

---

Electric Rice cooker/warmer  
전기압력보온밥솥  
福库电饭煲

---

# CUCKOO

사용설명서  
Operating Instruction  
使用說明書  
MANUEL D'UTILISATION

---

CR-0655F Series  
1.08L(2~6인분) / 1.08L(2~6Persons)

---



CUCKOOELECTRONICSCO.,LTD.

# CONTENTS

## CONTENTS

### BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	5
SAFETY PRECAUTIONS	6~7
Name of each part	14
Cleaning and Maintenance	15~16
Function operating part	17

### WHEN USING

How to set current time	18
Before cooking rice	19
How to cook	20~21
How to use "MY MODE"	22~23
How to use "GABA"	24~25
How to use "STEAM"	26
How to use "BABY FOOD"	27
How to use "MULTI COOK"	28~29
How to preset timer for cooking	30~31
To keep cooked rice warm and tasty	32~34

### BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	35~36
---------------------------------	-------

## 目录

### 使用前

Important safeguards	3
产品规格	5
安全警告	12~13
产品部件名称	60
清洁保养方法	61~62
控制面板名称及作用/功能显示部异常检查功能	63

### 使用时

时间设置	64
煮饭前准备事项	65
煮饭方法	66~67
调节饭味功能使用方法	68
调节煮饭功能使用方法	69
糙米/发芽煮饭方法	70~71
炖功能使用方法	72
宝宝料理功能使用方法	73
营养美食	74~75
预约煮饭	76~77
保温方法	78~80

### 故障咨询前

故障咨询前确认事项	81~82
-----------	-------

## 목 차

### 사용하기전에

Important safeguards	3
제품규격	5
안전상의 경고	10~11
각 부분의 이름	37
제품 손질 방법	38~39
기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상 점검 기능	40

### 사용할 때

현재시각의 설정	41
취사전 준비사항	42
취사는 이렇게 하십시오	43~44
쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오	45
쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오	46
현미/발아는 이렇게 하십시오	47~48
찜은 이렇게 하십시오	49
이유식은 이렇게 하십시오	50
웰빙쿡은 이렇게 하십시오	51~52
예약 취사는 이렇게 하십시오	53~54
밥을 맛있게 보온하려면	55~57

### 고장 신고 전에

고장신고 전에 확인하십시오	58~59
----------------	-------

## TABLE DES MATIÈRES

### AVANT L'UTILISATION

Important safeguards	3
Spécifications du produit	5
MESURES DE SÉCURITÉ	8~9

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

## MESURES DE PROTECTION SUPPLÉMENTAIRES

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

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

## ADDITIONAL SAFEGUARDS

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

## SHORT CORD INSTRUCTIONS/SPECIFICATIONS

- Note : A. A short power-supply cord (or cord set) is to be provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer cord set or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long cord set or extension cord is used.
- (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and
  - (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

**CAUTION :** During use, the internal parts of the rice cooker and the area around the steam vent are **HOT**.  
**Keep out of reach of children to avoid possible injury.**

## 제품규격/Specifications / SPÉCIFICATIONS / 产品规格

모델명 (Model Name)/ 型号		<b>CR-0655F</b>
전원 (Power Supply)/ 额定电压		AC 120V, 60Hz
소비전력(Power Consumption) 额定功率 (Approx)W	취사 (Cooking) / 煮饭	580W
	보온 (Keeping Warm) / 保温	80W
취사용량 / Cooking Capacity 煮饭容量 L (Cups)	백미 (Glutinous)	0.34~1.0L(2~6cups)
	현미발아 (GABA)	0.34~0.67L(2~4cups)
	잡곡/현미 (Mixed/Brown)	0.34~0.67L(2~4cups)
	죽 (Porridge)	0.17~0.25L(1~1.5cups)
코드 길이 (Power Cord Length) 电源线长度		1.2m/3.9ft/1.2 米
외형크기 / Dimension / 外形尺寸 cm	폭 (Width)	23.8cm
	길이 (Length)	32.9cm
	높이 (Height)	22.0cm

## HOW SERVICE IS HANDLED / MISE EN OEUVRE DU SERVICE

**USA** CUCKOO Electronics America Official Service Center  
 Address: 16610 Marquardt Ave, Cerritos, CA 90703  
 Telephone: (213) 228-5330  
 Email: info@cuckooamerica.com

**Canada** TORONTO  
 Tel. No. 905 707 8224  
 VANCOUVER  
 Tel. No. 604 540 1004



## CAUTION FOR SAFETY

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



### Warning

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



### Caution

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



- This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.
- Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.



- Indicates a prohibition



- Indicates an instruction



### Warning



### Do not

#### Do not 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 often without fail.
- If the Power Cord or the Power Plug is damaged, let the manufacturer, the store, or a qualified technician (service technician) change the cord for no danger to occur.
- Please let the designated service center repair the product without fail.

#### 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 pay careful attention against water and chemicals.

- It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction or discoloration.
- If water got 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, it may cause a burn by the steam.
- Be careful when you open the lid right after cooking. It may cause a burn by the steam.

#### Do not open the lid during heating and cooking.

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

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

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

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

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

#### Do not use 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 then do not turn the product over or shake it please contact to dealer or service center.

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

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

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

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

#### Remove external substances on plug with a clean cloth.

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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

- Electric short might cause fire.

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

- It can cause an electric shock or fire.

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

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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

- It can cause an electric shock or fire.

# SAFETY PRECAUTIONS



## Warning

## Do not

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

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

**Keep the cooker out of reach of children.**

- It can cause burns, electric shock or injury.

## Warning

## Remember

**Do not use on a rice chest or a shelf.**

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

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

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

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

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

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

- It can cause a system problem or fire.

**Do not place heavy things on the power cord.**

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

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

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

## Caution

## Do not

**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 surely pull out the plug when not in use.**

- It can cause electric shocks or fire.
- Use AC 120V only.

**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 be caught in the Power Cord with hands, feet, or other objects and fall on the product.

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

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

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

- You may get a burn by heat.

**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 cabinet etc, ensure that no vapor entersit.

**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 easy to be fallen down.**

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

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

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

**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

## Remember

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

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

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

- If you cook and warm rice after making a steamed dish, the smell may permeate the rice.
- Refer to Page 15 and clean it before use.

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

- It may cause a smell of rice or discoloration.

**To clean the product, wait until it cools down.**

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

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

- It may cause a burn by touching the heated part.
- Wipe out the water remaining in the tray of the product.

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

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



## MESURES DE SÉCURITÉ

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



### Avertissement

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



### Attention

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



• Ce symbole vise à rappeler et à alerter que quelque chose peut entraîner des problèmes dans la situation donnée.

• Veuillez lire et respecter l'instruction afin d'éviter toute situation dangereuse.



• Indique une interdiction.



• Indique une instruction.



### Avertissement



### INDICATION

**Ne pas utiliser un cordon d'alimentation, prise électrique, ou prise murale endommagée.**

- Peut entraîner un choc électrique ou un incendie

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

- Cela peut provoquer des brûlures. Ne pas couvrir le couvercle de vapeur avec vos mains ou votre visage.
- Veuillez particulièrement éloigner l'appareil hors de la portée des enfants.

**Ne pas placer l'appareil dans l'eau, liquide ou flamme.**

- entraîne un choc électrique ou une incendie

**Ne jamais vaporiser de l'insecticide ou un produit chimique dans l'autocuiseur**

- Risque d'incendie et d'intoxication mortelle

**Ne pas placer l'appareil dans l'eau, liquide ou flamme.**

- entraîne un choc électrique ou une incendie

**Ne pas ouvrir le couvercle pendant le réchauffement ou la cuisson.**

- Si vous ouvrez le couvercle au cours de l'ébullition ou de la cuisson, cela peut provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson. Cela peut provoquer des brûlures dues à la vapeur.

**Utiliser le courant électrique comme Spécifié, n'utiliser que du 15A.**

- peut entraîner un choc électrique ou un incendie

**Ne pas placer l'autocuiseur dans un environnement poussiéreux Ou à côté de substances chimiques (facilement inflammable)**

- Peut entraîner des explosions ou un incendie.

**Ne pas placer d'autres récipients à l'intérieur De l'appareil.**

- il se pourrait qu'il atteigne Une température plus élevée et qu'il provoque Des brûlures aux mains ou choc électrique

**Ne pas utiliser l'autocuiseur sans le panier Amovible.**

- peut entraîner choc électrique ou Dysfonctionnement
- Ne pas mettre directement Le riz ou l'eau sans le panier.

**Ne pas recouvrir le couvercle avec un chiffon, une serviette**

- Provoquer un dysfonctionnement ou l'arrêt de l'autocuiseur

**Ne pas plier, ne pas attacher le cordon D'alimentation**

- entraîne un choc électrique Ou un court circuit suivi d'une incendie

**Enlever tout élément étranger de la prise Electrique ou du cordon d'alimentation avec**

- Une serviette propre

**Ne pas changer, étendre ou manipuler le Cordon d'alimentation sans l'avis d'un expert.**

- Peut causer un choc électrique ou un incendie.

**Ne pas déplacer le produit en tirant sur la corde Alimentaire.**

- Peut entraîner un incendie.

**Ne pas verser de l'eau à l'extérieur du bac de cuisson**

- entraîne un choc électrique ou une incendie

**Ne pas démonter ou réparer les pièces de L'appareil soit même.**

- peut entraîner un choc électrique Ou un incendie.
- Contacter directement le revendeur

**Ne pas mettre en contact avec un objet métallique ou d'un objet étranger dans l'autocuiseur**

- Peut causer un choc électrique ou un incendie

**Ne pas insérer d'aiguille, de tige de nettoyage dans le ventilateur ou tout autre élément dans la mijoteuse.**

- Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie.

**Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.**

- Cela peut causer des brûlures et des chocs électriques.

**Ne pas brancher et débrancher la prise électrique ou cordon d'alimentation.**

- entraîne une incendie ou un choc électrique

**Ne pas mettre à la portée d'un animal domestique**

- Entraîne des brûlures, choc électrique, incendie

# MESURES DE SÉCURITÉ



## Avertissement

## INDICATION

### Ne pas le placer sur une étagère ou une table d'appoint.

- Ne pas mettre le cordon alimentaire entre les meubles pour éviter un risque d'incendie. Vérifier souvent le bon état Du cordon alimentaire et prise électrique

### Attention de ne pas se faire mal aux mains Lors de l'ouverture du couvercle

- Ne pas laisser Ouvert le couvercle pour éviter des accidents

### Ne pas poser des objets lourds sur le cordon d'alimentation

- Entraîne un choc électrique ou une incendie

### Assurez-vous de placer le couvercle amovible avant d'utiliser l'appareil.

- Si vous utilisez l'appareil sans le couvercle, cela peut provoquer un choc électrique, un incendie, des fuites de vapeur et une défectuosité de l'appareil.

### Retirez la poussière ou toute substance externe du détecteur de température et du contenant interne.

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

### Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec

- Les mains mouillées Entraîne un choc électrique

## ATTENTION

## Ne pas

### Ne pas utiliser l'autocuiseur pour d'autres fonctions inadaptées.

- Provoque une mauvaise odeur ou la dégradation du panier amovible.

### Contactez le revendeur pour service après vente pour tout anomalie (odeur, fumée...) Débrancher la prise de courant et contacter le revendeur

### Débrancher le cordon d'alimentation après son utilisation

- Entraîne choc électrique ou incendie N'utiliser que du AC 220-240 V

### Ne pas utiliser au-delà de la capacité de l'autocuiseur

- Entraîne un arrêt. Ne pas cuire de la soupe ou du bouillon.

### De préférence, utiliser la fonction « garde chaud » que pour la Cuisson du riz blanc. Les autres aliments peuvent décolorer lors De la cuisson.

### Enlever la cuillère à riz avant la cuisson.

- Cela peut décolorer le riz ou riqued' être collé au riz.

### Utiliser l'autocuiseur sur une surface plate

- Et stable et éviter que celui-ci tombe Provoque un dysfonctionnement

### Ne pas utiliser le panier amovible pour une autre Utilisation. Ne pas réchauffer le récipient sur un réchaud.

- Entraîne une déformation du panier Et la dégradation de l'anti adhésif.

### Ne pas déposer l'autocuiseur par terre ou sur.

- Une surface trop haute. Abime le cordon

### Débrancher la prise en cas de non utilisation de l'autocuiseur.

- Provoque un électrochoc ou une incendie.

### D'alimentation et peut entraîner un dysfonctionnement

- Ne pas faire tomber l'autocuiseur. Entraîne un dysfonctionnement

### Ne pas toucher les parties métalliques de l'autocuiseur Après son utilisation

- Provoque des brûlures.

### Ne pas placer à proximité d'un mur, meuble, objet.

- La vapeur entraîne un changement de couleur ou déformation de l'objet.

### Contactez le service après vente si le panier Amovible est s'est abimé. Le film anti adhésif Peut partir avec le temps. Ne pas utiliser.

- D'éponge métallique, de brosse pour le lavage.

### Veillez nettoyer l'unité principale et les autres pièces après la cuisson.

- Si vous faites cuire et réchauffer du riz directement après avoir fait des plats cuits à la vapeur, l'odeur peut imprégner le riz.

### Lors du « garde chaud », rabattre le couvercle Et allumer la fonction.

- Sinon le riz colle sur le panier Amovible

### Attendre le refroidissement des parties à nettoyer

- pour éviter des brûlures

### Bien nettoyer le corps de l'autocuiseur après L'utilisation

- pour éviter les odeurs et dégradations






### Lorsque vous nettoyez l'appareil, veuillez vous assurer de laver le contenant interne et le couvercle amovible avec un détergent neutre et veuillez l'assécher adéquatement. Essayez l'appareil avec un chiffon sec et propre.

### Soyez vigilant et évitez les brûlures dues à la vapeur et la chaleur provenant du contenant interne de l'appareil après la cuisson.



## 안전상의 경고

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

 <b>경고</b>	피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	 • 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
 <b>주의</b>	피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황	 • 이 기호는 어떤 행위를 '금지' 하는 표시입니다.
		 • 이 기호는 어떤 행위를 '지시' 하는 표시입니다.

### 경고

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객상담실로 문의바랍니다.

- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자 (서비스 기사) 에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스센터에서 수리하시기 바랍니다.

사용 중 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

- 화상의 우려가 있습니다. 취사 중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품 내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 고객상담실로 문의 하십시오.

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

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

취사나 요리가 진행 중에 있을 때, 뚜껑을 열지 마십시오.

- 밥이 끓거나 뜬이 진행 중일 때 뚜껑을 열면 증기에 의한 화상의 원인이 됩니다.
- 취사 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 위험이 있으므로 주의를 요합니다.

반드시 정격 15A 이상의 접지단자가 있는 교류 120V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

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

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌 것은 사용하지 마십시오.

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

제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

- 전기누전, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.

### (금지)

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

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

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

- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

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

전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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

제품을 분해 하거나 개조하지 마십시오.

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

증기구나 제품 내부에 금속 막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오(특히, 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

전원플러그를 반복하여 뽑았다 꽂았다 하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 있습니다.

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

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



# 안전상의 경고

## ! 경고

## ! (지시)

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

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

제품 사용시 반드시 분리형 커버를 부착한 후 사용하십시오.

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

뚜껑을 여닫을 때 손을 다치지 않도록 주의 하십시오.

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

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

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

전원코드 위에 무거운 물건을 올려놓거나 코드가 제품 바닥에 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.

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

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

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

## ! 경고

## ⊘ (금지)

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

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

120V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 220V 전원에서 승압용 트랜스를 120V로 감압해서 사용하지 마십시오.

제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

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

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

주걱을 넣은 채 보온하지 마십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

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

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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

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

- 고열에 의한 화상을 입을 수 있습니다.

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

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

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

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

## ! 경고

## ⊘ (금지)

요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 찜 요리 후 취사 및 보온을 하게 되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 37쪽을 참조하여 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

전원플러그를 뽑을 때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

보온 중에는 반드시 뚜껑을 닫고 전원을 접속하여 주십시오.

- 밥 냄새 또는 변색의 원인이 됩니다.

청소는 제품을 식힌 후에 하십시오.

- 고온부에 접촉되어 화상의 원인이 됩니다.

취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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

제품을 청소할 때는 내솥과 분리형 커버는 중성세제로 씻은 후 잘 건조 시키시고 본체는 물기가 없는 깨끗한 천으로 닦아서 말려주십시오.

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





# 安全警告

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



## 警告

未遵守警告事项时，  
可能会发生严重人身伤害。



## 注意

未遵守注意事项时，  
可能会有轻伤或产品受损。



此标记是指在特定条件下，对可能发生危险事故的符号。

• 为避免发生危险，请仔细阅读使用说明书并按照指示使用。



此符号表示“禁止”某种行为。



此符号表示“指示”某种行为。



## 警告



## (禁止)

电源线破损或插头松动时，请停止使用并及时更换。

- 电源线有破损时，为避免发生危险，请停止使用并与产品销售店或指定维修中心联系更换。

使用中切勿触摸或把脸靠近蒸汽排出孔。

- 因高温蒸汽，切勿将手或脸直接靠近。
- 请勿让儿童靠近。

本产品要避免阳光直射、严禁靠近煤气炉、电热器具等。

- 漏电、触电、变形或变色的可能。
- 严禁电源线靠近热器具。• 火灾或触电可能。

请勿将杀虫剂及化学物品喷或放入产品里。

- 发生火灾的可能。
- 如蟑螂或其它虫子进入产品内部时请拨打服务热线

严禁在有水或有化学物品的地方使用。

- 漏电或触电的可能。
- 严禁在灰尘多或有化学物品及有可燃气体的环境下使用。
- 如水渗入机体内部时，请拔掉电源拨打服务热线电话。

煮饭或料理进行中请勿打开锅盖。

- 漏电、触电或烫伤的可能。

必须使用额定电流15A以上120V交流电专用插座，不宜与其他电器共用一个插座。

- 会产生发热、火灾、触电的可能。
- 电源插头上有异物时，请先清洁干净后使用。
- 插座的延长线必须使用额定电流15A以上的。

严禁在有灰尘或化学物品的地方使用。

- 严禁在产品周围使用可燃性气体或易燃物品。
- 发生火灾或爆炸的可能。

请勿使用已变形内锅或其它非专用内锅。

- 变形的可能。
- 可能会导致产品故障及火灾。

无内锅时禁止使用。

- 触电或故障的可能。• 无内锅状态下请勿倒入白米或水。

严禁将抹布等其它物品放在蒸汽排出口上。

- 可能会产生变形、变色。

请勿将电源线强行弯曲、捆绑或拉伸。

- 触电或因短路发生火灾的可能。

电插头有异物时，请用干抹布擦净后使用。

- 短路或发生火灾的可能。

请勿将电源线随意延长。

- 短路或发生火灾的可能。

请勿拉动电源线移动产品。

- 短路或发生火灾的可能。

请勿将产品放置在洗碗池里清洗。

- 漏电或触电的可能。

严禁私自拆卸或改装。

- 发生火灾或触电的可能。
- 除专业修理人员外，请勿自行拆卸或改装。

机体内无内锅时严禁放入金属物等其它异物使用。

- 发生火灾或触电的可能。

请勿将针、金属物或其它异物堵塞排气孔或其它缝隙里。

- 发生火灾、触电或烫伤的可能。

本产品严禁儿童独自使用；  
请放置在儿童触及不到的地方。

- 因高温烫伤或触电的可能。

# 安全警告



## 警告

请勿将电源插头反复插拔。

- 发生火灾或触电的可能。

## (禁止)

请勿将电源线被动物咬断或锋利金属物体的冲击。

- 短路、触电或发生火灾的可能。

## 警告

禁止将本产品放置在米桶及多层柜上使用。

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

## (指示)

温度感应器、电热盘及内锅底部要保持干净。

- 若温度感应器损坏，可能会发生故障及火灾。

请在分离式内锅盖安装状态下使用。

- 未安装分离式内锅盖状态下使用时，可能会发生火灾、触电、漏蒸汽或产品出现故障。

请勿将重物或产品放置在电源线上。

- 有可能会发生火灾或触电，请随时确认电源线放置状态。

锅盖开启，关闭时小心手被碰到。

- 请勿在开盖状态下放置，可能会发生事故。

擦干手后插或拔电源插头。

- 用湿手插、拔插头时可能会发生触电。
- 电源插头拔出时，切勿直接电拉源线拔出。

## 警告

本产品只适用于做饭、保温及指定用途，严禁它用。

- 可能会出现故障或异味。

## (禁止)

使用时应远离家具及墙面，使用时应远离家具容易受损、变色或变形的可能。

使用时如出现异常声音、异味或冒烟时，请立即切断电源，与售后服务中心联系。

使用中或使用之后，请勿用手触摸内锅、产品内部及加热盘。

- 容易被高温烫伤。

本产品只限使用AC120V交流电源。

- 触电或发生火灾的可能。
- 产品不能正常动作。
- 请勿将220V交流电变频为120V交流电使用。

不使用时，请拔掉插头。

- 以避免发生触电及火灾。

请勿将产品受到冲击或跌落。

- 发生故障的可能。

## 警告

请勿拉电源线拔电源插头。

- 如电源线受到冲击，可能会发生火灾或触电。

## (指示)

使用时不得超出限定容量。

- 米汤溢出或产品出现故障。

炖料理完成后请及时清洗。

- 有可能会发生火灾或触电，请随时确认电源线放置状态。

除米饭外，容易变质（红豆饭，五谷饭等）的食物请尽量不要使用保温功能。

保温时请勿将饭勺置于内锅里。

- 米饭产生异味或变色。

保温时请先盖好锅盖后插入电源。

- 米饭会产生异味或变色。

本产品应放置于平面上使用，切勿放置在坐垫或电热毯上使用。

- 米饭产生异味或变色。

待产品冷却后擦拭产品。

- 烫伤的可能。

内锅不得它用或直接放置在明火上。

- 内锅变形或涂层脱落的可能。

煮饭完成后请及时擦净积水部的水。

- 出现异味或变色的可能。• 请及时清理接水盒的水。

本产品不宜在倾斜或凹凸面上使用。

- 发生烫伤或出现故障的可能。

清洗内锅及内锅盖时请用中性洗涤剂洗净后，用干抹布擦净水分后使用。

内锅涂层容易脱落。

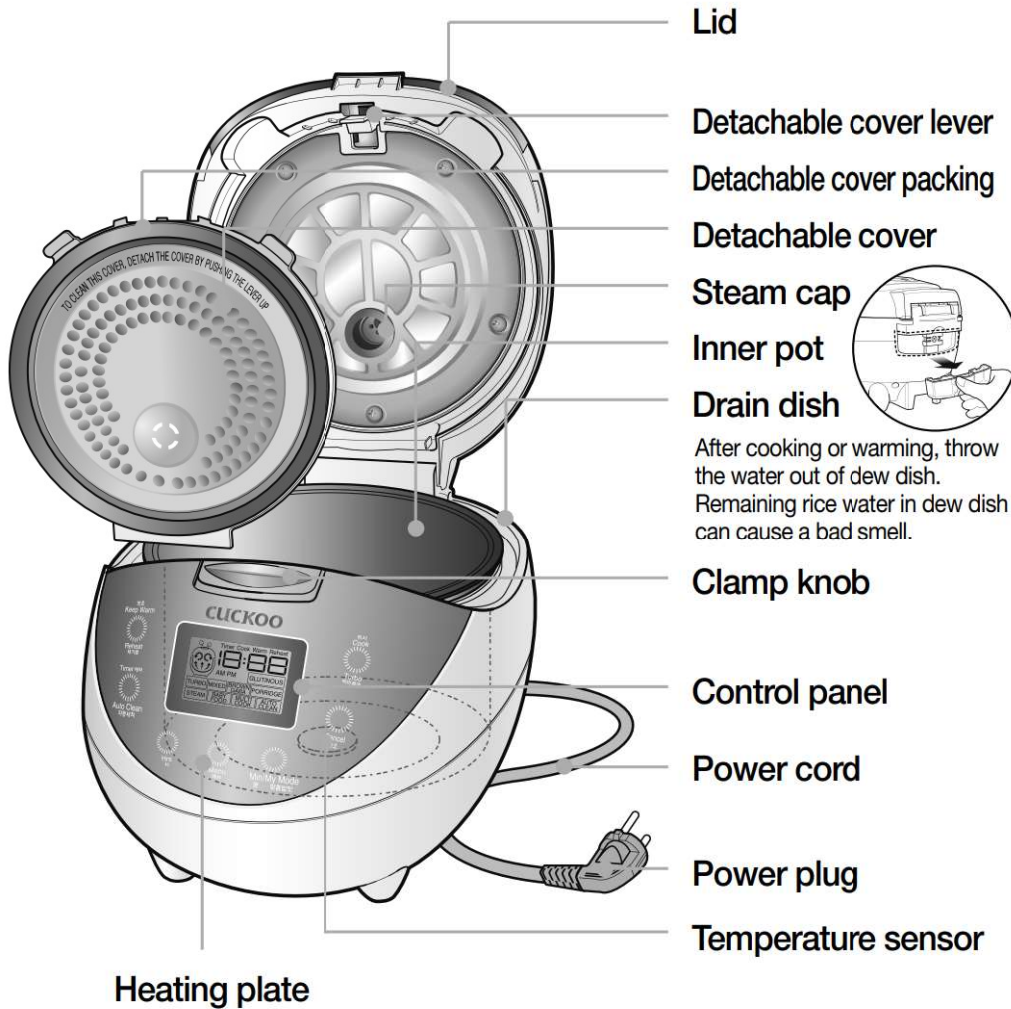
- 严禁用粗质抹布，钢丝球清洗内锅，容易将涂层脱落，请用海绵或软抹布清洗内锅。

煮饭完成后因内部蒸汽及高温容易烫伤，打开锅盖时请注意。



## NAME OF EACH PART

### Name of each part



Lid

Detachable cover lever

Detachable cover packing

Detachable cover

Steam cap

Inner pot

Drain dish

Clamp knob

Control panel

Power cord

Power plug

Temperature sensor

Heating plate



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

### Accessories



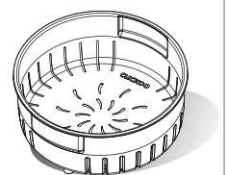
Manual



Rice scoop

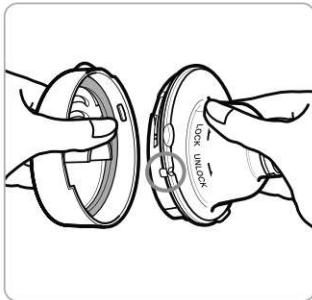


Rice measuring cup

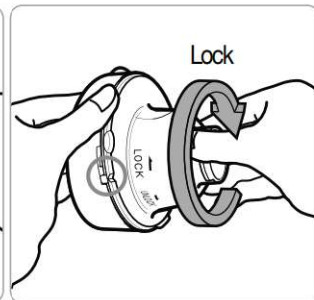


Steam plate  
(Not included,  
must be purchased  
separately)

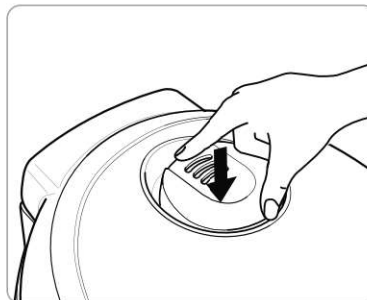
### How to assemble the steam cap



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



2. Match it with the Lock/Unlock Handle. Turn it to "Lock" to lock.  
※ Follow the reversing order to unlock.

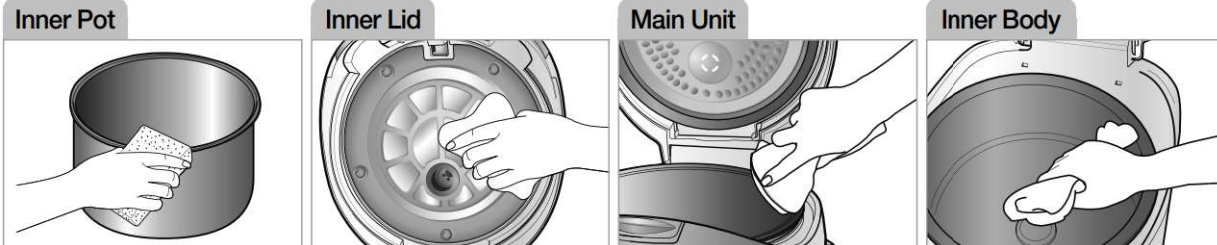


▶ Assemble the Soft Steam Cap first, and then combine it with the Cooker.

# CLEANING AND MAINTENANCE



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



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

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

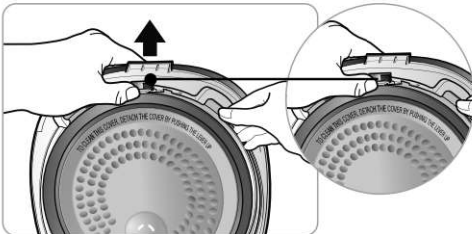
The rice water generated while cooking is designed to be collected in the dew dish. After cooking, clean it with a dry dishcloth.

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

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

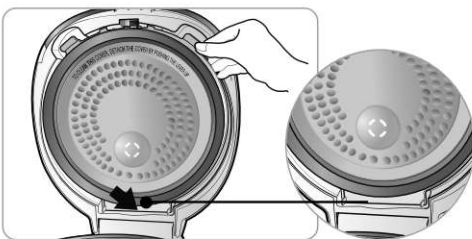
## How to detach/attach detachable cover

### 1 How to detach detachable cover

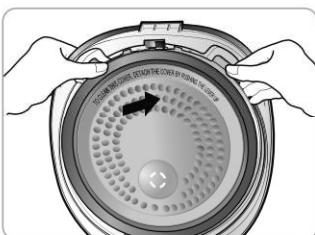


- ▶ Gently pull the detachable cover.
- ▶ Push the Detachable Cover lever upwards with the other hand, and gently pull the Detachable Cover. Then, it will be detached.
- ※ Do not grab and pull the cover packing of the lid.

### 2 How to attach detachable cover



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



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

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

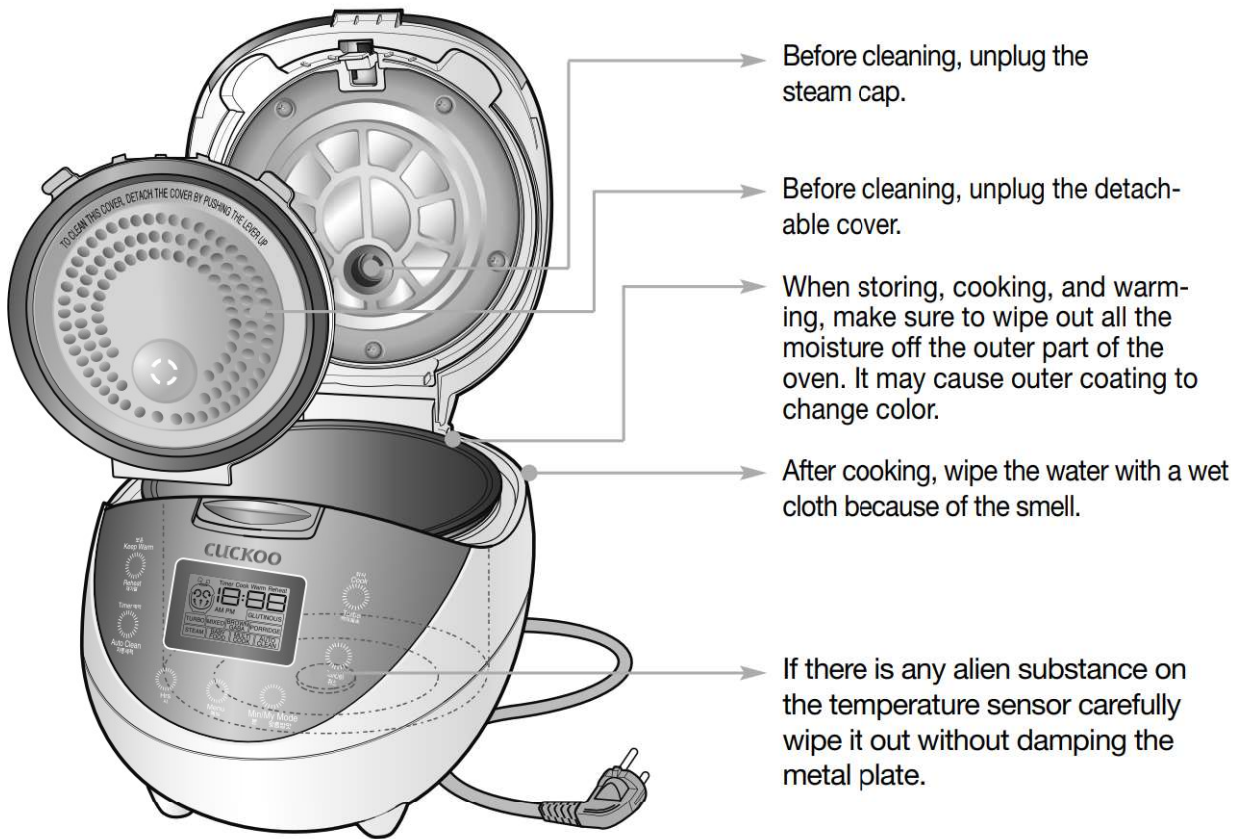


## CLEANING AND MAINTENANCE

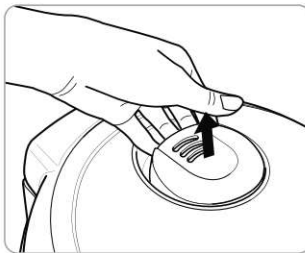
### How to Manage the Inner Part

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

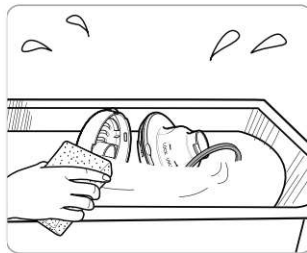
- Use the Rice Scoop.
- Do not put a metallic spoon or dishware into the product.
- Do not use benzene, thinner etc.
- If you have used seasoning, wash the product immediately after use.
- Some stain may remain during the use, but this does not affect the hygiene.



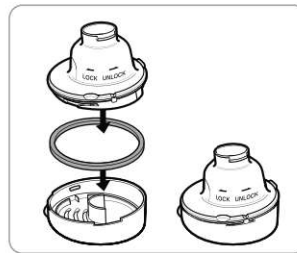
### The steam cap



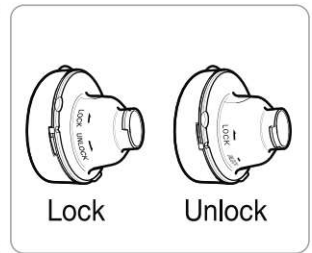
1. Remove the steam cap by simply pulling it off from the lid after every use.



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



3. Assemble the two till it makes clicking sound.

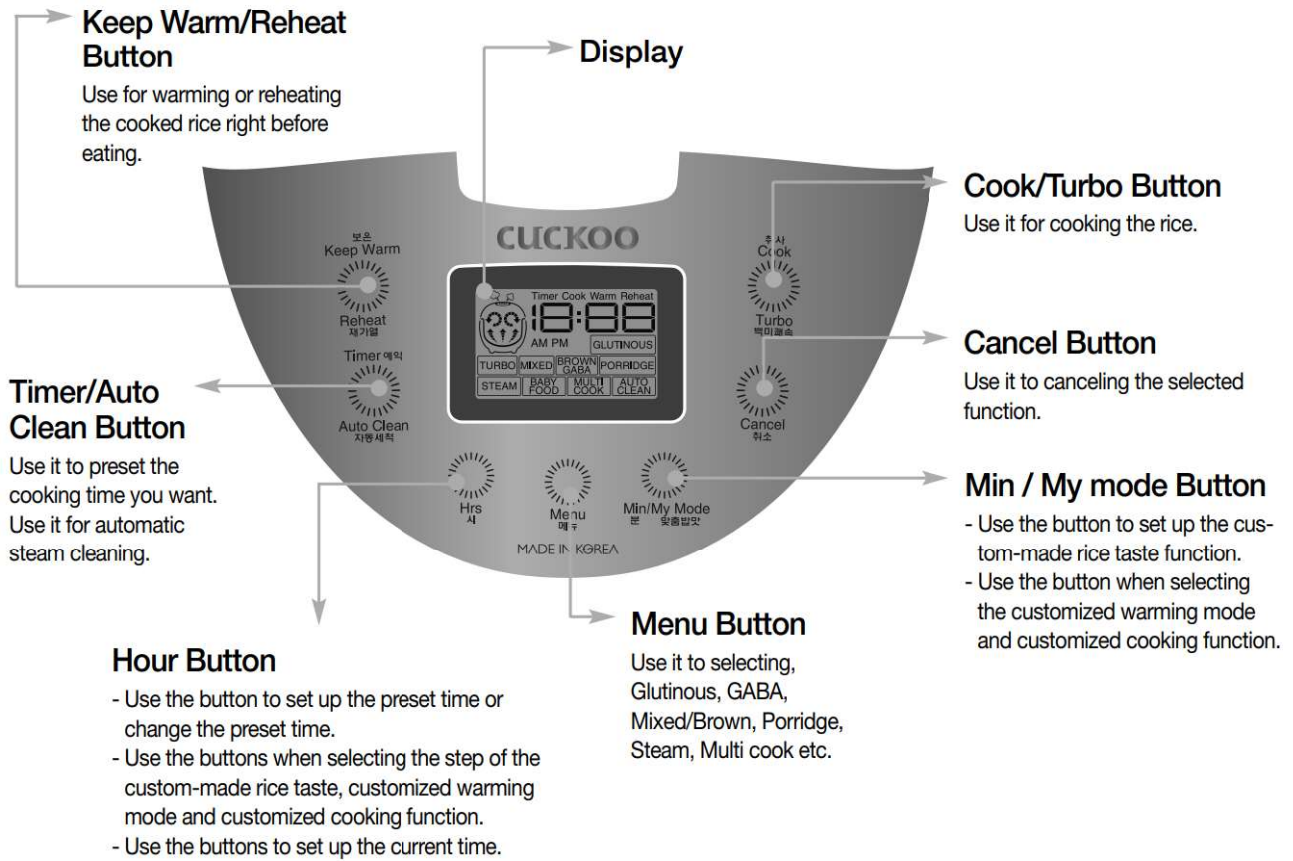


4. Turn the Soft Steam Cap to fit the lid tightly.

# FUNCTION OPERATING PART



## Function Operating Part








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



<Standby Mode Screen>

## Error Code and Possible Cause

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

-  Displayed when the inner pot cannot be detected or is incorrectly placed.
-  Displayed when an issue with the temperature sensor has been detected.
-  Displayed when an issue with the center sensor or the heating element causes abnormally long cooking times.
-  When setting preset time longer than 13 hours. Set the preset time within 13 hours.
-  Displayed when an issue with the MICOM Inner Memory has been detected.

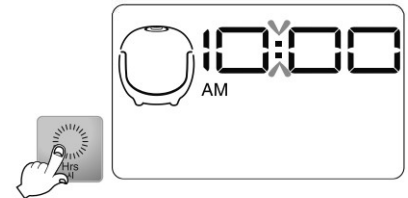


# HOW TO SET CURRENT TIME

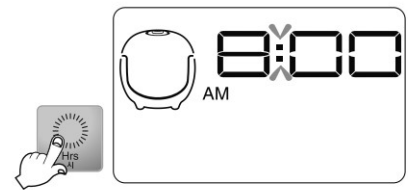
## How to set current time

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

- 1 Connect the power plug.



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



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

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



- 4 It will automatically start in 7 second.

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



### ■ How to set up the current time during keep warming

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

### ■ About Lithium battery

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

### ■ What is blackout compensation

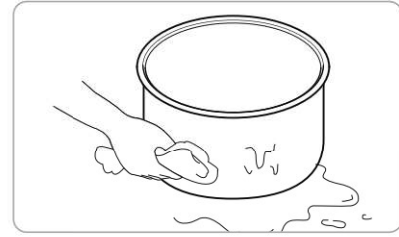
1. This product memories previous condition and process. After finishing blackout, it operates immediately.
2. If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
3. If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.

# BEFORE COOKING RICE



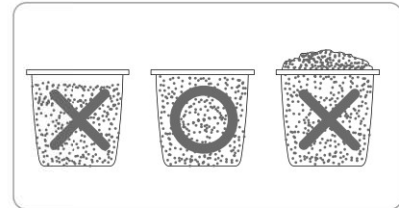
## 1 Clean the inner pot and remove any moisture.

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



## 2 Measure the rice correctly with a measuring cup.

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



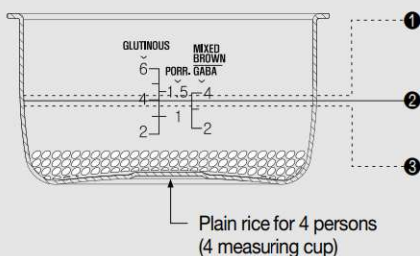
## 3 Clean the rice in a separate container until the water becomes clear.

## 4 Put rinsed rice into the inner pot.

## 5 Adjust the water amount in accordance with the menu.

- ▶ Place the inner pot on a flat surface and adjust the water amount up to the water level line.
- ▶ The water level line is marked on the inner pot.
- ▶ Adjustment of water height
  - Glutinous : Adjust water based on 'Glutinous' water level line.  
Max.6 persons for glutinous are available
  - Mixed/Brown, GABA : Adjust water base on "Mixed/Brown, GABA" water level line.  
Max.4 persons for Mixed/Brown and GABA are available
  - Porridge : Adjust water base on "Porridge" water level line.  
Max. 1.5 persons for porridge are available

### ● For 6 persons (1.08L) product



- 1 To cook sticky rice or for old rice:  
Pour more water than the required water level
- 2 For the rice of 4 persons  
(4 measuring cups):  
Pour water up to water level 4.
- 3 When the rice is soaked sufficiently or to over-cook rice:  
Pour less water than the required water level

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

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



# HOW TO COOK

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

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

Example) Selection of Mixed rice

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

Example) Cooking Glutinous rice

**3** Steaming boiled rice (example: Glutinous rice)

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

**4** Completion of cooking

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

## Cooking Time by Menu

Ca Menu tegory	Glutinous	Turbo Glutinous	Mixed Rice	Brown GABA	Porridge	Steamed Dish	Baby Food	Multi Cook	Auto Clean
Cooking Quantity	2~6 persons	2~4 persons	2~4 persons	2~4 persons	1~1.5 persons	Refer to Page 26.	Refer to Page 27.	Refer to Page 28~29.	Up to water level 2
Cooking Time	35~53 min.	32~44 min.	55~68 min.	83~91 min.	90 min.				About 25minutes

- ▶ If you cook rice after cooking steamed dish, an odor may permeate the rice. (Clean the lid referring to Page 15.)
- ▶ The cooking time by menu may vary depending on the operating environment.





## Choose cook menu

Glutinous	When you cook white rice	Mixed/ Brown	When you cook long rice or brown rice
GABA	This function will be used for germinated brown rice.	Porridge	Cooks glutinous into porridge
Steamed Dish	To cook the steam menu by setting time manually.	Baby Food	To make a variety of Baby Food.
Multi Cook	To cook porridge, soup, tea, etc. by using the low temperature cooking function.	Steam	The unit cooks all kind of stew by setting cooking time
Turbo function	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Press twice "Cook/Turbo" Button after choosing "Glutinous" and it will switch to quick cooking It takes about 31~36 minutes for person.</li> <li>· If you soak the rice in water for about 20minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good.</li> <li>· In Turbo Glutinous Rice mode, the preset function is not available.</li> </ul>		

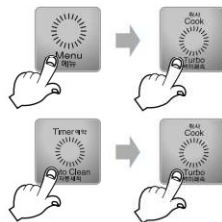
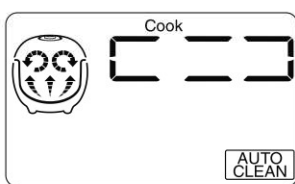
## Melanoizing effect

The cooked rice can be light yellow at the bottom of the oven, because this product is designed to improve pleasant flavor and taste.

Especially, melanoizing is more serious at the "Preset cooking" than just "Cooking".

It does not mean malfunction.

## How to do Automatic Sterilization (Steam Cleaning)



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

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

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



# HOW TO USE "MY MODE"

## What is "MY MODE"?

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

## MY MODE Function

Longer "SOAK" Time : rice becomes soft and sticky. (selectable in 4 steps)

Longer "HEAT" Time : rice becomes tasty (selectable in 4 steps) [melanizing will occur]

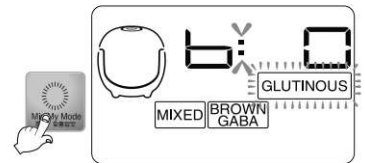
※ Above 2 functions can be selected both or individually.

## How to use "MY MODE"

### 1 Setting screen

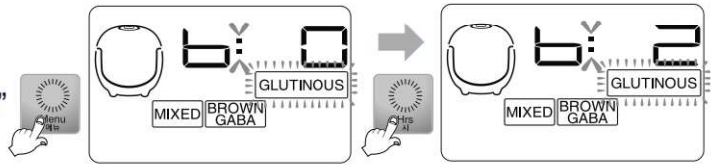
- ▶ If you press the "Min/My mode" button, "b: 0" appears along with a buzzer sound as shown in the figure below

※ This picture is example.



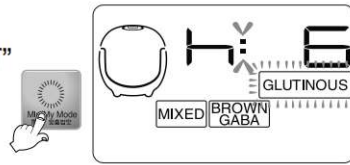
### 2 Setting "MY MODE" and extended "SOAK"

- ▶ Press the "menu" button and select "Glutinous" or "GABA" or "Mixed/Brown"
- ▶ Press "Hrs" button to set "SOAK"



### 3 Setting "HEAT" and save

- ▶ Press "Min/My mode" button to set "HEAT"
- ▶ Press "Cook/Turbo" button to save then press "Cook/Turbo" button again.



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

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

※ **Set-up time is stored until the next reset. No need to set-up at every cooking.**

**During cooking, warming and preset time cooking modes, "soak" and "heat" time cannot be readjusted.**

## Cautions

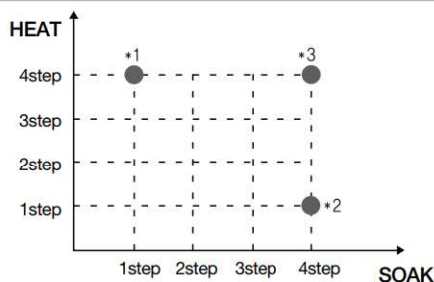
1. 'MY MODE' function may influence scorching or cooking quality. Ensure that cooking time is not changed by children.

\*Default settings are "SOAK" Time 0 min("b: 0"), "HEAT" Time 0 min("h: 0")

2. 'MY MODE' function may elongate cooking time according to set-up time.

3. Scorching of rice may occur by longer "HEAT" Time.

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



\*1. The rice becomes solid and sticky.

\*2. The rice becomes soft and well-raised rice.

\*3. The rice becomes soft and sticky.

# HOW TO USE “MY MODE”



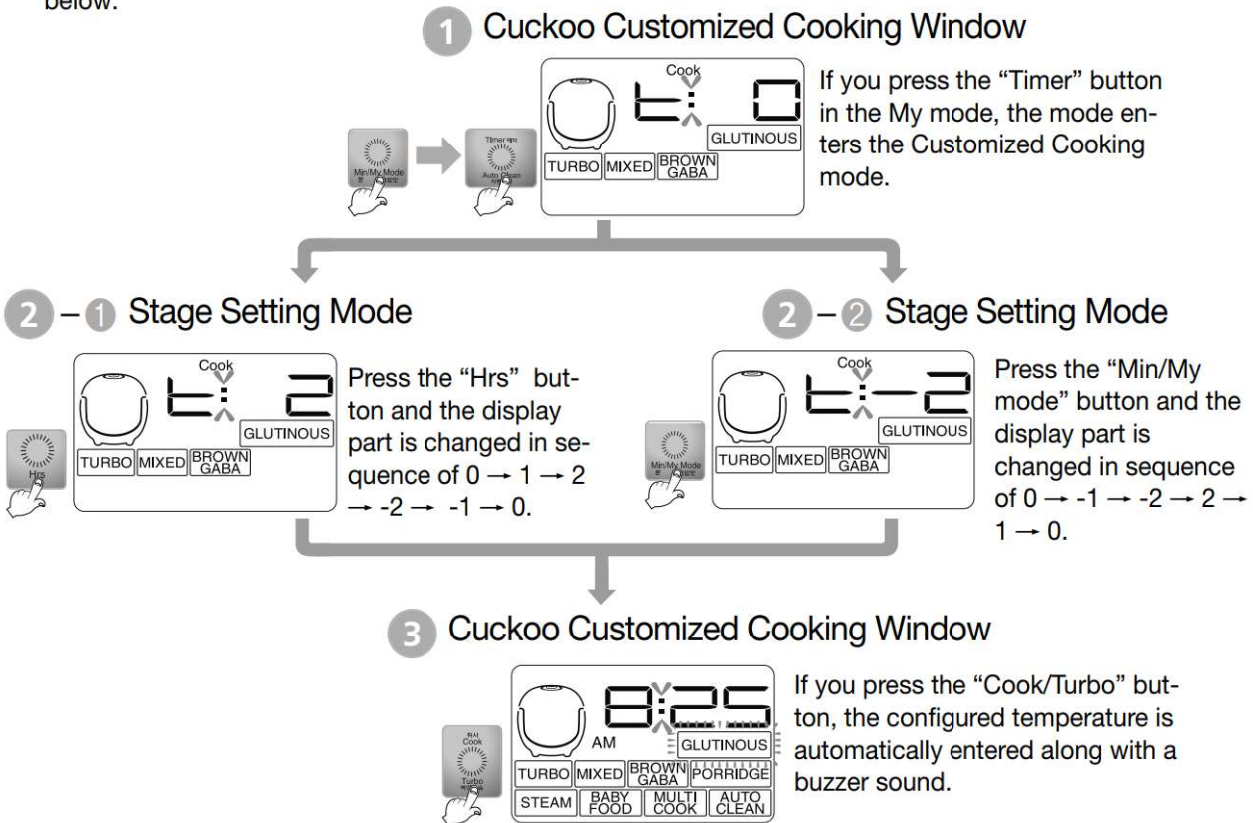
## Cuckoo customized cooking function

While cooking you can control the heating temperature (both high and low) depending on your preference. Initialization is set up “0” get step by step as the case may be.

- High step : for cooking cereals, soft-boiled rice.
- Low step : for cooking the year’s crop of rice.

## Customized cooking Function

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



1. The My mode function is applied Glutinous rice, GABA, Mixed/Brown rice, Porridge, Steam, Multi cook. menus in a batch.
2. Based on ‘t: 0’, set the stages of the cooking temperature according to your taste. Rice may be scorched in the high cooking stage.
3. After setting each stage, cooking status may vary according to rice status in cooking status and water content percentage.

## Reset Function(Customization/Function)

1. This function is used to reset all setting values such as customized rice taste, customized cooking, customized warming and keep warm during sleep.
2. Press the Cancel button for 10 seconds in standby mode.
3. The current time is initialized at 12:00. For the setting of the current time, refer to Page 18.





## HOW TO USE “GABA”

### What is Germinated Brown rice?

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

### Features of Germinated Brown rice

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

- ▶ Taste will be greatly enhanced. ▶ Digestive and rich in nutrients.
  - Diatetic hormone is generated improving digestibility.
- ▶ Good as a health food for children or students.
  - Rich with dietary fiber.
- ▶ Germinated brown rice has rich GABA (Gamma Amino Butryc Acid)
  - GABA promotes metabolism in liver and kidneys, suppresses neutral fat, lowers blood pressure, promotes metabolism in brain cells - these effects have been proved by medical science.

### Using “GABA” Meun

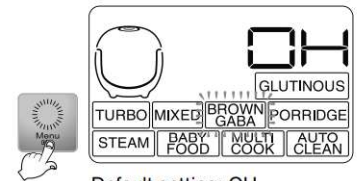
- 1 In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.

#### Method of Pre-germination

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


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


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



Default setting: OH

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

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

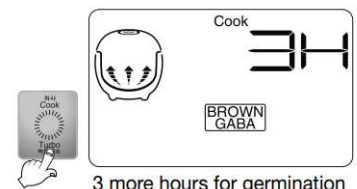
2.  Pressing “Min/My Mode” button decreases germination time by 2 hour.

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

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

- 4 Press “Cook/Turbo” button.

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




3 more hours for germination

# HOW TO USE “GABA”






## Preset Brown GABA as following



1. Check if the current time is correct.

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

3.   Press “Hrs” and “Min” buttons to set the time for Brown GABA to be at " 0H"

4.  Press “Timer” to set the completing time for the menu. In case of Brown GABA, the preset cannot be set in 2H, 4H, or 6H terms. If you want preset the time, set the timer at “0H” and set the time.

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

6.   Press “Timer” or “Cook”.

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

- 1 If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- 2 During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- 3 GABA cooking is allowed up to 4 persons.
- 4 City water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- 5 Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice kind, condition or period of storing, etc.  
- Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice kind.  
The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- 6 The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste. (Refer page 24~25 )
- 7 In GABA mode, preset on 2H, 4H, 6H may not be possible.  
If you want to preset the GABA, set up ‘0H’

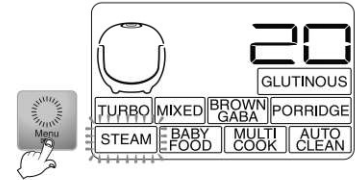


# HOW TO USE “STEAM”

## How to use Steam function and preset time

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

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



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

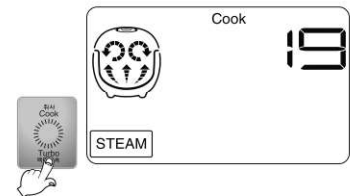
1. If you press the “Hrs” button, the Steam cook time increases by 5 minutes.

2. If you press the “Min/My mode” button, the Steam cook time reduces by 5 minutes.

3. The Steam cook time can be configured up to 10 ~ 60 minutes.

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

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



4 How to preset the Steam cook function

1. Check if the current time is correct.

2. Press the “Timer” button.

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

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

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

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

## How to Cook Steam Menu

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

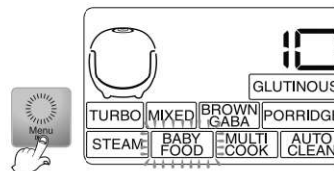


# HOW TO USE “BABY FOOD”

## How to Use and Preset Baby Food

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

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



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

1. If you press the “Hrs” button, the time increases by 5 minutes.

2. If you press the “Min/My mode” button, the time decreases by 5 minutes.

3. The Baby Food time can be configured from 10 to 50 minutes.

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

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



4 How to preset the Baby Food menu.

1. Check if the current time is correct

2. Press the “Timer” button.

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

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

5. Press the “Hrs and Min” buttons to set the Baby Food time.

6. Press “Timer” Or “Cook” buttons.

## Baby Food How to Cook

Food	Menu	Ingredient	Procedure
Sweet Potato & Apple Porridge		Sweet potato 70g, apple 70g, water 1cup and some honey	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices.</li> <li>2. Place the recipe no.1 and with 1/4cup of water in the inner pot</li> <li>3. After locking the cover and choosing [Baby Food] in the menu button, push [Cook/Turbo] button after setting up the time of universal steam for 45 minutes.</li> <li>4. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.</li> </ol>
Soft rice with tuna and vegetable	Baby Food	50g of rice, 30g of tuna(can), 10g of bell pepper, 10g of carrot, 1/2 cup of water, butter, little bit of laver powder	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour out oil from tuna, tear it up into little pieces with chopsticks.</li> <li>2. Finely chop bell pepper and carrot.</li> <li>3. Mix rice, tuna, bell pepper, and carrot.</li> <li>4. Spread butter on the bottom of inner pot, put ingredients of 3. and pour water.</li> <li>5. Lock the lid, select [Baby Food] menu by pressing the menu button, set multipurpose steam time 15minutes, and press the [Cook/Turbo] button.</li> <li>6. Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.</li> </ol>

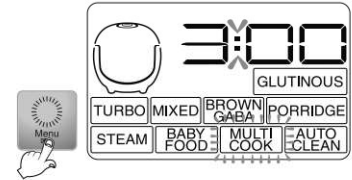


# HOW TO USE “MULTI COOK”


## How to use Multi cook function and preset time


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

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



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

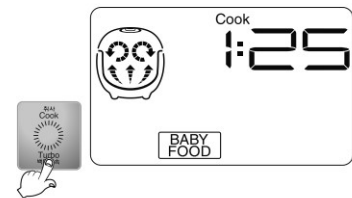
1.  If you press the “Hrs” button, the Multi cook time increases by 1 hour.

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

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


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

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




- 4 How to preset the Multi cook function

1. Check if the current time is correct.

2.  Press the “Timer” button.

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

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

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

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

# HOW TO USE “MULTI COOK”



## How to use Multi cook

Food	Menu	Preparations	Procedure
<b>Pumpkin Porridge</b>	Multi cook	500g pumpkins peeled 100g glutinous rice flour a teaspoon of sugar, a teaspoon of salt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pumpkins peeled cut into thin slices.</li> <li>2. Pour 3 cups of water and glutinous rice flour Into the inner pot.</li> <li>3. Put the sliced pumpkins into the inner pot and select [MULTI COOK] by pressing the “menu” button. Set the Multi cook time to 3 hours. And Press the “Cook/Turbo” button.</li> <li>4. AfterMulti cooking, grind it using a sieve or a blender then put some sugar and salt as your taste.</li> </ol>
<b>Vegetable porridge</b>		Rice of 1 person, 50g carrots 50g onions, 30g green onions a teaspoon of salt, a teaspoon of pepper	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carrots, onions and green onions cut into thin slices.</li> <li>2. Put 1 portion of rice, julienne Carrots, onions, green onions into the inner pot. Then pour 2 ½ cups of water into the inner pot.</li> <li>3. Close the lid and select [MULTI COOK] by pressing the “menu” button. Set the Multi cook time to 5 hours. And Press the “Cook/Turbo” button.</li> <li>4. When finishing the Multi cook, put some salt and pepper as taste.</li> </ol>
<b>Vegetable soup</b>		30g carrots, 30g onions, 30g potatoes 30g Mushrooms, 20g sirloins 100g vichyssoise 1 tablespoon olive oil, a tea spoon of salt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Onions, potatoes and carrots cut into thin slices.</li> <li>2. Chop mushrooms as regular size.</li> <li>3. Fry the chopped ingredients with 1 tablespoon olive oil.</li> <li>4. Close the lid and Pour 3 cups of water and put powder of cream soup into the inner pot. Put the roasted ingredients then close the lid.</li> <li>5. After Multi cooking, grind it using a sieve or a blender then put some sugar and salt as your taste.</li> </ol>
<b>Jujube Tea</b>		180g jujubes, ½ grain of gingers, a tea-spoon of honey	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean and peel the gingers. then cut into thin slices</li> <li>2. Put jujube, gingers peeled Into the inner pot. And pour the water up to water level 4 for Glutinous.</li> <li>3. Look the inner lid and select [MULTI COOK] by pressing the “menu” button. Set the Multi cook time to 8 hours. And Press the “Cook/Turbo” button.</li> <li>4. After Multi cooking Put some honey as your taste. And stir the food.</li> </ol>



# HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

## How to preset timer for cooking

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

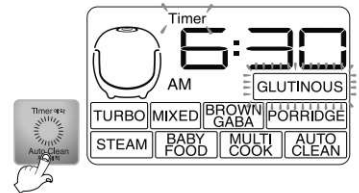
### 1 Check if the current time and the menu are correct.

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



### 2 Press the "Timer" button.

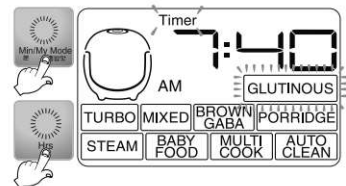
- ▶ The default for set time is 6:30 A.M. If you want to preset at this time, you do not need to set the preset time.
  - ▶ If you press "Timer" button, previously inputted preset time is displayed and the timer lamp will be on.
  - ▶ By using "Hrs", "Min/My mode" buttons, set the finishing cooking time.
- ※ Set the preset time within 7 seconds after pressing Timer button.



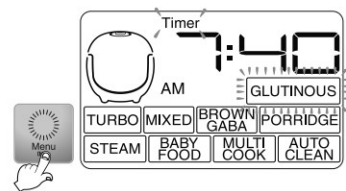
### 3 Set the presetting time.

- ▶ Set the presetting time with the "Hrs" and "Min/My mode" button.
- ※ If the preset time is already correct, you do not need to set time again.

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

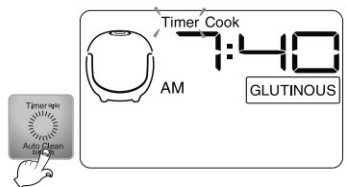


### 4 Press the "Menu" button.



### 5 Press "Cook" button.

- ▶ It says that preset cook for glutinous is booked Preset cook will be completed at the timer.
- ▶ Once cook is completed with preset time, preset time is stored in the memory.
- ▶ Don't need to set up time again.
- ※ If a small amount of rice is cooked, it could be finished earlier than time you programmed it.



# HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING



## Precautions for preset cooking

- 1 If you want to use preset cooking
  - ▶ If rice was dried-up, it may be hard or undercooked.
  - ▶ There is a chance to cook hard or undercook depending on preset time and cooking conditions.
  - ▶ If the preset time is longer, melanization could be increased.
  
- 2 If you want to change preset time
  - ▶ If you want to change preset time, press cancel button and start as new.
  
- 3 If setup time is shorter than preset time
  - ▶ If setup time is shorter than preset time, the cooking starts immediately.
  
- 4 If setup time exceeds 13 hours
  - ▶ Preset time will be changed automatically and displays “13Ho” when setup time exceeds 13hours.  
 Ex) If you want to finish cooking at 7AM, 14 hours after from now, the finishing cooking time will be changed at 6AM, 13 hours after from now. At this time, “13Ho” sign is displayed.
    - ※ If you want to finish cooking at 12:00 at noon, set time 12:00 PM.
    - ※ Use preset mode to finish cooking from 1 hour later to 13 hours later.
    - ※ If you want to check current time, press Hrs or Min button. Current time will be displayed for 2 seconds.

Using range of Time cook of each menu

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



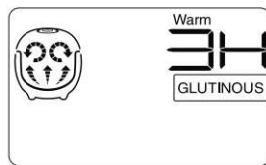


# TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

## For a Meal

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

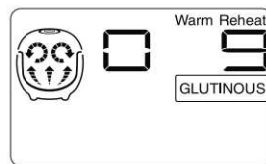
### 1 On Keeping Warm



‘3H’ on the display indicates that the cooked rice is kept warm for 3 hours.

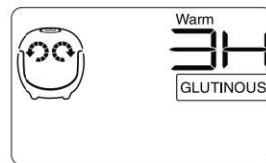
If you press the Hr. button while keeping rice warm, the elapsed time is shown on the display. If pressing the “Min/My mode” button, the current time is displayed.

### 2 On Reheating



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

### 3 Completion of Reheating



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

※ To change the current time while keeping warm, refer to Page 18.

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

## Cautions for Keeping Warm

It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking. The rice taste is improved.  
(For a small quantity of rice, pile up the rice on the center area of the inner pot to keep warm)

Keeping rice warm for a long time may cause the rice to be discolored or develop an odor. So, it is recommended to keep warm for less than 12 hours.

24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display.

Do not keep the rice scoop in the inner pot while keeping the cooked rice warm. In particular, a wooden scoop may generate bacteria and result in the development of an odor.

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

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.)

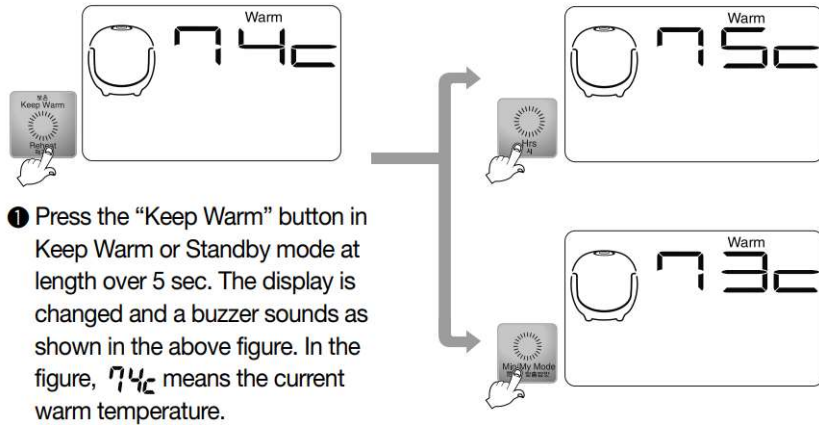
The rice on the edge of the inner pot or the bottom of the steam outlet may turn plain and swollen. In this case, stir and mix the rice.

# TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY



## How to Adjust the Warm Temperature

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



① Press the “Keep Warm” button in Keep Warm or Standby mode at length over 5 sec. The display is changed and a buzzer sounds as shown in the above figure. In the figure, 74c means the current warm temperature.

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

②-① Press the “Hrs” button to change the display part in turn of  
74c → 75c → 76c → 77c → 78c → 79c → 80c

③ After setting the desired temperature, press the “Cook, Keep Warm” and “Timer” buttons to automatically enter the value. At this time a buzzer sounds. If you press the Cancel button or 7 seconds flow with no input, the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

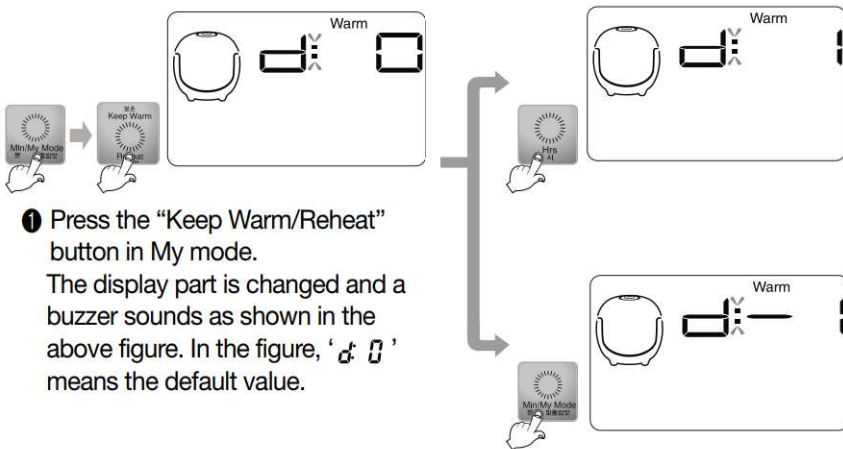
②-② Press the “Min” button to change the display in turn of  
74c → 73c → 72c → 71c → 70c → 69c

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

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

## How to adjust the Customized Warm function

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



① Press the “Keep Warm/Reheat” button in My mode. The display part is changed and a buzzer sounds as shown in the above figure. In the figure, ‘d: 0’ means the default value.

②-① Press the “Hrs” button to change the display part in turn of  
0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

③ After setting the desired value, press the “Cook/Turbo” button to automatically enter the value. At this time a buzzer sounds. If you press the “Cancel” button or 7 seconds pass with no input, the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

②-② Press the “Min/My mode” button to change the display part in turn of  
0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0

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

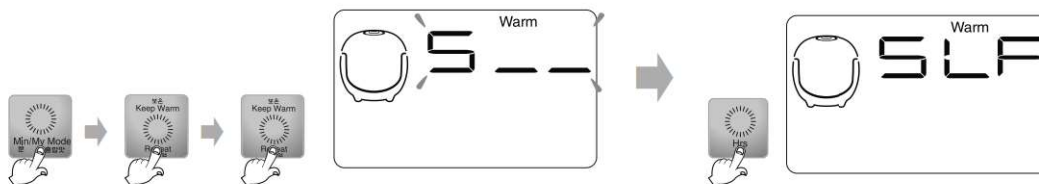


## TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

### How to set Keep Warm during Sleep mode

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

#### ► How to Set



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

#### ► How to Cancel



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

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

### Odor Develops While Keeping Warm

- Clean the cooker frequently. In particular, negligent cleaning of the lid part may develop an odor while keeping warm because of the proliferation of bacteria.
- Even though the product is apparently clean, bacteria can be present. If strong odors develop, boil water to sterilize. Fill with the water up to the plain rice water level line for 2 persons and add a big spoonful of ginger. After that, close the lid and press the Cook/Turbo button to boil the water. Press the Cancel button 30 ~ 40 minutes after boiling. After boiling, always clean the inner pot.
- If you keep the cooked rice warm without cleaning the inner pot after steaming food, an odor may penetrate the rice.

# CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• "Cook/Turbo" button is pressed?</li> <li>• Is there power cut while in cooking?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the "Cook/Turbo" button once. And check " [ ] " sign on the display.</li> <li>• Re-press the "Cook/Turbo" button</li> </ul>
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup to measure your rice?</li> <li>• Did you measure proper water?</li> <li>• Did you clean the rice before cooking?</li> <li>• Did you put rice in water too long time?</li> <li>• Is the rice old or dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to page 19.</li> <li>• Insert some more water (about half of 1 level)</li> </ul>
Been (other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is bean (other grains) is too dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soaked or steam beans other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.</li> </ul>
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is it selected the menu correctly?</li> <li>• Did you measure proper water?</li> <li>• Did you open the lid before cooking was finished?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selected the correct menu.</li> <li>• Measure the proper water.</li> <li>• Open the lid after cooking finished.</li> </ul>
When the water overflow.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you use the measuring cup?</li> <li>• Did you measure proper water?</li> <li>• Did you open the lid before cooking was finished?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to page 19.</li> </ul>
When you smell something while warming.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you close the lid.</li> <li>• Please check the power cord input to wall socket.</li> <li>• Did it warm over 12 hours?</li> <li>• Is there any other substance such as rice scoop or cold rice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the top cover perfectly.</li> <li>• Always be keeping the power on while warming.</li> <li>• As possible as warming time is within 12 hours.</li> <li>• Don't warm rice with other substance.</li> </ul>
" E _ _ " sign is appeared.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There is some problem on the temperature sensor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please contact to dealer or service center.</li> </ul>
During warm, "time" display shine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did "Warm" time spend over 24hrs?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The shining display announces that "Warm" time is over 24hrs.</li> </ul>
During warm, rice is cold or wet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you set "sleep warm" mode?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You change mode or set the warm temperature.</li> </ul>

# CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Check points	Check points	Do the following
When the button cannot operate with “LJ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the inner pot inserted?</li> <li>• Check the rated voltage?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please insert inner pot.</li> <li>• This product is AC 120V only.</li> </ul>
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is it selected the menu correctly?</li> <li>• Did you measure proper water?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Select the correct menu.</li> <li>• Measure the proper water.</li> </ul>
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the current time correct?</li> <li>• Is it right A.M. or P.M.?</li> <li>• Did you set the reservation time over 13 hours?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the current time.(Refer to page 18.)</li> <li>• Check the A.M., P.M.</li> <li>• Maximum reservation time is 13 hours.</li> </ul>
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Did you clean it after cooking?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please clean it after cooking.</li> </ul>
When “tick, tick” sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is it the sound of cooking relay?</li> <li>• Did you wipe the moisture of bottom of inner pot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It is normal that the “tick, tick” sound of relay is an on and off operation.</li> <li>• The moisture of the bottom of the inner pot may cause “tick, tick” sound.</li> </ul> <p>Please wipe the moisture.</p>
When the operation don't finish for a long time and “E03” display	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the rated voltage?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This product is AC 120V only.</li> <li>• Please contact to service center.</li> </ul>



## 본체



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

## 부속품



사용설명서



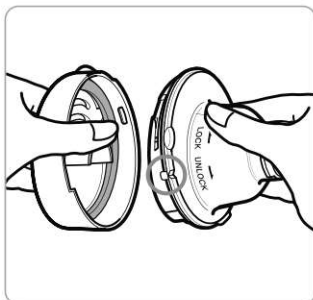
주걱



계량컵

## 스팀캡 착탈 · 조립 방법

### 〈스팀캡 착탈 방법〉

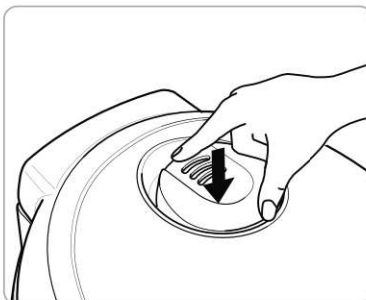


1. 스팀캡을 그림과 같이 잡습니다.

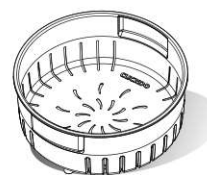


2. 체결돌기에 맞추시오. LOCK(잠김)쪽으로 돌려 체결하십시오.  
※ 분리방법은 위와 역순입니다.

### 〈스팀캡 조립 방법〉



▶ 스팀캡을 확실히 조립한 후에 밥솥에 결합 하십시오.



찜판  
(별매품으로 별도 구매 하십시오)

KOREAN



## 제품 손질 방법

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

### 내 솔



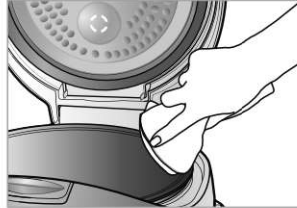
내솔의 바깥면이나 밑면의 이물질 및 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 거친 수세미, 솔, 연마제 등은 코팅이 벗겨질 수 있으므로 주방용 세제와 부드러운 천, 스폰지로 닦아 주십시오.

### 뚜 꺽



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

### 본체 물고임부



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

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

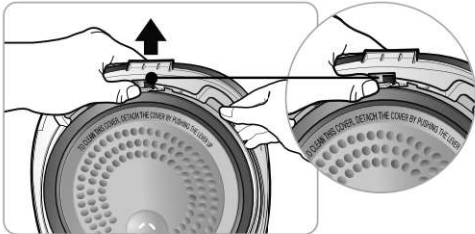
### 본체내부



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

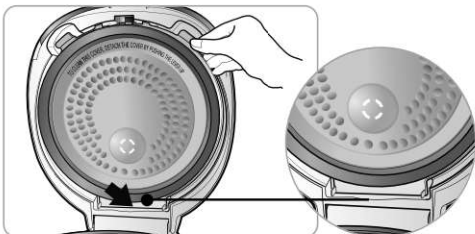
## 분리형커버 탈 · 부착방법

### 1 분리형커버 탈착 방법

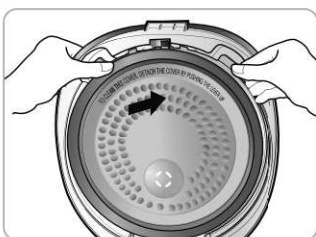


- ▶ 한손으로 분리형커버 손잡이를 잡습니다.
- ▶ 다른 한손으로 분리형커버 레버를 위로 살짝 밀어준 뒤, 가볍게 분리형커버를 당겨 주면 탈착이 됩니다.
- ※ 분리형커버의 패킹을 잡고 당기지 마십시오.

### 2 분리형커버 부착 방법



- ▶ 분리형커버의 아래 부분을 먼저 뚜껑의 안쪽 아래부분에 걸어줍니다.



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

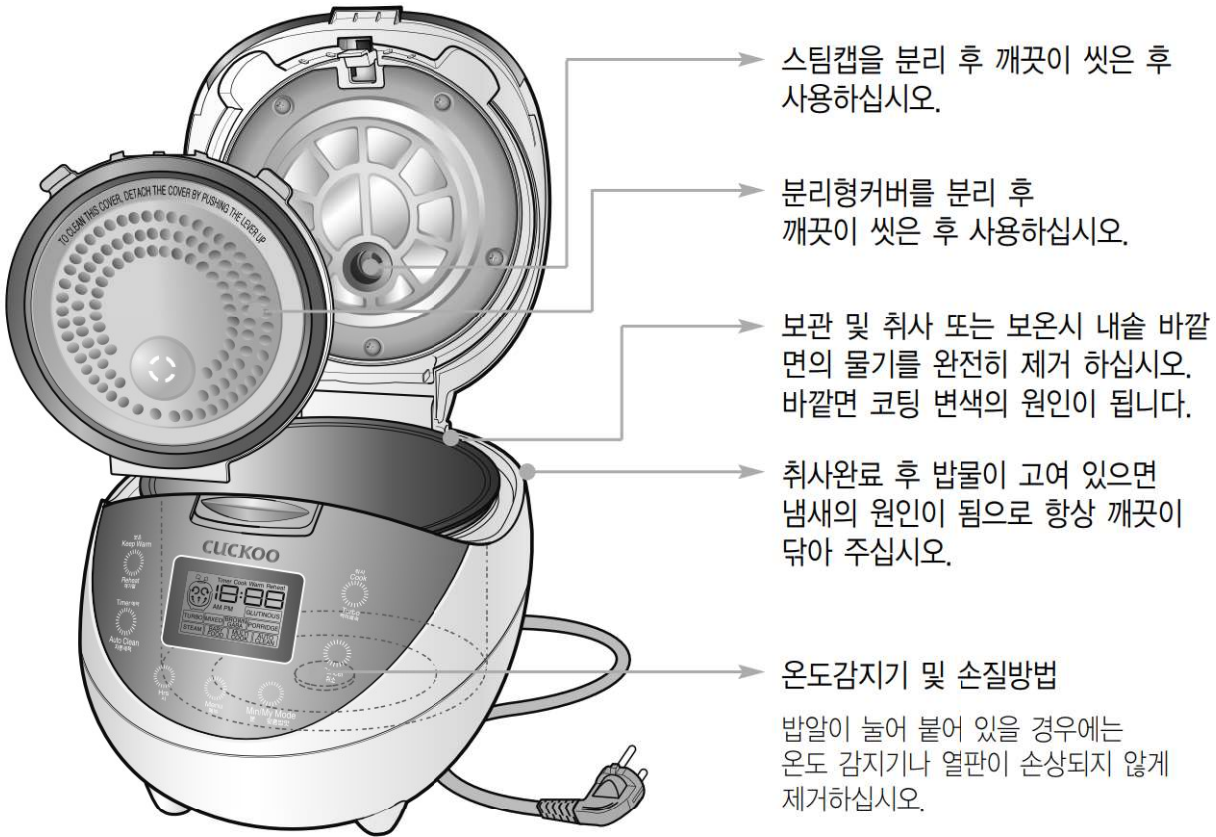
- ※ 제품 및 소비자의 안전을 고려하여 분리형커버를 부착하지 않았을 경우에는 뚜껑이 닫히지 않도록 만들어져 있으므로 반드시 분리형커버를 부착하여 사용하십시오.



## 제품 내부 손질 방법

밥알이 달라붙는 것을 방지하기 위하여 내면에 불화탄소수지 코팅을 하였습니다.

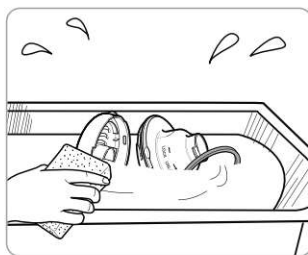
- 반드시 부속품의 주걱을 사용해 주십시오.
- 금속성 스푼이나 식기류를 넣지 마십시오.
- 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
- 조미료 사용시에는 곧바로 씻어 주십시오.
- 사용 중 얼룩이 생기는 수가 있으나 이는 위생상에는 아무런 영향이 없습니다.



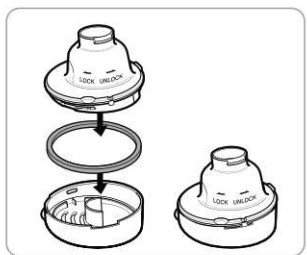
## 스팀캡 분리 · 결합 및 청소법



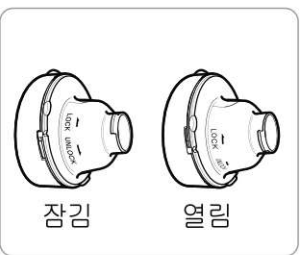
1. 매번 사용 후에는 스팀캡을 뚜껑으로 부터 분리 시키십시오.



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



3. '딱' 소리가 나도록 2개를 조립 하십시오.



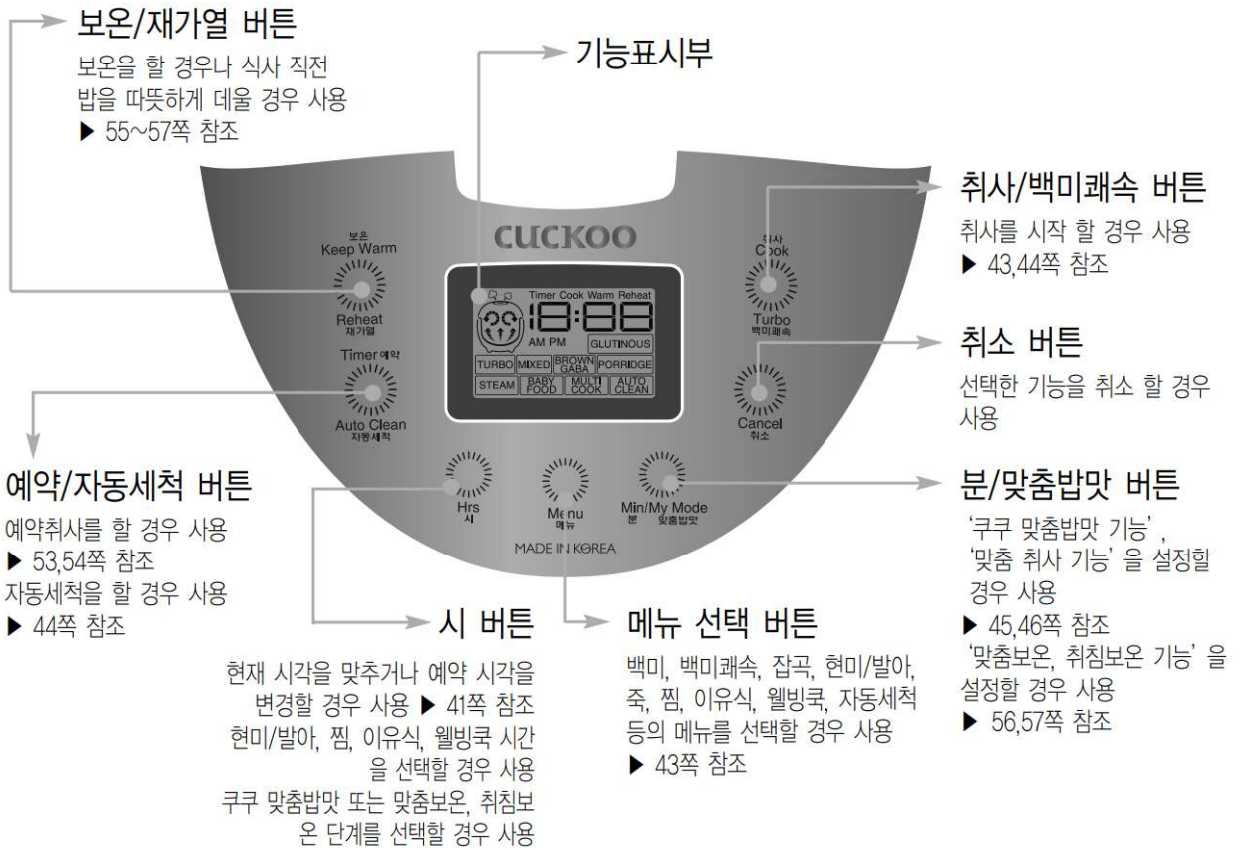
4. 스팀캡을 뚜껑에 꼭 맞도록 붙여 돌려 주십시오.





# 기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

## 기능조작부의 이름과 역할



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



## 기능 표시부의 이상점검 기능

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

- U** 내솥이 없을 때 나타납니다.
- E..** 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("↔" 표시가 깜박거립니다.) → 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.
- E03** 제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타납니다. 전원을 차단 후 고객센터로 문의하십시오. ▶ 59쪽 참조
- 13H0** 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. ▶ 54쪽 참조
- EUF** 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.

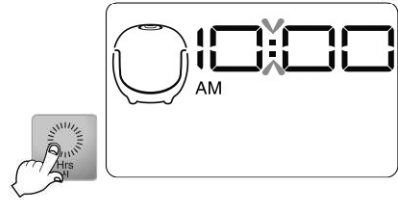


## 현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

- 1** 전원플러그를 꽂은 후 시 버튼을 1초이상 누릅니다.

▶ 1초 주기로 표시부의 콜론(:)이 깜박거립니다



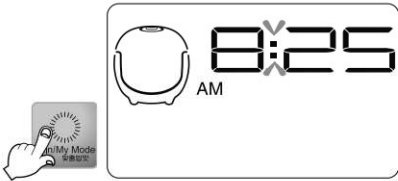
- 2** 시 버튼을 눌러 시를 “8”에 맞춥니다.

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



- 3** 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 분을 “25”에 맞춥니다.

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



- 4** 7초 후 변경된 시각으로 자동 입력됩니다.

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



### ■ 보온 중 일 때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

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

### ■ 리튬 배터리에 대하여

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

### ■ 정전 보상기능이란?

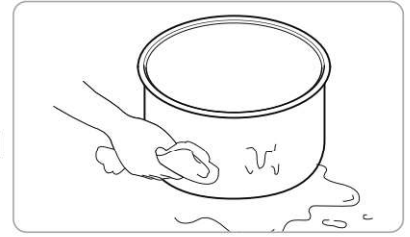
- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사 중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 식었을 때는 보온이 취소됩니다.



## 취사 전 준비사항

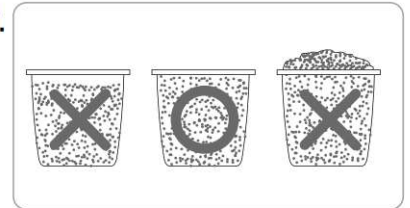
### 1 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

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



### 2 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 별도의 용기에 담습니다.

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



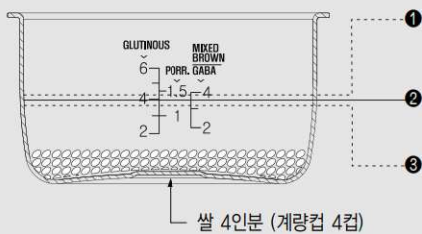
### 3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

### 4 깨끗이 씻은 쌀을 내솥에 옮겨 담습니다.

### 5 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.  
(물의 양이 많은 경우 취사도중 증기배출구로 밥물이 넘치거나, 거품 오름이 발생할 수 있습니다.)
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이 조절에 대하여
  - 백미/백미쾌속 : 'GLUTINOUS' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
백미는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.  
백미쾌속은 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
  - 잡곡, 현미/발아 : 'MIXED/BROWN GABA' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
잡곡, 현미/발아는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
  - 죽 : 'PORRIDGE (PORR)' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.  
죽은 최대 1.5인분까지 취사 가능합니다.

#### ● 6인분 (1.08L) 제품



- 1 묵은쌀로 밥을 지을때나 진밥을 원할때 : 물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.
- 2 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4컵) 내솥의 'GLUTINOUS' 눈금 4에 물을 맞춥니다.
- 3 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때 : 물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

### 6 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

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



# 취사는 이렇게 하십시오

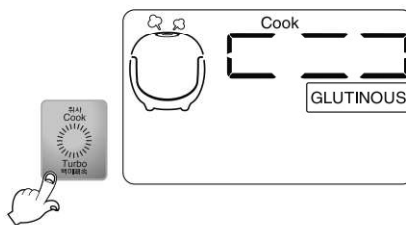
## 1 메뉴버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

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



예) 잡곡을 선택 할 경우

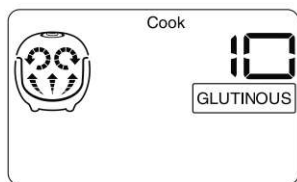
## 2 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.



예) 백미를 취사 할 경우

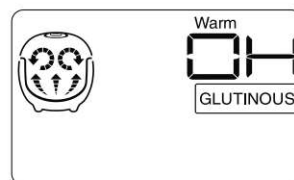
## 3 뜸들이기 (예 : 백미)

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



## 4 취사완료

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



### 메뉴별 취사시간

구분	메뉴	백 미	백미쾌속	잡곡	현미/발아	죽	찜	이유식	웰빙쿡	자동세척
취사량		2인분~ 6인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	2인분~ 4인분	1인분~ 1.5인분	49쪽을 참조하여 주십시오.	50쪽을 참조하여 주십시오.	51~52쪽을 참조하여 주십시오.	백미 물눈금 2까지
취사시간		약 35분~ 약 53분	약 32분~ 약 44분	약 55분~ 약 68분	약 83분~ 약 91분	약 90분				약 25분

- ▶ 찜, 이유식, 웰빙쿡 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어 들 수도 있습니다. (38쪽을 참조하여 분리형 커버 및 뚜껑부위를 깨끗하게 닦아낸 후 사용하여 주십시오.)
- ▶ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수도 있습니다.





## 취사는 이렇게 하십시오

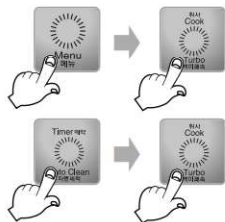
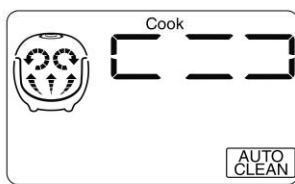
### 취사메뉴 사용법

백미	백미를 취사할 때 사용합니다	잡곡	백미에 현미를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.
현미/발아	현미를 발아시켜 발아현미 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	죽	된죽을 끓이는 기능입니다.
찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.	이유식	여러가지 이유식 요리가 가능합니다.
월빙국	저온 조리기능으로 죽이나 스프, 건강차 등의 요리가 가능합니다.	자동세척	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.
백미쾌속	<ul style="list-style-type: none"> <li>· “백미” 메뉴를 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 두번 누르거나 백미쾌속 메뉴를 선택하면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약31~33분 정도 걸림)</li> <li>· 취사 전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.</li> <li>· 백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다.</li> </ul>		

### 멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

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

### 자동세척은 이렇게 하십시오.



- 내솥에 물을 백미 물눈금 2까지 붓고 뚜껑을 덮어 주십시오.
- 방법1. 메뉴 버튼으로 자동세척 메뉴를 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.
- 방법2. 대기상태에서 예약/자동세척 버튼을 2회 눌러 자동세척을 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오.



# 쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오

## 쿠쿠 맞춤밥맛이란

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

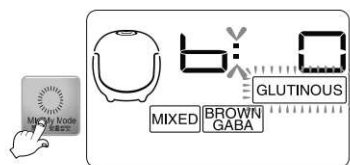
## 쿠쿠 맞춤밥맛기능

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

## 쿠쿠 맞춤밥맛 사용방법

### 1 메뉴 설정 화면

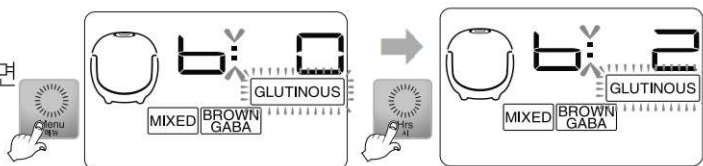
- ▶ 대기상태에서 “분/맞춤밥맛” 버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 “b:0” (불림시간 조정모드)과 나타납니다.
- ※ 그림은 백미 메뉴 기준입니다.



### 2 맞춤밥맛 모드 설정 및

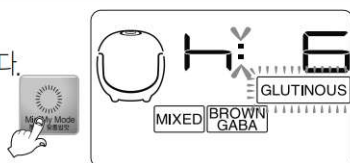
#### 불림 연장 구간 설정

- ▶ 메뉴 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하시면 표시부에 선택된 메뉴가 깜빡입니다. (백미 → 잡곡 → 현미/발아 순으로 반복)
- ▶ “시” 버튼을 눌러 불림시간을 설정합니다.



### 3 가열유지 구간 설정 및 완료

- ▶ “분/맞춤밥맛” 버튼을 눌러 가열유지구간을 설정합니다.
- ▶ “취사/백미쾌속” 버튼을 눌러 설정을 저장합니다.



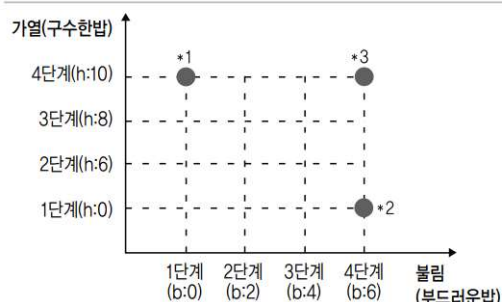
취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.

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

### 주의사항

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

## 쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



- \*1. 쌀이 단단하고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.
- \*2. 쌀이 부드럽고 잘 부풀어 오르는 밥맛이 됩니다.
- \*3. 쌀이 부드럽고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.





# 쿠쿠 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

## 쿠쿠 맞춤취사 기능(취사온도 조절기능)

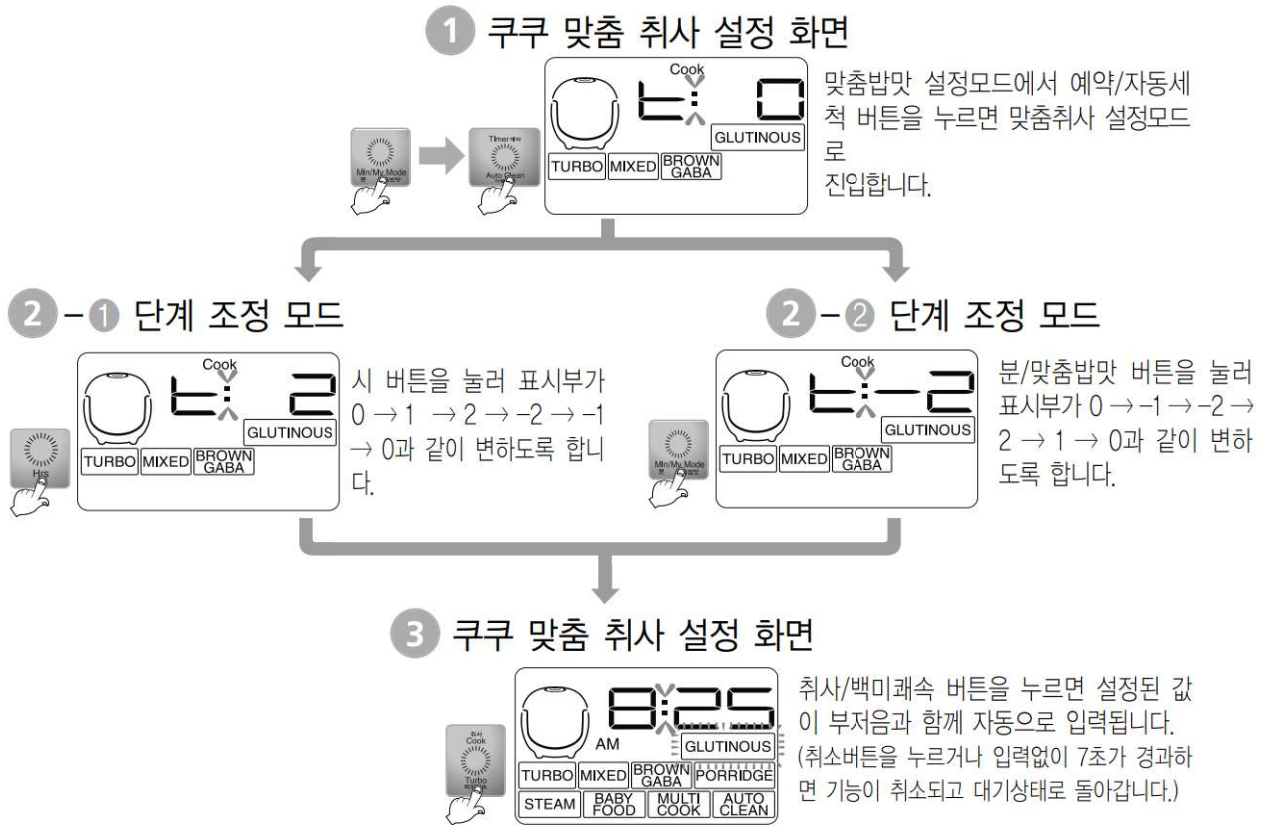
취사시 가열완료 온도단계를 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 기능으로 기존 취사시 고정되어 있던 온도단계를 소비자가 직접 조절할 수 있으므로 소비자가 원하는 기호에 맞게 취사할 수 있습니다.

초기값은 0 단계로 설정되어 있으며 경우에 따라 단계별 조절을 해주십시오.

- 높은단계 : 잡곡류 및 묵은쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 좋아하실 경우에 설정해 주십시오.
- 낮은단계 : 햅쌀로 취사하실 경우나 차진밥을 싫어하실 경우에 설정해 주십시오.

## 쿠쿠 맞춤취사 사용방법

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



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

## (맞춤/기능) 설정값 초기화 기능

1. 맞춤밥맛, 맞춤취사, 맞춤보온, 취침보온 등 사용자가 변경한 모든 설정값들을 초기상태로 되돌릴 경우 사용합니다.
2. 대기 상태에서 [메뉴] 버튼을 누른 후 [취소] 버튼을 10초간 누르고 있으면 됩니다.
3. 이 때, 현재 시각은 12:00으로 초기화됩니다. 현재 시각 설정은 41쪽을 참고하시길 바랍니다.

# 현미/발아는 이렇게 하십시오



## 발아현미란

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

## 발아현미의 특징

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

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

## 현미/발아 메뉴의 조작방법

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

### 예비발아방법

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

2 메뉴 버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

- ▶ 현미/발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 0H 표시됩니다.



※초기설정 0H(0시간)

3 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. 버튼을 누르면 현미/발아 시간이 2시간씩 증가 합니다.
2. 버튼을 누르면 현미/발아 시간이 2시간씩 감소 합니다.

3. 현미/발아 시간은 0, 2, 4, 6시간까지 설정 가능합니다.

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

4 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

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









## 현미/발아는 이렇게 하십시오



### 현미/발아 예약은 이렇게 하십시오

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2.  버튼을 눌러 현미/발아를 선택합니다.

3.   버튼을 눌러 현미/발아 시간을 "0H" 로 설정합니다.

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

5.   버튼을 눌러 취사완료 시간을 설정 합니다.

6.  또는  버튼을 누릅니다.

### 현미/발아 취사시 유의사항

- ① 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지 않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정하신 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- ② 기온이 높을 때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- ③ 현미/발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- ④ 물은 수도물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓인 물은 식힌 경우라 하더라도 발아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주시십시오.
- ⑤ 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
  - 발아현미는 현미를 싹틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다.
  - 발아시킬 현미는 반드시 수확 후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정 후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- ⑥ 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오. (45~46쪽 참조)
- ⑦ 현미 발아 메뉴의 경우 2H, 4H 6H설정시에는 예약이 되지 않습니다. 예약을 원하실 경우에는 "현미" 메뉴로 설정하신 후, 예약해 주십시오.

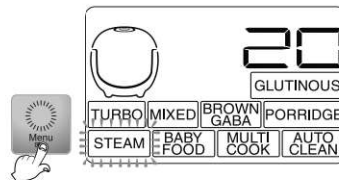


# 찜은 이렇게 하십시오

## 찜 사용 및 예약방법

### 1 메뉴 버튼을 눌러 찜을 선택합니다.

▶ 찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 20분이 표시됩니다.



### 2 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

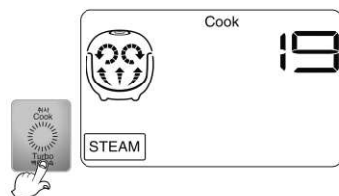
1. 버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 증가합니다.

2. 버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 감소합니다.

3. 찜 시간은 10분 ~ 60분까지 설정 가능합니다.

### 3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 찜 메뉴가 시작됩니다.

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



### 4 찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. 버튼을 누릅니다.

3. 버튼을 눌러 예약 시간을 설정 합니다.

4. 버튼을 눌러 찜을 선택 합니다.

5. 버튼을 눌러 찜 요리시간을 설정 합니다.

6. 또는 버튼을 누릅니다.

## 찜 요리방법

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



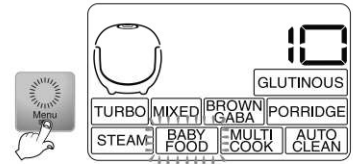


# 이유식은 이렇게 하십시오

## 이유식 사용 및 예약방법

### 1 메뉴 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.

▶ 이유식 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 10분이 표시됩니다.



### 2 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 증가합니다.

2. 버튼을 누르면 이유식 시간이 5분씩 감소합니다.

3. 이유식 시간은 10분 ~ 50분까지 설정 가능합니다.

### 3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 이유식 메뉴가 시작됩니다.

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



### 4 이유식 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. 버튼을 누릅니다.

3. 버튼을 눌러 예약 시간을 설정합니다.

4. 버튼을 눌러 이유식을 선택합니다.

5. 버튼을 눌러 이유식 요리시간을 설정합니다.

6. 또는 버튼을 누릅니다.

## 이유식 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
고구마 사과죽		고구마 : 70g 사과 : 70g 물 : 1컵 꿀 : 약간	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 사과와 고구마는 껍질을 벗기고 얇게 썰어 주십시오.</li> <li>2. 내솥에 1.과 물을 넣어 주십시오.</li> <li>3. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 45분으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>4. 요리가 완료되면 나무주걱으로 곱게 으깨어 꿀을 조금 넣어 섞어 주십시오.</li> </ol>
참치야채 무른밥	이유식	밥 : 50g 참치살(캔) : 30g 피망 : 10g 당근 : 10g 물 : 1/2컵 버터, 김가루 : 약간씩	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 참치살은 기름을 빼고 젓가락으로 잘게 찢어 준비해 주십시오.</li> <li>2. 피망과 당근은 잘게 다져 주십시오.</li> <li>3. 그릇에 밥과 참치살, 피망과 당근을 섞어서 준비해 주십시오.</li> <li>4. 내솥 바닥에 버터를 바른 후 3.의 재료를 넣고 물을 부어 주십시오.</li> <li>5. 뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 이유식을 선택한 후 이유식 시간을 15분으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>6. 요리가 완료되면 주걱으로 잘 섞어 주십시오.</li> </ol>

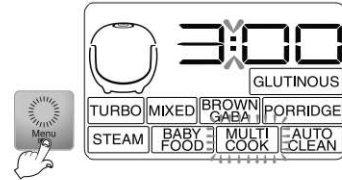
# 월빙국은 이렇게 하십시오.



## 월빙국 사용 및 예약방법

### 1 메뉴 버튼을 눌러 월빙국을 선택합니다.

▶ 월빙국 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 3시간이 표시됩니다.



### 2 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. 버튼을 누르면 월빙국 시간이 1시간씩 증가합니다.

2. 버튼을 누르면 월빙국 시간이 10분씩 증가합니다.

3. 월빙국 시간은 1시간 ~ 10시간 까지 설정 가능합니다.

### 3 취사/백미쾌속 버튼을 누르면 월빙국 메뉴가 시작됩니다.

▶ 월빙국 취사가 시작되면 취사 중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시 됩니다.



### 4 월빙국 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. 버튼을 누릅니다.

3. 버튼을 눌러 예약 시간을 설정 합니다.

4. 버튼을 눌러 월빙국을 선택합니다.

5. 버튼을 눌러 월빙국 요리시간을 설정 합니다.

6. 또는 버튼을 누릅니다.



## 웰빙콕은 이렇게 하십시오.

### 웰빙콕 요리방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
호박죽		껍질 제거한 호박 : 500g 참쌀가루 : 100g 설탕, 소금 : 약간씩 물 : 3컵(계량컵 기준)	<ol style="list-style-type: none"> <li>호박은 껍질을 제거하고, 얇게 썰어 두십시오.</li> <li>내솥에 썰어둔 호박과 참쌀가루, 물을 넣어 주십시오.</li> <li>뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 3시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>요리가 완료되면 체에 내려 으깨어 주거나, 믹서기로 갈아준 뒤 설탕과 소금으로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.</li> </ol>
야채죽		남은밥 : 1인분 당근 : 50g 양파 : 50g 쪽파 : 30g 소금, 추후 : 약간씩 물 : 2½ 컵 (계량컵기준)	<ol style="list-style-type: none"> <li>당근, 양파, 쪽파는 깨끗이 씻어 잘게 다져 준비해 두십시오.</li> <li>내솥에 준비해둔 밥 1인분과 다져둔 재료, 물을 넣어 섞어 주십시오.</li> <li>뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 5시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>요리가 완료되면 소금과 후추로 기호에 맞도록 간을 하여 주십시오.</li> </ol>
야채스프	웰빙콕	양파 : 30g 감자 : 30g 당근 : 30g 양송이 : 30g 쇠고기등심 : 50g 크림스프가루 : 100g 올리브오일 : 약간 물 : 3컵(계량컵 기준)	<ol style="list-style-type: none"> <li>양파, 간장, 당근을 얇게 썰어 2cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어두고 쇠고기 등심도 얇게 저며 2.5cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어두고 양송이는 모양대로 편을 내어 썰어 주십시오.</li> <li>썰어둔 재료를 올리브오일 약간에 1/2큰술의 소금을 넣고 볶아서 준비하십시오. (재료를 볶지 않고 그냥 사용하여도 됩니다.)</li> <li>내솥에 크림스프가루와 물을 넣고 잘 풀어준 뒤 재료를 넣고 한번더 저어 준다.</li> <li>뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 5시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.</li> </ol>
대추차		대추 : 180g 생강 : ½ 톨 꿀 : 약간 물 : 백미 물눈금 4까지	<ol style="list-style-type: none"> <li>대추는 깨끗이 씻어두고 생강은 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고, 얇게 썰어 준비해 주십시오.</li> <li>내솥에 준비해둔 대추와 썰어둔 생강을 넣고, 물을 백미 물눈금 4까지 부어 주십시오.</li> <li>뚜껑을 닫고 「메뉴」 버튼을 눌러 웰빙콕을 선택한 후 웰빙콕 시간을 8시간으로 설정한 뒤 「취사/백미쾌속」 버튼을 눌러 주십시오.</li> <li>요리가 완료되면 꿀을 기호에 맞도록 넣어 주십시오.</li> </ol>

# 예약취사는 이렇게 하십시오



## 예약 취사하는 방법

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

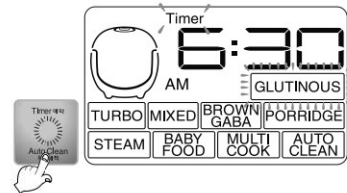
### 1 현재 시각이 맞는지 확인합니다

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 12쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



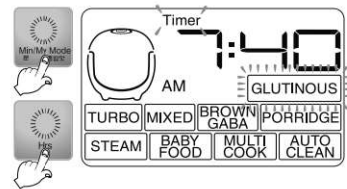
### 2 예약/자동세척 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 '오전 6:30' 에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시각 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶ 예약/자동세척 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약시각 표시가 나타나고, 시, 분/맞춤밥맛 버튼으로 취사완료 시각을 설정 합니다.
- ▶ 현미/발아 메뉴일 경우 "OK" 설정시에만 예약이 가능합니다.
- ※ 보온 중일때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약시각을 설정해 주십시오.

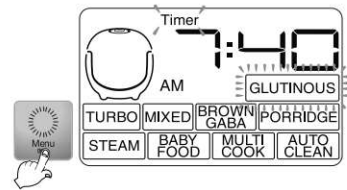


### 3 시, 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

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

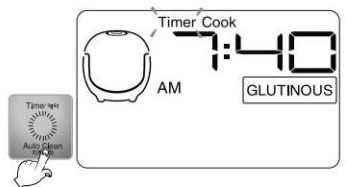


### 4 메뉴 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



### 5 취사/백미쾌속 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 취사 설정이 완료되면, "예약취사" 글자가 3회 깜박인 후 점등됩니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다.  
(취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞추실 필요없이 예약/자동세척 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시각보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.





# 예약취사는 이렇게 하십시오

## 예약 취사시 유의사항

### 1 예약 취사를 할 경우

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

### 2 예약 시각 변경

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

### 3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

### 4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

- ▶ “13Ho”가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.  
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 완료를 예약하면(설정시간 14시간이 됨) “13Ho”가 표시되고 예약 시각이 오전 6시로 자동 변경됩니다. (설정시간 13시간)
- ※ 예약시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정하였습니다.
- ※ 낮 12시에 예약취사 완료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
- ※ 예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사완료를 원하실때 사용해 주십시오.
- ※ 예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 시 또는 분/맞춤밥맛 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.

메뉴별 예약 설정 가능시간

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

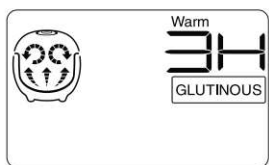


# 밥을 맛있게 보온하려면

## 식사하실 때

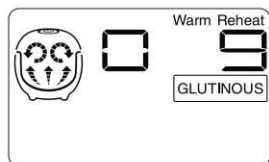
▶ 보온 중 식사를 하실 때 따끈따끈한 밥을 원하시면, 보온/재가열 버튼을 누르면 보온재가열이 시작되고 9분 후 밥을 드시면 금방 지은 밥처럼 따끈따끈한 밥을 드실 수 있습니다.

### 1 보온 중



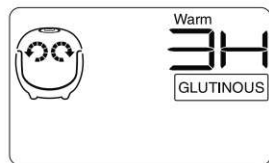
표시부의 "3H" 는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다. 보온 중 시 버튼을 누르면 보온 경과 시간이 표시되고, 분/맞춤밥맛 버튼을 누르면 현재 시간이 표시됩니다  
※ 설정된 표시상태는 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로 매번 보온 시마다 맞출 필요가 없습니다.

### 2 재가열 중



표시부의 "0" 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열을 합니다.

### 3 재가열 완료



재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간이 표시됩니다.

※ 보온 중 일 때 현재시각을 변경할 경우에는 41쪽을 참조하여 주십시오.

- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 "OK" 가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.

## 보온할 때 주의사항

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



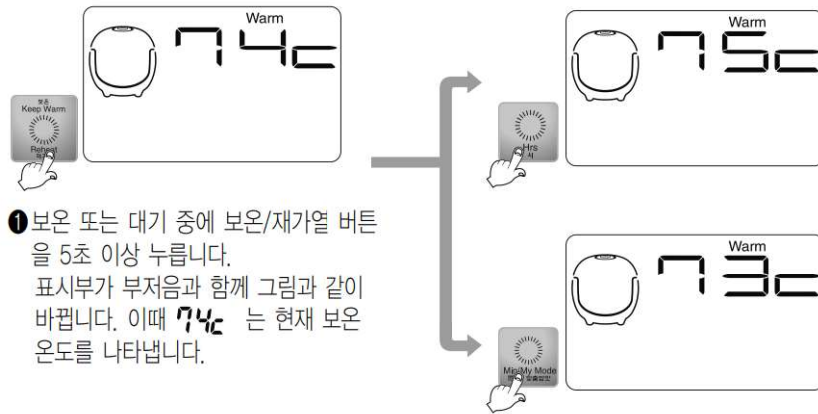


# 밥을 맛있게 보온하려면

## 보온온도 조정방법

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

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



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

※제품 출고시 설정된 기준 온도는 설명서와 다를 수 있습니다.

- 2-1 시 버튼을 눌러 표시부가 74C → 75C → 76C → 77C → 78C → 79C → 80C 와 같이 변화하도록 합니다.

- 3 원하는 온도를 설정한 후 취사/백미패속, 보온/재가열, 예약/자동세척 버튼을 누르면 설정된 온도가 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다. (취소버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소 되고 대기상태로 돌아갑니다.)

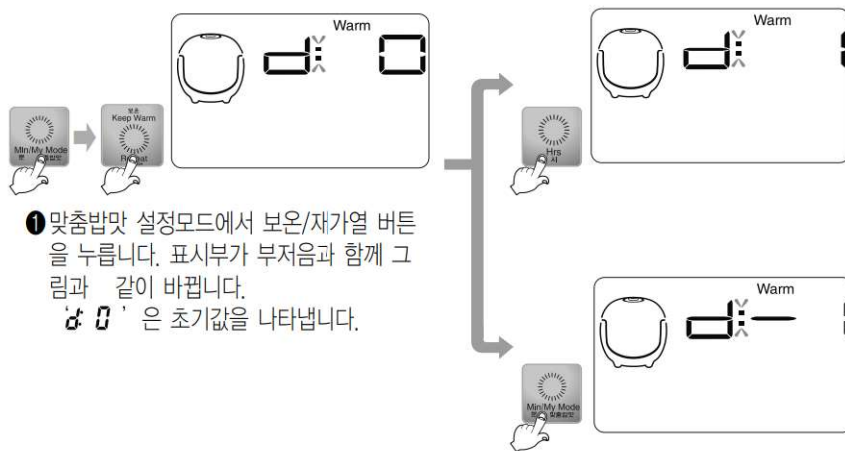
- 2-2 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 표시부가 74C → 73C → 72C → 71C → 70C → 69C 와 같이 변화하도록 합니다.

보온 중 보온온도를 조정하실 때에는 보온 버튼을 5초 이상 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.

1. 쉰 냄새가 많이 나고 물이 많이 맺히는(밥이 삭는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇게 밥이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우 입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 낮춰 줍니다.

## 맞춤보온 기능 조정방법

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



- 1 맞춤밥맛 설정모드에서 보온/재가열 버튼을 누릅니다. 표시부가 부저음과 함께 그림과 같이 바뀝니다. '00' 은 초기값을 나타냅니다.

- 2-1 시 버튼을 눌러 표시부가 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0 과 같이 변화하도록 합니다.

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

- 2-2 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 표시부가 0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0 과 같이 변화하도록 합니다.

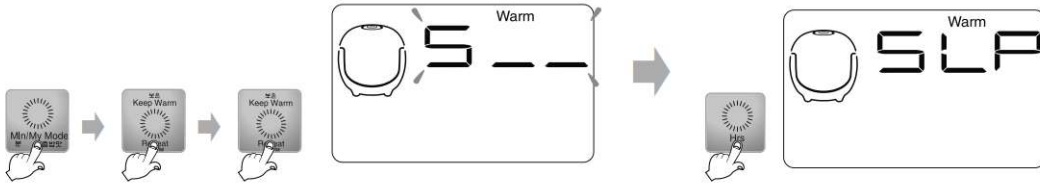
1. 뚜껑이 열때 물이 많이 흐를 경우 : 시 버튼을 눌러 설정모드를 1, 2단계 정도 높여 줍니다.
2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 설정모드를 -1, -2단계 정도 낮춰 줍니다.



## 취침보온 모드 설정방법

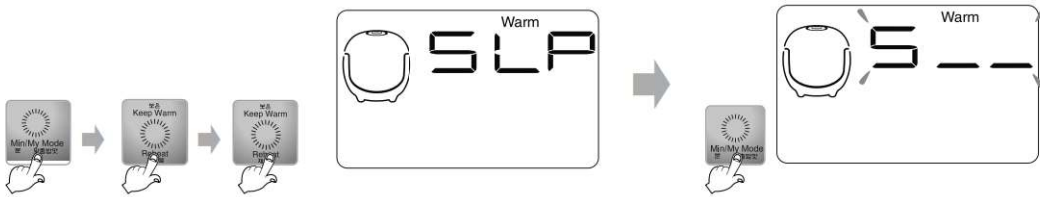
▶ 장시간 보온을 유지할 시 밥품질(변색, 마름, 냄새등)의 저하예방을 위해 취침시간(PM 10 : 00 ~ AM 04 : 00) 동안 보온모드를 저온상태로 유지하는 기능으로 필요에 따라 설정해 주십시오.

### ▶ 설정방법



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

### ▶ 해제방법



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

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

## 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 내솨의 백미 물눈금 2인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 예약/자동세척을 선택한 후 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 완료 후 내솨를 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- ▶ 찜, 이유식, 웰빙쿡 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.


## 고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 취사/백미래속 버튼을 눌렀습니까?</li> <li>• 취사 중 정전이 되지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원하는 메뉴선택 후 반드시 취사/백미래속 버튼을 1회 눌러 표시부에 “E” 표시가 나타나는지 확인하십시오.</li> <li>• 정전보상 기능에 대해서는 41쪽을 참조하십시오.</li> </ul>
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 증압이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 쌀을 깨끗이 씻었습니까?</li> <li>• 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까?</li> <li>• 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 42쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> <li>• 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.</li> </ul>
콩(잡곡)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.</li> </ul>
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오.</li> <li>• 물 조절을 정확히 하십시오.(42쪽 참조)</li> <li>• 취사 완료음이 울린 후 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.</li> </ul>
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량컵을 사용하셨습니까?</li> <li>• 물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>• 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 42쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> </ul>
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑을 꼭 닫았습니까?</li> <li>• 보온 중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까?</li> <li>• 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까?</li> <li>• 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오.</li> <li>• 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오.</li> <li>• 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오.</li> <li>• 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.</li> </ul>
“E” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.</li> </ul>
보온 중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 후 24시간이 경과하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.</li> </ul>
보온 중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.</li> </ul>
현미가 제대로 발아되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정격용량 이상의 현미를 넣고 발아시키지 않았습니까?</li> <li>• 묵은 현미를 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정격용량의 현미를 넣어주십시오.</li> <li>• 묵은 현미나 오염된 현미를 사용했을 때 발아율이 떨어질 수 있습니다.</li> </ul>

## 고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
“L” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내솥이 제품에 들어 있습니까?</li> <li>• 220V용(전원)에 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼조작이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오.</li> <li>• 본 제품은 120V 전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기, 열판, 내솥외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 있습니까?</li> <li>• “쿠쿠 맞춤밥맛”, “쿠쿠 맞춤취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온도감지기, 열판, 내솥외면의 이물질 제거해 주십시오. (39쪽 참조)</li> <li>• 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.</li> </ul>
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현재 시각이 맞습니까?</li> <li>• 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까?</li> <li>• 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료 되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (41쪽 참조)</li> <li>• 오전, 오후를 확인하십시오.</li> <li>• 최대 예약시간은 13시간입니다. (53~54쪽 참조)</li> </ul>
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찜, 이유식, 웰빙쿵 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 38~39쪽을 참조하여 뚜껑부 및 스팀캡을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.</li> </ul>
취사, 보온 또는 보온 재가열 중 “딱딱” 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 취사 릴레이 소리가 아납니까?</li> <li>• 내솥 밑면의 물기는 닦았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 릴레이의 “딱딱” 소리는 쪄짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다.</li> <li>• 내솥 밑면에 물기가 있으면 “딱딱” 소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솥을 넣어 주십시오.</li> </ul>
장시간 동안 취사가 완료되지 않고 “E03” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220V용(전원)에 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품에 이상이 생겨(히터 단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 고객상담실로 문의하십시오.</li> <li>• 물만 넣고 장시간 가열한 경우에 “E03” 표시가 나타나는 것은 정상입니다.</li> <li>• 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
뚜껑이 닫히지 않을 때 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내뚜껑은 부착 하였습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내뚜껑을 부착해 주십시오. (38쪽 분리형 커버를 탈·부착 방법 참조)</li> </ul>
뚜껑 사이로 증기가 누설될 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 패킹에 이물질(밥알 등)이 묻어있지 있습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 패킹을 행주나 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오.</li> <li>• 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오.</li> </ul>



# 产品部件名称

## 机体



## 附属品



使用说明书



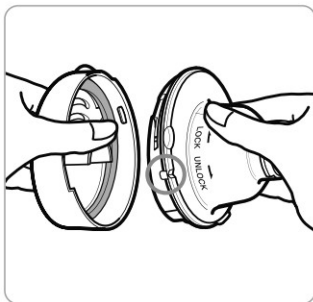
饭勺



量杯

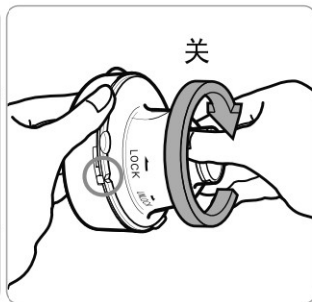
## 蒸汽帽分离及组装方法

### <蒸汽帽分离方法>

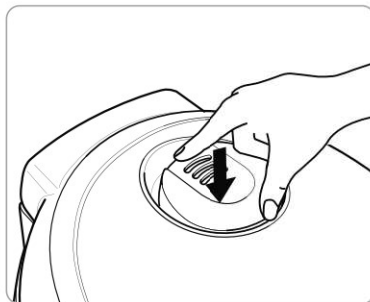


1. 请将蒸汽帽如图拿起.

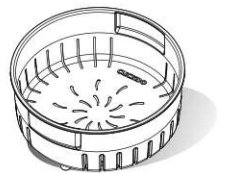
### <蒸汽帽组装方法>



2. 拿起蒸汽帽, 如图所示将两个部品结合后向箭头方向转至LOCK (关) 位置.







▶ 将蒸汽帽组装并确认后, 与电饭煲结合.



蒸笼  
(未包含, 需单独购买)

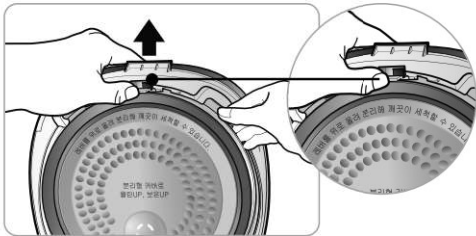


- 不及时清洗内锅盖时保温中会产生异味，因此请及时清洗内锅盖。  
(请先拔掉电源并机体冷却后清洁)
- 请用软抹布擦机体及锅盖，严禁使用苯，稀释剂等化学原料。
- 使用过程中在分离式锅盖及内锅盖表面可能会产生膜，但对卫生没有任何影响，请放心使用。

内锅	内锅盖	机体积水部	机体内部
			
擦净内锅外部及底部的异物及水，清洗时请用软抹布或海绵，禁用钢丝球、铁刷、研磨剂以免涂层脱落。	分离式内锅盖表面粘有米汤时，与机体分离，用干抹布擦净分离式内锅盖和内锅盖。由于内锅盖的边缘为金属材料，清洁时请注意。	煮饭完成后请及时擦净机体积水部的积水。	温度感应器表面粘有异物时，用软抹布擦净，避免金属盘受损。

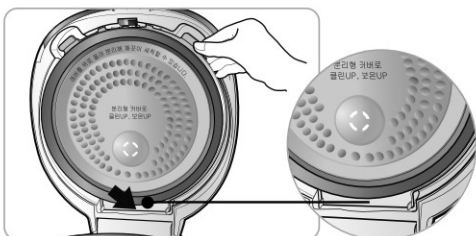
## 分离式内锅盖分离及安装方法

### 1 分离式内锅盖分离方法

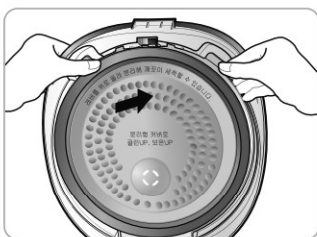


- ▶ 分离式内锅盖杆向上推动即可与内锅盖分离。  
※ 请勿拉动分离式内锅盖密封圈。

### 2 分离式内锅盖安装方法



- ▶ 如图将分离式内锅盖底部先安装在内锅盖底部。



- ▶ 将分离式内锅盖向里轻轻推进即可安装。

- ※ 为了产品及消费者的安全，未安装分离式内锅盖时锅盖无法关闭。

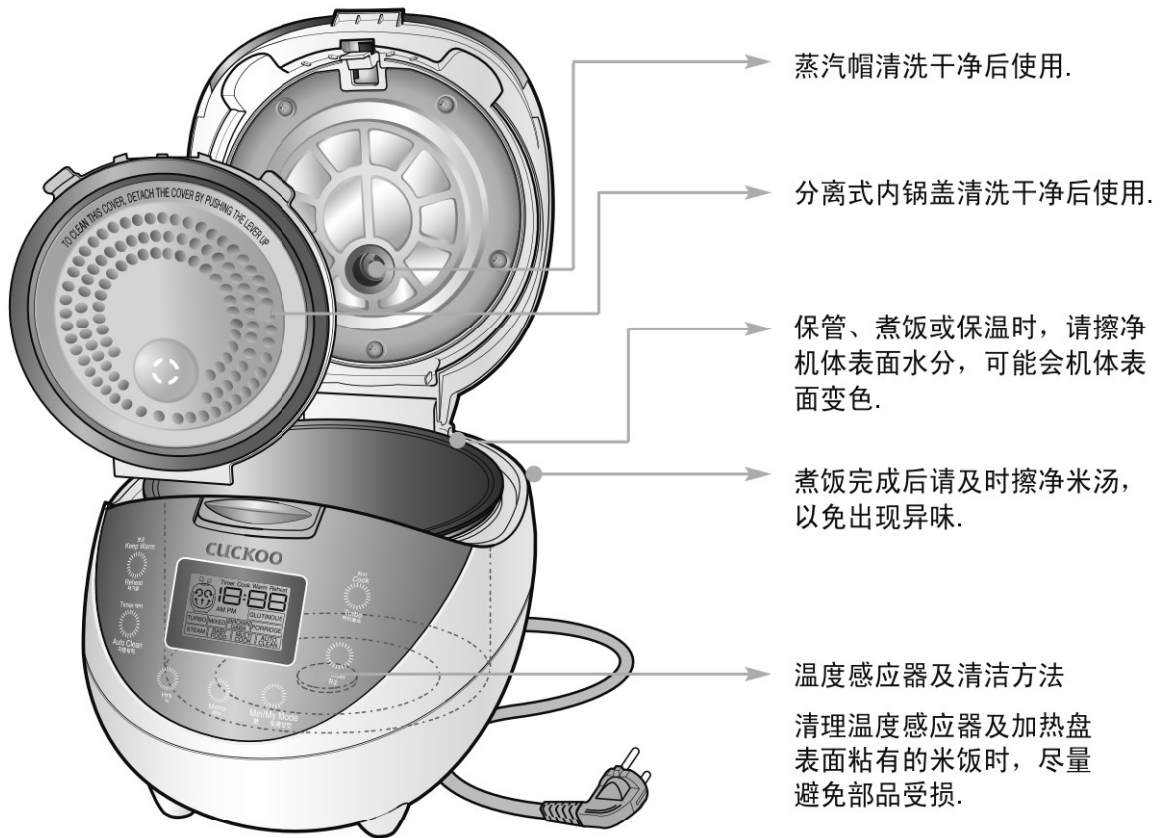


## 清洁保养方法

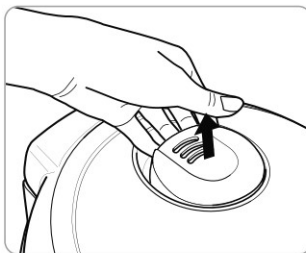
### 产品内部清洁方法

为了防止出现粘饭现象，福库采用了特殊涂层。

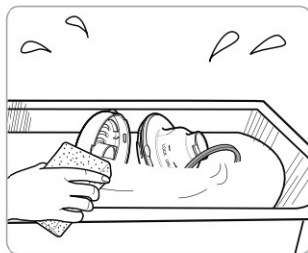
- 必须使用产品佩带的饭勺。
- 严禁放入金属性勺子及餐具类。
- 严禁使用苯、稀释剂。
- 使用调味料后请立即清洗干净。
- 使用中可能会出现斑点，对卫生没有任何影响。



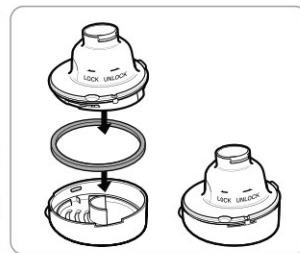
### 蒸汽帽分离、安装及清洁方法



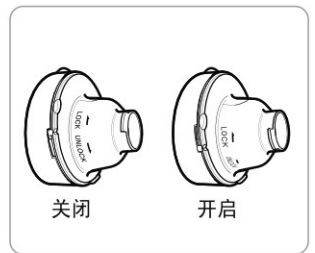
1. 每使用完后，与锅盖分离。



2. 如图将蒸汽帽放入温水里用海绵清洗后擦净水分。



3. 如图组装。

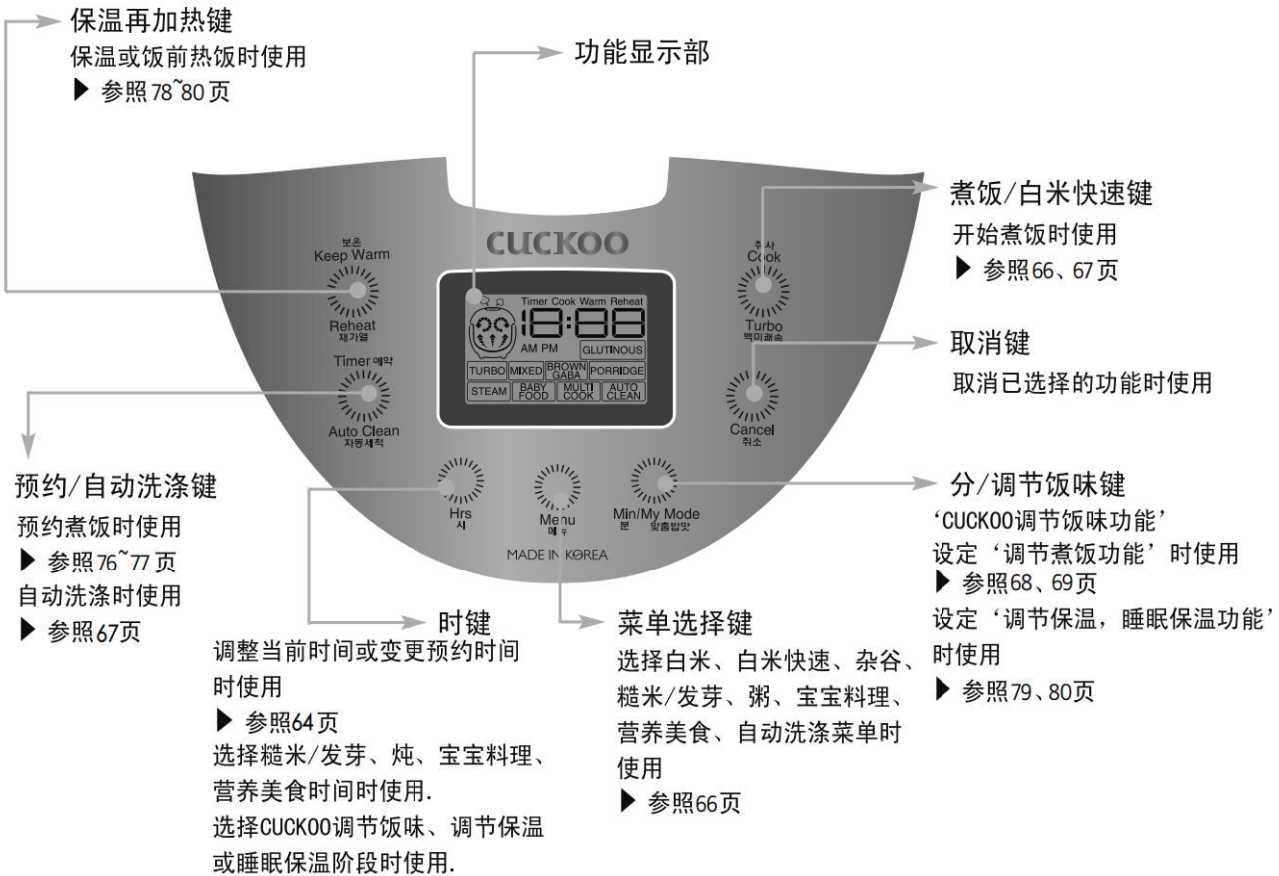


4. 如图向关闭方向旋转即可。

# 控制面板名称及作用/功能显示部异常检查功能



## 控制面板名称及作用



- ※ 插入电源后产品无动作时，显示屏显示待机状态，如图。  
(待机状态时所显示的菜单、时间、根据使用者设定而不同。)
- ※ 功能操作时，按取消键将自动返回待机状态。
- ※ 按键时间以听到响声为准，产品的形状和颜色因设计改进会与实物不同，恕不另行通知。



## 功能显示部异常检查功能

使用方法不正确或产品出现异常时显示以下警告

- U** 无内锅时
- E..** 温度感应器出现异常时  
(- - - 闪烁) → 拨打售后服务电话
- E03** 产品出现异常(加热盘断线, 热量不足等)长时间不能完成煮饭时  
切断电源拨打售后服务电话 ▶ 参照 82 页
- 13Ho** 预约时间超过 13 小时  
将预约时间调至 13 小时以内 ▶ 参照 77 页
- EUF** 显示屏内部内存出现故障时  
拨打售后服务电话



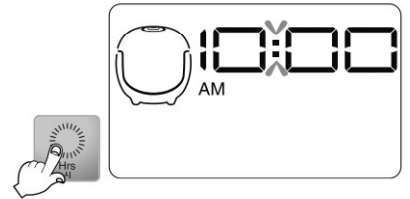
## 时间设置

### 当前时间设置

调整当前时间，请遵守以下事项。例) 当前时间为8时25分的情况下

- 1 插上电源后，按1秒以上时键。

▶ 一秒后，显示屏上(:) 闪烁。



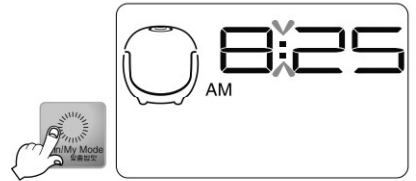
- 2 按时键选择“8”。

- ▶ 每按一次以一小时为单位变化。
- ▶ 按住时，数字连续变化。
- ▶ 有上、下午区分，请注意调整。
- ▶ 白天12:00，屏幕显示为下午12:00。



- 3 按分/调节饭味键，选择“25”。

- ▶ 每按一次，以一份为单位变化。
- ▶ 按住时，数字连续变化



- 4 7秒后，自动设定变更时间。

- ▶ 完成操作后，显示屏上(:) 停止闪烁，表示已变更当前时间。(响一次提示音)
- ▶ 除时、分/调节饭味键及取消键外，按其它键也可完成时间设置。



#### ■ 保温中当前时间设置

1. 保温中变更当前时间时，按取消键  
取消保温后，按时或分键设置当前时间。
2. 设置完当前时间后，按一次保温/  
再加热键，即开始保温，此时，显示屏会显示为“OK”状态。

#### ■ 关于锂离子电池

- 本产品为停电补偿及显时功能，产品内装有锂离子电池，寿命约为3年，根据性能有所差异。
- 未插电源时，显示屏上未显示现在时间，表明电池用尽，请到指定维修点更换新电池。

#### ■ 停电记忆功能

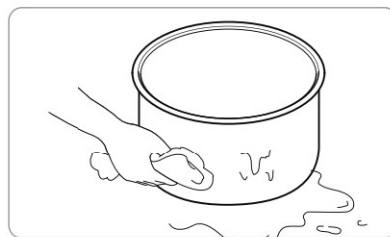
- 本产品设有停电记忆功能，即使停电也能记忆之前设定状态，来电时，能正常工作(根据产品略有不同)
- 煮饭时，若停电，会相应延长煮饭时间，根据停电时间略有不同。
- 保温中，停电导致饭变凉时，保温将自动取消。

## 煮饭前准备事项



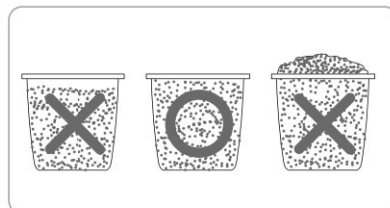
### 1 洗净内锅，擦干水分。

- ▶ 清洗内锅时，请用软抹布或海绵清洗。
- ▶ 使用粗质抹布清洗内锅时，内锅内部的喷涂层容易脱落。



### 2 按人数用量杯计量米量后放入容器内。

- ▶ 米量以量杯满杯为基准等于1人份。  
(例如：2人份时米量为2杯，4人份时米量为4杯)



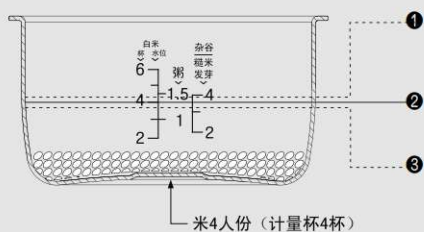
### 3 使用其它容器将米淘洗干净。

### 4 将洗净的米倒入内锅。

### 5 根据所需菜单调整水位。

- ▶ 将内锅水平放置，按内锅水位刻度调整水位。
- ▶ 内锅水刻度是米和水倒入后的刻度为准。
- ▶ 水位调节方法：
  - 白米/白米快速：以“白米”水刻度为准调整水量。  
白米最多可做6人份，白米快速最多可做4人份。
  - 杂谷，糙米/发芽：以“杂谷，糙米/发芽”水刻度为准调整水量。  
杂谷，糙米/发芽最多可做4人份。
  - 粥：以“粥”水刻度为基准调整水量。  
粥最多可做1.5人份。

#### ● 6人份 (1.08L) 产品



- ① 需煮陈米或较粘的米饭时：比规定水量多加半刻度水。
- ② 煮4人份 (4杯米) 时，水位调至“白米”4刻度。
- ③ 煮充分浸泡的米或煮较硬的米饭时：比规定水量少加半刻度水。

### 6 放入内锅盖好锅盖。

请将内锅正确放入产品内。

- ▶ 内锅底部粘有米粒等异物时会影响煮饭或产品可能会出现故障。

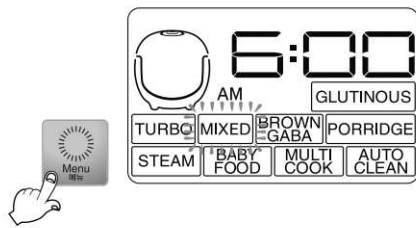


## 煮饭方法

1

### 按菜单键选择所需菜单

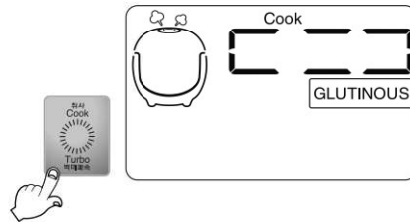
- 每按一次菜单键时以白米 → 糙米/发芽 → 杂谷 → 粥 → 炖 → 宝宝料理 → 营养美食 → 自动洗涤顺序反复选择。
- 白米、杂谷、糙米/发芽操作一次后，设有记忆功能，连续使用相同菜单时无需再次选择菜单。



例) 选择杂谷时

2

### 按煮饭/白米快速键开始煮饭。

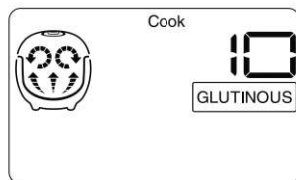


例) 选择白米时

3

### 焖(例: 白米)

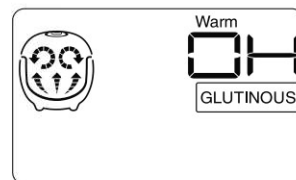
- 进入焖饭阶段，显示部显示剩余时间。根据菜单显示剩余时间也不同。



4

### 煮饭完成

- 煮饭完成时，响提示音后开始保温。
- 煮饭完成后及时搅匀米饭，以免米饭出现变硬、异味、变色。
- 煮饭中请勿按取消键。



### 各菜单所需时间

菜单区分	白米	白米快速	杂谷	糙米/发芽	粥	炖	宝宝料理	营养食品	自动洗涤
煮饭量	2人份~ 6人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	2人份~ 4人份	1人份~ 1.5人份	参照72页	参照73页	参照 74-75页	白米水位 2为止
煮饭时间	约35分~ 约53分	约32分~ 约44分	约55分~ 约68分	约83分~ 约91分	约90分				约25分

- ▶ 使用完炖、宝宝料理、营养美食后煮饭时可能会产生异味。  
(参照9页，将分离式内锅盖及内锅盖擦净后使用。)
- ▶ 各菜单的料理时间，根据产品使用环境略有差异。



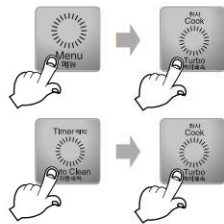
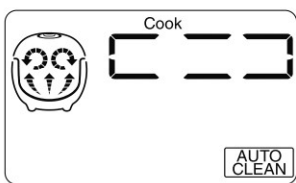
## 菜单使用方法

白米	煮米饭时使用.	杂谷	添加白米煮杂谷饭时使用.
糙米/发芽	煮糙米发芽饭时使用.	粥	煮粥时使用.
炖	请手动设定料理时间.	宝宝料理	可做各种各样的宝宝料理.
营养美食	以低温料理功能煮粥、汤、健康茶等料理.	自动洗涤	煮饭、料理或保温后清除异味时使用.
白米快速	<ul style="list-style-type: none"> <li>选择白米菜单后, 按2次煮饭/白米快速键或选择白米快速菜单煮饭可缩短煮饭时间。(白米2人份为基准, 大约需要31~33分钟左右.)</li> <li>煮饭前, 将白米充分浸泡20分钟后, 选择白米快速菜单煮饭效果更佳.</li> <li>白米快速煮饭无预约功能.</li> </ul>		

## 米饭出现焦黄现象

米饭底部出现轻微泛黄, 米饭吸收残余的水分后所形成的特有现象, 此时的米饭颜色最佳, 味道更香特别是“预约煮饭”的米粒长时间浸泡时, 细微的淀粉沉淀于锅底, 比“一般煮饭”出现焦黄的现象更明显.

## 自动洗涤方法



内锅里倒入白米2刻度水后盖好锅盖.

方法1. 按菜单键选择自动洗涤菜单后, 按煮饭/白米快速键.

方法2. 待机状态下按两次预约/自动洗涤键选择自动洗涤后, 按煮饭/白米快速键.



## 调节饭味功能使用方法

### 调节饭味的含义

CUCKOO(福库)是在世界最先开发了自己的可变电路,用户可根据米饭的“柔软程度”和“香粘程度”选择个人喜好的煮饭功能,达到期望效果,这是CUCKOO(福库)的专利技术。

### 调节饭味功能

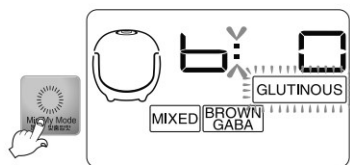
- 选择“浸泡时间”较长时:米饭会柔软(可选4阶段浸泡时间)。
- 选择“加热时间”较长时:米饭会更香,米饭出现焦黄现象(可选4段加热时间)。
- ※根据个人喜好选择浸泡时间,加热时间或可同时选择两个功能。

### 调节饭味使用方法

#### ① 菜单设置画面

- ▶ 在待机状态下按“分/调节饭味”键,有提示音同时显示屏里出现“b:0”(浸泡时间调整模式)。

※以上图中设定是以白米菜单为基准。

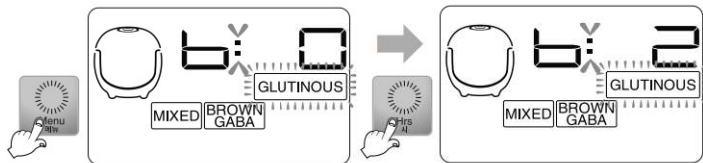


#### ② 设定调节饭味模式及浸泡延长时间

- ▶ 按菜单键选择所需菜单时显示屏里闪烁所选择的菜单。

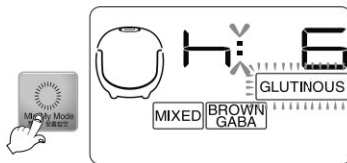
白米→杂谷→糙米/发芽

- ▶ 按“时”键设定浸泡时间。



#### ③ 设定加热时间及保存

- ▶ 按“分/调节饭味”键,设定加热时间。
- ▶ 按“煮饭/白米快速”键保存。



按取消键或输入时间超过7秒时功能将会自动取消返回待机状态。

- ▶ “调节饭味”功能适用与白米、糙米/发芽、杂谷菜单。

※已设定的时间,重新变更前无需再次设定.煮饭、保温或预约煮饭过程中不能调整浸泡时间及加热时间。

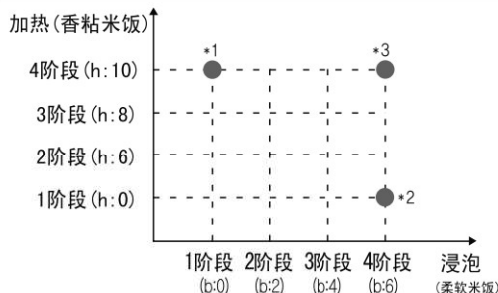
#### 注意事项

1. 使用“调节饭味”功能可能会对米饭出现发黄或烹饪效果有影响,注意勿让儿童任意调整操作时间。

※初始设定值的浸泡时间为0分(“b:0”),加热时间为0分(“h:0”)。

2. 使用“调节饭味”功能时,根据所设定的时间不同,煮饭时间也有所差别。
3. 设定加热时间过长,米饭可能会发黄。

### 调节饭味的16种饭味图表



\*1. 煮成硬度适当又有粘性的米饭。

\*2. 煮成柔软的米饭。

\*3. 煮成柔软又有粘性的米饭。



## 调节煮饭功能(煮饭温度调节功能)

煮饭时在加热完成前的最后温度阶段，消费者可以根据个人喜好，调节温度的高低，只有福库拥有此技术。

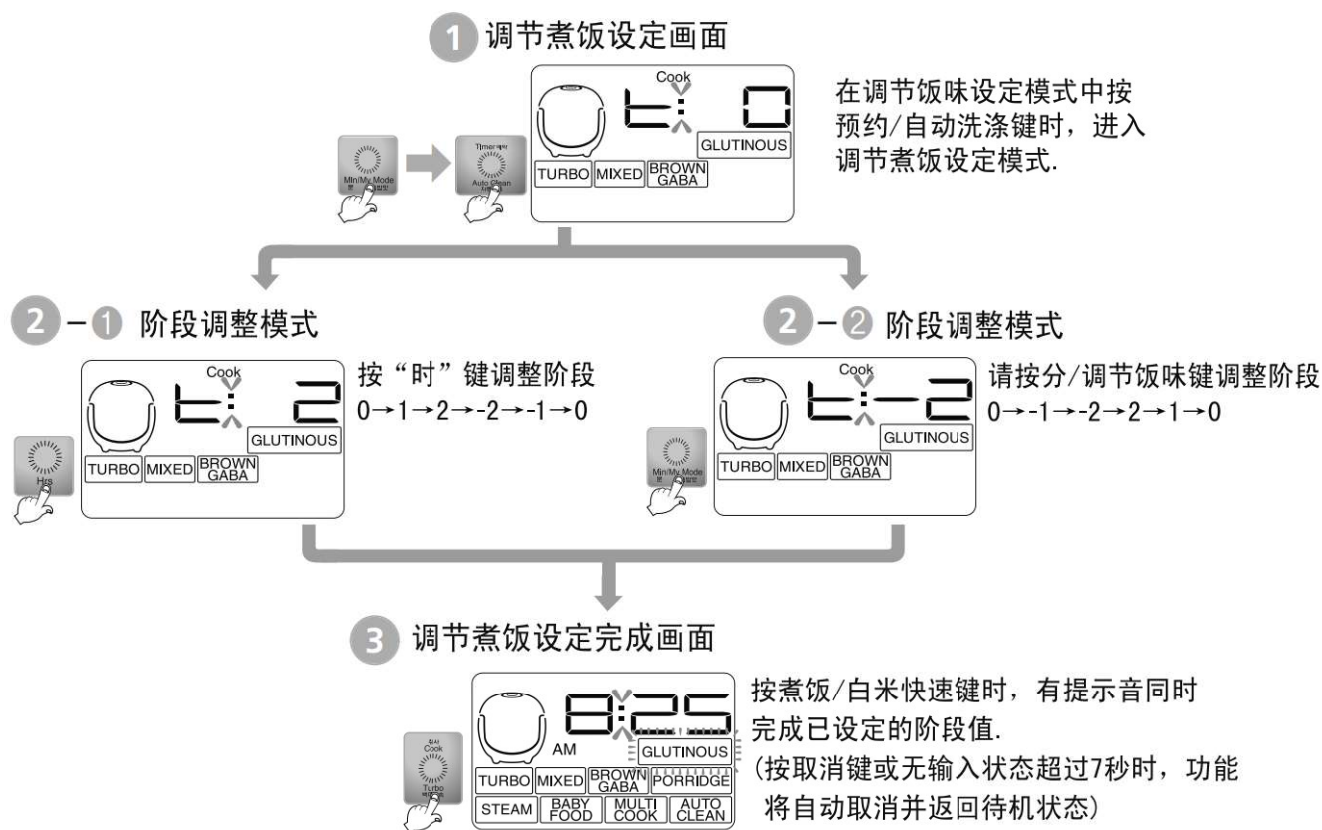
初始设定值为“0”，根据个人喜好调整阶段。

-高阶阶段：煮杂谷类、陈米或想吃粘性米饭时使用。

-底阶段：煮新米时使用。

## 调节煮饭使用方法

在调节饭味设定模式中，按预约/自动洗涤键时有提示音同时显示屏(如图)出现调节煮饭设定模式。此时显示调节煮饭所支持的所有菜单。



1. “调节煮饭”功能适用于白米、白米快速、杂谷、糙米/发芽等菜单。
2. 以“t: 0”为基准，根据个人喜好设定调节煮饭阶段，煮饭阶段过高时可能会出现米饭发黄现象。
3. 设定完各阶段菜单后，煮饭时根据米的状态及含水率，煮饭效果有所差别。

## (调节/功能) 设定值初始化功能

1. 调节饭味、调节煮饭、调节保温、睡眠保温等设定值初始化时使用。
2. 待机状态下按[菜单]键后按[取消]键10秒钟即可。
3. 此时当前时间初始化为12:00，设定当前时间请参照64页。



## 糙米/发芽煮饭方法

### 糙米发芽是？

糙米比白米营养价值高，但吃起来硬，口感欠佳，不易消化等缺点，经过发芽的步骤后，内部含有的营养素也跟着提升，甚至还产生新的营养成分，同时口感也会变软变好。

### 糙米发芽的特征

糙米发芽是使糙米的营养价值提高，并使糙米易被消化。

- ▶ 糙米发芽后口感比糙米好。
- ▶ 营养丰富还易消化，发芽过程中分泌糖化激素，易于消化。
- ▶ 对小孩及考生是营养健康品，膳食纤维丰富。
- ▶ 在发芽的糙米里含有大量的GABA(氨基丁酸)。
- ▶ GABA在医学界认为可促进肝和肾的新陈代谢，抑制中性脂肪的增加，预防高血压，促进脑细胞代谢等宜于人体的效果。

### 糙米/发芽菜单使用方法

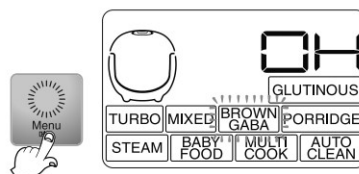
1 为了进一步促进发芽，将糙米提前浸泡，时间控制在16小时以内，预备发芽。

预备发芽方法：

- ▶ 将洗好的糙米放入容器里，用水浸泡，预备发芽。
- ▶ 预备发芽时间要控制在16小时以内，使用糙米发芽菜单之前，用清水重新洗净，若过度搓洗，会脱落胚芽，容易导致糙米不发芽现象。
- ▶ 预备发芽时，根据浸泡时间可能会产生异味。
- ▶ 洗净的糙米放入内锅，根据糙米量调好水位高度后使用糙米/发芽菜单。
- ▶ 受夏天高温或保存环境温度较高的影响，糙米在预备发芽时易产生异味，因此尽量缩短预备发芽时间，且要注意洗净。

2 按菜单键选择糙米/发芽

- ▶ 选择糙米/发芽菜单时，显示屏里显示0H。



※ 初始设定为0H(0小时)

3 按时，分/调节饭味键设定时间。



1. 每按一次时键时糙米/发芽时间增加2小时。



2. 每按一次分/调节饭味键时糙米/发芽时间减少2小时。

3. 糙米/发芽时间设定范围为0, 2, 4, 6小时

设定糙米/发芽为‘0’小时后按煮饭/白米快速键时直接进行煮饭，不进行糙米发芽或用已发芽的糙米煮饭时时间设定为‘0’小时即可。

4 按煮饭/白米快速键

- ▶ 按煮饭/白米快速键时，根据已设定的时间进行糙米发芽，发芽结束后自动开始煮饭。
- ▶ 糙米/发芽中，显示‘煮饭’字样和剩余时间(如图)。



※ 发芽时间剩余3小时

## 糙米/发芽煮饭方法



### 预约糙米/发芽方法

1. 确认当前时间是否正确



2. 按菜单键选择糙米/发芽.



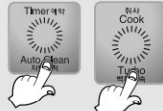
3. 按时, 分/调节饭味键设定糙米发芽时间.



4. 按预约/自动洗涤键设定煮饭完成时间, ‘糙米发芽’时间设定为2H, 4H, 6H时, 不可预约. 需预约时糙米发芽时间设定为“04”后预约.



5. 按时, 分/调节饭味键设定煮饭完成时间.



6. 按预约/自动洗涤键或煮饭/白米快速键.

### 糙米/发芽煮饭时注意事项

- ① 已发芽的糙米想直接食用时, 无需进行预备发芽, 直接选择糙米/发芽键设定所需发芽时间后按煮饭/白米快速键. (根据芽的大小营养价值也有所差异)
- ② 气温高时, 长时间进行发芽, 可能会产生异味, 因此设定时间时要缩短发芽时间.
- ③ 用糙米/发芽菜单煮饭时, 最多可做4人份.
- ④ 可用自来水, 但用纯净水发芽效果更佳, 使用凉开水可能会出现糙米不发芽现象, 因此避免使用.
- ⑤ 糙米的发芽率或芽长度等发芽状态, 根据糙米保管状态和保管时间不同而有所差异.  
-根据糙米的种类, 芽长度和发芽率有所不同.
- ⑥ 根据糙米的种类, 焦黄状态有所不同  
按刻度正确调至水量或使用调节饭味功能.
- ⑦ 根据使用环境及米的状态发芽率会有所差异.

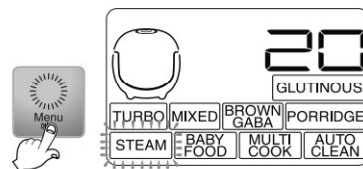


# 炖功能使用方法

## 炖功能使用及预约方法

### 1 按菜单键选择炖.

▶ 选择炖菜单时显示屏里出现20分.



### 2 按时, 分/调节饭味键设定时间.



1. 每按一次时键时炖时间增加5分钟.

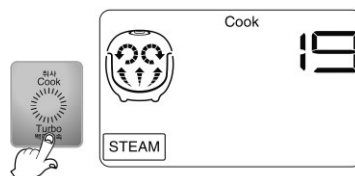


2. 每按一次分/调节饭味键时炖时间减少5分钟.

3. 炖时间设定范围为10分~60分.

### 3 按煮饭/白米快速键开始炖料理.

▶ 炖料理过程中显示屏里显示煮饭字样和剩余时间.



### 4 炖预约方法

1. 确认当前时间是否正确.



2. 按预约/自动洗涤键.



3. 按时, 分/调节饭味键, 设定预约时间.



4. 按菜单键选择炖.



5. 按时, 分/调节饭味键设定料理时间.



6. 按预约/自动洗涤键或煮饭/白米快速键.

## 炖料理做法

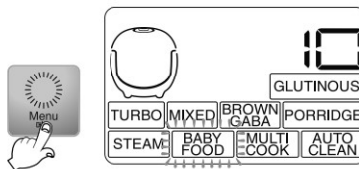
料理种类	选择菜单	准备材料	做法
蒸饺	炖	饺子: 15个 水: 3/4杯	1. 准备材料. 2. 内锅里放入3/4~1.5杯水后放入蒸盘. 3. 将准备的材料放置在蒸盘上. 4. 盖好锅盖按[菜单]键选择炖, 设定时间(蒸饺30分, 蒸地瓜, 蒸土豆各50分)后按[煮饭/白米快速]键.
蒸地瓜		地瓜: 3个(150g以下) 水: 1.5杯	
蒸土豆		土豆: 3个(200g以下) 水: 1.5杯	



## 炖功能使用及预约方法

### 1 按菜单键选择炖.

▶ 选择炖菜单时显示屏里出现20分.



### 2 按时, 分/调节饭味键设定时间.

1. 每按一次时键时炖时间增加5分钟.

2. 每按一次分/调节饭味键时炖时间减少5分钟.

3. 炖时间设定范围为10分~60分.

### 3 按煮饭/白米快速键开始炖料理.

▶ 炖料理过程中显示屏里显示煮饭字样和剩余时间.



### 4 炖预约方法

1. 确认当前时间是否正确.

2. 按预约/自动洗涤键.

3. 按时, 分/调节饭味键, 设定预约时间.

4. 按菜单键选择炖.

5. 按时, 分/调节饭味键设定料理时间.

6. 按预约/自动洗涤键或煮饭/白米快速键.

## 宝宝料理做法

料理种类	选择菜单	准备材料	做法
地瓜苹果粥	宝宝料理	地瓜: 70g 苹果: 70g 水: 1杯 蜂蜜: 少许	1. 苹果和地瓜去皮, 切成薄片. 2. 内锅里放入1和水. 3. 盖好锅盖按[菜单]键选择宝宝料理, 时间设定为45分钟后按[煮饭/白米快速]键. 4. 料理完成后, 用木勺搅成泥, 倒入蜂蜜搅匀即可.
金枪鱼蔬菜饭		米饭: 50g 金枪鱼肉(罐装): 30g 柿子椒: 10g 胡萝卜: 10g 水: 1/2杯 黄油, 紫菜末: 少许	1. 金枪鱼肉控油后, 用筷子捣碎备用. 2. 柿子椒和胡萝卜剁好. 4. 内锅底部擦适量黄油后, 放入3和水. 5. 盖好锅盖按[菜单]键选择宝宝料理, 时间设定为15分钟后按[煮饭/白米快速]键. 4. 料理完成后, 搅匀即可.



## 营养美食

### 宝宝料理使用及预约方法

#### 1 按菜单键选择宝宝料理

▶ 选择宝宝料理时显示屏里出现10分.



#### 2 按时, 分/调节饭味键设定时间.



1. 每按一次时键时宝宝料理时间增加5分钟.



2. 每按一次分/调节饭味键时宝宝料理时间减少5分钟.

3. 宝宝料理时间设定范围为10分~50分.

#### 3 按煮饭/白米快速键开始宝宝料理.

▶ 宝宝料理过程中显示屏里显示煮饭字样和剩余时间.



#### 4 宝宝料理预约方法

1. 确认当前时间是否正确.



2. 按预约/自动洗涤键.



3. 按时, 分/调节饭味键, 设定预约时间.



4. 按菜单键选择宝宝料理.



5. 按时, 分/调节饭味键设定料理时间.



6. 按预约/自动洗涤键或煮饭/白米快速键.



营养美食做法

料理种类	选择菜单	准备材料	做法
南瓜粥		南瓜: 500g 糯米粉: 100g 白糖, 盐: 少许 水: 3杯(计量杯为基准)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 南瓜去皮, 切成薄片.</li> <li>2. 内锅里放入南瓜, 糯米粉, 水.</li> <li>3. 盖好锅盖按[菜单]键选择营养美食, 时间设定为3小时后按[煮饭/白米快速]键.</li> <li>4. 料理完成后, 搅成泥, 根据嗜好放入适量白糖和盐.</li> </ol>
蔬菜粥		米饭: 1人份 胡萝卜: 50g 洋葱: 50g 小葱: 30g 盐, 胡椒: 少许 水: 2.5杯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 胡萝卜, 洋葱, 小葱洗净, 剁好.</li> <li>2. 内锅里放入米饭, 剁好的材料和水.</li> <li>3. 盖好锅盖按[菜单]键选择营养美食, 时间设定为5小时后按[煮饭/白米快速]键.</li> <li>4. 料理完成后, 根据嗜好放入适量胡椒和盐.</li> </ol>
蔬菜汤	营养美食	洋葱: 30g 土豆: 30g 胡萝卜: 30g 香菇: 30g 牛肉: 50g 番茄: 100g 橄榄油: 少许 水: 3杯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 洋葱, 土豆, 胡萝卜, 牛肉洗净切成薄片, 香菇按适量大小剁好.</li> <li>2. 用橄榄油炒已备好的材料同时放入1/2大勺盐.</li> <li>3. 内锅里放入番茄和水搅匀后放入所有材料再次搅匀.</li> <li>4. 盖好锅盖按[菜单]键选择营养美食, 时间设定为5小时后按[煮饭/白米快速]键.</li> </ol>
大枣茶		大枣: 180g 生姜: 少许 蜂蜜: 少许 水: 白米水位4刻度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生姜, 大枣洗净, 生姜去皮后切成薄片.</li> <li>2. 内锅里放入已备好的材料, 水倒入白米4刻度.</li> <li>3. 盖好锅盖按[菜单]键选择营养美食, 时间设定为8小时后按[煮饭/白米快速]键.</li> <li>4. 料理完成后, 根据嗜好放入适量蜂蜜.</li> </ol>





# 预约煮饭

## 预约煮饭方法

当前时间下午9时，想次日上7点40分用餐时。

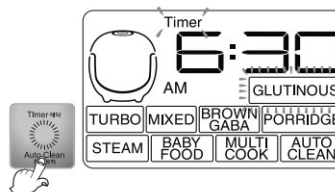
### 1 确认当前时间是否正确

- ▶ 当前时间设定方法请参照12页.
- ▶ 当前时间不正确时，预约煮饭时间也不正确，因此正确设定当前时间.
- ▶ 注意上，下午区分.



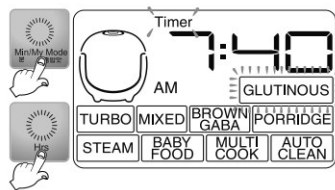
### 2 按预约/自动洗涤键

- ▶ 初始化预约时间为6:30.
  - ▶ 按预约/自动洗涤键时，如图显示初始化预约时间，按时，分/调节饭味键设定煮饭完成时间.
  - ▶ 糙米发芽菜单时，设定时间为“OK”状态下，可预约煮饭.
- ※保温中设定预约煮饭时，先按取消键取消保温后设定预约时间.

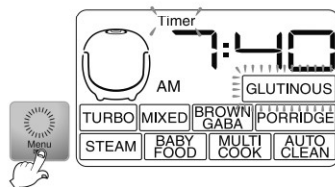


### 3 按时，分/调节饭味键设定预约时间

- ▶ 按时键设定上午7点.  
每按一次按1小时单位变化，按住时连续变化.  
※注意上，下午区分.
- ▶ 按分/调节饭味键设定40分.  
每按一次按1分单位变化，按住时连续变化.

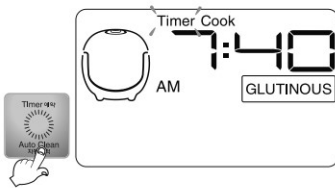


### 4 按菜单键选择所需菜单



### 5 按煮饭/白米快速键

- ▶ 预约煮饭设定完成时“预约煮饭”字样闪烁3次后亮起.  
(根据煮饭量及使用条件，煮饭完成时间略有差异.)
- ▶ 一次设定的预约煮饭完成时间，因记忆功能下次使用时无需重新设定，直接按预约/自动洗涤键即可.  
※各菜单的最大量为基准，设定了预约煮饭时间，煮少量时可能会比预约时间提前完成.





## 预约煮饭时注意事项

### 1 预约煮饭时

- ▶ 开封时间较长的米比较干，煮饭时可能会出现夹层饭现象。
- ▶ 根据预约煮饭设定时间或周围环境条件，出现米饭发硬或发软现象，因此要调好水位。
- ▶ 根据预约时间出现焦黄现象。

### 2 变更预约时间

- ▶ 变更预约时间时，按取消键取消后变更。

### 3 超出设定预约时间范围时

- ▶ 所设定时间未超出预约时间范围时，立即开始煮饭。

### 4 设定时间超出13小时

- ▶ 预约设定时间超出13小时时，显示屏里显示“13h”同时时间自动变更为13小时。  
 例) 下午5点设定至次日上午7点为预约煮饭完成时间时(所设定的时间14小时)  
 显示“13h”同时煮饭完成时间自动变更为次日6点(此时所设定的时间为13小时)。  
 ※预约时间超过13小时时，会产生异味或变色。  
 夏天容易变质，设定预约时间时尽量控制在13小时以下。  
 ※如上午12点设定为煮饭完成时间时，预约时间设定为下午12点。  
 ※预约煮饭中，确认当前时间时，按时或分/调节饭味键，此时显示2秒左右当前时间。

各菜单预约煮饭时间设定范围

菜单区分	白米	杂谷	糙米/发芽	粥	炖	宝宝料理	营养美食	自动洗涤
预约时间设定范围	53分(+调节饭味时间)~13小时	68分(+调节饭味时间)~13小时	91分(+调节饭味时间)~13小时	90分~13小时	设定时间+1分~13小时	设定时间+1分~13小时	设定时间+1分~13小时	25分~13小时



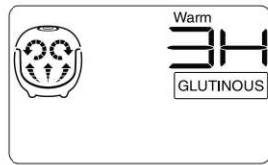


## 保温方法

### 用餐时

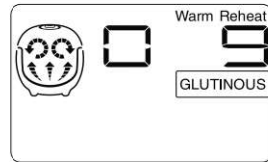
► 保温中想食用热乎乎的米饭时，按保温/再加热键，9分钟后可用餐。

#### 1 保温中



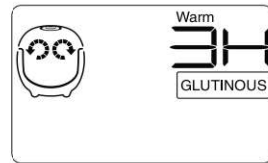
显示屏里显示“3H”时表示已经保温3小时。  
保温中按时键时显示保温时间。  
按分/调节饭味键时显示当前时间。

#### 2 再加热中



显示屏的“0”转动，表示开始再加热。

#### 3 再加热结束



再加热结束后自动进行保温和显示保温时间。

※ 保温中变更当前时间时，请参照64页。

- 常使用再加热功能时，米饭容易变色或发干，一天使用1~2次。
- 用电热器具或燃气做好的饭，用此锅保温时，按一次保温/再加热键即可。
- 保温时间超过24小时时，显示屏里闪烁保温时间，告知已长时间进行保温的提示。

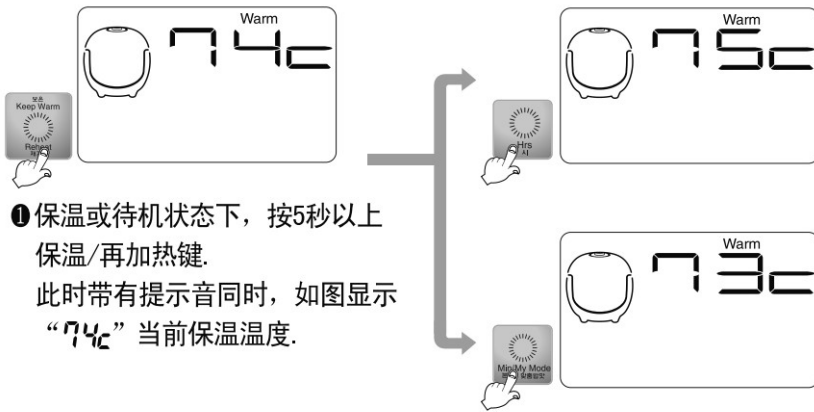
### 保温时注意事项

煮饭完成后，用饭勺搅匀米饭后再保温，效果会更好。	保温时间太长，米饭会产生异味或变色，保温时间控制在12小时以内。
保温时，请勿将饭勺放入内锅里。 特别注意木质饭勺，容易产生细菌，产生异味。	杂谷尽量不要进行保温。 保温中内锅边缘或蒸汽口下端部的米饭会出现部分泡白，此时请用饭勺搅匀即可。
请勿将过少的米饭进行保温或放入凉饭一起保温，容易产生异味(凉饭请用微波炉进行加热)。	



## 保温温度调整方法

经常清洗及烧水消毒状态下，还是出现异味，生成水珠或出现变色现象时请调整保温温度。



① 保温或待机状态下，按5秒以上保温/再加热键。此时带有提示音同时，如图显示“74c”当前保温温度。

②-① 按时键调整保温温度时，按以下顺序变化 74c → 75c → 76c → 77c → 78c → 79c → 80c

③ 调整所需温度后，按煮饭/白米快速、预约/自动洗涤键完成设定。（按取消键或无输入超时7秒时，功能自动取消返回待机状态）。

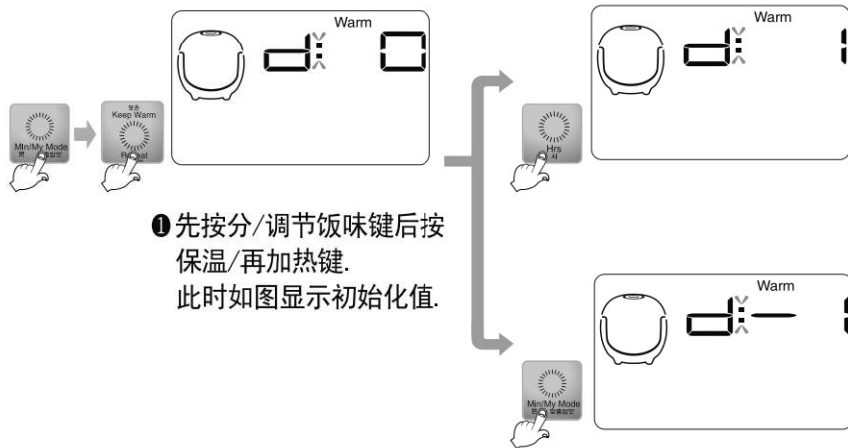
②-② 按分/调节饭味键调整保温温度时，按以下顺序变化 74c → 73c → 72c → 71c → 70c → 69c

※产品出厂时所设定的保温温度可能与说明书不一致。

1. 有异味或生成水珠时，请将保温温度调高1~2℃。
2. 米饭颜色严重发黄或发干同时有异味时，请将保温温度调低1~2℃。

## 调节保温功能设定方法

保温中打开锅盖时，因流水或米饭边缘出现泡白现象时使用。



① 先按分/调节饭味键后按保温/再加热键。此时如图显示初始化值。

②-① 按时键调整保温温度时，按以下顺序变化 0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

③ 调整所需温度后，按煮饭/白米快速、预约/自动洗涤键完成设定。（按取消键或输入超时7秒时，功能自动取消返回待机状态）。

②-② 按分/调节饭味键调整保温温度时，按以下顺序变化 0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0

1. 打开锅盖时流大量水时，请按时键将设定模式调高1, 2阶段。
2. 米饭边缘出现泡白现象时，请按分/调节饭味键将设定模式调低-1, -2阶段。

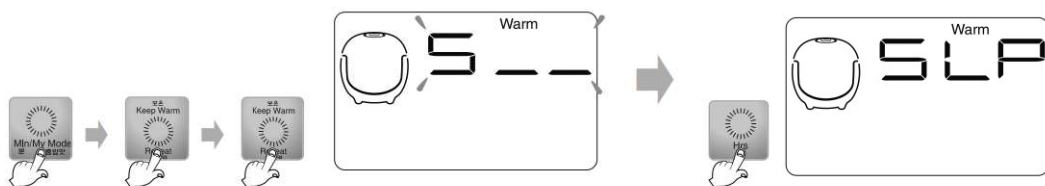


## 保温方法

### 睡眠保温模式设定方法

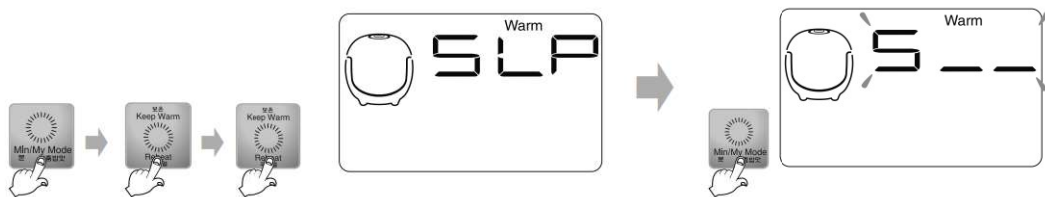
- ▶ 长时间进行保温时，为避免米饭质量(变色，发干，异味等)，睡眠时间 (PM 10:00~AM 4:00) 期间保温温度维持在低温状态。

#### ▶ 设定方法



1. 先按分/调节饭味键后按两次保温/再加热键时进入“睡眠保温”模式(如图).
2. 按时键如图显示“SLP”时，按煮饭/白米快速键设定.
3. 进入“睡眠模式”后，无输入超时7秒或按取消键时，自动返回待机状态.

#### ▶ 解除方法



1. 先按分/调节饭味键后按两次保温/再加热键时进入“睡眠保温”模式(如图).
2. 按分/调节煮饭键如图显示“S \_ \_”时，按煮饭/白米快速键解除设定.
3. 进入“睡眠模式”后，无输入超时7秒或按取消键时，自动返回待机状态.

- ▶ 此功能设定时，睡眠保温按规定的时间维持低温保温，如不需要睡眠保温时，解除设定即可。夏季气温高，米饭容易变色或产生异味，夏季尽量不要使用睡眠保温功能。
- ▶ 此功能出厂时设定为解除，如需要时根据操作方法设定即可。

### 保温中出现异味时

- ▶ 不及时清洗时因细菌繁殖，保温中产生异味。
- ▶ 如异味较重时，内锅里将水倒入白米2刻度和醋精1大勺后盖好锅盖选择预约/自动洗涤，按煮饭/白米快速键，结束后清洗内锅即可。
- ▶ 炖，宝宝料理，健康美食料理后不及时清洗时，保温中米饭可能会产生异味。

## 故障咨询前确认事项

### ▼产品出现异常时拨打售后服务电话前请确认一下事项

状态	确认事项	处理方法
煮不成饭时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 确认是否已按煮饭/白米快速键?</li> <li>• 煮饭中是否停电?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 选择所需菜单后, 按一次煮饭/白米快速键, 确认显示屏中是否出现“E_”。</li> <li>• 关于停电记忆功能, 请参照64页。</li> </ul>
饭稀或夹层饭时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否使用计量杯?</li> <li>• 调节水位是否正确?</li> <li>• 米是否洗净?</li> <li>• 米是否长时间浸泡后煮饭?</li> <li>• 米是否开封很久?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请参照65页, 正确使用。</li> <li>• 请加半刻度水后煮饭。</li> </ul>
豆(杂谷)半生时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 豆(杂谷)是否太干?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 浸泡或煮豆(杂谷)后选择杂谷菜单再次煮熟。</li> <li>• 根据杂谷类煮熟程度不同。</li> </ul>
饭太稀或太硬时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否正确选择菜单?</li> <li>• 调节水位是否正确?</li> <li>• 焖饭时是否打开过锅盖?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请正确选择所需菜单。</li> <li>• 请正确调节水位。(参照65页)</li> <li>• 煮饭结束后, 搅匀米饭。</li> </ul>
煮饭中米汤溢出时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否使用计量杯?</li> <li>• 调节水位是否正确?</li> <li>• 是否正确选择菜单?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请参照65页, 正确使用。</li> </ul>
保温中产生异味时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 锅盖是否盖好?</li> <li>• 保温中是否拔掉电源?</li> <li>• 保温时间是否超过12小时或保温饭量太少?</li> <li>• 是否放入饭勺、凉饭或其它饭类进行保温?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请盖好锅盖。</li> <li>• 保温中请勿拔掉电源。</li> <li>• 保温时间尽量控制在12小时以内。</li> <li>• 除凉饭和米饭外请勿保温。</li> </ul>
显示“E_”时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 温度感应器出现异常时显示。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 切断电源后拨打售后服务电话。</li> </ul>
保温中保温时间闪烁时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 保温时间是否超过24小时?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 保温时间超过24小时时, 出现此现象。</li> </ul>
保温中饭变凉或流出较多水时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否使用睡眠保温功能?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 根据需求解除或设定睡眠保温。</li> </ul>
糙米未完全发芽时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否放入超过额定容量糙米?</li> <li>• 是否使用开封已久的糙米?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请勿超出额定容量。</li> <li>• 使用开封已久的糙米或受污染的糙米时, 会降低发芽率。</li> </ul>

## 故障咨询前确认事项

### ▼产品出现异常时拨打服务咨询电话前请确认一下事项

状态	确认事项	处理方法
显示“LJ”时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否放入内锅？</li> <li>• 是否使用220V电源？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 无内锅时不能进行操作，请放入内锅。</li> <li>• 请用120V电源。</li> </ul>
米饭严重发黄时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 温度感应器，加热盘或内锅底部是否粘有米粒或异味？</li> <li>• 是否设定调节饭味，调节煮饭功能？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 清除温度感应器，加热盘，内锅底部的异物(参照62页)。</li> <li>• 根据需求解除或设定调节饭味或调节煮饭功能。</li> </ul>
预约煮饭时间不正确时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 当前时间是否正确？</li> <li>• 上，下午是否正确选择？</li> <li>• 预约时间是否超过13小时以上？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请准确调整当前时间(参照64页)。</li> <li>• 请确认上，下午。</li> <li>• 预约时间最长为13小时(参照76~77页)。</li> </ul>
煮饭后保温中米饭出现异味时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 炖，宝宝料理，营养美食结束后是否清洗干净？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 参照61~62页，将蒸汽帽及内锅盖清洗干净后使用。</li> </ul>
煮饭、保温或保温再加热中，有“哒哒”声音时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否煮饭开始时的继电器声音？</li> <li>• 是否擦净内锅底部水分？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 继电器“哒哒”声音是产品启动和关闭时的声音，属于正常现象。</li> <li>• 内锅底部水分未擦净时出现此声音。下次煮饭时请擦净水分。</li> </ul>
长时间无法完成煮饭，显示“E03”时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否使用220V电源？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 产品出现异常(加热盘断线，热量不足)长时间无法完成煮饭时显示此标志。切断电源拨打售后服务电话。</li> <li>• 长时间烧水时出现此标志，属于正常现象。</li> <li>• 本产品专用120V电源。</li> </ul>
无法盖锅盖时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否安装内锅盖？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 请安装内锅盖。(参照61页内锅盖分离及安装方法)</li> </ul>
锅盖缝隙漏蒸汽时	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 密封圈上是否粘有米粒或异物？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 擦净密封圈后使用。</li> <li>• 密封圈周围要保持干净。</li> </ul>



메모

## CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

Cuckoo Electronics America and Cuckoo Trading Canada will repair at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period listed below from the date of original purchase. This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period. Cuckoo Electronics America covers the United States and Cuckoo Trading Canada covers Canada.

### WARRANTY PERIOD

#### MODEL# #LABOR PARTS HOW SERVICE IS HANDLED

CR-0655F	1YEAR	1YEAR	United States Call: 323 433 7606 Address: 16610 Marquardt Ave, Cerritos CA 90703
			Canada (TORONTO) Call : 416 878 4561 / 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2
			Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 / 604 523 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4

No other express warranty is applicable to this product. **THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD, SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSEQUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE, THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts : so these limitations or exclusions may apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

#### THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

- \* To damages problems which result from delivery or improper installation.
- \* To damages problems which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
- \* To serve call which do not involve defective workmanship or material and explaining the operation of the unit.

Therefore, these costs are paid by the consumer. Customer assistance numbers :

**To Prove warranty Coverage :** ► **Retain your Sales Receipt to prove data of purchase**  
► **Copy of your Sales Receipt must submitted at the time warranty service is provided.**

**To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center, Parts Distributor or Sales Dealer:**

Cuckoo Electronics America  
Call: 323 433 7606  
Address: 16610 Marquardt Ave,  
Cerritos CA 90703

Canada (Toronto)  
Call : 416 878 4561 / 905 707 8224  
Address : #D8-7398 Yonge Street  
Thornhill Ontario Canada  
L4J 8J2

Canada (Vancouver)  
Call : 604 415 9858/604 524 8282  
Address : 103-4501 North Road  
Burnaby BC Canada  
V3R 4R7