cause bacteria to form.

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

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

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

HOW TO 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.

Inner Pot



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

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

Inner Lid



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

Main Unit



Wipe all surfaces and crevices with a dry cloth.

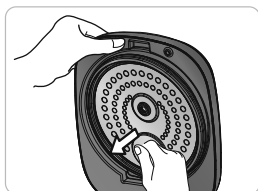
Inner Body



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

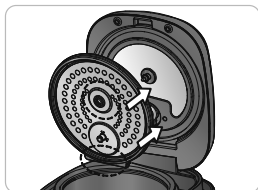
How to Detach/Attach Detachable Cover

1 How to detach detachable cover



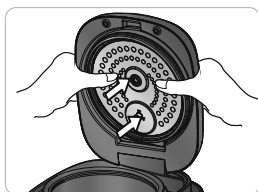
- ▶ Gently pull the detachable cover towards you by grabbing the rubber handle at the bottom of the lid.
- ※ Do not hold the packing of the detachable cover and pull it.
- ※ Clean the detachable cover before/after using it.

2 How to attach detachable cover



- ▶ Place the Det cover at the correct position and gently push the center to assemble.

※ **CAUTION:** Attaching the detachable cover in the opposite direction may cause damage to your rice cooker.

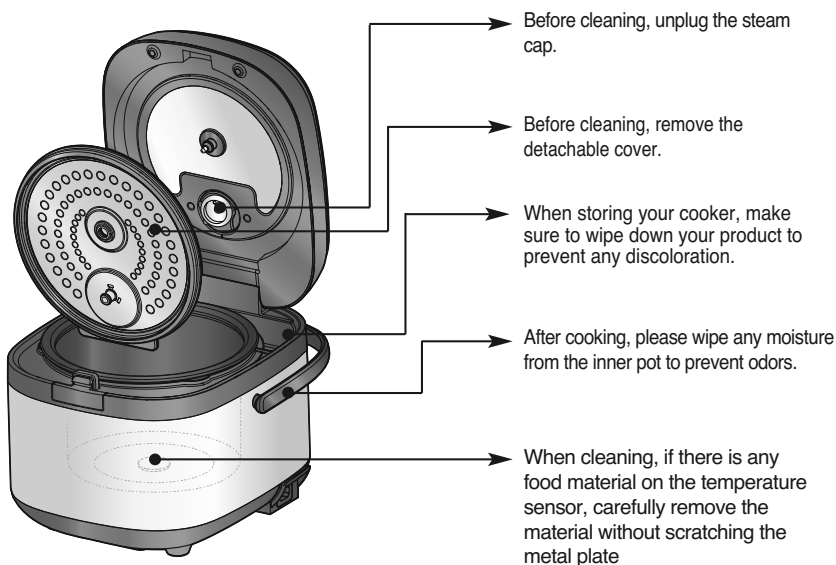


HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR RICE COOKER

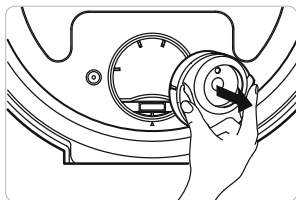
Maintaining Your Rice Cooker

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

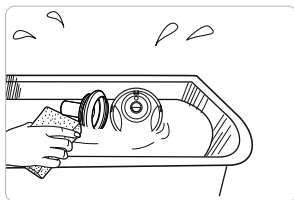
- Only use a smooth plastic rice paddle as provided with the unit.
- Do not use any metal utensils or dishware in the product.
- Do not use any commercial cleaner.
- Any residual seasoning or sauce must be washed off the inner pot immediately.
- It is normal for the inner pot to stain after a long period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



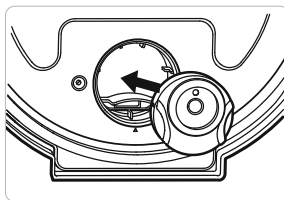
The Steam Cap



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. Insert the steam cap as the picture and check if it is fully inserted. If improperly placed, steam cap will not be fully inserted.

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

Z0383-0141A0 Rev.0