
전기보온밥솥

Electric Rice cooker/warmer
Elektrischer Reiskocher/-wärmer

사용설명서

Operating Instructions
Bedienungsanleitung

CR-0631F Series

1.08L(1~6인분) /

1.08L(1~6Persons)

CUCKOO



CUCKOOELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

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

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

CONTENTS

BEFORE USING

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
SPECIFICATIONS	4
CAUTION FOR SAFETY	5
CLEANING AND MAINTENANCE	7
NAME OF EACH PART	8
FUNCTION OPERATING PART	9

FOR TASTY RICE	12
HOW TO COOK	13
HOW TO USE "MY MODE"	15
HOW TO USE "GABA"	17
HOW TO USE "STEAM"	19
HOW TO USE "SLOW COOK"	20
HOW TO PRESET THE TIMER	22
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY	24

WHEN USING

HOW TO SET TIME	10
BEFORE COOKING RICE	11

BEFORE ASKING FOR SERVICE

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE	28
---------------------------------------	----

저희 쿠쿠 보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

이 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오.

사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로 발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.

목 차

사용하기전에

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
제품규격	4
안전을 위한 주의 사항	30
제품 손질 방법	33
각 부분의 이름	34
기능 조작부의 설명	35

맛있는 밥을 드시려면	38
취사는 이렇게 하십시오	39
쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오	41
현미발아는 이렇게 하십시오	43
찜은 이렇게 하십시오	45
멸빙죽은 이렇게 하십시오	46
예약 취사는 이렇게 하십시오	48
밥을 맛있게 보온하려면	50

사용할 때

현재시각의 설정	36
취사전 준비사항	37

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오	54
-----------------------	----

Vielen Dank, dass Sie sich für den elektrischen Reiskocher / -wärmer "CUCKOO" entschieden haben

Lesen Sie vor dem Gebrauch die folgende Bedienungsanleitung. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Diese Bedienungsanleitung ist hilfreich für den Fall, dass Sie Fragen oder Probleme mit der Bedienung des Reiskochers haben.

INHALTSVERZEICHNIS

VOR DEM GEBRAUCH

WICHTIGE SICHERHEITSSMAßNAHMEN	56
SPEZIFIKATIONEN	57
SICHERHEITSVORKEHRUNG	58
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	60
NAME JEDES TEILS	61
FUNKTIONS BEDIENTEIL	62

WIE MAN KOCHT	66
WIE MAN "MEIN MODUS" BENUTZT	68
WIE MAN GABA BENUTZT	70
WIE MAN DAMPF BENUTZT	72
WIE MAN "LANGSAMES KOCHEN" BENUTZT	73
WIE MAN DEN TIMER EINSTELLT	75
GEKOCHTEN REIS WARM UND LECKER HALTEN	77

WÄHREND DES GEBRAUCHS

ZEIT EINSTELLEN	63
VOR DEM KOCHEN DES REISES	64
FÜR LECKEREN REIS	65

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

PRÜFEN SIE DAS FOLGENDE, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN	81
--	----

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following :

- ▶ Read all instructions.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs in water or other liquid.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▶ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
- ▶ Return appliance to your nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- ▶ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet.
- ▶ To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- ▶ Do not use appliance for other than intended use.
- ▶ Do not obstruct the steam vent hole with any articles, e.g.a piece of cloth.
- ▶ Do not place the inner pot directly over flame for cooking.

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

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

- ▶ Avoid touching hot parts : outer lid, inner pot, detachable cover 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 nonstick 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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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.

This appliance has a polarized plug : (one blade is wider than the other).

As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.

If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to defeat this safety feature.

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.

SPECIFICATIONS / 제품규격

모델명 / Model Name		CR-0631F
전원 / Power Supply		220V-240V~,50Hz
소비전력 / PowerConsumption (약 / Approx)	취사 / Cook	580W
	보온 / warm	80W
취사용량 / Cooking Capacity	백미 / Glutinous	2 ~ 6 cup
	현미발아 / GABA	2 ~ 4 cup
	잡곡 • 현미 / Mixed • Brown	2 ~ 4 cup
	죽 / Porridge	1 ~ 1.5 cup
전원 코드 길이 / Power Cord Length		1.4m
치수 / Dimension	폭 / Width	23.5cm
	길이 / Length	31.7cm
	높이 / Height	21.3cm



CAUTION FOR SAFETY

- The following must be observed to use the product safely and correctly to prevent accident and dangerous situations.
- 'Warning' and 'Caution' are different as follows.

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

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

Warning (triangle with exclamation mark)

- This sign is for reminding something may cause problems under the certain situation.
- Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.

Prohibition (circle with slash)

- Indicates a prohibition


Instruction (circle with exclamation mark)

- Indicates an instruction

Warning **Do not**


Do not use the cooker near hot places such as stove, and avoid direct sunlight.

- It can cause an electric shock, fire, transformation or discoloration.




Please pay careful attention against water and chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.




The device is not intended for use by anyone (including children) who lacks physical, sensory, mental skills, or experience and knowledge that cannot safely use the device without supervision or instruction.

- Don't let children play with the device.
- It causes electric shock, burns, etc.




Do not let the cooker contact any water by sprinkling water on the cooker.

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




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

- It can cause an electric shock.



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

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

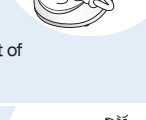


When you pull out the power plug, don't pull the power cord. Please, surely pull out the power plug.

- It can cause an electric shock.

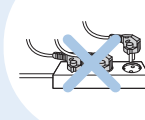
Do not use damaged power cord, plug or loose socket.

- It can cause an electric shock, short circuit or fire.
- If the plug were damaged, contact dealer or a service center.




Use a single socket with the rated current above 15A.

- Using several lines in one socket can cause overheating resulting in fire.
- Use the extension cord with the rated current above 15A.



Do not use damaged power cord, plug or loose socket.

- It can cause an electric shock, short circuit or fire.
- If the plug were damaged, contact dealer or a service center.





CAUTION FOR SAFETY



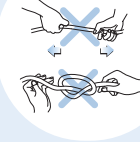
Warning



Do not

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

- It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire.



Do not open the lid while in heating and cooking.

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



Remove an alien substance on plug with the clean cloth.

- It can cause fire.

Use product at the flat place. Do not use on the cushion. 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.



Do not use on a rice chest or a shelf.

- Do not press the power code between furniture. It can cause an electric shock resulting in fire.
- When use on furniture automatic steam releasing can cause damage, fire and an electric shock.



Don't spray or put any insecticide and chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.
- In case cockroach or any insects get inside of the cooker please call a dealer or a service center.



Clean any dust or alien substance off the temperature sensor, heating plate and inner pot.

- It can cause a system problem or fire.



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

- It can cause a transformation or a breakdown.



Please clean the body and other parts after cooking.

- It can cause the transformation or smell.



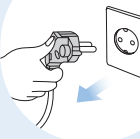
Do not press heavy things on the power cord.

- It can cause an electric shock or fire.



Please surely pull out the plug when not in use.

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



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

- Damages by impact can cause an electric shock or fire.



CLEANING AND MAINTENANCE



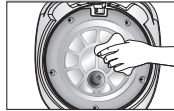
- **Negligent cleaning may cause a bad smell while keeping the rice warm. Clean the lid frequently** (Clean the rice cooker after pulling out the plug and waiting until the main body cools.)
- Wipe the main body and the lid with a dry dishcloth. Do not use benzene or thinners.
- The rice water left on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

Inner Pot



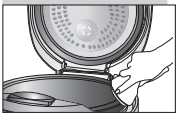
Wipe alien materials and moisture from the outer and the bottom of the inner pot.
Using a rough sponge, brush or abrasive may result in peeling of the coating.
Use dishwashing detergent and a soft cloth or sponge.

Inner Lid



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

Pot Water Groove



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

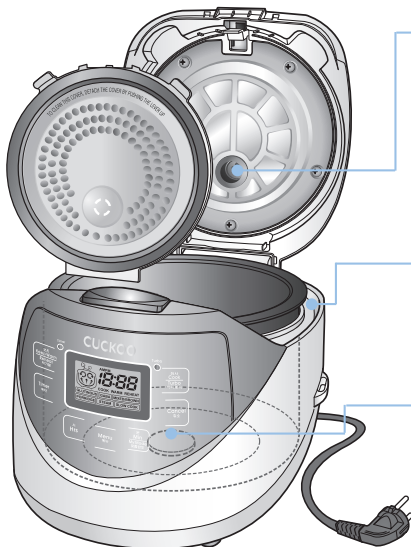
Inside the main body



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

How to clean

- ▶ Never use the hazardous chemical. (ex : benzene, varnish and so on)



Before cleaning, unplug the steam cap.

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

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

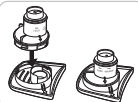
The steam cap



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



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



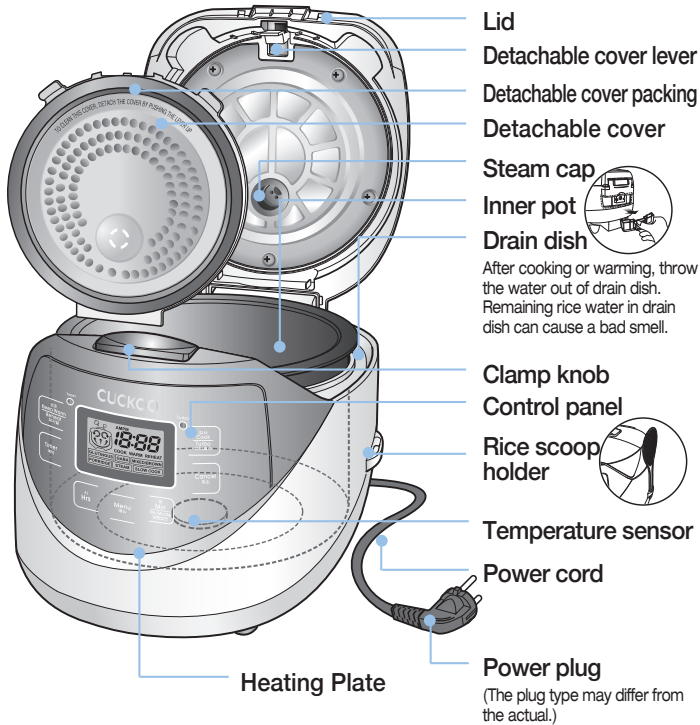
3. Assemble the 2 parts by snapping them together.



4. Attach the steam cap firmly to the lid and rotate on both directions to ensure that it is fixed properly.



NAME OF EACH PART



Accessories



Manual

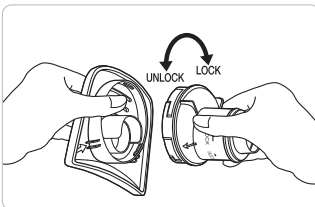


Rice scoop



Rice measuring cup

How to assemble the steam cap

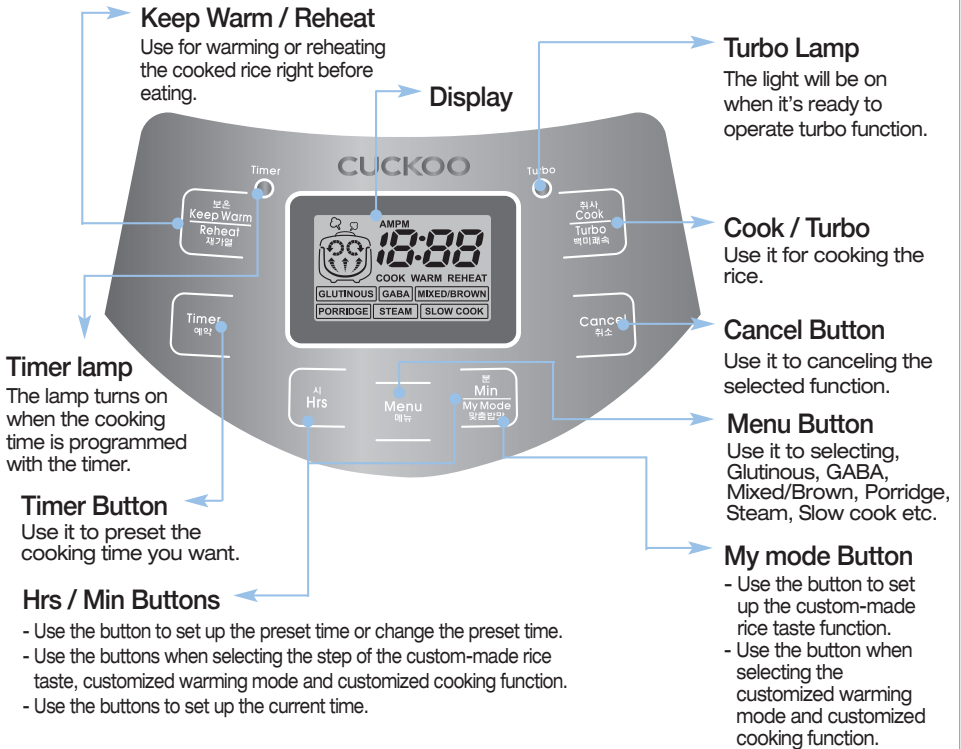


► Hold the steam cap then assemble it to LOCK as arrow direction like picture.



► After assembling steam cap surely, put it to mainbody.

FUNCTION OPERATING PART



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

Error Codes and Possible Causes

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

U When the inner pot is not placed into the unit.

E Temperature sensor problem.
(Consult the service center and dealer)

E03 When the operation don't finish for a long time.
(Consult the service center and dealer)

13H0 When setting preset time longer than 13 hours.
Set the preset time within 13 hours.

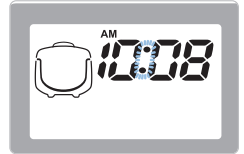


HOW TO SET TIME

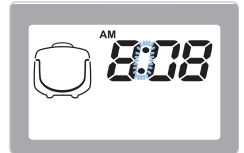
How to set current time

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

- 1 Connect the power plug.

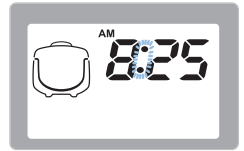


- 2 Press the “Hrs”, “Min/My Mode” button more than 1 second.



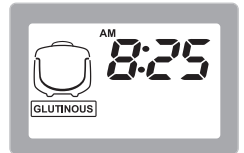
- 3 Set the current time using the “Hrs”, “Min/My Mode” button. Press the button longer than 1 second.

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



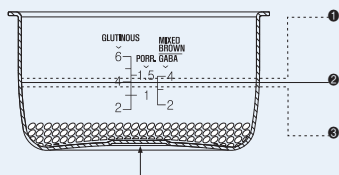
3 Clean the rice in a separate container until the water becomes clear.

4 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 example)

- For 6 persons (1.08L) product



Plain rice for 4 persons (4 measuring cup)

- 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 overcook rice:
Pour less water than the required water level

5 Put the inner pot into the main body and close the lid.



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



FOR TASTY RICE

How to Cook Tasty Rice

► Observe the following instructions for tasty rice:

<p>Measure rice with a measuring cup. Pour water up to the water level line of the inner pot.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Always measure rice correctly with the measuring cup. (The rice amount measured by a commercial rice container may vary depending on products.)• Adjust water amount to the water level line after placing the inner pot on a flat surface.	<p>If the amount of water is incorrect for rice amount, the rice may be undercooked or scorched.</p> 
<p>Store rice correctly.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Purchase rice in as small quantity as possible and avoid direct sunlight or hot and humid places to prevent rice moisture from being vaporized.• For dried rice unpacked for a long time, it is better to cook with more water (about a half water level line).	<p>If rice was dried up, it may be hard or undercooked.</p>
<p>It is better to make the timer cooking short.</p>	<ul style="list-style-type: none">• For dried-up rice, avoid timer cooking if at all possible and add water (about a half water level line).	<p>Timer cooking over 10 hours or with dried rice may cause rice to be undercooked, scorched or cooked unevenly.</p>
<p>It is better to make the warm time short.</p>	<ul style="list-style-type: none">• It is recommended to keep rice warm for less than 12 hours. 	<p>Keeping rice warm for a long time may cause it to be discolored or develop an odor.</p>
<p>Always clean the cooker.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Clean the cooker frequently. In particular, wipe alien materials from the lid frequently.	<p>Negligent cleaning may cause an odor while keeping rice warm.</p>

HOW TO COOK



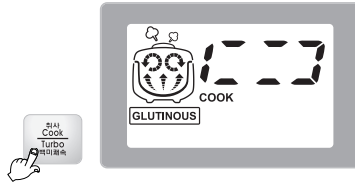
1 Press the “Menu” button and select the desired menu.

- Whenever pressing the “Menu” button, the menu is changed in sequence of Glutinous, GABA, Mixed/Brown, Porridge, Steam, Slow 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/Brown rice

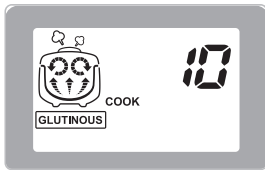
2 Press the “Cook/Turbo” button to start cooking.



Example) Cooking Glutinous rice

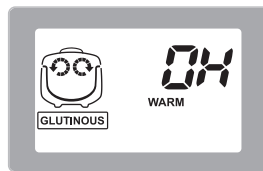
3 Steaming boiled rice (example: Glutinous rice)

- 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

Menu Category	Glutinous	Turbo	GABA	Mixed/Brown	Porridge	Slow cook
Cooking Quantity	2~6 persons	2~4 persons	2~4 persons	2~4 persons	1~1.5 persons	Refer to Page 21.
Cooking Time	36~53 min.	33~41 min.	80~88 min.	52~63 min.	90 min.	

- ▶ If you cook rice after cooking steamed dish, an odor may permeate the rice. (Clean the lid referring to Page 7.)
- ▶ The cooking time by menu may vary depending on the operating environment.



HOW TO COOK

Choose cook menu

Glutinous	When you cook white rice	Porridge	Cooks glutinous into porridge
Mixed/ Brown	When you cook long rice or brown rice	Steam	The unit cooks all kind of stew by setting cooking time
Turbo function	Press twice “Cook/Turbo” Button after choosing “Glutinous”and it will switch to quick cooking It takes about 31~36 minutes for person.		
GABA	This function will be used for germinated brown rice.	Slow cook	This function can be cooked porridge, soup and healthy tea with low temperature cooking.

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 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

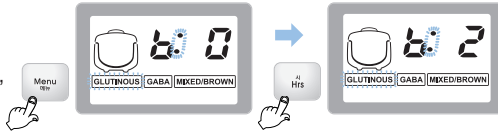
- ▶ If you press the “Min/My mode” button, “ b: 0 ” appears along with a buzzer sound as shown in the figure below

※ 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.

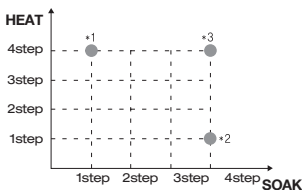


- ▶ If you press the Cancel button or 7 seconds pass with no input, the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

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(“ h: ”).

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-swelled rice.
- *3. The rice becomes soft and sticky.



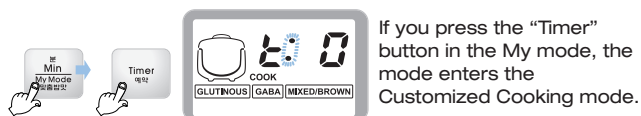
HOW TO USE “MY MODE”

Customized Cooking Function

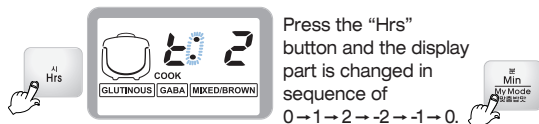
▶ It is Cuckoo’s unique technology to adjust the stages of the cooking temperature according to customer’s taste.

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

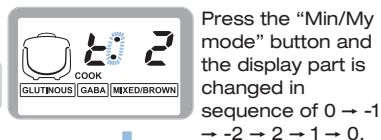
1 Cuckoo Customized Cooking Window



2 -1 Stage Setting Mode



2 -2 Stage Setting Mode



3 Cuckoo Customized Cooking Window



1. The My mode function is applied Glutinous rice, GABA, Mixed/Brown rice, Porridge, Steam, Slow cook, menus in a batch.
2. Based on ‘ \pm : 0 ’, set the stages of the cooking temperature according to your taste. Rice may be scorched in the long heating 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)

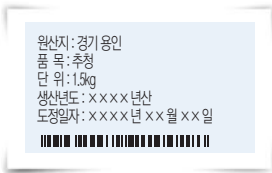
1. This function is used to reset all setting values such as customized rice taste, customized cooking, customized warming and keep warm during sleep.
2. Press the Cancel button for 5 seconds in standby mode.
3. The current time is initialized at 12:00. For the setting of the current time, refer to Page 10.



What is Germinated Brown rice?

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

Tips to Buy Quality Brown Rice

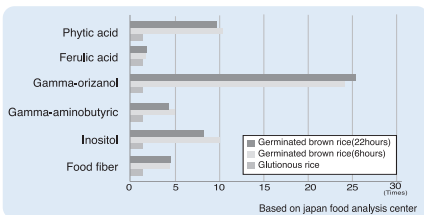


- ① Check the dates of harvest and pounding.
 - ▶ The dates should be within 1year from a harvest, 3 months from pounding.
- ② Inspect rice with your eyes.
 - heck that embryo is alive
 - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for a germination
 - Avoid fractured, not fully corned, or empty ear. Empty ear may generate odor during germination and bluish- nor corned Brown rice cannot be germinated.

Features of Germinated Brown rice

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

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



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

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



HOW TO USE "GABA"

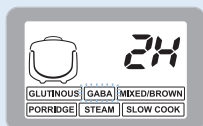
Using "GABA" Menu

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

Method of Pre-germination

- ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient 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 pre-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 Press "Menu" button to select "GABA".



Default setting: 2 Hours

- ▶ When the "GABA" is selected, "2H" is indicated in the display.

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

- ▶ Pressing "Hrs" button increases germination time by 2 hour.
- ▶ Pressing "Min/My Mode" button decreases germination time by 2 hour.
- ▶ "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.



3 more hours for germination

- ▶ 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.

Precautions for "GABA" Cooking (no cooking preset time allowed)

- ▶ 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).
- ▶ During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ▶ GABA cooking is allowed up to 4 persons.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ In GABA mode, preset on 4H, 5H, 6H may not be possible. If you want to preset the GABA, set up "2H"
- ▶ Depending on the state of the surrounding environment or the condition/type of rice, the sprouts of rice may not be visible or appeared.

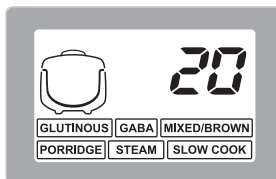
HOW TO USE “STEAM”



How to use Steam function and preset time

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

- ▶ If the Steam menu is selected, the display shows '20 min'.



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



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

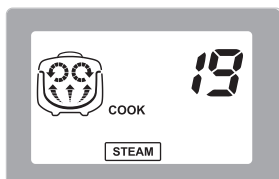


2. If you press the “Min/My mode” button, the Steaming time reduces by 5 minutes.

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

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

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



4 How to preset the Steaming function

1. Check if the current time is correct.



2. Press the “Timer” button.



3. Set the Preset time by pressing the “Hr/Min” buttons.



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



5. Press the “Hr/Min” buttons to set the Steaming time.



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

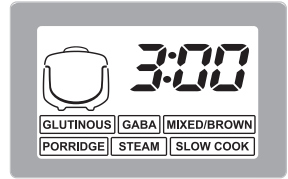


HOW TO USE “SLOW COOK”


How to use Slow cook function and preset time


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

▶ If the Slow 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 Slow cook time increases by 1 hour.

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

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

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

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





- 4 How to preset the Slow cook function



1. Check if the current time is correct.

2.  Press the “Timer” button.

3.   Set the Preset time by pressing the “Hr/Min” buttons.

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

5.   Press the “Hr/Min” buttons to set the Slow cook time.

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



HOW TO USE “SLOW COOK”

How to use Slow cook

Food	Menu	Preparations	Procedure
Pumpkin Porridge	Slow cook	500g pumpkins peeled 100g glutinous rice flour a teaspoon of sugar, a teaspoon of salt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pumpkins peeled cut into thin slices. 2. Pour 3 cups of water and glutinous rice flour into the inner pot. 3. Put the sliced pumpkins into the inner pot and select [SLOW COOK] by pressing the “menu” button. Set the Slow cook time to 3 hours. And Press the “Cook/Turbo” button. 4. After Slow cooking, grind it using a sieve or a blender then put some sugar and salt as your taste.
Vegetable porridge		Rice of 1 person, 50g carrots 50g onions, 30g green onions a teaspoon of salt, a teaspoon of pepper	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carrots, onions and green onions cut into thin slices. 2. Put 1 portion of rice, julienne Carrots, onions, green onions into the inner pot. Then pour 2½ cups of water into the inner pot. 3. Close the lid and select [SLOW COOK] by pressing the “menu” button. Set the Slow cook time to 5 hours. And Press the “Cook/Turbo” button. 4. When finishing the slow cook, put some salt and pepper as taste.
Vegetable soup		30g carrots, 30g onions, 30g potatoes 30g Mushrooms, 20g sirloins 100g vichyssoise 1 tablespoon olive oil, a tea spoon of salt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Onions, potatoes and carrots cut into thin slices. 2. Chop mushrooms as regular size. 3. Fry the chopped ingredients with 1 tablespoon olive oil. 4. Close the lid and Pour 3 cups of water and put powder of cream soup into the inner pot. Put the roasted ingredients then close the lid. 5. After Slow cooking, grind it using a sieve or a blender then put some sugar and salt as your taste.
Jujube Tea		180g jujubes, ½ grain of gingers, a teaspoon of honey	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean and peel the gingers. then cut into thin slices 2. Put jujube, gingers peeled into the inner pot. And pour the water up to water level 4 for Glutinous. 3. Close the lid and select [SLOW COOK] by pressing the “menu” button. Set the Slow cook time to 8 hours. And Press the “Cook/Turbo” button. 4. After Slow cooking Put some honey as your taste. And stir the food.



HOW TO PRESET THE TIMER

How to preset

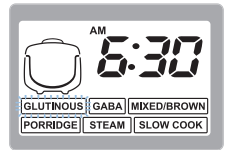
1 Check if the current time and the menu are correct.

- ▶ Refer to page 10 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.

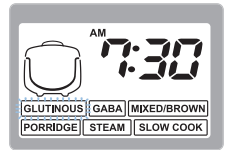


2 Press the "Timer" button.

- ▶ 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.



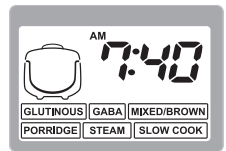
※ Set the preset time within 7 seconds after pressing Timer button.



3 Set the presetting time.

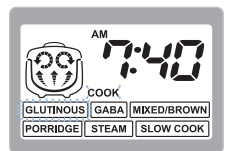
- ▶ Set the presetting time with the "Hrs" and "Min/My mode" button.
- ※ If the preset time is already correct, you do not need to set time again.

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 "Timer" button.

- ▶ When finish presetting, the time lamp will be on.
- ▶ The preset time will be stored. If you want to cook the rice to the preset time already entered, press the "Timer" button.





HOW TO PRESET THE TIMER

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.

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 "13Hr" 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, "13Hr" 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 ofr each menu

Menu Category	Glutinous	Mixed/ Brown	GABA	Porridge	Steam	Slow cook
Using range of preset timer	From 53min (+My mode) to 13 hours	From 63min (+My mode) to 13 hours	From 88min (+My mode) to 13 hours	From 90min to 13 hours	From setting time + 1min to 13 hours	From setting time + 1min 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.

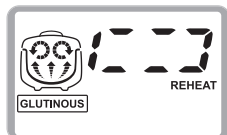
1 On Keeping Warm



'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 'REHEAT' 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.

- ※ Once the display status is set, the status is memorized until it is changed. Therefore, you may not set the status at every warming.
- ※ After cooking, the temperature of the cooked rice may be higher than the configured warming temperature.

※ To change the current time while keeping warm, refer to Page 10.

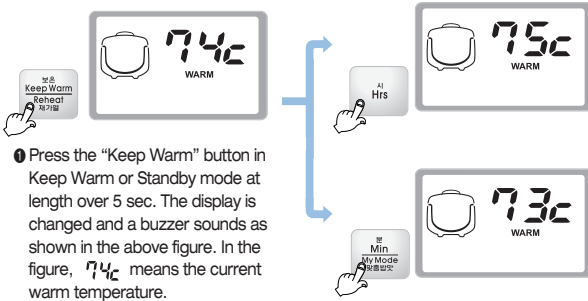
- ▶ The frequent use of the Reheat function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the Keep “Warm/Reheat” button to keep the rice warm. At this time, '3H' 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.



TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to Adjust the Warm Temperature

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



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

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

❷-❶ Press the “Hrs” button to change the display part in turn of
74c → 75c → 76c → 77c → 78c

❸ After setting the desired temperature, press the “Cook, Keep Warm” and “Timer” buttons to automatically enter the value. At this time a buzzer sounds.

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

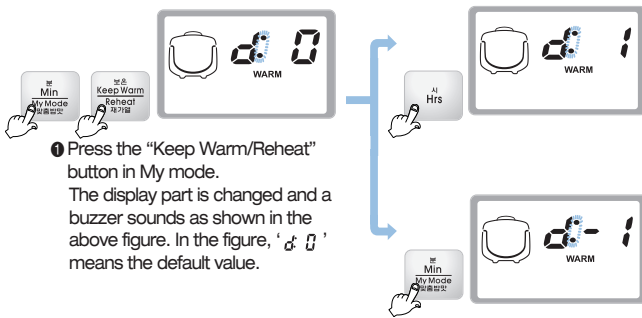
❷-❷ Press the “Min” button to change the display in turn of
74c → 73c → 72c → 71c → 70c → 69c

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

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

How to adjust the Customized Warm function

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



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

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

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

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

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

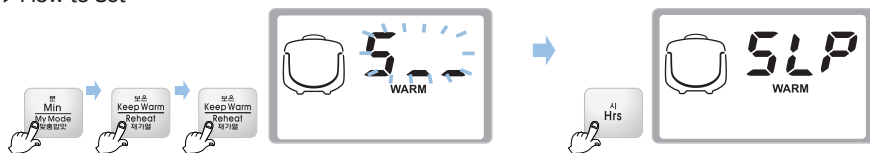


TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to set Keep Warm during Sleep mode

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

▶ How to Set



1. Press the “Keep Warm” button twice in My mode to enter 'Keep Warm during Sleep' mode.
2. Press the “Hrs” button in the 'Keep Warm during Sleep' mode and press the “Cook” button to set the function when the ' S L P ' 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.
4. This function is inactivated in factory setting. Activate this function to your need.

▶ 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 ' 5 _ _ ' 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.

▶ 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.



Cautions for Keeping Warm

<p>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)</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>The warming status of mixed/brown rice is worse than plain rice. Do not keep it warm if at all possible. The rice on the edge of the inner pot or the bottom of the steam outlet may turn plain and swollen. In this case, stir and mix the rice.</p>
<p>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.)</p>	



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"> • "Cook/Turbo" button is pressed? • Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the "Cook/Turbo" button once. And check "E _ _" sign on the display. • Re-press the "Cook/Turbo" button
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup to measure your rice? • Did you measure proper water? • Did you clean the rice before cooking? • Did you put rice in water too long time? • Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 11-12. • Insert some more water (about half of 1 level)
Bean(other grains)is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is bean (other grains) is too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Soaked or steam beans other grains before cooking in the rice cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is it selected the menu correctly? • Did you measure proper water? • Did you open the lid before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Selected the correct menu. • Measure the proper water. • Open the lid after cooking finished.
When the water overflow.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup? • Did you measure proper water? • Did you open the lid before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 11-12.
When you smell something while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the lid. • Please check the power cord input to wall socket. • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice. 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid perfectly. • Always be keeping the power on while warming. • As possible as warming time is within 12 hours. • Don't warm rice with other substance.
"E _ _" sign is appeared.	<ul style="list-style-type: none"> • There is some problem on the temperature sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact to dealer or service center.
During warm, "time" display shine	<ul style="list-style-type: none"> • Did "Warm" time spend over 24hrs? 	<ul style="list-style-type: none"> • The shining display announces that "Warm" time is over 24hrs.
During warm, rice is cold or wet	<ul style="list-style-type: none"> • Did you set "sleep warm" mode? 	<ul style="list-style-type: none"> • You change mode or set the warm temperature.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with “  ”	<ul style="list-style-type: none"> • Is there inner pot? • Do you use 120V? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please insert inner pot. • This product only uses 220V-240V.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Is it selected the menu correctly? • Did you measure proper water? 	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct menu. • Measure the proper water.
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the current time correct? • Is it right A.M. or P.M.? • Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the current time.(refer to page 10) • Check the A.M., P.M. • Maximum reservation time is 13 hours.
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> • Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please clean it after cooking.
When “tick, tick” sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Is it the sound of cooking relay? • Did you wipe the moisture of bottom of inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal that the “tick, tick” sound of relay is an on and off operation. • The moisture of the bottom of the inner pot may cause “tick, tick” sound. Please wipe the moisture.
When the operation don't finish for a long time and “  ” display	<ul style="list-style-type: none"> • Is your voltage 120V? 	<ul style="list-style-type: none"> • This product have to use 220V-240V. • Consult the service center and dealer.




안전을 위한 주의사항

- '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.

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


! 경고 **⊘ (금지)**

사용중 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.




- 화상의 우려가 있습니다.
- 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.

싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 비나, 눈을 맞을 수 있는 실외에서 사용하지 마십시오.




- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터나 판매점으로 꼭 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.
- 코드파복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객센터사로 문의 바랍니다.



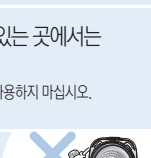
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

취사가 진행 중에 있을 때, 뚜껑을 열지 마십시오.



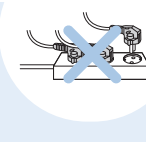
- 밥이 끓거나 뜬이 진행중일 때 뚜껑을 열면 증기에 의한 화상의 원인이 됩니다.
- 취사 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 위험이 있으므로, 주의를 요합니다.

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.




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

반드시 정격 15A 이상의 접지 단자가 있는 교류 220V~240V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

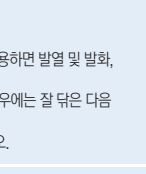


제품내에 살충제나 화학물질등을 뿌리거나 투입하지 마십시오




- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 The service center and dealer로 문의하 주십시오

여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다.



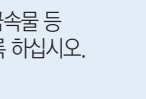
- 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.

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




- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

흙·배기구 또는 틈 사이에 비닐, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.



- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.



안전을 위한 주의사항

⚠ 경고

⊘ (금지)

제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 서비스센터나 판매점으로 문의하여 주십시오.

이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.



- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.
- 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.

내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 서비스센터나 판매점으로 꼭 문의하십시오.

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



- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그에 묻은 이물질들은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.



- 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 취사 중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

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

- 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 취사 중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌 것은 사용하지 마십시오.



- 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터나 판매점으로 문의하여 주십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.



- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 서비스센터나 판매점으로 문의하여 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.



- 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다.

전원플러그를 반복하여 뽑다 꽃았다하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

온도감지기, 열판 및 밥솥 내부 또는 내솥 바깥 부위의 이물질(밥알, 기 타음식물 등은 반드시 제거 후 사용하십시오.



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

전원플러그를 콘센트에서 꽃거나 뽑을 때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 꽃거나 빼어 주십시오

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



안전을 위한 주의사항



경고



(주의)

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

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오

- 밥풀 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- 적은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오.

교류220V~240V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 120V 전원에서 강압용 트랜스를 220~240V로 강압해서 사용하지 마십시오.

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

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



전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아 주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.

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



사용 중이거나 사용직후에는 내솥, 내부, 열판 등은 뜨거운 것으로 만지지 마십시오.

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

- 화재 및 변형의 원인이 됩니다.

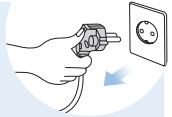


제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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



내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다

내솥 코팅이 벗겨질 경우에는 서비스센터나 판매점으로 문의해 주십시오.

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



요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 찜 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
- 33쪽을 참조하여 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.

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



제품 손질 방법

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

내솥



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

본체 물고임부



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

내솥뚜껑



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

본체내부



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

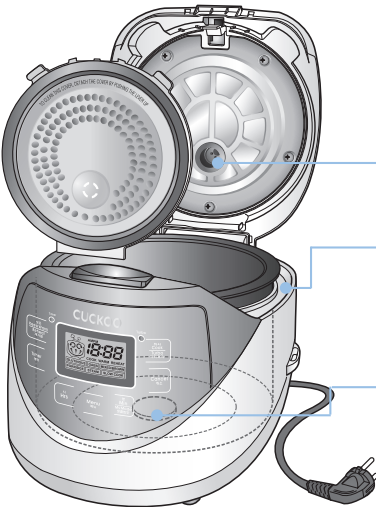
※ 내솥 세척 시 주의 사항

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

-내솥 코팅이 손상 될 수 있습니다.

제품 내부 손질 방법

- 밥알이 달라붙는 것을 방지하기 위하여 내솥 내면에 불소 코팅을 하였습니다.
 - 반드시 부속품의 주걱을 사용해 주십시오.
 - 금속성 스폰이나 식기류를 넣지 마십시오.
 - 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.
 - 조미료 사용시에는 곧바로 씻어 주십시오.
 - 사용중 얼룩이 생기는 수가 있으나 이는 위생상에는 아무런 영향이 없습니다.



→ 스팀캡을 분리 후 깨끗이 씻은 후 사용하십시오.

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

→ 온도감지기 및 손질방법

밥알이 눌러 붙어 있을 경우에는 온도 감지거나 열판이 손상되지 않게 제거하십시오.

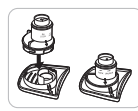
스팀캡 분리 · 결합 및 청소법



1. 매번 사용 후에는 스팀캡을 뚜껑으로 부터 분리 하십시오.



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



3. 2개를 조립하십시오.



4. 스팀캡을 뚜껑에 팍 맞도록 눌러 돌려 주십시오.

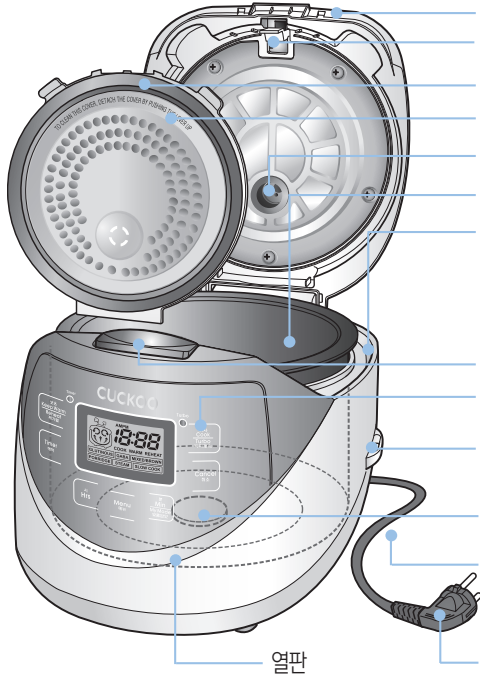
점검

열림



각 부분의 이름

본체



- 뚜껑
- 분리형커버 레버
- 분리형커버 패킹
- 분리형커버
- 스팀캡
- 내솥
- 물받이
보온이나 취사 조리후에는 항상 물받이
이에 있는 물을 버려주세요. 물받이에
밥물이 고여 있을 경우 냄새의 원인이
됩니다.
- 뚜껑열림버튼
- 조작 및 기능 표시부
- 주걱꼴이
- 자동온도 감지기
- 전원코드
- 전원 플러그
(전원 플러그는 국가별로 형상이 다를
수 있습니다.)

부속품



사용설명서



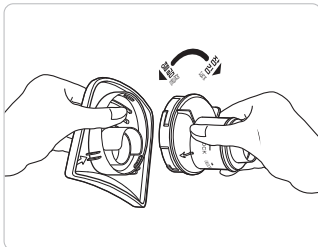
주걱



계량컵

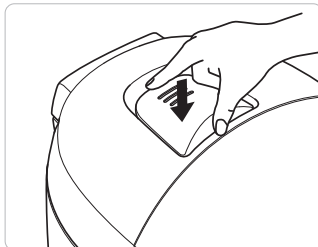
스팀캡 착탈 · 조립 방법

<스팀캡 착탈 방법>



▶ 스팀캡을 잡고 그림과 같이 두 부품의 확실표방
향이 일치되게 하여 결합시키고 "LOCK (잠김)"
쪽으로 돌려 체결하십시오.

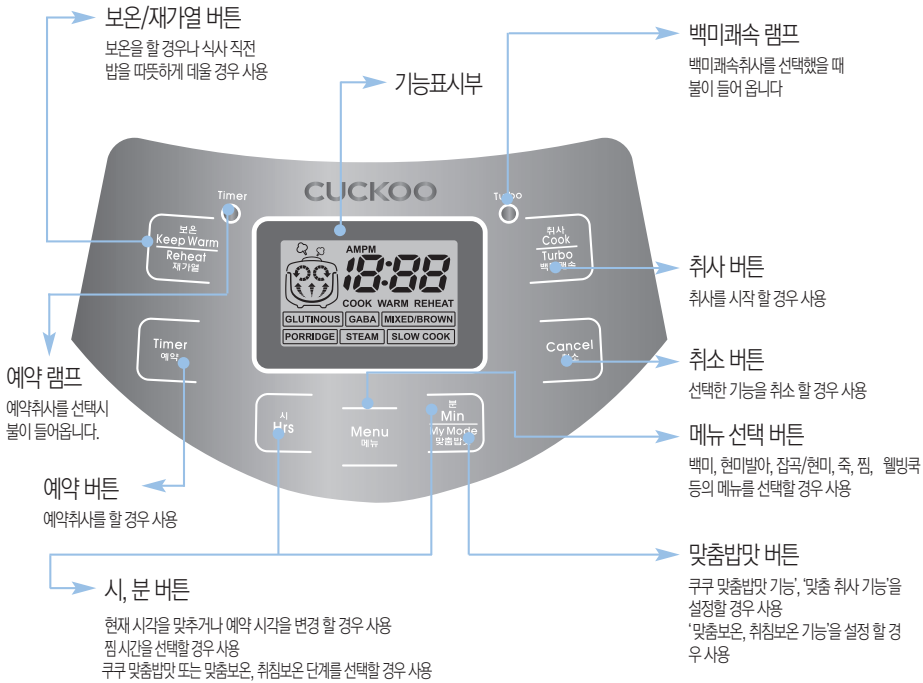
<스팀캡 조립 방법>



▶ 스팀캡을 확실히 조립한 후에 밥솥에 결합
하십시오.



기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



* 버튼은 부저음이 날 때까지 확실하 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.

LL 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 서비스센터나 판매점으로 문의하십시오.

13H0 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다.
13시간 이내로 예약을 하십시오.



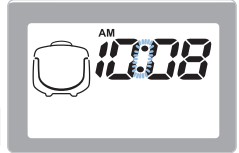
현재시각의 설정

현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

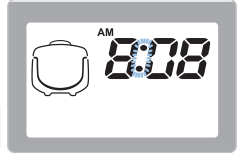
- 1 전원플러그를 꽂은 후 “시” 버튼을 1초이상 누릅니다.

▶ 1초 주기로 표시부의 콜론(:)이 깜박거립니다



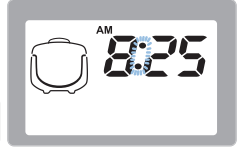
- 2 “시”버튼을 눌러시를 “8”에 맞춥니다.

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



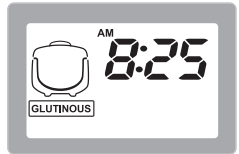
- 3 “분/맞춤밥맛”버튼을 눌러 분을 “25”에 맞춥니다.

- ▶ 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. 보온중일 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 “0:00”가 표시됩니다.

■ 리튬 배터리에 대하여

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

■ 정전 보상기능이란?

- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사 중에 정전이 되면, 정전된 시간만큼 취사시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사상태가 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 내솥에 담습니다.

- ▶ 쌀을 계량컵의 윗면 기준으로 평평하게 맞추면 1인분에 해당됩니다.
(예 : 3인분일 경우 → 3컵, 6인분일 경우 → 6컵)

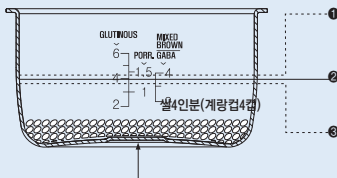


3 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

4 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

- ▶ 바닥이 평탄한 곳에 내솥을 올려 놓고 내솥에 표시된 눈금에 맞춰 물의 양을 조절합니다.
- ▶ 내솥에 표시된 눈금은 쌀과 물을 함께 부었을 때의 물눈금을 표시합니다.
- ▶ 물 높이가 조절에 대하여
 - 백미 : '백미' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
백미는 최대 6인분까지 취사 가능합니다.
 - 잡곡/현미, 현미발아 : '잡곡/현미, 현미발아' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
잡곡/현미, 현미발아는 최대 4인분까지 취사 가능합니다.
 - 죽 : '죽' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
죽은 최대 1.5인분까지 취사 가능합니다.

● 6인분 (1.08L) 제품



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

5 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.



맛있는 밥을 드시려면

밥솥으로 맛있는 밥 짓기

맛있는 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

<p>쌀은 계량컵으로 물은 내솥내금 으로 정확히!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 계량합니다. (사중에 유통되고 있는 쌀통은 제품에 따라 쌀의 양이 다소 차이가 날 수도 있습니다.) • 물의 양은 내솥을 평평한 곳에 놓고 내솥의 물(水) 높이에 맞춥니다. 	<p>쌀의 양과 물의 양이 맞지 않으면 밥이 퍼석하거나 설익거나 질게 될 수가 있습니다.</p> 
<p>쌀은 보관 방법이 중요!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀은 가급적이면 소량으로 구입하여 통풍이 잘되고 직사광선이 없는 서늘한 곳에 쌀의 수분이 잘 증발되지 않도록 보관합니다. • 쌀이 개봉한 지 오래되어 말라 있는 경우는 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사를 하면 좋습니다. 	<p>쌀이 많이 말라 있는 경우는 계량을 정확히 하더라도 밥이 퍼석할 수가 있습니다.</p>
<p>예약 취사 시간은 짧을수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀이 많이 말라 있는 경우는 가급적 예약취사를 피하시고 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사합니다. 	<p>10시간 이상 예약취사하거나 말라 있는 쌀을 예약취사할 경우는 밥이 퍼석하거나 설익을 수가 있으며 심한 경우는 증반이 될 수도 있습니다.</p>
<p>보온시간은 짧을 수록 좋습니다!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다. 	<p>장시간 보온을 하게 되면 밥색깔이 변하거나 밥에서 냄새가 날 수도 있습니다.</p>
<p>제품은 깨끗하게!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 청소를 자주 하십시오. 특히, 뚜껑부에 이물질이 묻어 있지 않도록 자주 닦아주십시오. 	<p>청소를 자주 하지 않으면 세균이 번식하여 보온시 밥에서 냄새가 날 수 있습니다.</p>



취사는 이렇게 하십시오

1 "메뉴" 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

- "메뉴" 버튼을 누를 때마다 백미 → 현미발아 → 잡곡/현미 → 죽 → 찜 → 웰빙국 순으로 반복 선택됩니다.
- 백미, 현미발아, 잡곡/현미는 한번 취사가 완료되고 나면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴 선택을 하지 않아도 됩니다.

예) 잡곡/현미를 선택 할 경우

2 "취사/백미쾌속" 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

예) 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예: 백미)

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

4 취사완료

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

메뉴별 취사시간

메뉴	백 미	백미쾌속	현미발아	잡곡/현미	죽	웰빙국
취사량	2인분~6인분	2인분~4인분	2인분~4인분	2인분~4인분	1인분~1.5인분	47쪽을 참조하여 주십시오.
취사시간	약36분~약53분	약33분~약41분	약80분~약88분	약52분~약63분	약90분	

- ▶ 찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어 들 수도 있습니다. (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	죽	된죽을 끓이는 기능입니다.
잡곡 /현미	백미에 현미를 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	찜	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
백미 쾌속	<ul style="list-style-type: none"> · "백미" 메뉴를 선택한 후 "취사/백미쾌속" 버튼을 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미 2인분 기준 약31~36분 정도 걸림) · 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다. · 백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다. 		
현미 발아	현미를 발아시켜 발아현미 밥을 드시고자 할때 사용합니다.	웰빙죽	저온 조리기능으로 죽이나 스프, 건강차 등의 요리가 가능합니다.

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 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 "일반 취사"보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 심하게 나타날 수도 있습니다.



쿠쿠 맞춤형밥맛 기능은 이렇게 하십시오

쿠쿠 맞춤형밥맛이란

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 맞춤형밥맛기능

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

쿠쿠 맞춤형밥맛 사용방법

1 메뉴 설정 화면

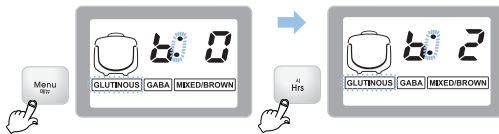
- ▶ 대기상태에서 “분/맞춤밥맛”버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 “b: 0” (불림시간 조정모드)과 나타납니다.
- ※ 그림은 백미 메뉴 기준입니다.



2 맞춤형밥맛 모드 설정 및

불림 연장 구간 설정

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



3 가열유지 구간 설정 및 완료

- ▶ “분”버튼을 눌러 가열유지구간을 설정합니다.
- ▶ “취사/백미패속”버튼을 눌러 설정을 저장하고 다시 한번 “취사/백미패속”버튼을 눌러 취사 단계로 진행합니다.

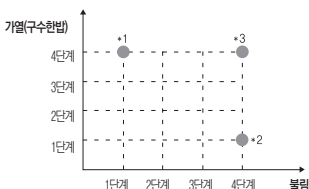


- ▶ “취소” 버튼을 누르거나 입력없이 7초가 경과하면 기능이 취소되고 대기상태로 돌아갑니다.

주의사항

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

쿠쿠 맞춤형밥맛의 16가지 밥맛 그래프



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



맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

맞춤취사 기능

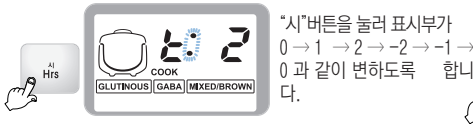
취사시 가열완료온도도 단계를 소비자가 원하는 기호에 맞게 조절(온도의 높고, 낮음)하여 취사할 수 있는 쿠쿠만의 기술입니다.

맞춤밥맛 설정모드에서 "예약"버튼을 누르면 부저음과 함께 표시부에 그림과 같이 맞춤취사 설정모드가 나타납니다.

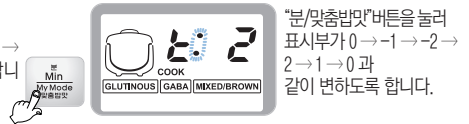
1 쿠쿠 맞춤 취사 설정 화면



2 -1 2단계 설정 모드



2 -2 2단계 설정 모드



3 쿠쿠 맞춤 취사 설정 화면



1. '쿠쿠 맞춤밥맛' 기능은 백미, 백미 쾌속, 현미밥아, 잡곡/현미 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. '시' '분' 일때를 기준으로 하여 기호에 따라 취사온도 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 눌림현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정후 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 사용됩니다.
2. 대기 상태에서 "취소"버튼을 5초간 누르고 있으면 됩니다.
3. 이 때, 현재 시각은 12:00으로 초기화됩니다. 현재 시각 설정은 36쪽을 참고하시길 바랍니다.

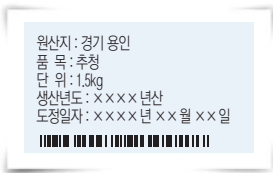


현미발아는 이렇게 하십시오

발아현미란

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

현미구입방법

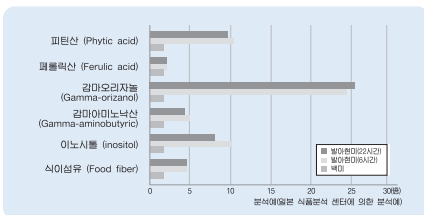


- ① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.
 - ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오. (현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)
- ② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.
 - ▶ 시장에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
 - 찌눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
 - 쌀 표면이 밝은 황색을 띄고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띄면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
 - 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쪽정이가 없는 현미를 고르세요. 쪽정이는 발아 중 색이 넘새를 유발하고 푸르스름한 색을 띄는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

발아현미의 특징

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

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



발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

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



현미발아는 이렇게 하십시오

현미/발아 메뉴의 조작방법

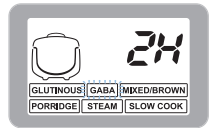
- 1 발아를 더욱 촉진시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해주세요.

예비발아방법

- ▶일반적으로 가정에서 사용하시는 용기에 씻은 현미를 넣고, 최대한 물을 충분히 넣고 침수시킨 후 예비발아하여 주십시오.
- ▶예비발아는 16시간 이내로 하여 주시고 현미발아 메뉴 사용 전에는 반드시 흐르는 물에 세척하신 후 사용하여 주십시오. 지나치게 세게 문질러 세척하면 쌀눈(배아)이 떨어져 발아되지 않을 수 있습니다.
- ▶예비발아하실 때 침수시간에 따라 특유의 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶예비발아가 완료된 현미는 씻은 후에 내솥에 넣고 취사량에 따라 물높이를 맞추신 후 현미발아 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 현미발아를 선택합니다.

- ▶ 현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 2H 표시됩니다.



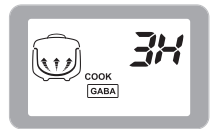
※초기설정 2H(2시간)

- 3 "시", "분/맞춤밥맛"버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

<ol style="list-style-type: none"> 1. 버튼을 누르면 현미발아 시간이 2시간씩 증가합니다. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. 버튼을 누르면 현미발아 시간이 2시간씩 감소합니다. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. 현미/발아 시간은 0, 2, 4, 6시간까지 설정 가능합니다. ※ 현미발아 0시간으로 설정 후 압력취사/백미 래속 버튼 입력시 즉시 취사가 진행됩니다. 현미를 발아시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 발아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 0시간으로 설정하십시오.
--	--	--

- 4 "취사/백미래속" 버튼을 누릅니다.

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



※발아 잔여시간이 3시간 남아있을때

현미/발아 메뉴의 조작방법

- 1 발아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지않고 현미발아를 선택하여 원하는 발아시간을 설정 하신 후 "취사"버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 영양분의 차이는 크지 않습니다.)
- 2 기온이 높을때 오랜시간 발아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 발아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- 3 현미발아 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 피해주십시오.
- 5 현미의 발아율이나 쌀의 길이 등의 발아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다. - 발아현미는 현미를 씻으신 것으로, 현미의 종자에 따라 발아율 및 발아된 후의 쌀의 길이에 차이가 있을 수 있습니다. 발아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- 6 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다. 기호에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오.(41~42쪽 참조)
- 7 사용환경이나 쌀 상태에 따라서 쌀이 보이지 않을 수 있습니다.

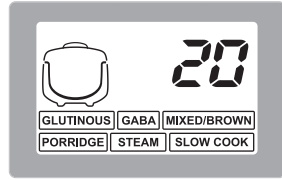


찜은 이렇게 하십시오

찜 사용 및 예약방법

1 “메뉴”버튼을 눌러 찜을 선택합니다.

- ▶ 찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 20분이 표시됩니다.



2 “시,”“분”버튼을 눌러 시간을 설정합니다.



“시”버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 증가합니다.

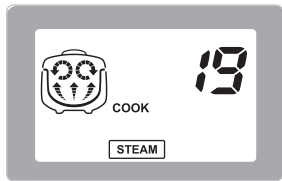


“분”버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 감소합니다.

3. 찜 시간은 10분~60분까지 설정 가능합니다.

3 “취사/백미쾌속”버튼을 누르면 찜 메뉴가 시작됩니다.

- ▶ 찜 취사가 시작되면 취사중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



4 찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.



“예약”버튼을 누릅니다.



“시,”“분”버튼을 눌러 예약시각을 설정 합니다.



“메뉴”버튼을 눌러 찜을 선택합니다.



“시,”“분” 버튼을 눌러 찜 요리 시간을 설정합니다.



“예약”버튼 또는 “취사/백미쾌속” 버튼을 누릅니다.

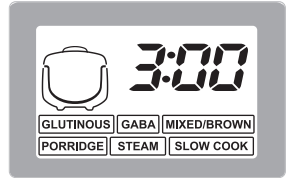


웰빙쿡은 이렇게 하십시오.

웰빙쿡 사용 및 예약방법

1 메뉴 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택합니다.

▶ 웰빙쿡 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 3시간이 표시됩니다.



2 “시”, “분”버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. “시” 버튼을 누르면 웰빙쿡 시간이 1시간씩 증가합니다.

2. “분” 버튼을 누르면 웰빙쿡 시간이 10분씩 증가합니다.

3. 웰빙쿡 시간은 1시간~10시간까지 설정 가능합니다.

3 “취사/백미쾌속” 버튼을 누르면 웰빙쿡 메뉴가 시작됩니다.

▶ 웰빙쿡 취사가 시작되면 취사중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



4 웰빙쿡 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. “예약” 버튼을 누릅니다.

3. “시”, “분” 버튼을 눌러 예약시간을 설정 합니다.

4. “메뉴” 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택합니다.

5. “시”, “분” 버튼을 눌러 웰빙쿡 요리시간을 설정 합니다.

6. “예약” 트 또는 “취사/백미쾌속” 버튼을 누릅니다.

웰빙콕은 이렇게 하십시오.



웰빙콕 방법

요리종류	메뉴선택	준비할 재료	이렇게 만드세요
호박죽		껍질 벗긴 호박 500g, 찹쌀가루 100g, 설탕 약간, 소금 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 껍질을 벗긴 호박은 얇게 썰어 준비해 주십시오. 2. 내솥에 찹쌀가루와 물3컵(계량컵 기준)을 넣고 잘 풀어 주십시오. 3. 내솥에 얇게 썰어둔 호박을 넣고, 뚜껑을 닫아 메뉴 버튼을 눌러「웰빙콕」을 선택한 후 웰빙콕 시간을 3시간으로 설정한 뒤 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 4. 취사가 완료되면 체에 내려 으개거나 믹서기로 갈아 기호에 맞게 설탕과 소금을 넣어 주십시오.
야채죽		남은 밥 1인분, 당근 50g, 양파 50g, 쪽파 30g, 소금 약간, 후추 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 당근, 양파, 쪽파는 깨끗이 씻어 잘게 다져 준비해 두십시오. 2. 내솥에 준비해둔 밥 1인분과 잘게 다져놓은 당근, 양파, 쪽파를 넣고, 물 2½컵을 부어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고 메뉴 버튼을 눌러 「웰빙콕」을 선택한 후 웰빙콕 시간을 5시간으로 설정한 뒤 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 4. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금, 후추를 넣고 가볍게 저어 주십시오.
야채스프	웰빙콕	당근 30g, 양파 30g, 감자 30g, 양송이 30g, 쇠고기등심 20g, 크림 스프 가루 100g 올리브오일 1큰술, 소금 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 깨끗하게 씻은 양파, 감자, 당근, 쇠고기등심은 잘게 다져 주십시오. 2. 양송이는 모양대로 편을 내어 썰어 준비해 주십시오. 3. 썰어둔 재료는 올리브오일 1큰술과 소금 약간을 넣고 볶아 주십시오. 4. 내솥에 크림스프가루와 물3컵을 넣고 잘 풀어준 뒤 볶아 둔 재료들을 넣어 뚜껑을 닫고, 메뉴 버튼을 눌러 「웰빙콕」을 선택한 후 웰빙콕 시간을 5시간으로 설정한 뒤 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 5. 요리가 완료되면 기호에 맞게 소금, 후추를 넣고 가볍게 저어 주십시오.
대추차		대추 180g, 생강 ½톨, 꿀 약간	<ol style="list-style-type: none"> 1. 생강은 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고, 얇게 썰어 준비해 주십시오. 2. 내솥에 준비해 둔 대추와 썰어 둔 생강을 함께 넣고, 물을 백미 물눈금 4까지 부어 주십시오. 3. 뚜껑을 닫고, 메뉴 버튼을 눌러 「웰빙콕」을 선택한 후, 웰빙콕 시간을 8시간으로 설정한 뒤 취사/백미쾌속 버튼을 눌러 주십시오. 4. 잘 우려난 대추차에 기호에 맞게 꿀을 넣어 주십시오.



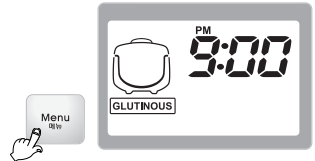
예약취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법

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

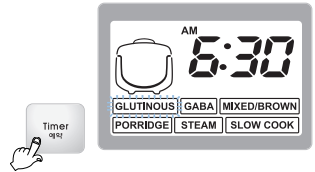
1 현재 시각이 맞는지 확인합니다

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 36쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



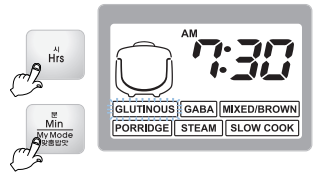
2 예약 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 '오전 6:30'에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시각 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶ "예약"버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약시각 표시가 나타나고, 예약 LED가 깜박거립니다.
- ▶ "시", "분/맞춤밥맛"버튼으로 취사완료 시각을 설정 합니다.
- ▶ "예약"버튼을 누른 후 7초 이내에 예약 시각설정을 시작해 주십시오.
- ※ 보온중일때 예약 취사를 설정하실 경우 취소버튼을 눌러 보온을 취소한후 예약시각을 설정해 주십시오.

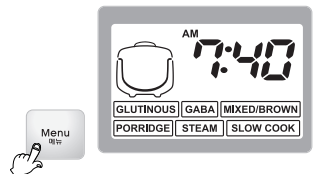


3 "시", "분"버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

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

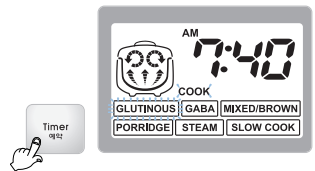


4 "메뉴"버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



5 "예약"버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 취사 설정이 완료되면, 예약 LED부가 3회 깜빡인후 점등됩니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다.
(취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ "예약"버튼 대신 "취사/백미쾌속"버튼을 눌러도 되며, 버튼을 누르지 않으면 7초 후 설정된 시각이 자동 입력됩니다.
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 "예약"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 총밥이 되는 수도 있습니다.
- ▶ 예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질여질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)높이 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
- ▶ 예약설정시간에 따라서 멜라노이징 현상이 나타날 수 있습니다.

2 예약 시간 변경

- ▶ 예약시간을 변경할 경우는 "취소"버튼을 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

- ▶ "13H"가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 원료를 예약하면(설정시간 14시간이 됨) "13H"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 원료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
- ※ 예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사원료를 원하실때 사용해 주십시오.
- ※ 예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 시 또는 분/맞춤밥맛 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.

메뉴별 예약 설정 가능시간

구분	백미	잡곡/현미	현미발아	죽	찜	웰빙죽
예약설정 가능시간	53분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	63분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	88분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	90분~13시간	찜 설정시간+1분 ~13시간	웰빙죽 설정시간+1분 ~13시간



밥을 맛있게 보온하려면

식사하실 때

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

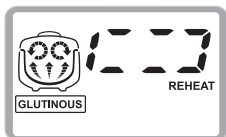
1 보온 중



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



2 재가열 중



표시부의 "30" 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열을 합니다.



3 재가열 완료



재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간이 표시됩니다.

- ※ 설정된 표시상태는 다시 변경하기 전까지 계속 기억되므로 매번 보온 시마다 맞출 필요가 없습니다.
- ※ 취사 후에는 밥이 뜨거우므로 설정된 보온온도보다 온도가 높을 수 있습니다.

※ 보온중 일 때 현재시각을 변경할 경우에는 36쪽을 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 "OH"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.



밥을 맛있게 보온하려면

보온온도 조정방법

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

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

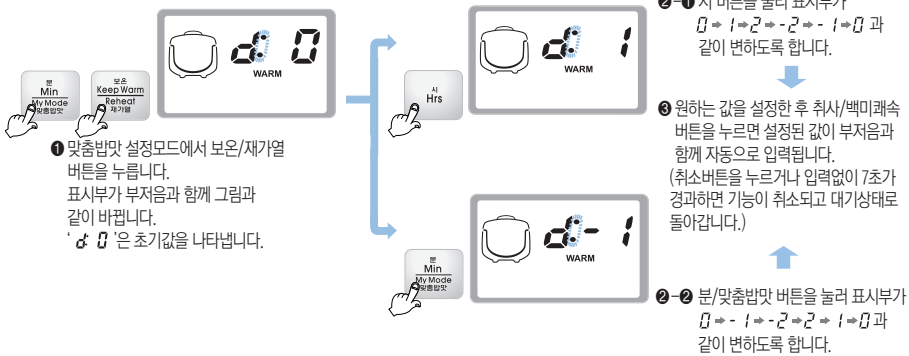


보온중 보온온도를 조정하실 때에는 보온 버튼을 5초 이상 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.

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

맞춤보온 기능 조정방법

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



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.

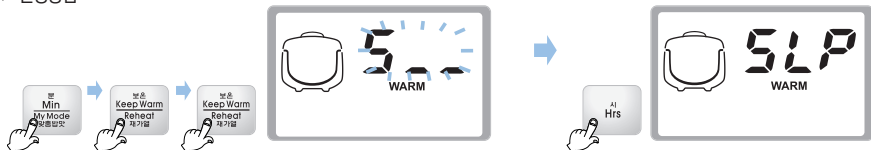


밥을 맛있게 보온하려면

취침보온 모드 설정방법

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

▶ 설정방법



1. 맞춤밥맛 설정모드에서 보온 버튼을 2회 입력시 "취침보온"모드로 진입합니다. 표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. "취침보온"설정모드로 들어왔을 때 시 버튼을 누르면 표시부와 같이 "SLP" 문자가 고정되며 취사 버튼을 눌러 설정합니다.
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 설정해주시시오.

▶ 해제방법



1. 맞춤밥맛 설정모드에서 보온 버튼을 2회 입력시 "취침보온"모드로 진입합니다. 표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. "취침보온"설정모드로 들어왔을 때 분 버튼을 누르면 표시부와 같이 "5:00" 문자가 깜빡이며 취사 버튼을 누르면 설정이 해제됩니다.
3. "취침보온"설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 "취소"버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기 상태로 돌아갑니다.

▶ 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 기급적 하지 마십시오.

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 끓여 소독을 합니다.
- ▶ 물을 내술의 백미 눈금 2인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 "취사/백미패속"버튼을 눌러 물을 끓입니다. 30~40분 정도 끓인 후 취소 버튼을 눌러 줍니다. 물을 끓인 후 내술을 반드시 깨끗이 씻어 냅니다.
- ▶ 찜 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어올 수 있습니다.



밥을 맛있게 보온하려면

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 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이며 표시합니다.</p>
<p>주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오. 특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜 냄새의 원인이 됩니다.</p>	<p>잡곡/현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로 가급적 보온은 피하십시오. 보온중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는 부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도 있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.</p>
<p>너무 적은 밥을 보온하거나 먹다 남은 밥이나 찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오. 밥에서 냄새가 날 수 있습니다. (찬밥은 전자레인지로 이용하십시오.)</p>	

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사/백미쾌속 버튼을 눌렀습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴선택 후 반드시 "취사/백미쾌속"버튼을 1회 눌러 표시부에 " [] " 표시가 나타나는지 확인하십시오.
밥이 설이거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 37~38쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 안남미/현미메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> • 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜬을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오.(37~38쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 37~38쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.
" E _ _ " 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원을 차단 후 The service center and dealer로 문의하십시오.
보온중 보온경과시간 표시가 깜빡일때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온후 24시간이 경과하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 보온 24시간이 경과하면 보온이 정시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> • 보온을 취침보온모드로 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
"LJ" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 내술이 제품에 들어 있습니까? • 120V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 내술이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼 조작이 되지 않습니다. 내술을 넣어 주십시오. • 본 제품은 220V~240V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.
밥이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 열판, 내술외면에 밥알이 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? • "쿠쿠 맞춤밥맛", "쿠쿠 맞춤취사"기능을 설정하지 않으셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 열판, 내술외면의 이물질을 제거해 주십시오. (3쪽 참조) • 필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.
예약 취사 시간이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 현재 시간이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 현재시간을 맞추지 않으면 예약시간에 취사가 완료 되지 않습니다. 현재시간을 맞추십시오. (36쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간입니다.
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 찜 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑부 및 스팀캠을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
취사, 보온 또는 보온 재가열중 "딱딱"소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 취사 릴레이 소리가 아닙니까? • 내술 밀면의 물기는 닦았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 릴레이의 "딱딱"소리는 커짐, 까짐의 작동소리로서 정상입니다. • 내술 밀면에 물기가 있으면 "딱딱"소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내술을 넣어 주십시오.
장시간 동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 120V용(전원)에 사용하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 제품에 이상이 생겨(히터 단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 The service center and dealer로 문의하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열한 경우에 "E03" 표시가 나타나는 것은 정상입니다. • 본 제품은 220V~240V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.

WICHTIGE SICHERHEITSMABNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

- ▶ Lesen Sie alle Anweisungen durch.
- ▶ Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- ▶ Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Wenn ein Gerät von Kindern oder in deren Nähe verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen erst abkühlen lassen.
- ▶ Benutzen Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach Fehlfunktionen des Geräts oder wenn es fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- ▶ Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen / mechanischen Einstellung an den nächsten autorisierten Kundenservice.
- ▶ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder spezielle Teile ersetzt werden, die beim Hersteller oder deren Kundendienst erhältlich sind.
- ▶ Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- ▶ Nicht im Freien benutzen.
- ▶ Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder der Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
- ▶ Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- ▶ Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät und dann das Kabel an die Steckdose an.
- ▶ Zum Trennen schalten Sie jeden Schalter auf "off" und ziehen Sie dann erst den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät für nichts anderes als die vorgesehene Verwendung.
- ▶ Verdecken Sie die Dampfentlüftungsöffnung nicht mit Gegenständen, z. B. einem Stück Stoff.
- ▶ Stellen Sie den inneren Topf zum Kochen nicht direkt über eine Flamme.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALT BESTIMMT**

ZUSÄTZLICHE WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- ▶ Vermeiden Sie es, heiße Teile zu berühren: den äußeren Deckel, den inneren Topf, den abnehmbaren Deckel und insbesondere die Dampfentlüftungsöffnung.
- ▶ Nicht einschalten, wenn das Hauptteil leer ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Heizplatte und der Magnetschalter sauber und trocken sind, wenn Sie den inneren Topf in den Kocher stellen.
- ▶ Reinigen Sie den Innentopf nicht mit scharfen Gegenständen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen.
- ▶ Ein kurzes Netzkabel sollte verwendet werden, um das Risiko zu verringern, dass man sich in einem längeren Kabel verfangt oder darüber stolpert.
- ▶ Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn bei ihrer Verwendung besondere Sorgfalt angewendet wird.

Anleitung zu kurzen Netzkabeln

Hinweis:

- A. Ein kurzes Netzkabel (oder ein kurzer Kabelsatz) sollte benutzt werden, um die Gefahr zu verringern, die durch Verwicklungen oder Stolpern über ein längeres Kabel entstehen.
- B. Längere Kabelsätze oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit Sorgfalt verwendet werden.
- C. Wenn ein langer Kabelsatz oder ein Verlängerungskabel verwendet wird.
 - (1) Die angegebene elektrische Leistung des Kabelsatzes oder Verlängerungskabels muss mindestens der elektrischen Leistung des Geräts entsprechen.
 - (2) Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Verlängerungskabel ein dreidriges Erdungskabel sein und
 - (3) das längere Kabel sollte so angeordnet werden, dass es nicht über die Theke oder die Tischplatte fällt, wo es von Kindern angezogen werden kann oder versehentlich darüber gestolpert werden kann.

Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker: (eine Klinge ist breiter als die andere). Aus Sicherheitsgründen passt dieser Stecker nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um.

Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, diese Sicherheitsfunktion zu deaktivieren.

VORSICHT : Während des Gebrauchs sind die Innenteile des Reiskochers und der Bereich um die Dampfentlüftung **HEISS**.

Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.

SPEZIFIKATIONEN

Modellname		CR-0631F
Netzteil		220V-240V~,50Hz
Stromverbrauch(Ca.)	Kochen	580W
	warmhalten	80W
Kochkapazität	klebrig	2 ~ 6 cup
	GABA	2 ~ 4 cup
	Gemischt•Braun	2 ~ 4 cup
	Reisbrei	1 ~ 1.5 cup
Netzkabellänge		1.4m
Dimension	Breite	23.5cm
	Länge	31.7cm
	Höhe	21.3cm



SICHERHEITSVORKEHRUNG

- Um den sicheren und ordnungsgemäßen Gebrauch des Produkts zu gewährleisten, müssen die folgenden Hinweise beachtet werden, um Unfälle und gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Warnung und Vorsicht unterscheiden sich wie folgt.



Warnung

Dies bedeutet, dass die beschriebene Aktion zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



- Dieses Zeichen soll Sie daran erinnern, dass unter bestimmten Umständen Probleme auftreten können.
- Bitte lesen und befolgen Sie die Anweisungen, um schädliche Situationen zu vermeiden.



Vorsicht

Dies bedeutet, dass die beschriebene Aktion zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.



- Zeigt ein Verbot an



- Zeigt eine Anweisung an



Warnung



Unterlassen

Verwenden Sie den Herd nicht in der Nähe von heißen Orten wie Öfen und vermeiden Sie direktes Sonnenlicht.

- Es kann zu Stromschlägen, Bränden oder Verfärbungen kommen.



Bitte achten Sie sorgfältig auf Wasser und Chemikalien in der Nähe.

- Dies kann einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.



Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (insbesondere Kinder) bestimmt, denen körperliche, sensorische, mentale Fähigkeiten oder Erfahrungen und Kenntnisse fehlen, um das Gerät ohne Aufsicht oder Anleitung sicher bedienen und anwenden zu können.

- Lassen Sie Kinder nicht an die Geräte und auch nicht beaufsichtigt bedienen.
- Es können bei unsachgemäßer Bedienung der Produkte menschliche Schäden verursacht werden (Stromschläge, Verbrennungen etc.)



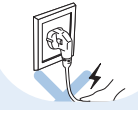
Lassen Sie den Herd nicht mit Wasser in Berührung kommen, indem Sie Wasser auf Reiskocher spritzen.

- Dies kann einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.
- Wenn es mit Wasser in Berührung kommt, trennen Sie das Netzkabel und wenden Sie sich an den Händler oder den Kundendienst.



Das Netzkabel nicht mit nassen Händen einstecken oder ziehen.

- Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.



Decken Sie den automatischen Dampfaustritt nicht mit der Hand oder dem Gesicht ab.

- Dies kann zu Verbrennungen führen.
- Achten Sie besonders darauf, dass es nicht in die Hände von Kindern gelangt.

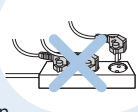


Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie den Netzstecker ziehen. Bitte den Netzstecker behutsam ziehen

- Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.

Verwenden Sie eine Einzelsteckdose mit einem Nennstrom über 15A.

- Die Verwendung mehrerer Leitungen in einer Steckdose kann zu Überhitzung führen und einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel mit einem Nennstrom über 15A.



Verwenden Sie kein beschädigtes Netzkabel, keinen beschädigten Stecker oder keine beschädigte Steckdose.

- Dies kann einen elektrischen Schlag, einen Kurzschluss oder einen Brand verursachen.
- Wenn der Stecker beschädigt ist, wenden Sie sich an einen Händler oder den Kundendienst.



SICHERHEITSVORKEHRUNG

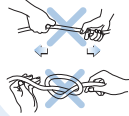


⚠️ Warnung

🚫 Unterlassen

Biegen, binden oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt.

- Dies kann einen Stromschlag oder Kurzschluss sowie einen Brand verursachen.



Entfernen Sie Fremdkörper am Stecker mit einem sauberen Tuch.

- Dies kann Feuer verursachen.



Nicht auf einer Reiskiste oder einem Regal verwenden.

- Drücken Sie den Stromcode nicht zwischen Möbeln. Dies kann einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.
- Bei der Verwendung auf Möbeln kann die automatische Dampfabgabe Schäden, Feuer und einen elektrischen Schlag verursachen.

Reinigen Sie den Temperatursensor, die Heizplatte und den Innentopf von Staub oder Fremdkörpern.

- Dies kann ein Systemproblem oder einen Brand verursachen.



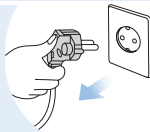
Bitte reinigen Sie den Körper und andere Teile nach dem Kochen.

- Es kann eine Umformung oder Geruch verursachen.



Bitte ziehen Sie bei Nichtgebrauch unbedingt den Stecker heraus.

- Dies kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
- Verwenden Sie nur AC 220V-240V.



Öffnen Sie den Deckel nicht, während dem aufwärmen und kochen.

- Dies kann zu Verbrennungen führen.
- Wenn Sie den Deckel während des Kochens öffnen müssen, halten Sie die Abbruchtaste 2 Sekunden lang gedrückt und überprüfen Sie, ob interner Dampf freigesetzt wird.



Verwenden Sie das Produkt auf einer flachen Oberfläche. Nicht auf einem Kissen verwenden. Vermeiden Sie es, das Gerät an einem instabilen Ort zu verwenden, an dem es leicht herunterfallen kann.

- Es kann eine Verformung oder ein Feuer verursachen.
- Dies kann zu Verbrennungen oder Ausfällen führen.
- Achten Sie darauf, das Netzkabel so zu verlegen, dass es nicht beim vorbeigehen stört.



Sprühen Sie keine Insektizide und Chemikalien auf das Gerät.

- Dies kann einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.
- Falls Kakerlaken oder Insekten in den Reiskocher gelangen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder Kundendienst.



Decken Sie den automatischen Dampfaustritt nicht mit einem Staubtuch, einem Handtuch, einer Schürze, etc. ab.

- Dies kann eine Transformation oder einen Zusammenbruch verursachen.



Drücken Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.

- Dies kann einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.



Achten Sie darauf, dass sowohl der Stecker als auch das Netzkabel nicht durch tierische Angriffe oder scharfkantige Metallgegenstände beschädigt werden.

- Beschädigungen durch Stöße können einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.





REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

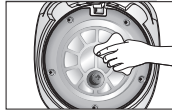
- **Nachlässige Reinigung kann einen schlechten Geruch verursachen, während der Reis warm gehalten wird. Reinigen Sie den Deckel regelmäßig** (Reinigen Sie den Reiskocher, nachdem Sie den Stecker gezogen und gewartet haben, bis der Hauptkörper abgekühlt ist.)
- Wischen Sie das Hauptteil und den Deckel mit einem trockenen Geschirrtuch ab. Verwenden Sie kein Benzol oder Verdünnern.
- Das auf dem Innendeckel oder im Innentopf verbleibende Reiswasser kann einen Stärkefilm bilden, ist jedoch harmlos.

Innerer Topf



Wischen Sie fremde Materialien und Feuchtigkeit vom Außenbereich und dem Boden des Innentopfs ab. Die Verwendung eines rauen Schwamms, Pinsels oder Schleifmittels kann zum Ablösen der Beschichtung führen.

Innerer Deckel



Wenn Reiswasser auf dem inneren Deckel zurückbleibt, wischen Sie den Deckel mit einem trockenen Geschirrtuch ab. Da der Rand des Deckels aus Metall besteht, reinigen Sie ihn vorsichtig.

Topfwassernut



Verwenden Sie Spülmittel und ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Das beim Kochen entstehende Reiswasser soll in der Auffangschale gesammelt werden. Nach dem Kochen mit einem trockenen Geschirrtuch reinigen.

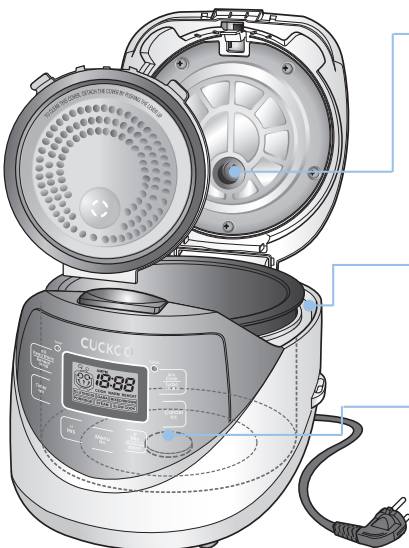
Innerhalb des Hauptteils



Wenn Fremdkörper am Temperaturfühler haften bleiben, entfernen Sie diese, um die Metallplatte nicht zu beschädigen. Wischen Sie fremde Materialien oder Feuchtigkeit von der Thermoplatte ab.

Reinigungsvorgang

- Verwenden Sie niemals gefährliche Chemikalien. (zB Benzol, Lack usw.)



Vor dem Reinigen den Dampfdeckel abnehmen.

Wischen Sie das Wasser nach dem Kochen wegen des Geruchs mit einem feuchten Tuch ab.

Befindet sich ein Fremdkörper auf dem Temperatursensor, wischen Sie diesen vorsichtig ab.

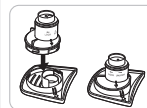
Die Dampfhaube



1. Entfernen Sie die Dampfhaube, indem Sie sie nach jedem Gebrauch einfach vom Deckel abziehen.



2. Teilen Sie den Dampfdeckel in zwei Teile und weichen ihn in lauwarmes Wasser ein. Säubern Sie ihn mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch.



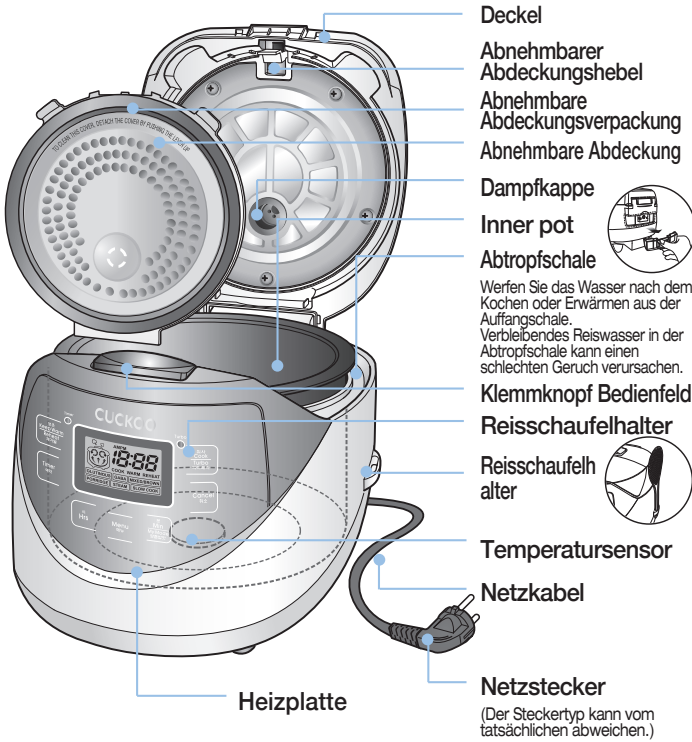
3. Setzen Sie die 2 Teile zusammen, indem Sie sie zusammenschnappen lassen.



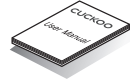
lock unlock

4. Bringen Sie die Dampfhaube fest am Deckel an und drehen Sie sie in beide Richtungen, um sicherzustellen, dass sie richtig befestigt ist.

NAME JEDES TEILS



Zubehör



Benutzerhandbuch

Werfen Sie das Wasser nach dem Kochen oder Erwärmen aus der Auffangschale. Verbleibendes Reiswasser in der Abtropfschale kann einen schlechten Geruch verursachen.

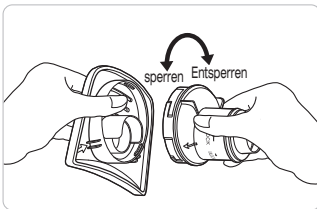


Reisschaufel



Reis Messbecher

So montieren Sie die Dampfaube



► Halten Sie den Dampfdeckel fest und setzen Sie ihn wie abgebildet in Pfeilrichtung auf SPERREN.

► Nachdem Sie die Dampfkappe sicher zusammengebaut haben, setzen Sie sie zum Hauptteil.



FUNKTIONS BEDIENTEIL

Warm halten / aufwärmen
Wärmen Sie den gekochten Reis unmittelbar vor dem Essen auf.

Anzeige.

Turbolampe
Das Licht leuchtet, wenn die Turbofunktion betriebsbereit ist.

Kochen / Turbo
Verwenden Sie es zum Kochen des Reises.

Abbrechen-Taste
Verwenden Sie diese Option, um die ausgewählte Funktion abzubrechen.

Menütaste
Verwenden Sie dies, um das Folgende auszuwählen: klebrig, GABA, gemischt / braun, Brei, Dampf, langsames Kochen, etc.

Mein Modus Taste
- Verwenden Sie die Taste, um die maßgeschneiderte Reisgeschmacksfunktion einzurichten.
- Verwenden Sie die Taste, um den benutzerdefinierten Aufwärmmodus und die benutzerdefinierte Kochfunktion auszuwählen.

Timer-Lampe
Die Lampe leuchtet auf, wenn die Kochzeit mit dem Timer programmiert wurde.

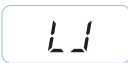
Timer-Taste
Stellen Sie hiermit die gewünschte Kochzeit ein.

Std./Min. Tasten
- Verwenden Sie die Taste, um die voreingestellte Zeit zu aktivieren oder die voreingestellte Zeit zu ändern.
- Verwenden Sie die Tasten, um den Schritt des maßgeschneiderten Reisgeschmacks, den maßgeschneiderten Aufwärmmodus und die maßgeschneiderte Kochfunktion auszuwählen.
- Verwenden Sie die Tasten, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.

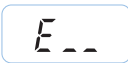
* Drücken Sie die Tasten, bis Sie einen Signalton hören. Das Design dieser Vorlage kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Fehlercodes und mögliche Ursachen

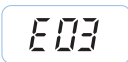
Wenn das Produkt ein Problem aufweist oder nicht ordnungsgemäß verwendet wird, wird die folgende Markierung angezeigt.



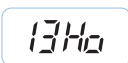
Wenn der innere Topf nicht in das Gerät gestellt wurde.



Problem mit dem Temperatursensor.
(Wenden Sie sich an den Kundendienst oder Händler.)



Wenn die Operation für eine lange Zeit nicht beendet wird.
(Wenden Sie sich an den Kundendienst oder Händler.)



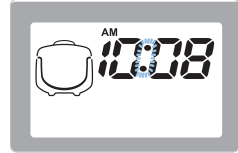
Wenn die voreingestellte Zeit länger als 13 Stunden ist.
Stellen Sie die voreingestellte Zeit innerhalb von 13 Stunden ein.



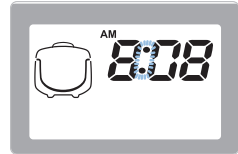
So stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein

Bitte folgen Sie den Anweisungen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Beispiel: Falls die aktuelle Uhrzeit 8:25 Uhr ist.

1 Schließen Sie den Netzstecker an.

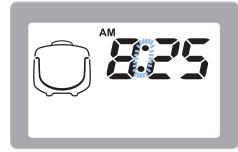


2 Drücken Sie die Taste "Hrs", "Min / My Mode" länger als 1 Sekunde.



3 Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit der Taste "Hrs", "Min / My Mode" ein. Drücken Sie die Taste länger als 1 Sekunde.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass Sie nicht Vormittag oder Nachmittag ändern
- ▶ Mit jedem Drücken der Taste "Hrs" erhöht sich die Zeit um 1 Stunde.
- ▶ Bei jedem Drücken der Taste "Min / My Mode" erhöht sich die Zeit um 1 Minute.
- ▶ Im Falle von 12:00 Uhr mittags wird 12:00 Uhr angezeigt



4 Es startet automatisch in 7 Sekunden.

- ▶ Sobald die Uhrzeit eingestellt ist, blinkt der Doppelpunkt (:) nicht mehr und die eingestellte Uhrzeit wird mit einem Summer angezeigt.
- ▶ Die eingestellte Zeit wird durch Drücken anderer Tasten außer den Tasten "Hrs.", "Min./My.Modus" und "Abbrechen" gespeichert.



■ So stellen Sie die aktuelle Uhrzeit während des Warmhaltens ein

1. Wenn Sie die aktuelle Uhrzeit während des Warmhaltens ändern möchten, drücken Sie die Taste "Abbrechen" und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.
2. Wenn Sie mit dem Einstellen der aktuellen Uhrzeit fertig sind, drücken Sie die Taste "Heat / Reheat". Zu der Zeit wird angezeigt.

■ Über Lithiumbatterie

1. Dieses Produkt enthält eine Lithiumbatterie zur Verbesserung der Verdunkelungskompensation und -zeit. Die Lithiumbatterie hält je nach Gebrauchszustand 3 Jahre lang.
2. Wenn die aktuelle Uhrzeit nicht auf dem Bildschirm angezeigt wird, ist die Batterie leer. Sie sollte durch eine neue ausgetauscht werden.

■ Was ist eine Blackout-Kompensation?

1. Dieses Produkt speichert den vorherigen Zustand und Prozess. Nach Beendigung des Stromausfalls funktioniert es sofort.
2. Wenn während des Kochens ein Stromausfall auftritt, wird die Kochzeit abhängig von der Stromausfallzeit verzögert.
3. Wenn der Reis aufgrund eines Stromausfalls kalt wurde, wird die Aufwärmung abgebrochen.



VOR DEM KOCHEN DES REISES

1 Reinigen Sie den Innentopf und entfernen Sie Feuchtigkeit.

- ▶ Reinigen Sie den inneren Topf mit einem Geschirrtuch.
- ▶ Bei Verwendung eines rauen Schwamms kann sich die Innenfläche des Innentopfs ablösen.



2 Messen Sie den Reis richtig ab mit einem Messbecher.

- ▶ Ein voller Messbecher entspricht dem Reisbedarf von einer Person.
(Beispiel: 3 Personen gleich 3 Tassen, 3 Personen gleich 6 Tassen)



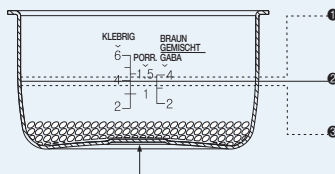
3 Reinigen Sie den Reis in einem separaten Behälter, bis das Wasser klar wird.

4 Passen Sie die Wassermenge entsprechend dem Menü an.

- ▶ Stellen Sie den Innentopf auf eine ebene Fläche und passen Sie die Wassermenge an die Wasserstandslinie an.
- ▶ Die Wasserstandslinie ist auf dem Innentopf markiert.
- ▶ Anpassung der Wasserhöhe
 - Klebrig: Passen Sie das Wasser auf der Grundlage der Klebrig-Wasserlinie an.
Eine Portion für 6 Personen für Klebreis ist das Maximum
 - Mixed / Brown, GABA: Stellen Sie den Wasserbasiswert an der Wasserstandslinie "Mixed / Brown, GABA" ein.
Max. 4 Personen für Mixed / Brown und GABA sind möglich
 - Reisbrei: Passen Sie die Wasserbasis an der Wasserlinie "Reisbrei" an.
Max. 1,5 Personen für Reisbrei sind möglich

Zum Beispiel)

- Für 6 Personen (1.08L) Produkt



Normaler Reis für 4 Personen (4 Messbecher)

- ➊ Zum Kochen von Klebreis oder für alten Reis: Gießen Sie mehr Wasser als erforderlich ein
- ➋ Für Reis von 4 Personen (4 Messbecher): Wasser auf Wasserstand 4 gießen.
- ➌ Wenn der Reis ausreichend eingeweicht ist oder zum Überkochen von Reis verwendet wird: Gießen Sie weniger Wasser als erforderlich ein



5 Setzen Sie den inneren Topf in das Hauptteil und schließen Sie den Deckel.

- Completely insert the inner pot with care.
- ▶ Wenn Fremdkörper wie Reis am Boden des Innentopfs angebracht sind, kann es sein, dass der Reis nicht kocht oder der Kocher nicht richtig funktioniert.



Wie man leckeren Reis kocht

► Beachten Sie die folgenden Hinweise für leckeren Reis:

<p>Messen Sie den Reis mit einem Messbecher Gießen Sie Wasser auf die Wasserstandslinie des inneren Topfes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Messen Sie den Reis immer richtig mit dem Messbecher ab. (Die mit einem handelsüblichen Reisbehälter gemessene Reismenge kann je nach Produkt variieren.) • Passen Sie die Wassermenge an den Wasserstand an, nachdem Sie den Innentopf auf eine ebene Fläche gestellt haben. 	<p>Wenn die Wassermenge für die Reismenge falsch ist, ist der Reis möglicherweise unzureichend gekocht oder versengt.</p> 
<p>Lagern Sie den Reis ordnungsgemäß.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kaufen Sie Reis in kleinen Portionen und vermeiden Sie direktes Sonnenlicht oder heiße und feuchte Orte, um zu verhindern, dass Reifeuchtigkeit verdampft. • Für getrockneten Reis, der für längere Zeit nicht abgepackt wurde, ist es besser, ihn mit mehr Wasser zu kochen (etwa eine halbe Wasserlinie). 	<p>Wenn Reis ausgetrocknet ist, kann er hart oder unzureichend gekocht werden.</p>
<p>Es ist besser, den Timer kürzer zu stellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vermeiden Sie bei ausgetrocknetem Reis nach Möglichkeit das Timer-Kochen und fügen Sie Wasser hinzu (etwa eine halbe Wasserlinie). 	<p>Timer-Kochen über 10 Stunden oder mit getrocknetem Reis kann dazu führen, dass Reis unzureichend gekocht, versengt oder ungleichmäßig gekocht wird.</p>
<p>s ist besser, die Warmhaltezeit kurz zu halten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es wird empfohlen, Reis weniger als 12 Stunden warm zu halten. 	<p>Wenn Reis längere Zeit warm gehalten wird, kann er sich verfärben oder einen Geruch entwickeln.</p>
<p>Reinigen Sie immer den Reiskocher.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie den Reiskocher regelmäßig. Wischen Sie insbesondere Fremdmaterialien häufig vom Deckel ab. 	<p>Eine nachlässige Reinigung kann einen Geruch verursachen, während der Reis warm gehalten wird.</p>

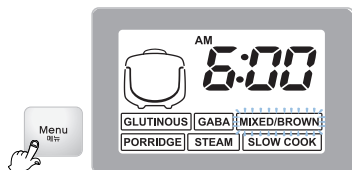


WIE MAN KOCHT

- 1** Drücken Sie die Taste "Menü" und wählen Sie das gewünschte Menü aus.

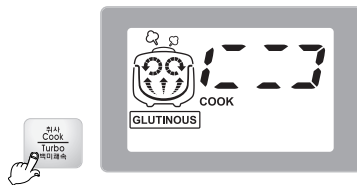
· Jedes Mal, wenn Sie die Taste "Menü" drücken, wird das Menü in der Reihenfolge "Klebrig", "GABA", "Gemischt / Braun", "Reisbrei", "Dampf" und "Langsames Kochen" geändert.

· Sobald Klebreis, GABA und gemischter / brauner Reis gekocht sind, werden ihre Menüs gespeichert. Daher können Sie möglicherweise nicht die Menüs für dasselbe Menü auswählen.



Beispiel) Auswahl von gemischtem / braunem Reis

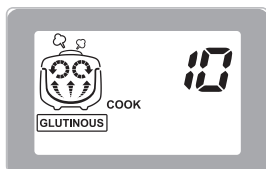
- 2** Drücken Sie die Taste "Cook / Turbo", um den Kochvorgang zu starten.



Beispiel) Kochen von Klebreis

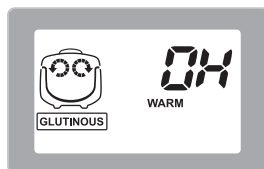
- 3** Gekochten Reis dämpfen (Beispiel: Klebreis)

- Die verbleibende Kochzeit wird auf dem Display angezeigt, wenn gekochter Reis gedämpft wird.
- Die verbleibende Zeit kann je nach Menü variieren.



- 4** Abschluss des Kochens

- Wenn der Kochvorgang beendet ist und ein Piepton ertönt, wird die Warmhaltefunktion gestartet.
- Wenn der Reis gekocht ist, rühren Sie den Reis schnell um. Wenn der Reis nicht gerührt wird, kann sich der Reis verfärben oder einen Geruch entwickeln.
- Drücken Sie während des Kochvorgangs nicht die Taste "Abbrechen". Das Kochen wird abgebrochen.



Kochzeit nach Menü

Menü Kategorie	KLEBRIG	Turbo	GABA	GEMISCHT / BRAUN	Reisbrei	Langsames Kochen
Kochmenge	2 - 6 Personen	2 - 4 Personen	2 - 4 Personen	2 - 4 Personen	1 - 1,5 Personen	Siehe Seite 74.
Kochzeit	36-53 min.	33-41 min.	80-88 min.	52-63 min.	90 min.	

- ▶ Wenn Sie den Reis nach dem Kochen eines gedämpften Gerichts kochen, kann ein Geruch in den Reis eindringen. (Reinigen Sie den Deckel gemäß Seite 60.)
- ▶ Die Kochzeit pro Menü kann je nach Betriebsumgebung variieren.



Wählen Sie das Kochmenü

KLEBRIG	Wenn Sie weißen Reis kochen	Reisbrei	Klebreis als Reisbrei kochen
Gemischt / Braun	Wenn Sie Langkornreis oder braunen Reis kochen	Dampf	Das Gerät kocht alle Arten von Eintopf, indem es die Kochzeit einstellt
Turbo-Funktion	Drücken Sie zweimal die Taste "Cook / Turbo", nachdem Sie "Klebrig" gewählt haben. Es wird auf schnelles Kochen umgeschaltet. Es dauert ungefähr 31 bis 36 Minuten pro Person.		
GABA	Diese Funktion wird für gekeimten braunen Reis verwendet.	Langsames Kochen	Mit dieser Funktion können Reisbrei, Suppe und gesunder Tee bei niedriger Temperatur gekocht werden.

Melanoisierende Wirkung

Der gekochte Reis kann am Boden des Ofens hellgelb sein, da dieses Produkt den angenehmen Geschmack und Geschmack verbessert.

Insbesondere beim "Voreingestelltes Kochen" ist das Melanoisieren ernster als nur das "Kochen". Dies bedeutet keine Fehlfunktion.



WIE MAN "MEIN MODUS" BENUTZT

Was ist "MEIN MODUS"?

Cuckoos patentierte Technologie basiert auf einem variablem Schaltungsdesign. Der Benutzer kann den Grad an "Weichheit" sowie "Klebrigkeit und Geschmack" auswählen, um den spezifischen Geschmack des Benutzers zu treffen.

MEIN MODUS Funktion

Längere Einweichzeit: Reis wird weich und klebrig. (wählbar in 4 Stufen)

Längere "KOCH" -Zeit: Reis wird schmackhaft (in 4 Schritten wählbar) [Melanisierung erfolgt]

※ Über 2 Funktionen können beide oder einzeln ausgewählt werden.

WIE MAN "MEIN MODUS" BENUTZT

1 Einstellungsbildschirm

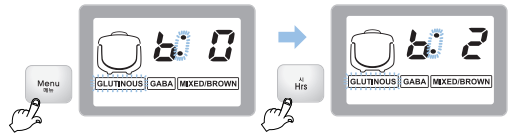
- ▶ Wenn Sie die Taste "Min./My.Modus" drücken, "Erscheint zusammen mit einem Summertone, wie in der folgenden Abbildung gezeigt die figure below

※Dieses Bild ist ein Beispiel..



2 Einstellung von "MEIN MODUS" und erweitertem "EINWEICHEN"

- ▶ Drücken Sie die "Menü" -Taste und wählen Sie "Klebrig", "GABA" oder "Gemischt / Braun"
- ▶ Drücken Sie die Taste "Hrs", um "EINWEICHEN" einzustellen.



3 "KOCHEN" einstellen und speichern

- ▶ Drücken Sie die Taste "Min / Mein Modus", um "KOCHEN" einzustellen.
- ▶ Drücken Sie zum Speichern die Taste "Kochen / Turbo" und dann erneut die Taste "Kochen / Turbo".



▶Wenn Sie die Taste Abbrechen drücken oder 7 Sekunden ohne Eingabe vergehen, wird die Funktion abgebrochen und der Modus kehrt in den Standby-Modus zurück.

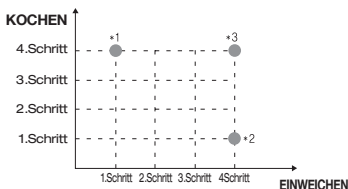
Vorsichtshinweise

1. Die Funktion 'MEIN MODUS' kann das Anbrennen oder die Kochqualität beeinflussen. Stellen Sie sicher, dass die Kochzeit von Kindern nicht verändert wird.

* Standardeinstellungen sind "EINWEICHEN" Zeit 0 min (" 6:0 "), " KOCHEN "Zeit 0 min (" 10:0 ")

2. Die Funktion 'MEIN MODUS' kann die KOCHzeit je nach eingestellter Zeit verlängern. Das Anbrennen von Reis kann durch längere "KOCH" -Zeit entstehen (" 10:").

Dies ist ein Diagramm von 16 Cuckoo maßgeschneiderte Reis Geschmacksfunktionen



*1. Der Reis wird fest und klebrig.

*2. Der Reis wird zu weichem und gut gequollenem Reis.

*3. Der Reis wird weich und klebrig.



WIE MAN "MEIN MODUS" BENUTZT

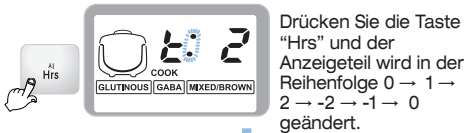
Kundenspezifische Kochfunktion

- ▶ Es ist die einzigartige Technologie von Cuckoo, mit der die Temperaturstufen je nach Kundenwunsch eingestellt werden können.
Wenn Sie die Taste "Mein Modus" drücken, wird Mein Modus zusammen mit einem Summertone angezeigt, wie in der folgenden Abbildung dargestellt:

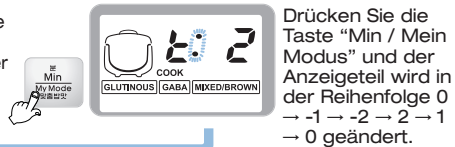
1 Cuckoo Customized Kochfenster



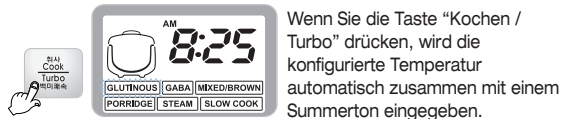
2 - 1 Level Einstellungsmodus



2 - 2 Level Einstellungsmodus



3 Cuckoo Customized Kochfenster



1. Die Mein Modus-Funktion wird angewendet bei Klebreis, GABA, gemischter / brauner Reis, Reisbrei, Dampf, langsames Kochen. Menüs in einer Reihe.
2. Bezogen auf 't' stellen Sie die Stufen der Kochtemperatur nach Ihrem Geschmack ein. der Reis kann in der langen Erhitzungsphase versengt werden.
Nach dem Einstellen jeder Stufe kann der Kochstatus je nach Reisstatus im Kochstatus und Wassergehalt in Prozent variieren.

Reset-Funktion (Anpassung / Funktion)

1. Diese Funktion wird verwendet, um alle Einstellungswerte zurückzusetzen, z. B. den benutzerdefinierten Reisgeschmack, das benutzerdefinierte Kochen, das benutzerdefinierte Erwärmen und das Warmhalten während des Schlafs.
2. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste Abbrechen für 5 Sekunden.
3. Die aktuelle Uhrzeit wird auf 12:00 Uhr initialisiert. Informationen zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit finden Sie auf Seite 63.

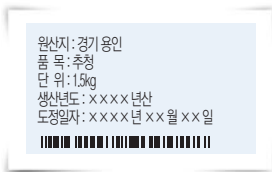


WIE MAN GABA BENUTZT

Was ist gekeimter brauner Reis?

- ▶ Brauner Reis hat reichere Nährstoffe als polierter Reis. Brauner Reis ist jedoch rauer und schwerer zu verdauen. Durch die geringste Keimung werden die Enzyme im braunen Reis aktiviert, Nährstoffe erzeugt und verdaulicher.

Tipps zum Kauf von Qualitätsreis

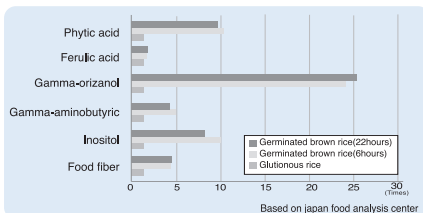


- ① Überprüfen Sie die Ernte- und Schlagdaten.
 - ▶ Die Daten sollten innerhalb von 1 Jahr nach der Ernte liegen, 3 Monate nach dem Schlagen.
- ② Untersuchen Sie den Reis mit Ihren Augen.
 - Der Embryo ist lebendig
 - Die Reisoberfläche sollte hellgelb und glasiert sein. Weiß aufgerührte Oberfläche oder dunkel gefärbter brauner Reis sind nicht zum Keimen geeignet
 - Vermeiden Sie gebrochene, nicht voll gekornete oder leere Ohren. Ein leeres Ohr kann während der Keimung einen Geruch erzeugen und auch ein bläulicher oder geernteter brauner Reis kann nicht gekeimt werden.

Merkmale von gekeimtem Naturreis

Gekeimter brauner Reis erhöht die Nährstoffe und den Geschmack, der eine Schwäche des braunen Reises darstellt. Gekeimter brauner Reis verbessert auch die Verdaulichkeit.

- ▶ Der Geschmack wird stark verbessert.
- ▶ Verdauungsfördernd und nährstoffreich.
- ▶ Diätetische Hormone werden gebildet, um die Verdaulichkeit zu verbessern.
- ▶ Gut als gesundes Lebensmittel für Kinder oder Studenten.
 - Reich an Ballaststoffen.
- ▶ Gekeimter brauner Reis ist reich an GABA (Gamma-Aminobuttersäure)
 - GABA fördert den Metabolismus in Leber und Nieren, unterdrückt neutrales Fett, senkt den Blutdruck, fördert den Metabolismus in Gehirnzellen - diese Effekte wurden von der Medizin nachgewiesen.



<Vergleich von den Nährstoffen von gekeimtem braunen Reis und Klebreis (6 Stunden)>

- ▶ Phytinsäure 10,3-fach
- ▶ Ferulasäure 1,4-fach
- ▶ Gamma-Orizanol 23,9-fach
- ▶ Gamma-Aminobuttersäure 5-fach
- ▶ Inositol 10-fach
- ▶ Nahrungsfaser 4,3-fach



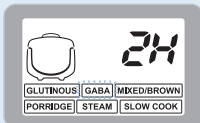
Verwendung des "GABA" -Menüs

- 1 m die Keimung zu fördern, weichen Sie den braunen Reis für 16 Stunden in Wasser ein.

Methode der Vorkeimung

- ▶ Legen Sie den gewaschenen braunen Reis in einem geeigneten Behälter und gießen Sie ausreichend Wasser ein, um den Reis zu einzuweichen.
- ▶ Die Vorkeimung sollte 16 Stunden nicht überschreiten. Stellen Sie sicher, dass Sie den Reis mit fließendem Wasser reinigen, bevor Sie das Menü "GABA" verwenden. Achten Sie darauf, dass durch zu hartes Waschen Embryonen entfernt werden, die zur Keimung führen können.
- ▶ Je nach Einweichzeit der Vorkeimung kann ein einzigartiger Geruch entstehen.
- ▶ Wenn die Vorkeimung abgeschlossen ist, waschen Sie den Reis und geben ihn in den inneren Topf (Kocher). Gießen Sie die entsprechende Menge Wasser ein und verwenden Sie das Menü "GABA".
- ▶ Im Sommer oder in Umgebungen mit hohen Temperaturen kann es zu Gerüchen kommen. Reduzieren Sie die Keimzeit und waschen Sie sie beim Kochen sauber.

- 2 Drücken Sie die "Menu" -Taste, um "GABA" auszuwählen.



StandardEinstellung: 2 Stunden

- ▶ Bei Auswahl von "GABA" wird im Display "2H" angezeigt.

- 3 Drücken Sie die Tasten "Hrs und Min / Mein Mode", um die Zeit einzustellen.

- ▶ Durch Drücken der Taste "Hrs" wird die Keimzeit um 2 Stunden erhöht.
- ▶ Taste "Min / Mein Modus" drücken verkürzt die Keimzeit um 2 Stunden.
- ▶ Die GABA-Zeit kann auf 0, 2, 4, 6 Stunden eingestellt werden.

→ Wenn die GABA-Zeit auf 0 Stunden eingestellt ist, drücken Sie Kochen / Turbo Taste beginnt sofort zu kochen. Wenn Sie ohne Keimung oder gekeimten braunen Reis kochen möchten, stellen Sie die Zeit auf "0".

- 4 Drücken Sie die "Kochen / Turbo" -Taste.



3 weitere Stunden zum Keimen

- ▶ Durch Drücken der Taste "Kochen / Turbo" wird der Vorgang "GABA" gestartet. Der Kochvorgang beginnt sofort.
- ▶ Während des GABA-Modus leuchtet die Kochanzeige zusammen mit der verbleibenden Keimzeit.

Vorsichtsmaßnahmen für das GABA-Kochen (keine voreingestellte Kochzeit erlaubt)

- ▶ Wenn kleinere Keime bevorzugt werden, den Vorkeimungsprozess auslassen. Wählen Sie das Menü "GABA", stellen Sie die entsprechende Keimzeit ein und beginnen Sie mit dem Kochen (die Nährstoffbestandteile variieren nicht wesentlich je nach Keimgröße).
- ▶ In heißen Jahreszeiten kann eine längere Keimzeit zu Gerüchen führen. Reduzieren Sie die Keimzeit.
- ▶ GABA-Kochen ist für bis zu 4 Personen erlaubt.
- ▶ Leitungswasser kann zum Keimen verwendet werden. Quellwasser wird jedoch empfohlen. Die Keimung in heißem oder gekochtem Wasser kann auch nach dem Abkühlen nicht ordnungsgemäß durchgeführt werden.
- ▶ Keimrate, Keimwachstum kann je nach Art, Zustand oder Lagerdauer des Naturreises usw. unterschiedlich sein.
 - Gekeimter brauner Reis ist gesprossener brauner Reis. Keimrate und Wachstum können je nach Brauner Reis-Sorte unterschiedlich sein. Der braune Reis sollte innerhalb eines Jahres nach der Ernte gekauft werden und auch nicht lange nach dem Schlagen.
- ▶ Im GABA-Modus ist eine Voreinstellung auf 4H, 5H, 6H möglicherweise nicht möglich. Wenn Sie GABA voreinstellen möchten, richten Sie es ein "2H".
- ▶ Je nach Zustand der Umgebung oder Zustand / Art des Reises sind die Reissprossen möglicherweise nicht sichtbar oder erschienen.

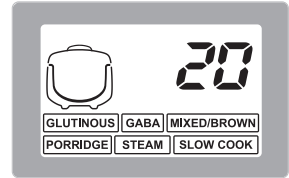


WIE MAN DAMPF BENUTZT

Benutzung der Dampf-Funktion und der voreingestellten Zeit

1 Drücken Sie die "Menü" -Taste und wählen Sie das Dampf-Menü.

- ▶ Wenn das Steam-Menü ausgewählt ist, zeigt das Display "20 min" an.



2 Drücken Sie die Tasten "Hrs" und "Min / Mein Modus", um die gewünschte Zeit einzustellen.

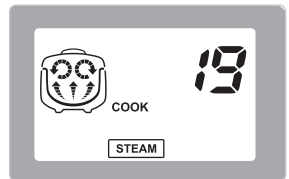
1. Wenn Sie die Taste "Hrs" drücken, erhöht sich die Dämpfungszeit um 5 Minuten.

2. Wenn Sie die Taste "Min / Mein Modus" drücken, verringert sich die Dämpfungszeit um 5 Minuten.

3. Die Dämpfungszeit kann auf 10 bis 60 Minuten eingestellt werden.

3 Drücken Sie die "Kochen / Turbo" -Taste, um das Dampf-Menü zu starten.

- ▶ Wenn die Dampffunktion startet, wird der Kochstatus markiert und die verbleibende Zeit im Display angezeigt.



4 So stellen Sie die Dampf-Funktion ein

1. Überprüfen Sie, ob die aktuelle Uhrzeit korrekt ist.

2. Drücken Sie die "Timer" -Taste.

3. Stellen Sie die voreingestellte Zeit mit den Tasten "Hr / Min" ein.

4. Drücken Sie die "Menü" -Taste, um das Dampf-Menü auszuwählen.

5. Drücken Sie die Tasten "Hr / Min", um die Dampfzeit einzustellen.

6. Drücken Sie die Taste "Timer" oder die Taste "Kochen / Turbo".

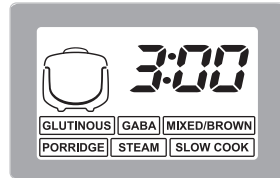
WIE MAN "LANGSAMES KOCHEN" BENUTZT



Verwendung der Langsames Kochen-Funktion und der voreingestellten Zeit

- 1 Drücken Sie die "Menü" -Taste und wählen Sie das Langsames Kochen-Menü..

► Wenn das Slow Cook-Menü ausgewählt ist, zeigt das Display "3 Stunden" an.



- 2 Drücken Sie die Tasten "Hrs" und "Min / Mein Modus", um die gewünschte Zeit einzustellen.



1. Wenn Sie die Taste "Hrs" drücken, erhöht sich die Zeit zum langsamen Kochen um 1 Stunde.

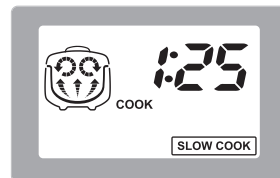


2. Wenn Sie die Taste "Min/Mein Modus" drücken, verringert sich die Zeit für langsames Kochen um 10 Minuten.

3. Die langsame Kochzeit kann auf 1 bis 10 Stunden eingestellt werden..

- 3 Drücken Sie die "Kochen / Turbo" -Taste, um das Slow Cook-Menü zu starten.

► Wenn die Langsames Kochen-Funktion startet, wird der Kochstatus markiert und die verbleibende Zeit im Display angezeigt.



- 4 So stellen Sie die Langsames Kochen-Funktion ein

1. Überprüfen Sie, ob die aktuelle Uhrzeit korrekt ist.

2. Drücken Sie die "Timer" -Taste.

3. Stellen Sie die voreingestellte Zeit mit den Tasten "Hr / Min" ein.

4. Drücken Sie die "Menü" -Taste, um das Langsames Kochen-Menü auszuwählen.

5. Drücken Sie die Tasten "Hr / Min", um die langsame Kochzeit einzustellen.

6. Drücken Sie die Taste "Timer" oder die Taste "Kochen / Turbo".



WIE MAN “LANGSAMES KOCHEN” BENUTZT

Wie benutzt man Langsames Kochen?

Gericht	Menü	Vorbereitungen	Verfahren
Kürbis Reisbrei		500 g Kürbisse geschält 100 g Klebreismehl ein Teelöffel Zucker, ein Teelöffel Salz	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geschälte Kürbisse in dünne Scheiben schneiden. 2. Gießen Sie 3 Tassen Wasser und Klebreismehl in den inneren Topf. 3. Die in Scheiben geschnittenen Kürbisse in den inneren Topf geben und [LANGSAM KOCHEN] durch Drücken der Menü-Taste auswählen. Stellen Sie die langsame Kochzeit auf 3 Stunden ein. Und drücken Sie die Taste “Kochen / Turbo”. Nach dem langsamen Kochen mahlen Sie es mit einem Sieb oder einem Mixer und geben dann etwas Zucker und Salz nach Ihrem Geschmack hinzu.
Gemüsereis brei		Reis für 1 Person, 50 g Karotten, 50 g Zwiebeln, 30 g Frühlingszwiebeln, ein Teelöffel Salz, ein Teelöffel Pfeffer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karotten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. 2. Portion Reis, Julienne Karotten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln in den Innertopf geben. Dann gießen Sie 2½ Tassen Wasser in den inneren Topf. 3. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [LANGSAMES KOCHEN] durch Drücken der Menü-Taste. Stellen Sie die langsame Kochzeit auf 5 Stunden ein. Und drücken Sie die Taste “Kochen / Turbo”. Geben Sie nach dem langsamen Kochen etwas Salz und Pfeffer als Geschmack hinzu.
Gemüse Suppe	Langsames Kochen	30 g Karotten, 30 g Zwiebeln, 30 g Kartoffeln 30 g Champignons, 20 g Sirloins 100 g Vichyssoise 1 Esslöffel Olivenöl, ein Teelöffel Salz	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten in dünne Scheiben schneiden. 2. Champignons in normaler Größe hacken. 3. Die gehackten Zutaten mit 1 Esslöffel Olivenöl anbraten. 4. Schließen Sie den Deckel und gießen Sie 3 Tassen Wasser in den inneren Topf. Geben Sie die gerösteten Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel. Nach dem langsamen Kochen mahlen Sie es mit einem Sieb oder einem Mixer und geben dann etwas Zucker und Salz nach Ihrem Geschmack hinzu.
Jujube-Tee		180g Jujuben, ½ Gingerkorn, ein Teelöffel Honig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Ginger putzen und schälen. Dann in dünne Scheiben schneiden 2. Legen Sie die geschälte Jujube in den inneren Topf. Gießen Sie das Wasser auf Wasserstand 4 für Klebrig. 3. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [LANGSAMES KOCHEN] durch Drücken der Menü-Taste. Stellen Sie die langsame Kochzeit auf 8 Stunden ein. Und drücken Sie die Taste “Kochen / Turbo”. Nach dem langsamen kochen geben Sie etwas Honig nach Ihrem Geschmack hinzu. Rühren Sie um



WIE MAN DEN TIMER EINSTELLT

Wie man voreinstellt

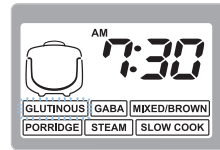
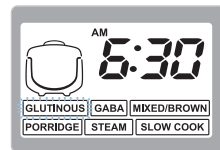
1 Überprüfen Sie, ob die aktuelle Uhrzeit und das Menü korrekt sind.

- ▶ Siehe Seite 10 für die Zeiteinstellungsmethode.
- ▶ Wenn die aktuelle Uhrzeit nicht korrekt eingestellt ist, ist auch die Voreinstellungszeit falsch. (Ändern Sie Vormittag nicht zu Nachmittag)
- ▶ Wenn das Menü nicht korrekt ist, drücken Sie die Menütaste und wählen Sie das gewünschte Menü aus.



2 Drücken Sie die "Timer" -Taste.

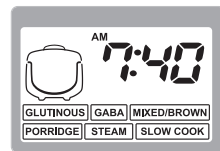
- ▶ Die Standardeinstellung für die eingestellte Zeit ist 6:30 Uhr. Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt eine Voreinstellung vornehmen möchten, müssen Sie die voreingestellte Zeit nicht umstellen.
- ▶ Wenn Sie die Taste "Timer" drücken, wird die zuvor eingegebene voreingestellte Zeit angezeigt und die Timer-Lampe leuchtet.
- ▶ Stellen Sie mit den Tasten "Std.", "Min./Mein Modus" die Kochzeit ein.
- ※ Stellen Sie die voreingestellte Zeit innerhalb von 7 Sekunden nach Drücken der Timer-Taste ein.



3 Stellen Sie die Voreinstellungszeit ein.

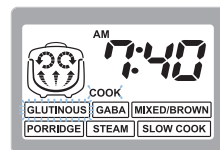
- ▶ Stellen Sie die Voreinstellungszeit mit den Tasten "Hrs" und "Min / Mein Modus" ein.
- ※ Wenn die voreingestellte Zeit bereits korrekt ist, müssen Sie die Zeit nicht erneut einstellen.

Beispiel) Wenn Sie den Reis um 7:30 Uhr essen möchten. Drücken Sie die "Timer" -Taste und dann die "Min / Mein Mode" -Taste, stellen Sie die Zeit auf 7 Stunden ein. Drücken Sie die Taste "Min / Mein Mode" und stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein. (Die Einheit für die Taste "Hrs" ist 1 Stunde und die Einheit für die Taste "Min / Mein Mode" ist 1 Minute.)



4 Drücken Sie die "Timer" -Taste.

- ▶ Nach Beendigung der Voreinstellung leuchtet die Zeitanzeige.
- ▶ Die voreingestellte Zeit wird gespeichert. Wenn Sie den Reis auf die voreingestellte Zeit kochen möchten, drücken Sie die Taste "Timer".





WIE MAN DEN TIMER EINSTELLT

Vorsichtsmaßnahmen für das voreingestellte Kochen

1 Wenn Sie das voreingestellte Kochen verwenden möchten

- ▶ Wenn Reis ausgetrocknet ist, kann er hart oder unzureichend gekocht werden.
- ▶ Abhängig von der voreingestellten Zeit und den Kochbedingungen besteht die Möglichkeit, hart oder unzureichend zu kochen.

2 Wenn Sie die voreingestellte Zeit ändern möchten

- ▶ Wenn Sie die voreingestellte Zeit ändern möchten, drücken Sie die Abbruchtaste und beginnen Sie neu.

3 Wenn die eingestellte Zeit kürzer als die voreingestellte Zeit ist

- ▶ Wenn die eingestellte Zeit kürzer als die voreingestellte Zeit ist, beginnt der Kochvorgang sofort.

4 Wenn die Einrichtungszeit 13 Stunden überschreitet

- ▶ Die voreingestellte Zeit wird automatisch geändert und zeigt "13H0", Wenn die Einrichtungszeit 13 Stunden überschreitet.
Beispiel) Wenn Sie 14 Stunden später um 7 Uhr mit dem Kochen fertig sein möchten, wird die Kochzeit um 6 Uhr 13 Stunden später geändert. In diesem Moment, "13H0" Wird angezeigt.
 - ※ Wenn Sie um 12:00 Uhr mit dem Kochen fertig sein möchten, stellen Sie die Uhrzeit auf 12:00 Uhr ein.
 - ※ Verwenden Sie den voreingestellten Modus, um den Kochvorgang von 1 Stunde später auf 13 Stunden später zu stellen.
 - ※ Wenn Sie die aktuelle Uhrzeit überprüfen möchten, drücken Sie die Std.- oder Min.-Taste. Die aktuelle Zeit wird 2 Sekunden lang angezeigt.

Verwendung des Zeitbereichs für jedes Menü

Menü Kategorie	KLEBRIG	Gemischt / Braun	GABA	Reisbrei	Dampf	Langsames Kochen
Verwendu ng des voreingest ellten Timer- Bereichs	Von 53 Minuten (+ Mein Modus) bis 13 Stunden	Von 63 Minuten (+ Mein Modus) bis 13 Stunden	Von 88 Minuten (+ Mein Modus) bis 13 Stunden	Von 90 Minuten bis 13 Stunden	Ab eingestellte Zeit + 1 Minute bis 13 Stunden	Ab eingestellte Zeit + 1 Minute bis 13 Stunden

GEKOCHTEN REIS WARM UND LECKER HALTEN



Für eine Mahlzeit

► Wenn Sie warmen Reis möchten, drücken Sie die Taste Warm / Aufwärmen, um das Aufwärmen zu starten. Nach 9 Minuten schmeckt der aufgewärmte Reis so als ob er gerade gekocht wurde.

1 Warm halte

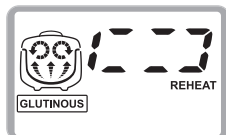


' 3H ' auf dem Display zeigt an, dass der gekochte Reis 3 Stunden lang warm gehalten wird.

Wenn Sie die Taste Hr drücken, während Sie den Reis warm halten, wird die verstrichene Zeit auf dem Display angezeigt.

Wenn Sie die Taste "Min / Mein Modus" drücken, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

2 Beim Aufwärmen



Das ' [] ' Zeichen dreht sich beim Aufwärmen immer wieder.

3 Abschluss des Aufwärmens



Nach dem Aufwärmen wird die Warmhaltefunktion neu gestartet und die abgelaufene Warmhaltezeit angezeigt.

※ Sobald der Anzeigestatus eingestellt ist, wird der Status gespeichert, bis er geändert wird. Daher können Sie den Status möglicherweise nicht bei jeder Aufwärmung einstellen.

※ Nach dem Kochen kann die Temperatur des gekochten Reises höher sein als die konfigurierte Aufwärmungstemperatur.

※ Informationen zum Ändern der aktuellen Uhrzeit beim Warmhalten finden Sie auf Seite 63.

► Die häufige Verwendung der Aufwärmfunktion kann dazu führen, dass der gekochte Reis verfärbt wird oder austrocknet. Verwenden Sie es einmal oder zweimal pro Tag.

► Wenn zum Kochen des Reises ein separates Kochgerät oder einen Gasbrenner verwendet wird, geben Sie den gekochten Reis in den Reiskocher und drücken Sie die Taste Warm / Aufwärmen, um den Reis warm zu halten. In diesem Moment, ' 3H ' wird im Display angezeigt. (Auf diese Weise kann sich der Reis verfärben oder einen Geruch entwickeln, wenn heißer Reis in einen kalten Reiskocher gestellt wird.)

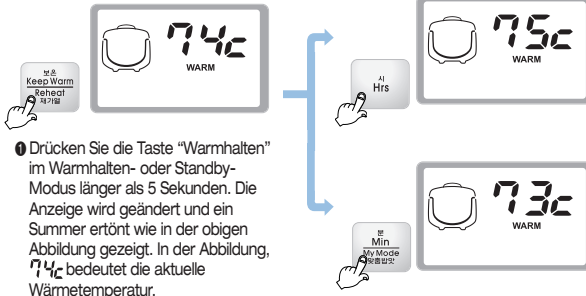
► 24 Stunden nach dem Warmhalten des gekochten Reises blinkt die abgelaufene Zeit im Display, um eine Langzeitwarnung zu geben.



GEKOCHTEN REIS WARM UND LECKER HALTEN

So stellen Sie die Wärmetemperatur ein

- ▶ Wenn sich ein Geruch entwickelt, bilden sich Wassertropfen oder der gekochte Reis verfärbt sich trotz häufiger Reinigung und Verwendung von sterilisiertem Wasser. Die Wärmetemperatur ist möglicherweise falsch. Ändern sie die Temperatur.



- 1 Drücken Sie die Taste "Warmhalten" im Warmhalten- oder Standby-Modus länger als 5 Sekunden. Die Anzeige wird geändert und ein Summer ertönt wie in der obigen Abbildung gezeigt. In der Abbildung, 74°C bedeutet die aktuelle Wärmetemperatur.

※Die werkseitig eingestellte Temperatur kann von der in diesem Handbuch angegebenen abweichen.

- 2-1 Drücken Sie die Taste "Hrs", um den Anzeigeteil zu ändern
74°C → 75°C → 76°C → 77°C → 78°C

- 3 Nachdem Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Tasten "Kochen, Warmhalten" und "Timer", um den Wert automatisch einzugeben. Zu diesem Zeitpunkt ertönt ein Summer. Wenn Sie die Taste "Abbrechen" drücken oder 7 Sekunden ohne Eingabe vergehen, wird die Funktion abgebrochen und der Modus kehrt in den Standby-Modus zurück.

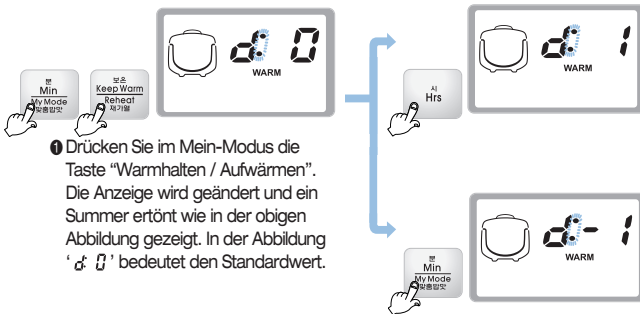
- 2-2 Drücken Sie die Taste "Min", um die Anzeige zu ändern
74°C → 73°C → 72°C → 71°C → 70°C → 69°C

Um die Wärmetemperatur einzustellen und gleichzeitig den Reis warm zu halten, drücken Sie die Taste "Warmhalten" länger als 5 Sekunden und stellen Sie die Wärmetemperatur ein.

1. Es entwickelt sich ein abgestandener Geruch und es bilden sich viele Wassertropfen: Die Wärmetemperatur ist niedrig. Erhöhen Sie die Temperatur um 1 - 2 °C.
2. Der gekochte Reis färbt sich gelb, der Reis wird trocken und es entsteht ein Geruch: Die Wärmetemperatur ist hoch. Senken Sie die Temperatur um 1 - 2 °C.

So stellen Sie die individuelle Wärme-Funktion ein

Diese Funktion wird verwendet, wenn beim Öffnen des Deckels während des Warmhaltens Wasser fließt oder der gekochte Reis aufgequollen ist.



- 1 Drücken Sie im Mein-Modus die Taste "Warmhalten / Aufwärmen". Die Anzeige wird geändert und ein Summer ertönt wie in der obigen Abbildung gezeigt. In der Abbildung '±' bedeutet den Standardwert.

- 2-1 Drücken Sie die Taste "Hrs", um den Anzeigeteil zu ändern
± → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

- 3 Nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, drücken Sie die Taste "Kochen / Turbo", um den Wert automatisch einzugeben. Zu diesem Zeitpunkt ertönt ein Summer. Wenn Sie die Taste "Abbrechen" drücken oder 7 Sekunden ohne Eingabe vergehen, wird die Funktion abgebrochen und der Modus kehrt in den Standby-Modus zurück.

- 2-2 Drücken Sie die Taste "Min / Mein Modus", um den Anzeigeteil zu ändern
± → -1 → -2 → 2 → 1 → 0

1. Wenn beim Öffnen des Deckels viel Wasser ausläuft: Drücken Sie die Taste "Hrs", um den Einstellmodus um 1 oder 2 Stufen zu erhöhen.
2. Wenn der gekochte Reis um den Reiserand geschwollen ist: Drücken Sie die Taste "Min / Mein Modus", um den Einstellmodus um 1 oder 2 Stufen zu verringern.

GEKOCHTEN REIS WARM UND LECKER HALTEN



So stellen Sie Warmhalten im Schlafmodus ein

- ▶ Wenn gekochter Reis lange warm gehalten wird, verschlechtert sich die Reisqualität (Verfärbung, Austrocknung und Geruch). Um eine Verschlechterung zu vermeiden, stellen Sie die Wärmtemperatur während der Schlafenszeit (22:00 bis 04:00 Uhr) nach Bedarf auf eine niedrige Temperatur ein.
- ▶ Wie man das einstellt



1. Drücken Sie die Taste "Warmhalten" zweimal in Mein Modus, um in den Modus "Warmhalten im Schlaf" zu wechseln.
2. Drücken Sie die Taste "Hrs" im Modus "Warmhalten im Schlaf" und drücken Sie die Taste "Kochen", um die Funktion einzustellen, wenn die ' S L P ' Buchstaben auf dem Display fixiert sind.
3. Wenn Sie die Taste "Abbrechen" drücken oder 7 Sekunden ohne Eingabe im Modus "Warmhalten im Schlaf" vergehen, wird die Funktion abgebrochen und der Modus kehrt in den Standby-Modus zurück.
4. Diese Funktion ist in der Werkseinstellung deaktiviert. Aktivieren Sie diese Funktion nach Ihren Wünschen.

- ▶ So brechen Sie den Vorgang ab



1. Drücken Sie die Taste "Warmhalten" zweimal im individuellen Reisgeschmacksmodus, um den Modus "Warmhalten im Schlaf" aufzurufen.
2. Drücken Sie die "Min" -Taste im "Warmhalten im Schlaf" -Modus und drücken Sie die "Kochen" -Taste, um die Funktion abzubrechen, wenn die ' 5 _ _ ' Buchstaben auf dem Display blinken.
3. Wenn Sie die Taste "Abbrechen" drücken oder 7 Sekunden ohne Eingabe im Modus "Warmhalten im Schlaf" vergehen, wird die Funktion abgebrochen und der Modus kehrt in den Standby-Modus zurück.

- ▶ Wenn diese Funktion eingestellt ist, wird die Wärmtemperatur in der Schlafzeit auf einer niedrigen Temperatur gehalten. Wenn Sie es warmhalten möchten, aktivieren Sie diese Funktion nicht. Im Sommer kann sich gekochter Reis verfärben oder einen Geruch entwickeln. Aktivieren Sie den Modus "Warm halten im Schlaf" nicht, wenn nicht unbedingt nötig.

Geruch entsteht beim Warmhalten

- ▶ Reinigen Sie den Reiskocher regelmäßig. Insbesondere bei nachlässiger Reinigung des Deckelteils kann es durch die Vermehrung von Bakterien zu einer Geruchsentwicklung beim Warmhalten kommen.
- ▶ Obwohl das Produkt anscheinend sauber ist, können Bakterien vorhanden sein. Wenn starke Gerüche auftreten, kochen Sie Wasser zum Sterilisieren auf. Füllen Sie das Wasser bis zur Reisswasserlinie für 2 Personen ein und fügen Sie einen großen Löffel Ingwer hinzu. Schließen Sie danach den Deckel und drücken Sie die Kochen / Turbo-Taste, um das Wasser zum Kochen zu bringen.
Drücken Sie die Abbrechen-Taste 30 bis 40 Minuten nach dem Kochen. Reinigen Sie nach dem Kochen immer den inneren Topf.
- ▶ Wenn Sie den gekochten Reis warm halten, ohne den inneren Topf nach dem Dämpfen der Speisen zu reinigen, kann ein Geruch in den Reis eindringen.



GEKOCHTEN REIS WARM UND LECKER HALTEN

Vorsichtsmaßnahmen beim Warmhalten

<p>Es wird empfohlen, den gekochten Reis nach dem Kochen gleichmäßig umzurühren. Der Reisgeschmack wird verbessert. (Für eine kleine Menge Reis stapeln Sie den Reis in der Mitte des inneren Topfes, um ihn warm zu halten.)</p>	<p>Wenn Sie den Reis längere Zeit warmhalten, kann sich der Reis verfärben oder einen Geruch entwickeln. Es wird daher empfohlen, weniger als 12 Stunden warm zu halten. 24 Stunden nach dem Warmhalten des gekochten Reises blinkt die verstrichene Zeit im Display.</p>
<p>Bewahren Sie die Reisschaufel nicht im inneren Topf auf, während Sie den gekochten Reis warm halten. Insbesondere eine Holzschaufel kann Bakterien erzeugen und zu einer Geruchsentwicklung führen.</p>	<p>Der Aufwärmungszustand von gemischtem / braunem Reis ist schlechter als bei normalem Reis. Verwenden Sie die Warmhaltefunktion nur wenn nötig. Der Reis am Rand des Innentopfs oder am Boden des Dampfauslasses kann glatt und geschwollen sein. In diesem Fall den Reis umrühren und mischen.</p>
<p>Mischen Sie nicht zu wenig Reis oder Reste unter warmzuhaltenden Reis. Andernfalls kann sich ein Geruch entwickeln. (Verwenden Sie eine Mikrowelle für den kalten Reis.)</p>	

PRÜFEN SIE DAS FOLGENDE, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

- ▼ Wenn es ein Problem mit Reiskocher gibt, überprüfen Sie die folgenden Details, bevor Sie den Kundendienst Ihres Händlers anfordern. Manchmal funktioniert der Reiskocher bei unsachgemäßer Verwendung nicht wie gewünscht.

Fall	Überprüfungspunkte	Versuchen Sie das Folgende
Wenn der Reis nicht gekocht wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde die Taste "Kochen / Turbo" gedrückt? • Wurde der Strom beim Kochen unterbrochen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie einmal die Taste "Kochen / Turbo". Und prüfen "E _ _" auf dem Display. • Drücken Sie die Taste "Kochen / Turbo" erneut
Wenn der Reis nicht richtig gekocht wurde.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie mit dem Messbecher Ihren Reis abgemessen? • Haben Sie die richtige Wassermenge abgemessen? • aben Sie den Reis vor dem Kochen gewaschen? • Haben Sie den Reis zu lange ins Wasser gegeben? • Ist der Reis alt oder trocken? 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Seite 64-65. • Etwas mehr Wasser einfüllen (ca. die Hälfte von 1 Stufe)
Bohnen (andere Körner) wurden nur halb gekocht.	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Bohnen (andere Körner) zu trocken? 	<ul style="list-style-type: none"> • Bohnen und andere Körner vor dem Kochen im Reiskocher einweichen oder dämpfen, um teilweise gekochte Bohnen oder Körner zu vermeiden. Die Bohnen sollten vor dem Garen je nach Geschmack ein paar Minuten lang eingeweicht oder gedämpft werden.
Reis ist zu wässrig oder zu steif.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Menü richtig ausgewählt? • Haben Sie die richtige Wassermenge abgemessen? • Haben Sie den Deckel geöffnet, bevor das Kochen beendet war? 	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie das richtige Menü aus. • Messen Sie die richtige Wassermenge ab. • Öffnen Sie den Deckel nach dem Kochen.
Wenn das Wasser überläuft.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie den Messbecher benutzt? • Haben Sie die richtige Wassermenge abgemessen? • Haben Sie den Deckel geöffnet, bevor das Kochen beendet war? 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Seite 64-65.
Wenn Sie etwas riechen, während dem Aufwärmen.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie den Deckel geschlossen? • Bitte überprüfen Sie den Netzkabeleingang der Steckdose. • Wurde es über 12 Stunden lang aufgewärmt? • Gibt es eine andere Substanz drinnen wie eine Reisschaufel oder kalten Reis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie den Deckel perfekt. • Lassen Sie immer den Strom an, während dem Aufwärmen. • Möglichst die Aufwärmzeit unterhalb von 12 Stunden halten. • Wärmen Sie den Reis nicht mit anderen Substanzen zusammen auf.
"E _ _" Wird angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> • Es liegt ein Problem am Temperatursensor vor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte wenden Sie sich an den Händler oder den Kundendienst.
Während Wärmezeit leuchtet die Zeitanzeige	<ul style="list-style-type: none"> • Hat die "Aufwärm"-Zeit mehr als 24 Stunden andauert? 	<ul style="list-style-type: none"> • Das leuchtende Display zeigt an, dass die "Aufwärm" -Zeit länger als 24 Stunden ist.
Während der Aufwärmzeit ist der Reis kalt oder nass	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie den "Warmhalten im Schlaf" - Modus eingestellt? 	<ul style="list-style-type: none"> • Wechseln Sie den Modus oder ändern Sie die Wärmetemperatur.

PRÜFEN SIE DAS FOLGENDE, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

▼ Wenn es ein Problem mit Reiskocher gibt, überprüfen Sie die folgenden Details, bevor Sie den Kundendienst Ihres Händlers anfordern. Manchmal funktioniert der Reiskocher bei unsachgemäßer Verwendung nicht wie gewünscht.

Fall	Überprüfungspunkte	Versuchen Sie das Folgende
Wenn die Taste nicht funktioniert mit “ L J ”	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der innere Topf drinnen? • Verwenden Sie 120V? 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte inneren Topf einsetzen. • Dieses Produkt verwendet nur 220V-240V.
Reis ist zu wässrig oder zu steif.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Menü richtig ausgewählt? • Haben Sie die richtige Wassermenge abgemessen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie das richtige Menü. • Messen Sie die richtige Wassermenge ab.
Wenn die Uhrzeit nicht voreingestellt werden kann.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die aktuelle Uhrzeit korrekt? • Ist es richtig für Vormittag oder Nachmittag? • Haben Sie die voreingestellte Zeit auf über 13 Stunden festgelegt? 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein (siehe Seite 63). • Überprüfen Sie ob Vormittag oder Nachmittagsuhrzeit • Die maximale voreingestellte Zeit beträgt 13 Stunden.
Wenn vor oder nach dem Kochen ein Geruch entsteht	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie das Gerät vor dem Kochen gereinigt? 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte reinigen Sie es nach dem Kochen.
Wenn ein “tick, tick” während dem kochen und erwärmen ertönt.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist es das Geräusch vom Kochrelais? • Haben Sie die Feuchtigkeit des Topfbodens abgewischt? 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist normal, dass ein “Tick, Tick” -Geräusch des Relais kommt und geht wenn das Gerät im Einsatz ist. • Die Feuchtigkeit auf dem Boden des Innentopfs kann ein “tick, tick” Geräusch verursachen. Bitte wischen Sie die Feuchtigkeit ab.
Wenn das Gerät für eine lange Zeit nicht fertig wird und “ E 03 ”Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> • Ist Ihre Spannung 120V? 	<ul style="list-style-type: none"> • Dieses Produkt muss 220V-240V verwenden. • Wenden Sie sich an den Kundendienst oder den Händler.

MEMO



GERMAN

CUCKOO