

Operating Instruction

CMC-Q5 Series (cETL approved)
ICOOK Q5 PREMIUM & SUPERIOR

KOREA NO.1
CUCKOO

Electric Multi Pressure Cooker

emotion

love

CUCKOO
always new

happiness



design

- ※ Pictures may look different from the actual product.
- ※ 图片可能与实际产品不同。
- ※ Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual.
- ※ 사진은 실제 현물과 다를 수 있습니다.

Thank you very much for purchasing “CUCKOO” Electric Multi Pressure Cooker

Read the following instruction manual carefully before use or when facing problems.

在使用产品之前或是使用过程中出现任何问题, 请仔细阅读该产品的说明书.

Lea atentamente a las siguientes instrucciones antes de su uso o en caso de cualquier mal funcion.

CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

CONTENTS

BEFORE USING

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
HOW TO USE EXTENSION CORD	5
SPECIFICATIONS	5
SAFETY PRECAUTIONS	6~7
NAME OF EACH PART	10
HOW TO CLEAN	11~16
FUNCTION OPERATING PART	17

WHEN USING

HOW TO SET FUNCTION	18
HOW TO PRESET COOKING	19
COOKER SETTINGS OVERVIEW	20
PREPARATION BEFORE COOKING	21
HOW TO COOK	22~24
KEEP WARM / REHEAT FUNCTION AND VOLTAGE SAG PROTECTION FUNCTION	25

PROBLEM CHECKLIST

PLEASE CHECK BEFORE CALLING FOR SUPPORT ...	26~28
---	-------

TABLA DE CONTENIDOS

ANTES DE USAR

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
ESPECIFICACIONES	5
NOMBRE DE LAS PIEZAS	50
CÓMO LIMPIAR	51~56
PANEL DE CONTROL Y PANTALLA	57

CUANDO USAS

CÓMO CONFIGURAR	58
CÓMO PRECONFIGURAR LA COCCIÓN	59
TABLA DE RESUMEN	60
PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR	61
CÓMO COCINAR	62~64
MANTENER CALIENTE, RECALENTAR, PROTECCIÓN DE CAÍDA DE VOLTAJE	65

LISTA DE COMPROBACIÓN DE PROBLEMAS

POR FAVOR VERIFIQUE ANTES DE PEDIR SOPORTE ...	66~68
--	-------

目录

使用前

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
规格	5
产品部件名称	30
清洁保养方法	31~36
控制&显示板	37

使用时

设定功能	38
预约煮饭方法	39
压力锅设置概览	40
煮饭前准备事项	41
煮饭方法	42~44
保温/再加热功能及保温温度设定	45

问题检查表

常见故障及处理方法	46~48
-----------------	-------

TABLE DES MATIÈRES

AVANT L'UTILISATION

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	4
COMMENT UTILISER UNE RALLONGE	5
SPÉCIFICATIONS	5
MESURES DE SÉCURITÉ	8~9

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Body in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by young children without supervision.
5. Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or your service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, or set all control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance as they are a risk of fire or electric shock.
16. Fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions."
19. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
20. Do not use this pressure cooker to fry in oil.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Never immerse the appliance in water while cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

Allow the unit to cool down completely first.

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

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

MESURES DE PROTECTION SUPPLÉMENTAIRES

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

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

HOW TO USE EXTENSION CORD / COMMENT UTILISER UNE RALLONGE

Note:

- A. A short power-supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards from entanglement by a longer cord.
- B. Extension cord should be used properly.
- C. Extension cord usage for the multi cooker:
 - (1) The correct rated voltage should be used for the multi cooker.
 - (2) If the appliance is set on the ground, the extension cord should also be set on the ground.
 - (3) The cord wires and extension cord should always be arranged to prevent hazards to children.

"This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. do not attempt to modify the plug in any way."

Remarque :

- A. Un cordon d'alimentation court (ou câble) est fourni pour réduire les dangers d'emmêlement causés par un cordon plus long.
- B. La rallonge doit être utilisée correctement.
- C. L'utilisation de la rallonge pour le cuiseur à riz :
 - (1) La tension nominale correcte doit être utilisée pour le cuiseur à riz.
 - (2) Si l'appareil est installé sur le sol, la rallonge doit aussi être installée sur le sol.
 - (3) Les câbles et la rallonge doivent toujours être disposés dans le but d'éviter les dangers pour les enfants.






"Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter à une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'emboîte pas complètement dans la prise, inversez la fiche. S'il ne convient toujours pas, veuillez communiquer avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit."

SPECIFICATIONS / 规格 / ESPECIFICACIONES / SPÉCIFICATIONS / 제품규격

Model name/型号名称/Modelo/모델명	CMC-Q5 Series		
	PREMIUM	SUPERIOR	
Power supply/电源/Alimentación eléctrica/전원	AC120V~, 60Hz		
Power consumption/功耗/Consumo de energía/소비전력	1150W		
Menu/菜单/Menú/메뉴	Soup		
	Meat		
	Vegetables		
	Rice		
	Porridge		
	Steam Cook		
	Multi Cook		
	Slow Cook		
	Browning Fry		
	Auto Clean		
Power cord length/电源线长度/Longitud del cable eléctrico/전원코드길이	1.3m		
Pressure/压力/Presión/사용압력	78.4KPa(0.8kgf/cm ²)		
Weight/重量/Peso/중량	7.5kg	7.2kg	
Dimension/尺寸/Dimensiones/치수	Width/宽度/Anchura/폭	30.4cm	
	Length/长度/Longitud/길이	39.5cm	
	Height/高度/Altura/높이	28.2cm	

SAFETY PRECAUTIONS

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

 Warning This means that the action it describes may result in death or severe injury.	 • This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation. • Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.
 Caution This means that the action it describes may result in injury or property damage.	 • Indicates a prohibition  • Indicates an instruction

Warning **Do not**

<p>Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause burns. • Especially be careful to keep it out of children’s reach. 	<p>Do not use it without the inner pot.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause electric shock or malfunction. • Do not pour rice or water without the inner pot. • If rice or water gets in then do not turn the product over or shake it, please contact the dealer or service center.
<p>Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction, or discoloration. Please check the power cord and plug frequently. 	<p>Do not turn the Lock/Unlock Handle to “Unlock” while cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns. • After you finish the cooking do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.
<p>Do not alter, reassemble, disassemble or repair.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause fire, electric shock or injury. • For repair, contact dealer or the service center. 	<p>Do not over unplug and plug the power cord over and over.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire.
<p>Use a single socket with the rated current above 15A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Using several lines in one socket can cause overheating or fire. Please check the power cord and plug frequently. • Use an extension cord with the rated current above 15A. 	<p>Do not insert metal objects such as pins and wires or any other external substances in the automatic steam exhaust outlet or any other slot.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. • Especially be careful to keep it out of reach of children.
<p>Please pay careful attention against water and chemicals</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. 	<p>Keep the cooker out of reach of children.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause burns, electric shock or injury.
<p>Do not use a multi cooker at a place where dust is trapped or chemical material is located.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not use any combustible gas or flammable materials nearby a product. • It can cause explosion or fire. 	<p>Don’t spray or put any insecticides or chemicals.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. • If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call a dealer or a service center.
<p>Do not use damaged power cord, plug, or loose socket.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please check the power cord frequently for damage. • Serious damage can cause electric shock or fire. • If the plug is damaged, contact the dealer or a service center. 	<p>Don’t let foreign substances such as needle, cleaning pin, or metal get in or block the in let/out let pipe or gape.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. • Do not put a cleaning pin in a gap or a hole of the product except when dearing a steam outlet.
<p>Do not clean the product with water or pour water in the product.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. • If it contacts water, please separate power cord and contact dealer and service center. 	<p>Do not open the top cover while in heating and cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 completely turning the pressure weight over.
<p>Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with a duster, a towel, or apron, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause deformation or a breakdown. • It can cause an explosion by pressure. 	<p>Remove a foreign substance on the cord and plug with a clean cloth.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause fire. Please check the power cord and plug frequently.
<p>Do not use pots that are not designed for the cooker. Do not use abnormal pot and do not use without the inner pot.</p> <ul style="list-style-type: none"> • It can cause an electric shock or fire. 	<p>Be careful that both the plug and power cord are not to be shocked by animal attack or sharp metal materials.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Damages by impact can cause an electric shock or fire. Please check the power cord and plug frequently.



Caution



Do not

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

- Do not place the power cord between furniture. It can cause an electric shock resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.
- When using on furniture be cautious of steam release As it can cause damage, fire and and/or electric shock.

Do not press heavy things on the power cord.

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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

- It can cause a system malfunction or fire.

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

- It can cause an electric shock.

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

- Electric short might cause fire.

Please contact a dealer or service center when there is a strange smell or smoke.

- First pull out the power cord. And contact dealer or the service center.

Do not fill the Inner Pot for more than its maximum capacity.

- It may cause a malfunction leading to issues such as overflow of contents or poor cooking.

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

- It can cause burns.
- Remaining hot steam can cause burns when you tilt the pressure weight while and right after the cooking.

Don't use the cooker near a magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.

Do not drop or impact the cooker.

- It can cause a safety problem.

Please surely pull out the plug when not in use.

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

Use product on a flat surface. Do not use on a cushion. Please avoid using it on an unstable location prone to falling down.

- It can cause malfunction or a fire. Please check the power cord and plug frequently.

Don't use for various purpose for inner pot.

And do not heat up the inner pot on the gas stove.

- It can cause deformation of the inner pot.
- It can cause to spill the inner coating.

Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.

Please use the cooker for it's intended purpose.

- It can cause malfunction or smell.

After you finish cooking, do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- Cautiously open the top cover after cooking is done to avoid dangerous steam and burns.

Do not place on rough top or tilted top.

- It can cause burns or breakdowns.
- Be careful to install the power cord to pass without disruption.

Please call customer service if the inner pot coating peels off.

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

Do not hold the cooker by the inner pot handle.

- It can cause problems and danger. There are portable handles on the bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands and move it carefully.

Always turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" when not in use.

- It can cause deformation by remaining pressure.

Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

- It can cause odor and discoloration.
- Wipe off water that is left behind from dew.

Please contact dealer or service center when either a button of a product or a product itself is not working properly.

In case of a blackout during cooking, steam from a multi cooker will be released automatically.

Thus, the quality of rice is lower than normal.

- Please start cooking with an indicated amount of rice and water.
- Water can overflow if the amount of water in a pot exceeds the indicated level of water usage.
- Please start cooking in a status that steam control cap is installed completely.

Please clean the body and other parts after cooking.

- If you cook rice or use the Keep Warm function after cooking other food, the rice or the food may smell or stink.
- Clean the oven packing, top heater plate, and inner pot every time you cook any of those.
- It can cause alteration or smell.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating.
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.
- Please, do not pull out the clean steam vent by force.

Be cautious when steam is being released.

- When the steam is released don't be surprised.
- Please keep the cooker out of reach of children.

As the food could go bad, please avoid using the Keep Warm mode for a long time.

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

- If you inflict impact on power cord, it can cause an electric shock or fire.

MESURES DE SÉCURITÉ

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



Avertissement

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



Attention

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



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

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



• Indique une interdiction.



• Indique une instruction.



Avertissement



Ne pas

Ne recouvrez pas la sortie de vapeur automatique ou le poids de pression avec votre main ou votre visage.

- Cela peut entraîner des brûlures.
- Faites particulièrement attention à le mettre hors de portée des enfants.

N'utilisez pas le cuiseur près de ce qui est chaud comme une cuisinière, une cuisinière à gaz ou la lumière directe du soleil.

- Cela peut causer un choc électrique, un incendie, une déformation, un dysfonctionnement ou une décoloration. Veuillez vérifier régulièrement le cordon d'alimentation et la prise.

Ne modifiez pas, ne remontez pas, ne démontez pas ou ne réparez pas cet appareil.

- Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Pour le faire réparer, contactez le revendeur ou le centre technique.

Utilisez une prise individuelle avec un courant nominal supérieur à 15A.

- L'utilisation de plusieurs lignes sur une seule prise peut provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.
- Utilisez une rallonge avec un courant nominal supérieur à 15A.

Soyez particulièrement attentifs à l'eau ou aux produits chimiques.

- Cela peut causer un choc électrique ou un incendie.

N'utilisez pas le cuiseur à riz dans un endroit qui retient la poussière ou en présence de produits chimiques.

- N'utilisez aucun gaz inflammable ou produit inflammable près du produit.
- Cela peut entraîner une explosion ou un incendie.

N'utilisez pas un cordon d'alimentation endommagé, une fiche ou une prise mal fixée.

- Veuillez vérifier régulièrement si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Des dégâts importants peuvent entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si la fiche est endommagée, contactez le revendeur ou un centre technique.

Ne nettoyez pas le produit avec de l'eau ni ne versez de l'eau dans le produit.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si le produit est en contact avec de l'eau, veuillez séparer le cordon d'alimentation et contactez le revendeur et le centre technique.

Ne recouvrez pas la sortie de vapeur automatique ou le poids de pression de pression avec un chiffon, une serviette ou un tablier etc.

- Cela peut entraîner une déformation ou une panne.
- Cela peut entraîner une explosion due à la pression.

Ne pliez pas, n'attachez pas et ne tirez pas le cordon d'alimentation de force.

- Cela peut provoquer un choc électrique ou un court-circuit entraînant un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.

N'utilisez pas de cuves de cuisson qui ne sont pas conçues pour le cuiseur.

N'utilisez pas une cuve de cuisson anormale et n'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

N'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson.

- Cela peut provoquer un choc électrique ou un dysfonctionnement.
- Ne mettez pas de riz ni d'eau sans la cuve de cuisson à l'intérieur.
- Si du riz ou de l'eau s'infiltre, ne retournez pas le produit et ne le secouez pas, veuillez contacter le revendeur ou le centre technique.

Ne mettez pas la poignée Lock/Unlock (verrouiller/déverrouiller) sur « Unlock » durant la cuisson.

- La vapeur chaude ou tout autre élément chaud à l'intérieur de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures.
- Après avoir fini la cuisson n'essayez pas d'ouvrir le cuiseur de force avant que la vapeur se soit complètement évacuée.

Ne débranchez pas ni ne branchez sans arrêt le cordon d'alimentation.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

N'insérez pas d'objets en métal tels que des épingles et des fils ou toute autre substance extérieure dans la sortie d'évacuation de vapeur automatique ou toute autre ouverture.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Faites tout particulièrement attention de garder l'appareil hors de portée des enfants.

Gardez le cuiseur hors de portée des enfants.

- Cela peut provoquer des brûlures, un choc électrique ou des blessures.

Ne vaporisez pas et n'utilisez pas d'insecticides ou de produits chimiques.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si des cafards ou d'autres insectes pénètrent dans le cuiseur, veuillez contacter un revendeur ou un centre technique.

Ne laissez pas des substances étrangères telles qu'une aiguille, une épingle de nettoyage, ou du métal entrer et ne bloquez pas le conduit d'arrivée/d'évacuation ou l'ouverture.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne mettez pas une épingle de nettoyage dans l'ouverture ou le trou du produit sauf pour nettoyer la sortie de vapeur.

N'ouvrez pas le couvercle supérieur lors de la phase de chauffage et de la cuisson.

- Cela peut entraîner des brûlures.
- Si vous avez besoin d'ouvrir le couvercle lors de la cuisson, maintenez appuyé le bouton cancel (annuler) pendant deux secondes et vérifiez que la vapeur interne s'est complètement évacuée en retournant le poids de pression.

Faites attention à ce que la fiche et le cordon d'alimentation ne soient pas entrechoqués par des attaques d'animaux ou par des matériaux métalliques tranchants.

- Les dégâts dus à des impacts peuvent provoquer un choc électrique ou un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.



Avertissement



Se rappeler

Retirez une substance étrangère sur le cordon et la fiche à l'aide d'un chiffon propre.

- Cela peut provoquer un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la fiche.

N'utilisez pas l'appareil sur un coffre à riz ou une étagère.

- Ne placez pas le cordon d'alimentation entre des meubles. Cela peut provoquer un choc électrique entraînant un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.
- En cas d'utilisation sur du mobilier, faites attention à l'évacuation de la vapeur car cela peut provoquer des dégâts, un incendie et/ou un choc électrique.

Ne placez pas de choses lourdes sur le cordon d'alimentation.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la fiche.

Ne changez pas, ne rallongez pas ni ne branchez le cordon d'alimentation sans l'avis d'un expert technique.

- Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

Nettoyez la poussière ou toute substance étrangère sur le capteur de température et la cuve de cuisson.

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

Ne branchez pas et ne retirez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela peut provoquer un choc électrique.

Ne déplacez pas le produit en tirant ou en utilisant le cordon d'alimentation.

- Un court-circuit électrique pourrait provoquer un incendie.

Veuillez contacter un revendeur ou un centre technique en cas d'odeur ou de fumée inhabituelle.

- Débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation. Puis contactez le revendeur ou le centre technique.

N'utilisez pas l'appareil au-delà de la capacité maximum.

- Cela pourrait provoquer un dysfonctionnement tel que le débordement de contenu ou une tout autre panne.

Ne touchez pas la surface métallique de la cuve de cuisson et le poids de pression après la cuisson et la phase de chauffage.

- Cela peut entraîner des brûlures.
- La vapeur chaude restante peut provoquer des brûlures quand vous appuyez sur le poids de pression durant et juste après la cuisson.

N'utilisez pas le cuiseur près d'un champ magnétique.

- Cela peut provoquer des brûlures ou une panne.

Ne laissez pas tomber le cuiseur et ne le soumettez pas à des chocs.

- Cela peut entraîner un problème de sécurité.

Veuillez vous assurer de débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- Cela peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.
- Utilisez du courant 120V uniquement.

Utilisez le produit sur une surface plane. N'utilisez pas le produit sur un coussin. Veuillez éviter d'utiliser le produit dans un endroit qui n'est pas stable où il risquerait de tomber.

- Cela peut entraîner un dysfonctionnement ou un incendie. Veuillez vérifier fréquemment le cordon d'alimentation et la prise.

Veuillez débrancher la prise lorsque vous n'utilisez pas le produit.

- Cela peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.

Veuillez utiliser le cuiseur dans le but dans lequel il a été conçu.

- Cela peut provoquer un dysfonctionnement ou une odeur.

Après avoir fini la cuisson, n'essayez pas d'ouvrir le cuiseur de force avant que la vapeur ne soit complètement évacuée.

- La vapeur chaude ou tout autre élément chaud à l'intérieur du cuiseur peut provoquer des brûlures.
- Ouvrez le couvercle supérieur avec prudence après la cuisson afin d'éviter la vapeur et des brûlures présentant un danger.

Ne placez pas l'appareil sur une surface irrégulière ou inclinée.

- Cela peut provoquer des brûlures ou des pannes.
- Faites attention à installer le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il passe sans interruption.

Veuillez contacter le service client si le revêtement de la cuve de cuisson s'enlève.

- Il se peut que le revêtement s'use après une longue utilisation.
- Lors du nettoyage de la cuve de cuisson, n'utilisez pas de tampon à récurer dur ou métallique, de brosse, d'abrasifs métalliques etc.

Ne tenez pas le cuiseur par la poignée de la cuve de cuisson

- Cela peut entraîner des problèmes ou être dangereux. Des poignées amovibles sont disposées en bas à droite et sur le côté gauche du cuiseur. Tenez les poignées à deux mains et déplacez-le avec précaution.

Mettez toujours la poignée Lock/Unlock (verrouillage/déverrouillage) sur « Lock » lorsque vous n'utilisez pas l'appareil n'est pas utilisé.

- Cela peut entraîner une déformation du à la pression restante.

Essuyez toute l'eau en excès sur le cuiseur après la cuisson.

- Cela peut entraîner des odeurs ou une décoloration. Essuyez l'eau résultant de la condensation.

Veuillez contacter un revendeur ou un centre technique lorsqu'un bouton du produit ou le produit lui-même ne fonctionne pas correctement.

En cas de coupure de courant durant la cuisson, la vapeur du cuiseur à riz est évacuée automatiquement. La qualité du riz est par conséquent inférieure à la normale.

- Veuillez démarrer la cuisson avec la quantité d'eau et de riz indiquée.
- L'eau peut déborder si la quantité d'eau dans la cuve de cuisson dépasse le niveau d'eau recommandé.
- Veuillez démarrer la cuisson avec le capot de régulation de la vapeur, complètement mis en place.

Veuillez nettoyer le corps ainsi que les autres parties après la cuisson.

- Une odeur pourrait imprégner le nouveau contenu lorsque vous faites cuire ou réchauffer après une première utilisation.
- Nettoyez le compartiment du four, la plaque supérieure de chauffage et la cuve de cuisson à chaque fois que vous faites cuire avec l'un d'entre eux.
- Cela peut entraîner une altération ou des odeurs.
- Utilisez un essuie-tout sec ou une éponge pour nettoyer la cuve de cuisson, car les surfaces dures rugueuses ou celles en métal sont abrasives pour le revêtement.
- En fonction des méthodes d'utilisation ou des circonstances propres à l'utilisateur, le revêtement de la cuve de cuisson peut se détacher.
- Veuillez contacter le service client dans ces cas de figure. Veuillez ne pas tirer de force l'évent à vapeur propre.

Faites attention lorsque la vapeur est évacuée.

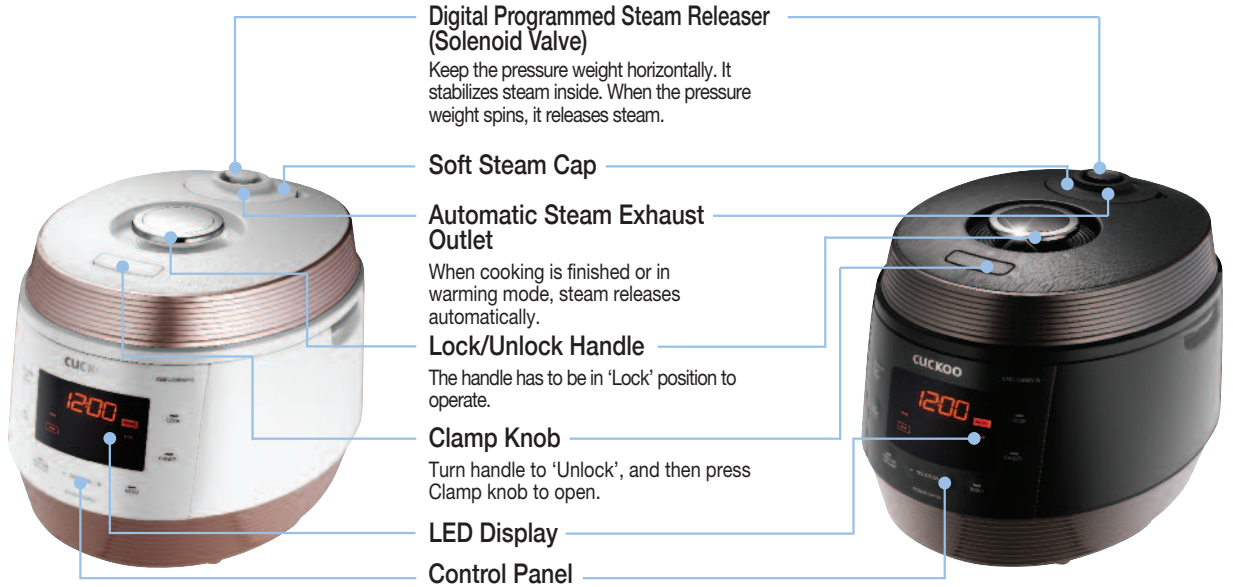
- Ne soyez pas surpris lorsque la vapeur est évacuée.
- Veuillez conserver le cuiseur hors de portée des enfants.

Ne pas réchauffer le contenu pendant trop longtemps sous peine de détérioration ou alteration.

Lorsque vous retirez la fiche d'alimentation, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Veuillez retirer en toute sécurité la fiche d'alimentation.

- Si vous faites prendre un impact au cordon d'alimentation, cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.

NAME OF EACH PART



Digital Programmed Steam Releaser (Solenoid Valve)

Keep the pressure weight horizontally. It stabilizes steam inside. When the pressure weight spins, it releases steam.

Soft Steam Cap

Automatic Steam Exhaust Outlet

When cooking is finished or in warming mode, steam releases automatically.

Lock/Unlock Handle

The handle has to be in 'Lock' position to operate.

Clamp Knob

Turn handle to 'Unlock', and then press Clamp knob to open.

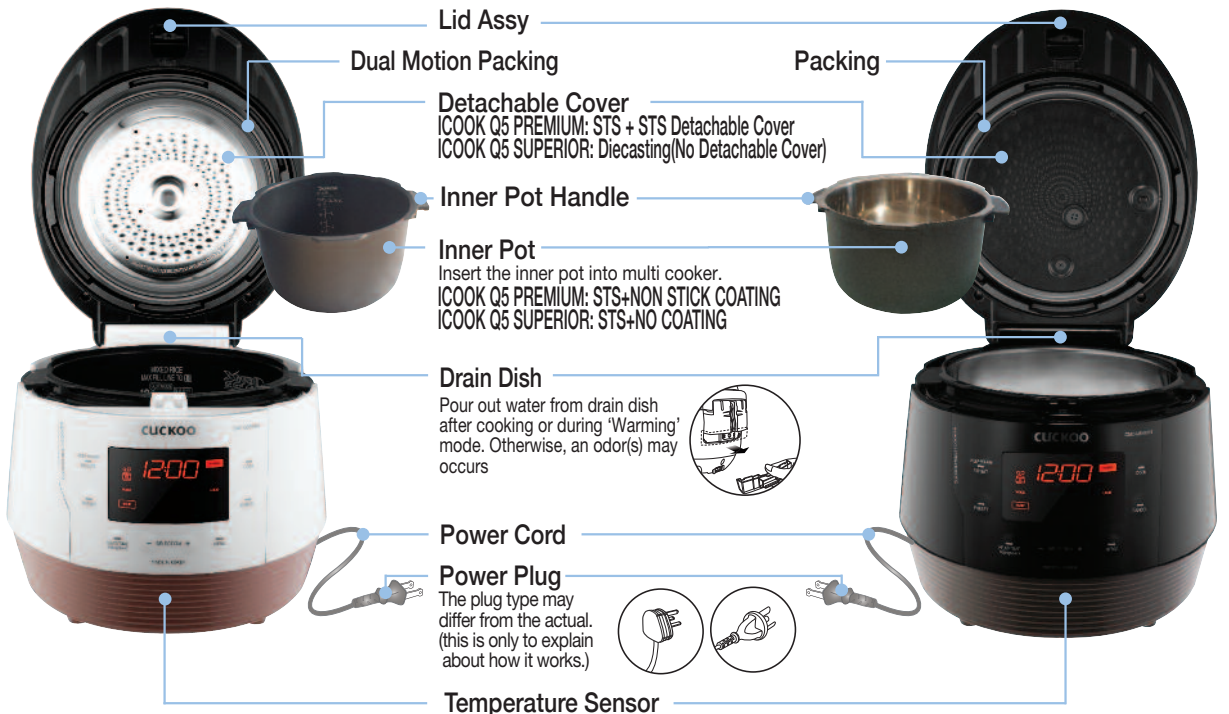
LED Display

Control Panel

ICOOK Q5 PREMIUM

※ Pictures may look different from the actual product

ICOOK Q5 SUPERIOR



Lid Assy

Dual Motion Packing

Packing

Detachable Cover

ICOOK Q5 PREMIUM: STS + STS Detachable Cover
ICOOK Q5 SUPERIOR: Diecasting(No Detachable Cover)

Inner Pot Handle

Inner Pot

Insert the inner pot into multi cooker.
ICOOK Q5 PREMIUM: STS+NON STICK COATING
ICOOK Q5 SUPERIOR: STS+NO COATING

Drain Dish

Pour out water from drain dish after cooking or during 'Warming' mode. Otherwise, an odor(s) may occurs

Power Cord

Power Plug

The plug type may differ from the actual. (this is only to explain about how it works.)

Temperature Sensor

Accessories



Operating Instruction



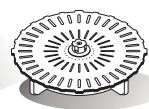
Cooking Guide



Rice Scoop



Measuring Cup



Steam Plate

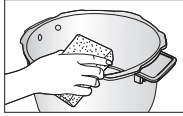


Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)



Volume Gage
(Only applies to ICOOK Q5 SUPERIOR)

INNER POT



Wipe the inner, upper, and outer parts of the inner pot of any foreign substance.

TOP COVER



If there is rice water left on the lid, please wipe clean with a wet towel. The center of the lid is made out of metal so beware when cleaning.

※ Pictures may look different from the actual product

OVEN PACKING



Wipe the top cover with a damp cloth. Be careful when cleaning the top heater

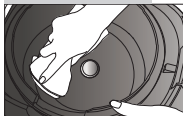
※ Pictures may look different from the actual product

Moisture dish of the main body



This part is designed to gather the moisture coming through the steam vent during cooking. Once cooking finished, wipe it clean with a well wrung dish cloth.

INNER BODY



If there are foreign substances stuck on the temperature sensor, remove them without damaging the metal plate. Cleanly wipe the foreign substances or any moisture on the heat plate.

CONTROL



In case the cauldron is stained with cooked rice water or foreign matter, wipe the cauldron with damp dishcloth. Using a rough scouring pad, brush, or etc. may damage the cauldron surface. If the buttons are not functioning correctly, please contact our customer care service.

MAIN UNIT



Wipe the main unit with a damp cloth.

LID OPEN BUTTON

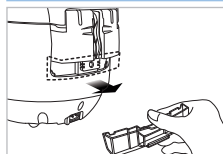


Before or after use, please wipe around the Lid Open button and remove rice water or any other foreign substances using a wet towel. Before or after use, if the Lid Open button does not work, please contact customer service.

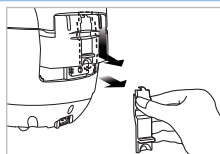
※ Caution

- Do not clean the inside of the inner pot with any sharp cutlery (fork, spoon, chopsticks, etc.).
- The coating of the inner pot may peel off.

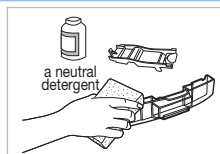
How to Clean Drain Dish



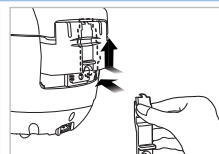
1 Separate the drain dish.



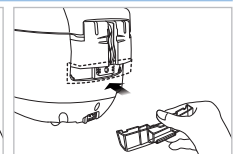
2 Separate the drain dish cap by pushing it down.



3 Clean the drain dish cap and drain dish with a neutral detergent.



4 Securely put in the drain dish cap after cleaning



5 Insert the drain dish firmly by pressing it in direction of the arrow (as shown in the picture above).

How to Clean The Pressure Weight Nozzle

If the valve hole underneath the pressure weight is clogged, puncture it with the cleaning pin

- The valve hole of the pressure weight allows steam to release. Check regularly to ensure that it is not blocked. If the valve hole of the pressure weight is blocked, the hot steam and hot content within the cooker can cause serious injury.

※ Do not use the cleaning pin for any other use except to clean the valve hole of the pressure weight.

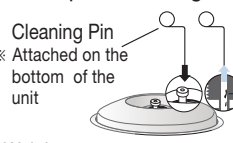


※ Pictures may look different from the actual product



Soft steam cap

Pressure Weight



Cleaning Pin
※ Attached on the bottom of the unit

Alien substance

How to Disassemble the Pressure Weight

- ▶ Under the Lock/Unlock handle is the steam cap that guards the pressure weight. To remove the pressure weight, remove the steam cap, turn the pressure weight counter-clockwise while pulling it up, and keep turning until it comes out.
- ▶ Puncture the clogged valve hole with the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise.
- ▶ When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

HOW TO CLEAN (ICOOK Q5 PREMIUM)

Detachable Cover & Pressure Packing (Only applies to ICOOK Q5 PREMIUM)

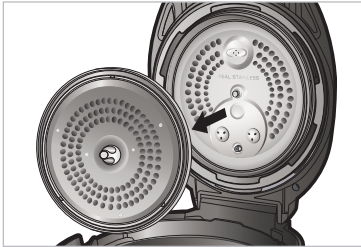
After cleaning the detachable cover, put it back on the lid.

Unless the detachable cover is mounted, preset cooking cannot be done. The detachable cover must be mounted or the preset cooking options cannot commence. (Alarm may sound while keeping warm.)

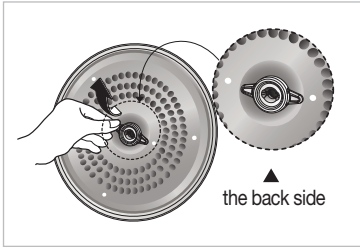
-Clean the detachable cover to prevent odors.

-Clean the body and cover with a dry dishtowel. Do not use metallic scrubbers

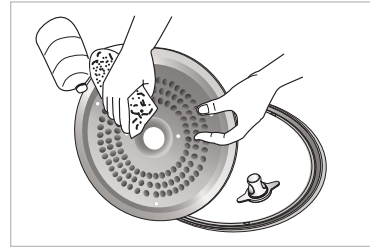
-Do not put materials like screws into the holes of the detachable cover. Check the back cover and front cover.



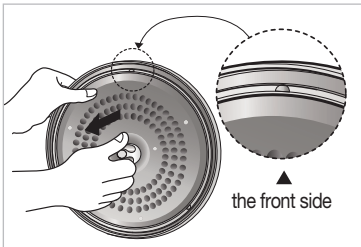
① If you pull out the detachable cover, indicated by the arrow, it can be easily separated.



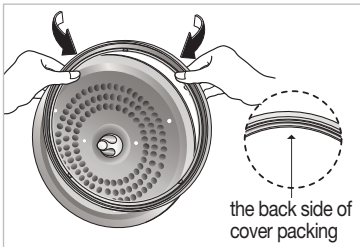
② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both side wing of the cover, and then separate the handle and the rubber packing.



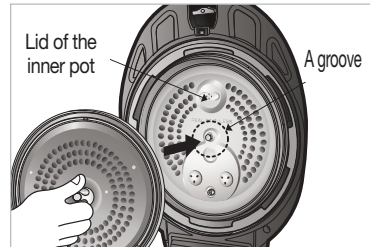
③ Frequently, clean the cover with a sponge and a neutral detergent.



④ Please put the detachable cover.



⑤ When you fix the rubber packing along the detachable cover edge, hold it between and put insert the edge of the detachable cover by turning it.



⑥ When putting the cover into the lid, press the cover handle after fitting the handle into the groove indicated by the arrow.

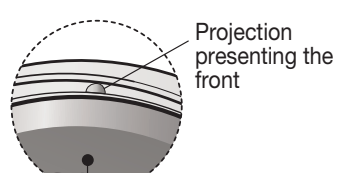
Correct Example



Front of packing



Front of handle



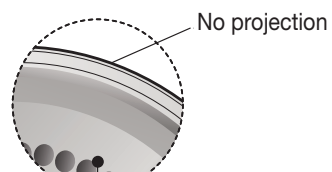
Projection presenting the front



Back of packing



Back of handle



No projection

※ Do not put substances like a screw into hole of detachable cover.

(Do not alter the Detachable Cover holes with substances like screws, nails, ect...)

※ Look in the back cover and the front cover.

The all-stainless cover is not only delamination-free and easy to clean, but it also lasts long, In addition, CUCKOO's special stainless CSV-a CUCKOO's patented technology, improves the product's durability and makes it easier to clean.

How to install the Dual Motion Packing / Packing (ICOOK Q5 PREMIUM , SUPERIOR)

- proper maintenance of the pressure packing helps keep the unit airtight. Also, adds durability to packing and ensures the taste of the food.
- Read the directions below carefully to install your packing properly.

※ICOOK Q5 SUPERIOR : Pictures may look different from the actual product

1 How to remove and clean the pressure packing



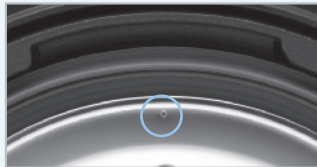
① Unplug the power cord and wait until the pot cools down before opening the Top Cover.

② To remove the pressure packing, hold it as shown in the picture above and pull it out.

③ After hand washing the pressure packing with a neutral cleaning liquid and a sponge, wipe it clean with a well wrung dish cloth.

2 How to reassemble the pressure packing

▶ Figure.1

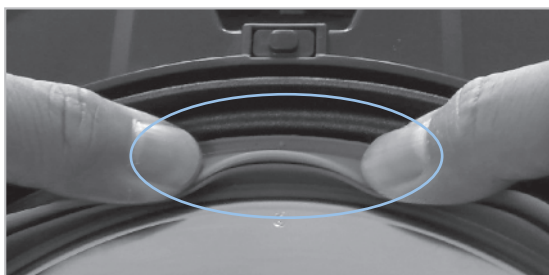


Standard notches on the Inner Pot lid.



Standard points on the pressure packing.

- First match the standard notches on the Inner Pot lid with the standard points on the pressure packing following the numerical order (1, 2, 3, 4, 5, 6). Then, press the outer rim of the packing to insert it into the groove. To reassemble the pressure packing follow the order described below:



① As the Figure 1 shows, put the point #1 on the pressure packing with the standard notch #1 on the Inner Pot lid together before pressing the outer rim of the packing to insert it into the groove. Repeat with points #2 to #6.



② After matching the standard points 1 to 6, press the rest of the packing into the groove by pushing on its outer rim.

HOW TO CLEAN

3 How to double check whether the packing is well assembled



Since a badly assembled packing can cause the rice/food to be half-cooked or burned by steam leakage, double check the packing thoroughly as described below.

① Visual inspection



Normal assembly

- check the entire circumference carefully for any crack or damage between the Inner Pot lid and the pressure packing.

※ICOOK Q5 SUPERIOR : Pictures may look different from the actual product.
The method of installation for Dual Motion Packing / Packing is same.
(ICOOK Q5 PREMIUM / SUPERIOR)



Abnormal assembly

(look for parts sticking out of the inner)

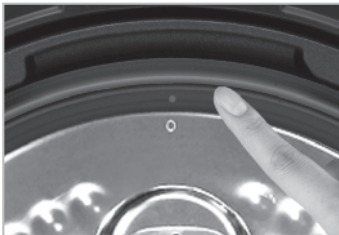


(look for parts sticking out of outer rim)



(look for parts sticking out of damaged parts)

② Physical inspection



- Check if the pressure packing is thoroughly put into the groove by rubbing the inside rime of the packing with a finger around the entire circumference as shown in the picture above.



- Check if the pressure packing is properly put into the groove of the Inner Pot lid by pushing the outer rim with a finger around the entire circumference as shown in the picture.



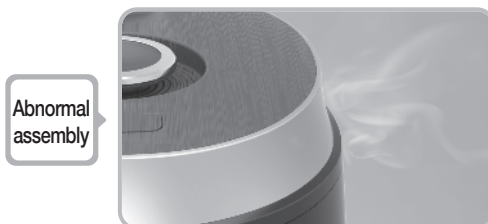
- Check if the pressure packing is thoroughly put into the groove by pushing the inside of the rim packing with a finger around the entire circumference as shown in the picture.

③ Water boiling test

- Pour water into the Inner Pot up to water level 2 (for "Rice") and press the Menu/Selection button to select the self-cleaning mode. Then push the Pressure Cook button.
- Within 10 minutes, the pressure regulator weight will start rattling and hissing while emitting steam. If there is no steam coming out from the pot other than through the pressure regulator weight the packing has been properly installed.
- If steam comes out from other parts, stop the test and pull out the power cord. Wait until the pot unit cools down before removing the pressure packing from the lid. Once reinstalled repeat the boiling test.
- For a more precise water boiling test, you can wrap plastic around the circumference of the closed Top Cover. By doing so, you can easily check where the steam leakage is.



Normal assembly



Abnormal assembly

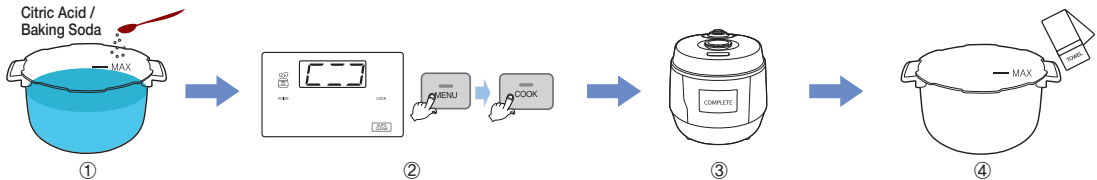
- If you still have a problem with reassembling the packing, please contact our Customer Service.

1. Simple Ways to Clean Stainless Steel Inner Pot

Here is a guide on how to clean burnt food and remove stains from your stainless steel inner pot. Please follow the direction below to preserve your inner pot. (It is recommended to wash the inner pot in clean water before use.)

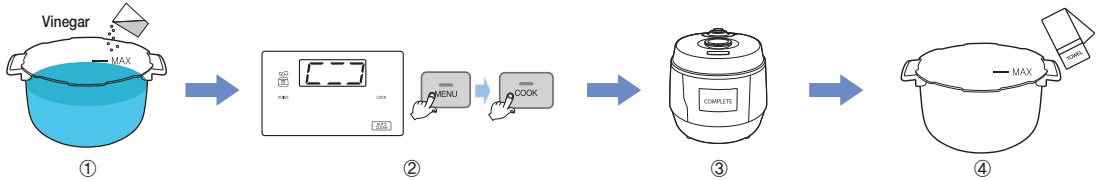
OPTION 1

- Put 10g of Citric Acid or Baking Soda (You may put more if you needed) with 3 L of water into the inner pot. Close the Lid and lock "△" the handle.
* Please use Food Citric Acid / Baking Soda.
- Select the AUTO CLEAN function using MENU button, and press COOK.
- Wash with warm water once it's done.
* Caution Hot surface: BURN HAZARD. PLEASE BE CAREFUL OF HOT SURFACE.
- Use dry cloth to dry off and desiccated.



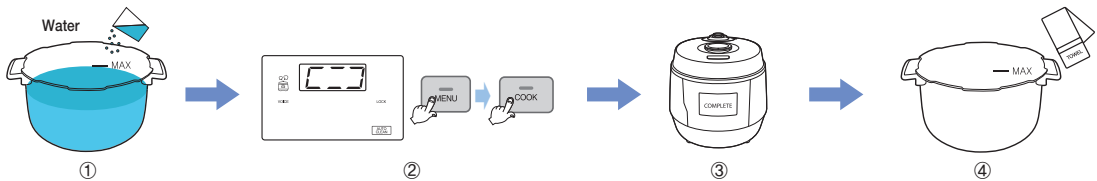
OPTION 2

- Put 3 L of water with 1/3 cup of Vinegar into the inner pot. Close the Lid and lock "△" the handle.
- Select the AUTO CLEAN function using MENU button, and press COOK.
- Wash with warm water once it's done.
* Caution Hot surface: BURN HAZARD. PLEASE BE CAREFUL OF HOT SURFACE
- Use dry cloth to dry off and desiccated.



2. Cleaning SUPER stubborn burnt residue

- Put water (3L) into the inner pot. Close the Lid and lock "△" the handle.
* You may add baking soda if necessary.
- Select the AUTO CLEAN function using MENU button, and press COOK.
- Once it's done, use the wooden spatula to strip off the burns and wash with warm water.
* You may add baking soda if necessary. Use the wooden spatula to clean burned-on food.
- Use dry cloth to dry off and desiccated.



* information

- Transitory change such as rainbow stain or darkness in stainless steel can occur while cooking. (Mineral phenomenon is a natural phenomenon, that occurs while your cooking which is harmless to the human body)
- Stainless steel discoloring is caused when salt water or acidic fluid settles for a long period of time.
- Please do not use chlorine or any chlorine base detergent to wash stainless steel.

Recommended detergent for inner pot cleaning (inside, outside)

Recommended	Not recommended
Cloth, Sponge, Microfiber sponge, Net sponge	Sting sponge, Scrubbing Sponge, sting or stainless steel material scrubber

• Not recommended: May scratch the coating and cause peeling of the inner pot.

HOW TO CLEAN

How to clean the soft steam cap

※ Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned. (this may cause burns or scalding).



- 1 Peel off the soft steam cap as shown in the image above by grasping the dented part with your fingers and pulling to the side while lifting gently.
- 2 Disassemble soft steam cap in the rear by pressing in the direction of the arrow and wash it frequently with a neutral detergent.
※ Carefully insert the packing.
- 3 When you are putting the soft steam cap together, match the bump on the bottom, press it towards the arrow and make sure both the hooks in the front is locked in.
- 4 When installing the soft steam cap, insert the cap firmly by pressing it in the direction as shown above.

How to use the handle

1. After cooking, turn the handle from “Lock” to “Unlock” to open
2. If there is unreleased steam in the Inner pot it maybe difficult to turn the handle. In this case, twist (cautiously pull up) the pressure weight and let the excess steam out. (See more detail of the pressure weight on page 11.) Do not open by force.
3. Handle must be turned to “Unlock” to open and close the lid.

• If the lamp does not turn on, it would not operate the “Cook” and “Preset” buttons. Make sure the handle is located in “Lock”.



When top cover does not close perfectly

Do not try to close the top cover by force. It may damage your cooker and cause problems.

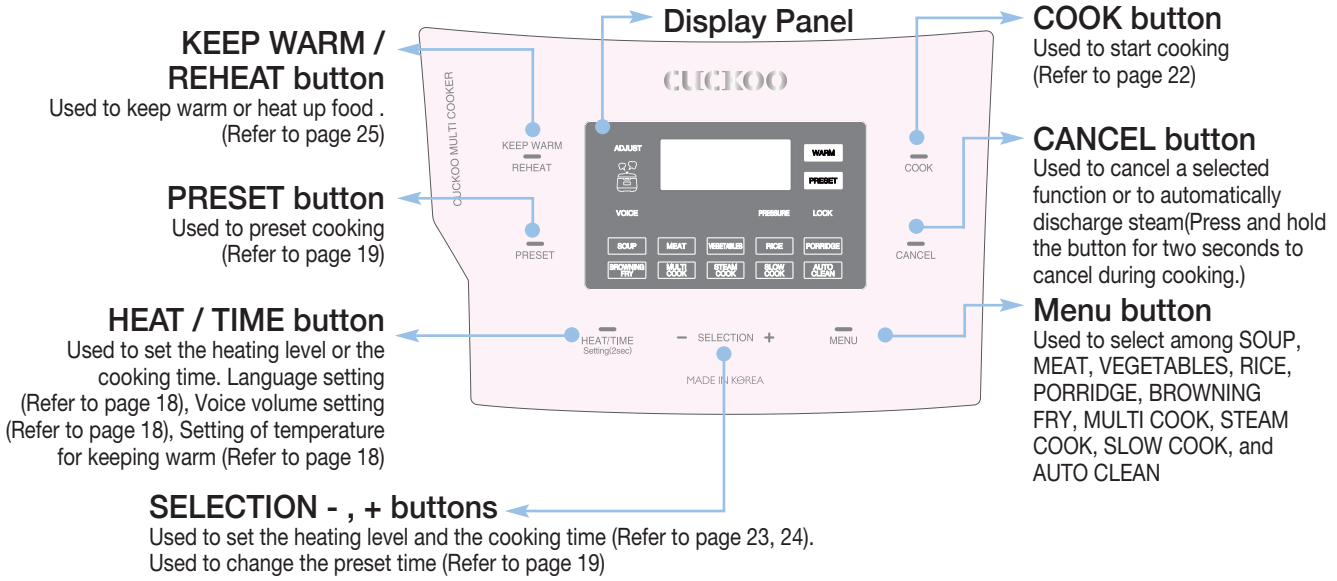


1. Make sure the inner pot is place correctly inside the main body.
2. To close the top cover turn the handle to unlock shown in the picture on the right. (Make sure to turn the handle to "unlock".)



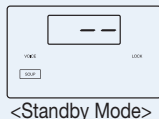
3. If there is excess steam inside the inner pot, it may be difficult to lock the handle. Cautiously pull up the pressure weight and allow the excess steam to release. Then try to turn the handle again.

※ Pictures may look different from the actual product



※ Pictures may look different from the actual product


- ※ When the product is plugged in and no operation is being conducted. the product is in Standby Mode. The in screen image showing on the right indicates Standby mode.(The options of the Standby mode display and presence of the voice are different according to user setting.)
- ※ When operating functions, press the CANCEL button to enter the Standby mode.
- ※ Press the button until you hear the buzzer sound. The design of the plate may differ in reality.





<Standby Mode>



Error Inspection Function of Display Panel





For any incorrect use or when the product is not properly working, the Display Panel will display the below signs to alert you. If a sign keeps showing even in normal conditions or after proper action has been taken, please contact our customer service center.


- 


This appears when the Inner Pot is not mounted.
- 


This indicates that the Temperature Sensor is malfunctioning. Contact our customer service center.
- 

This appears when you press the COOK or PRESET button without completely turning the Cover Handle. Completely turn the Cover Handle to “” (Lock).
- 

This appears when the Cover Handle is not turned to “” (Open) in the Keep Warm mode after cooking is done and you press the COOK or the PRESET button again after entering into Standby mode. This function is to check the operation of the Cover Fastening Sensor. Turn the Cover Handle to “” (Open) and then turn it to “” (Lock). If the problem persists, contact our customer service center.
- 

This indicates that the Environmental Sensor fails to work. Contact our customer service center.
- 

This indicates that there is an error with the external memory of MICOM. Contact our customer service center.
- 

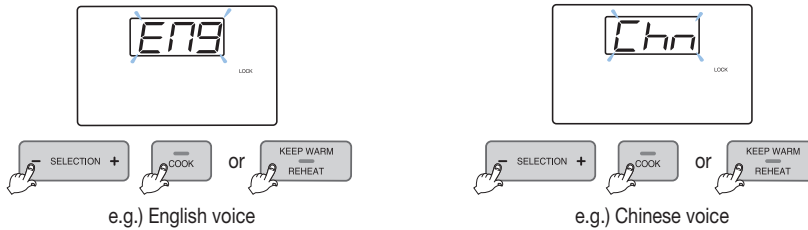
This indicates that there is an error with the internal memory of MICOM. Contact our customer service center.
- 

This appears when you boil only water continuously or there is a malfunction with the product. Contact our customer service center.

HOW TO SET FUNCTION(LANGUAGE, VOLUME, KEEP WARM TEMPERATURE)

How to Set Language

You can select your preferred language(English and Chinese). The initial default voice setting is in English.

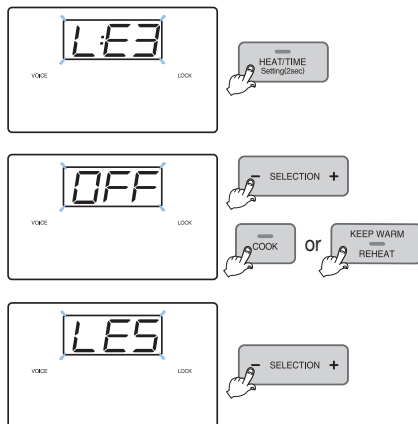


1. When you press and hold the SETTING button for 2 seconds or longer in Standby Mode, you will enter the language setting mode as shown in the Display Panel in the image above.

▶ If you press the CANCEL button or 7 seconds have elapsed without any button input, the function will be canceled without being set, and it will return to Standby Mode.

2. Press the COOK button or the KEEP WARM /REHEAT button after selecting the preferred language, and the function is set and the product returns to Standby mode.

How to Adjust Voice Volume (To reset the Voice function or adjust the voice volume)



Enter the Language Setting mode by pressing the SETTING button for two seconds or longer while in Standby mode, and press the SETTING button once, then you can enter the Voice Volume Setting mode.

Press the SELECTION -, + buttons to set the voice volume from “1” to “5”.

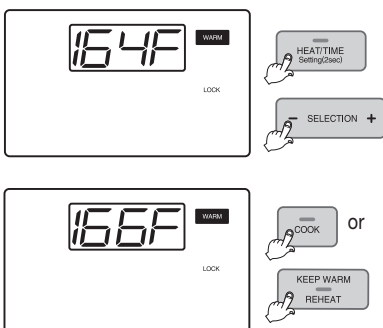
▶ After setting the desired voice volume, press the COOK button or the KEEP WARM / REHEAT button, and the function is set with the voice indicating "Voice volume has been set" and the product returns to the Standby mode.

▶ If you press the CANCEL button or 7 seconds elapsed without any button input, the voice indicates "Function setting has been canceled with over time" and no function is set but the product will returns to Standby mode.
(When you press the SETTING button, you will enter the Keep Warm Temperature setting mode without saving the changed value.)

If you press the SELECTION -, + buttons to set “OFF”, the voice says function has been canceled” and the voice function is released with “VOICE” and “OFF” blinking.

How to Adjust Keep Warm Temperature

Food may go bad or smell if the Keep Warm temperature is not proper, so adjust the Keep Warm temperature.



① Press the SETTING button for 2 seconds while in Standby mode to enter the Voice Volume mode. Then, press the SETTING button twice to enter the Keep Warm Temperature Setting mode. The Display Panel will show as the image. Here, 164F means the current Keep Warm temperature.

② Press the SELECTION -, + buttons to change the Display Panel like 164F ⇒ 166F ⇒ 168F ⇒ 170F ⇒ 172F ⇒ 174F ⇒ 176F ⇒ 154F ⇒ 156F ⇒ 158F ⇒ 160F ⇒ 162F

③ Set the desired temperature and press the COOK button or the KEEP WARM / REHEAT button, and the set temperature is automatically entered and the product returns to the Standby mode.
(If you press the CANCEL button or 7 seconds elapse without any button input, the function is canceled and the product returns to Standby mode.)

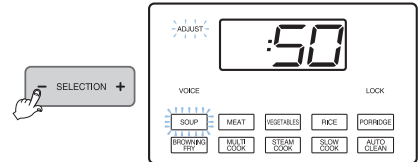
How to Preset Cooking

- If you press the Cover Handle to “ Ⓐ ” (Lock) and the Lock lamp is turned on, press the MENU button to select the desired menu.

 - ▶ When the set time is longer than 60 minutes, the preset time is set as 2 hours. (excluding the RICE menu)
 - ▶ If you don't set a specific menu, SOUP will be preset automatically.

- Press the SELECTION -, + buttons to set the cooking time.

 - ▶ For the RICE menu, set the steam time instead of the cooking time.



- Press the HEAT / TIME button to enter the heating level Setting mode, and then press the SELECTION -, + buttons to set the heating level.

 - ▶ This only applies to the menus; BROWNING FRY, MULTI COOK, STEAM COOK, and SLOW COOK.

- Press the PRESET button.

 - ▶ If you press the PRESET button with the Cover handle unlocked, the cook will not be preset.
 - ▶ Press the PRESET button, and the voice says “Set PRESET TIME with the TIME button then press the COOK button” with the Display showing the set time and the PRESET sign blinking.
 - ▶ Set the preset time in 7 seconds after pressing the PRESET button.
 - ▶ When you set PRESET during Keep Warm mode, press the CANCEL button to cancel the Keep Warm function, and then set the preset time.
 - ▶ In the Standby mode, the PRESET button will not work.

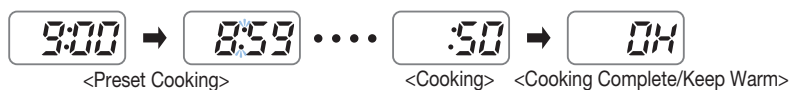
- Press the SELECTION -, + buttons to set the preset time.

 - ▶ Each time you press the SELECTION -, + buttons, The time increments are 10 minutes.
 - ▶ Preset time ranges from 1 hour to 12 hours and 50 minutes.



- Press the PRESET button or the COOK button, and the product presets cooking.

 - ▶ Here, the preset starts with the voice saying “SOUP(the set menu) has been reserved.”.
 - ▶ After pressing the PRESET button, if you don't press any buttons within 7 seconds, the Preset mode will start automatically.
 - ▶ When the Preset mode begins, the Preset lamp will stop blinking and the preset time will decrease (count down) by minutes until it starts the preset cooking.
(While the preset cooking continues, the “.” sign between the hour and the minute blinks.)



- ▶ The preset time is the time remaining until the preset cooking will be completed.
(The time of completion may differ according to the quantity of food and conditions for use.)
- ▶ If you want to change the preset time, press the CANCEL button to cancel the preset cooking, and then start all over again.

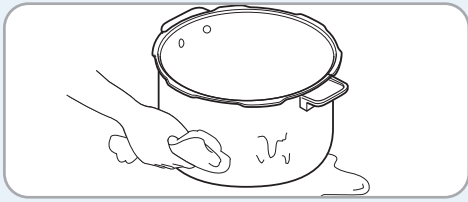
COOKER SETTINGS OVERVIEW

AUTO / MANUAL MODE	COOKING MODE	ADJUSTABLE	Cook/ Steam Time	TEMPERATURE	RECIPES
			DEFAULT TIME		
AUTO COOK MODE	SOUP	Cooking Time	30 ~ 90 minute (Def. 50 min)	Up to 225°F (107 °C)	- Tomato Basil Bisque - Thai Green Curry - Beef Vietnamese Pho - Chicken Tortilla Soup - French Onion Soup - New England Clam Chowder
	MEAT	Cooking Time	25 ~ 90 minute (Def. 40 min)	Up to 239°F (115 °C)	- Baby Back Ribs - Teriyaki Pork Loin - Veal Shank Osso Bucco - Braised Pork Adobo - Carne Asada Tacos
	VEGETABLES	Cooking Time	15 ~ 90 minute (Def. 20 min)	Up to 239°F (115 °C)	- Eggs In Purgatory - Quick Zucchini Ratatouille - Eggplant and Roasted Red Pepper Dip - Steamed Artichokes with Dipping Sauce
	PORRIDGE	Cooking Time	65 ~ 90 minute (Def. 70 min)	Up to 230°F (110 °C)	- Pumpkin Rissoto - Purple Yam Barley Porridge - Savory Breakfast Porridge
	RICE	Steam Time	Steam Time 3 ~ 30 minute (Def. 8 min)	Up to 250°F (121 °C)	- Rice - Arroz Con Pollo - Andouille Jambalaya - Seafood Paella Cook Time: 30 minute (Default) **The cooking time defaults to 30 min, however, it can add more time depending on the amount of rice cooking to ensure delicious fully cooked rice.
MANUAL COOK MODE	MULTI COOK	Cooking Time & Heating Level	15 ~ 90 minute (Def. 20 min)	158°F (70 °C) ~ 248°F (120°C)	- Moroccan Orzro Salad - Sausage And Cheese Frittata - Japanese Beef Sukiyaki - Crème Brulée
	STEAM COOK	Cooking Time & Heating Level	15 ~ 90 minute (Def. 20 min)	212°F (100°C) ~ 257°F (125°C)	- Red Curry Steam Cooked Clams - Prime Rib W/ Red Wine Au Jus - Korean Steamed Rib - Japanese Cheesecake - Pumpkin Pie
	SLOW COOK	Cooking Time & Heating Level	15 minute ~ 12 hour (Def. 2 hour)	100°F (38°C) ~ 203°F (95°C)	- Honey Glazed Ham - Zucchini Lasagna - Yogurt - Sour Cream - Pomegranate Sauce
	BROWNING FRY	Cooking Time & Heating Level	1 ~ 30 minute (Def. 10 min)	239°F (115 °C) ~ 275°F (135 °C)	- Salted Vanilla Bean Ice Cream - Beer Braised Brisket W/ Hot Mustard - Louisiana Hot Shrimp - Uni Cream Pasta
	KEEP WARM/HEAT	Temperature	1 hour ~ 99 hour	156°F (69°C) ~ 176°F (80°C)	

* All the cook mode(except BROWNING FRY and KEEP WARM mode) pressure range goes up to 80kPa.

* PRESET (Delay cooking timer offers up to 12:50 hour. You can preset the time when you want the multi cooker to start cooking.)
FIND MORE DEICIOUS RECIPES ON CUCKOOMULTICOOKER.COM

* Control Temperature may have difference from actual food temperature



1

Wash the inner pot and wipe out excess moisture.

- ▶ Use a soft dishcloth when washing the inner pot.
- ▶ If you use a strong scrubber, the inner surface of the inner pot may peel off.
- ▶ Do not wash the inner pot with sharp utensils (fork, spoon, or chopsticks, etc).
 - The coating of the inner pot may peel off.



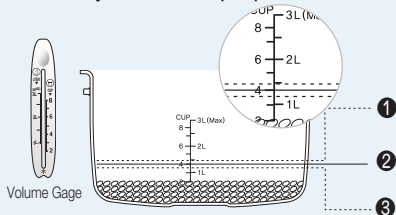
2

Put food in the container by using the measuring cup.

- ▶ One cup of food means the measuring cup filled with food up to its top.
(There are gradations of $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, and $\frac{3}{4}$ on an external surface of the measuring cup.)

3

Adjust the water volume in accordance with the dish you want to prepare.



※VOLUME GAGE Only applies to ICOOK Q5 SUPERIOR

- ▶ Put the inner pot on a flat surface, and adjust the water volume by using the gradations on the inner pot.

- ▶ The liter gradations on the inner pot (ICOOK Q5 PREMIUM) show the gradations for water when water is poured in.
- ▶ The liter gradations on the Volume Gage(ICOOK Q5 SUPERIOR) show the gradations for water when water is poured in.
- ▶ The cup gradations on the inner pot(ICOOK Q5 PREMIUM) show the gradations for water when jasmine rice and water are added together.
- ▶ The cup gradations on the Volume Gage(ICOOK Q5 SUPERIOR) show the gradations for water when jasmine rice and water are added together.
 - ❶ When you cook old rice or want the rice watery: Add more water than the standard.
 - ❷ In case of four portions of rice (four measuring cups of rice), pour water up to the 4-cup gradation on the inner pot. (We recommend cooking four servings or less of rice at one time)
 - ❸ When you have soaked rice enough in water or want the rice hard-boiled: Put less water than the standard.
- ▶ The quality of cooking may vary according to the type of rice, so adjust the water volume or the steaming time.

4


Please make sure to plug in the product before placing the inner pot in the main body.

Put the inner pot completely in the main body.

- ▶ If there are foreign substances on the bottom of the inner pot, this may lead to a problem in cooking or a malfunction.
- ▶ If the inner pot is not precisely put in the main body, the cover won't be able to be closed. (Put the handle of the inner pot into the groove of the main body.)



5

After closing the cover, “” (lock) the cover handle.

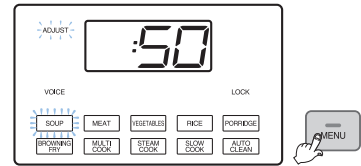
- ▶ If the display panel shows “”, it means that the cover is properly locked.



HOW TO COOK

1 Press the MENU button to select a desired menu.

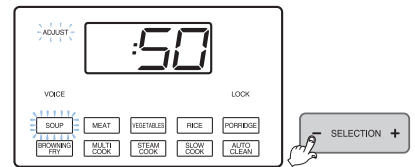
- Before cooking, ensure that the Pressure Weight is properly aligned horizontally.
 - Each time you press the button, a function is selected in the order of SOUP → MEAT → VEGETABLES → RICE → PORRIDGE → BROWNING FRY → MULTI COOK → STEAM COOK → SLOW COOK → AUTO CLEAN repeatedly.
 - If you continue pressing the button, it constantly changes in the order of menus.
 - If cooking is completed once, the menu is remembered. So if you use the same menu repeatedly, you don't need to select the menu.
 - Do not fill 2/3 or more of the Inner Pot with cooked food or liquid food such as meat broth and soup.
 - Do not fill two-thirds or more of the Inner Pot with dry food such as rice and beans
 - Do not fill 2/3 or more of the Inner Pot with food.
- * Do not put excess food in the Inner Pot that goes over its maximum capacity.



e.g.) When SOUP is selected
▶ The voice says "SOUP".

2 Press the SELECTION -, + buttons to set the cooking time.

- You can set the steam time in case of RICE menu.
(Adjust the steam time according to your taste.)

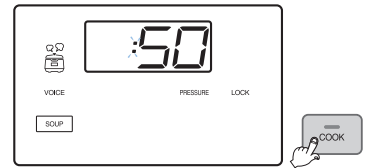


3 Press the HEAT / TIME button to enter the heating level Setting mode, and press the SELECTION -, + buttons to set the heating level.

- It is applied to the menus of BROWNING FRY, MULTI COOK, STEAM COOK, and SLOW COOK.

4 Press the COOK button to start cooking.

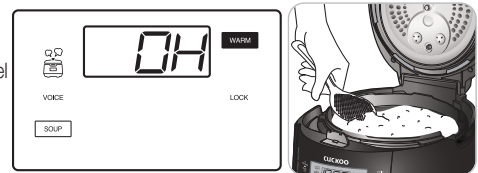
- Before cooking, always turn the Cover Handle to "🔒" (Lock). Then, Press the COOK button, and the product begins cooking with the Voice Guide saying "Starting the soup."
- If you press the COOK button without turning the Cover Handle to "🔒" (Lock), "E01" appears with a warning sound and the voice saying "Turn the handle to the lock position", and cooking will not commence.
- The "🔒" lamp is turned on during cooking.



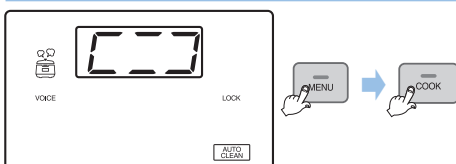
e.g.) When SOUP is selected

5 Cooking Completed

- When the cooking ends, an ending alarm rings, and the Keep Warm function begins with the voice saying "SOUP has been completed".
- If you don't want the Keep Warm function, press the CANCEL button to cancel the Keep Warm function.
- If the Cover Handle won't turn smoothly, cautiously bend the Pressure Weight to completely discharge the inside steam. Then, turn the Cover Handle again.
- Do not press the CANCEL button during cooking. Cooking will be canceled.



How to Use Auto Clean

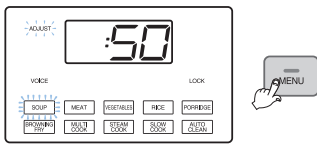


Put 3 cups of water in the Inner Pot, close the Cover, and turn the Cover Handle to "🔒" (Lock).

Select the Auto Clean menu with the MENU button, and press the COOK button.

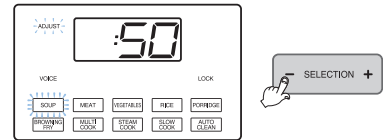
Pressure Cook (SOUP, MEAT, VEGETABLES, PORRIDGE)

1 Turn the Cover Handle to “ $\hat{\Delta}$ ” (Lock), and press the MENU button to select the desired menu.
 ▶ The selected Menu's lamp blinks.



e.g.) When SOUP is selected

2 Press the SELECTION -, + buttons to set the cooking time.
 ▶ Each time you press the button, the cooking time is adjusted by one minute.
 ▶ In the Cooking Time Setting mode, the Adjust lamp blinks.



e.g.) When SOUP is selected

3 Press the COOK button.
 ▶ Press the COOK button, and the product starts cooking.
 When cooking begins, the remaining time will be displayed.

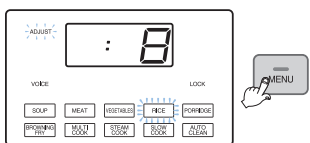


e.g.) When SOUP is selected

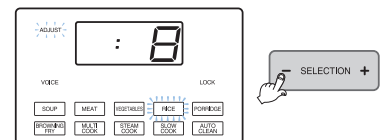
Type	SOUP	MEAT	VEGETABLES	PORRIDGE
Cooking Time Setting	30~90min (Def: 50 min)	25~90min (Def: 40 min)	15~90min (Def: 20 min)	65~90min (Def: 70 min)

Pressure Cook (RICE)

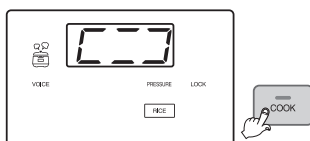
1 Turn the Cover Handle to “ $\hat{\Delta}$ ” (Lock), and press the MENU button to select RICE.
 ▶ The RICE menu blinks.



2 Press the SELECTION -, + buttons to set the steam time.
 ▶ Each time you press the button, the steam time is adjusted by one minute.
 ▶ You can set the steam time from 3 minutes to 30 minutes. (Def: 8 min)
 ▶ Adjust the steam time for your taste preference.
 ▶ In the Steam Time Setting mode, the Adjust lamp blinks.



3 Press the COOK button.
 ▶ Press the COOK button, and the RICE cooking begins.



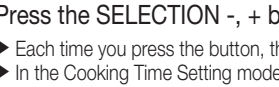
HOW TO COOK

MULTI COOK, STEAM COOK, SLOW COOK

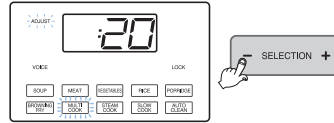
- 

Turn the Cover Handle to “ $\hat{\ominus}$ ” (Lock), and press the MENU button to select the desired menu.
 ▶ The selected Menu's lamp blinks.


e.g.) When MULTI COOK is selected

- 


Press the SELECTION -, + buttons to set the time.
 ▶ Each time you press the button, the cooking time is adjusted by one minute.
 ▶ In the Cooking Time Setting mode, the Adjust lamp blinks.



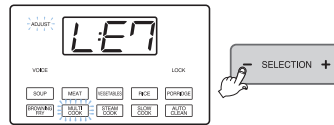
e.g.) When MULTI COOK is selected

- 

Press the HEAT / TIME button to enter the heating level Setting mode.
 ▶ Press the HEAT / TIME button again, and the product returns to the Time Setting mode.
 ▶ In the heating level Setting mode, the Adjust lamp blinks.

- 

Press the SELECTION -, + buttons to set the heating level.
 ▶ Each time you press the button, the heating level is adjusted by one step.



- 

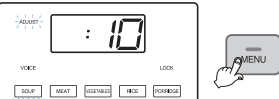
Press the COOK button.

e.g.) When MULTI COOK is selected

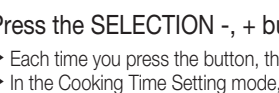
- ▶ Press the COOK button, and the product starts cooking. When the product starts cooking, the remaining time is displayed.
- ▶ The Adjust lamp is turned off. If you press the HEAT / TIME button during cooking, the product displays the heating level and the cooking time.
- ▶ In case of Multi Cook, if you press down the Preset button for two seconds within 10 seconds after cooking begins (while the Pressure lamp blinks), the product can cook with no pressure.

BROWNING FRY

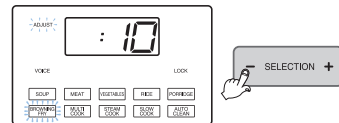
The BROWNING FRY menu is used for stir-frying or roasting food.

- Open the Cover and prevent pressure from being applied into the Inner Pot.
- 

Turn the Cover Handle to “ $\hat{\ominus}$ ” (Lock), and press the MENU button to select BROWNING FRY.
 ▶ The BROWNING FRY menu lamp blinks.


- 

Press the SELECTION -, + buttons to set the time.
 ▶ Each time you press the button, the BROWNING FRY time is adjusted by one minute.
 ▶ In the Cooking Time Setting mode, the Adjust lamp blinks.

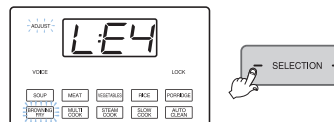


- 

Press the HEAT / TIME button to enter the heating level Setting mode.
 ▶ Press the HEAT / TIME button again, and the product returns to the Time Setting mode.
 ▶ In the heating level Setting mode, the Adjust lamp blinks.

- 

Press the SELECTION -, + buttons to set the heating level.
 ▶ Each time you press the button, the heating level is adjusted by one step.



- 

Press the COOK button.

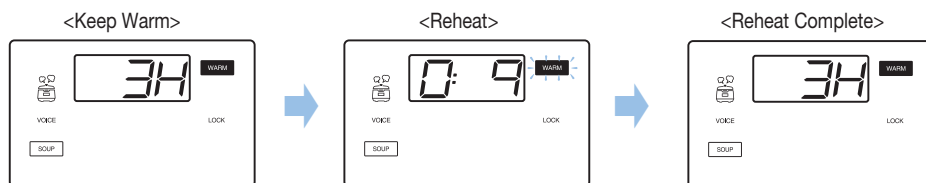
- ▶ Press the COOK button, and the BROWNING FRY cooking begins. When the BROWNING FRY cooking begins, the remaining time is displayed.
- ▶ For the BROWNING FRY menu, the Adjust lamp is turned on during cooking, and while the Adjust lamp is turned on, you can adjust the heating level and the cooking time.

* Please be careful when using the Browning Fry function with the cover open, the food may splatter.

Type	BROWNING FRY	MULTI COOK	STEAM COOK	SLOW COOK
Cooking Time Setting	1~30min (Def: 10 min)	15~90min (Def: 20 min)	15~90min (Def: 20 min)	15 min~12 hr (Def: 2 hr)
Heating Level Setting	LE1~LE6 (Def: Level 4)	LE1~LE9 (Def: Level 7)	LE1~LE6 (Def: Level 3)	LE1~LE6 (Def: Level 3)

When you serve your meal

- ▶ If you want to serve your meal during the Keep Warm mode and want the food hot, press the KEEP WARM / REHEAT button, and then the Keep Warm / Reheat function begins with the voice saying "REHEATING is starting". Reheating will conclude in 9 minutes.



"3H" of the Display Panel means that the time elapsed for the Keep Warm function is 3 hours.

The remaining reheat time will show in minutes while the Keep Warm lamp is blinking with the "🔄" sign on the Display going round and round.

When the Reheat function ends, the voice says "REHEAT has been completed" and the product starts the Keep Warm function again, displaying the time elapsed.

- ▶ If you use the Reheat function too often, the food may burn or become dry.
- ▶ If you want to keep leftover food or other food by using the Keep Warm function, put the food in the Pot and press the KEEP WARM / REHEAT button once. Here, the Display Panel shows "3H".
- ▶ If you press the HEAT / TIME button during the Keep Warm mode, the Keep Warm temperature is displayed for 2 seconds.

Cautions for Keeping Warm

- ▶ When you open the cover right after cooking or during the Keep Warm function, the cover may not open properly due to pressure. Always use caution when you bend back the pressure weight to completely remove the pressure before opening the cover.
- ▶ Always lock the cover handle when keeping warm or reheating food. (If not, there may be damage caused to the Cover Open button and the Keep Warm function.)
- ▶ If there is no food in the inner pot during the Keep Warm function or if you are not using the product, press the Cancel button to cancel the Keep Warm function or remove the power cord from the power outlet.
- ▶ Do not use the Keep Warm function with a rice spatula left in the inner pot. In particular, a wooden spatula may generate germs and odors.

When it smells during The Keep Warm mode

- ▶ Clean the product often. In particular, if the Cover is not cleaned completely, germs may grow, which can cause smell during the Keep Warm mode.
- ▶ Even if the product looks clean outside, germs may grow anywhere, which can cause smell during the Keep Warm mode. Thus, if the product smells, clean the product by using the Auto Clean menu. After the Auto Clean function is completed, the Inner Pot must be washed completely.
- ▶ If you don't wash the Inner Pot after cooking and then use the Keep Warm function, the food may smell or stink.

Voltage Sag Protection Function?

- ▶ This product remembers its status even when a blackout occurs, so if electricity gets back again within around 2 minutes, this product will normally work again. (There may be differences according to the product.)
- ▶ If cooking is canceled because of a blackout, you need to press the COOK button again to resume cooking.
- ▶ If a blackout occurs during cooking, the cooking time is delayed for the duration of the blackout, and the status of cooking may differ to some extent according to the time of the blackout.
- ▶ If a blackout occurs The Keep Warm function and when the food becomes cold, the Keep Warm function is canceled.

PLEASE CHECK BEFORE CALLING FOR SUPPORT

▼ When there is a malfunction with the product, check the following matters before contacting our customer service center.

Problem	Checklist	Recommended Actions
When food is not cooked	<ul style="list-style-type: none"> • Did you press the PRESSURE COOK button? • Did a blackout occur during cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • After selecting the desired menu, always press the PRESSURE COOK button once to check if “E 03” appears in the Display Panel. • Refer to page 24 for the Voltage Sap Protection function.
When beans (mixed rice/brown rice) are half-cooked	<ul style="list-style-type: none"> • Are the beans (mixed rice/brown rice) too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Soak the beans (mixed rice/brown rice) in water or boil them before cooking. The mixed rice may be half-cooked according to their type.
When the food is half-cooked or scorched	<ul style="list-style-type: none"> • Did you properly select the menu? • Did you precisely adjust the quantity of ingredients? • Did you open the Cover during steaming? 	<ul style="list-style-type: none"> • Properly select the desired menu. • Adjust the time and the heating level for cooking. (See pages 22 and 23.) • After the complete cooking alarm rings and the pressure is completely removed, open the Cover and blend the food.
When the food overflows during cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use a measuring cup? • Did you precisely adjust the quantity of ingredients? • Did you precisely select the menu? 	
When it smells during the Keep Warm mode	<ul style="list-style-type: none"> • Is the Cover closed completely? • Is the power cord pulled out from the socket during the Keep Warm mode? • Did you use the Keep Warm mode for 12 hours straight or longer? 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the Cover completely. • Always keep the product plugged in during the Keep Warm mode. • Use the Keep Warm mode only for 12 hours or less.
When “E 00” appears	<ul style="list-style-type: none"> • This indicates that the Temperature Sensor fails to work properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Shut off the power supply, and contact our customer service center.
When the Keep Warm Time sign blinks during the Keep Warm mode	<ul style="list-style-type: none"> • Have 24 hours elapsed since the Keep Warm mode began? 	<ul style="list-style-type: none"> • After 24 hours have elapsed since the Keep Warm mode began, the Keep Warm Time sign blinks to let you know that the Keep Warm mode has been used for too long.
When “E 00” appears	<ul style="list-style-type: none"> • Did you press the PRESSURE COOK button with the Keep Warm mode canceled and the product in the Standby mode without turning the Cover Handle to “△” (Open) after cooking is completed with the power supplied? 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the Cover Handle to “△” (Open) and then turn it to “△” (Lock).
When the warning alarm rings during the Keep Warm mode or the Reheat function won't work during the Keep Warm mode *This only applies to ICOOK Q5 PREMIUM	<ul style="list-style-type: none"> • Is the Removable Cover mounted? 	<ul style="list-style-type: none"> • Mount the Removable Cover. (See page 12.)
When cooking is not completed even in a long time and when “E 03” appears	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the power properly? • Did you use the proper power voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> • This appears when there is a malfunction with the product (heater disconnection, insufficient quantity of heat, etc.) and cooking is not completed in a long time. Shut off the power supply, and contact our customer service center. • If you just put in water and heat it for a long time, it is normal that “E 03” appears. • This product is exclusively for 120V. Use the power properly.

PLEASE CHECK BEFORE CALLING FOR SUPPORT

▼ When there is a malfunction with the product, check the following matters before contacting our customer service center.

Problem	Checklist	Recommended Actions
When “ LJ ” appears when you press a button	<ul style="list-style-type: none"> Is the Inner Pot put in the product? Did you use the power properly? Did you use the proper power supply? 	<ul style="list-style-type: none"> The buttons will not work without the Inner Pot inside in the product. Put the Inner Pot inside the product. This product is exclusively for 120V. Use the power properly. use the proper power voltage.
When a button such as the PRESSURE COOK button or the PRESET button won't work and “ E01 ” appears	<ul style="list-style-type: none"> Did you turn the Cover Handle to “△” (Lock)? Is the Lock lamp turned on? 	<ul style="list-style-type: none"> Completely turn the Cover Handle to “△” (Lock). If the Cover Handle is not completely fastened, the PRESSURE COOK button and the PRESET button will not work.
When the product smells odd right after cooking or during the Keep Warm mode <small>※This only applies to ICOOK Q5 PREMIUM</small>	<ul style="list-style-type: none"> Did you completely clean the product after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to page 12, 13 and completely clean the Removable Cover and the pressure packing before use.
When the Cover won't be closed	<ul style="list-style-type: none"> Is the Cover handle completely turned to “△” (Open)? Is there hot food in the Inner Pot? Is the Inner Pot completely in the Main Frame? 	<ul style="list-style-type: none"> Completely turn the Cover Handle to “△” (Open) and then close the Cover again. Bend the Pressure Weight, and then close the Cover. Turn the Inner Pot Handle attached to the Inner Pot to both left and right sides, and secure it on the Main Frame completely.
When “ E_P ” appears	<ul style="list-style-type: none"> This indicates that the Environmental Sensor fails to work. 	<ul style="list-style-type: none"> Shut off the power supply, and contact our customer service center.
When “ E_LF ” appears	<ul style="list-style-type: none"> This indicates that there is an error with the internal memory of MICOM. 	<ul style="list-style-type: none"> Shut off the power supply, and contact our customer service center.
When “ E_EP ” appears	<ul style="list-style-type: none"> This indicates that there is an error with the internal memory of MICOM. 	<ul style="list-style-type: none"> Shut off the power supply, and contact our customer service center.

PLEASE CHECK BEFORE CALLING FOR SUPPORT

▼ When there is a malfunction with the product, check the following matters before contacting our customer service center.

Problem	Checklist	Recommended Actions
When the Cover Handle won't "●" (Open)	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the Cover Handle during cooking? • Did you turn the Cover Handle without completely discharging the steam? 	<ul style="list-style-type: none"> • The Cover will not open during cooking. Do not forcibly open the Cover. If you have to open the Cover, press and hold the CANCEL button for 2 seconds to cancel, cautiously bend the Pressure Weight to completely discharge the steam, and then open the Cover. • Cautiously Bend the Pressure Weight to completely discharge the steam, and then open the Cover.
When the Cover Handle is completely turned to "●" (Open) but the Cover won't open		<ul style="list-style-type: none"> • It is because of the pressure. • Cautiously Bend the Pressure Weight to completely discharge the steam, and then open the Cover.
When the steam is leaked through the Cover and a the product makes a whistle-like sound	<ul style="list-style-type: none"> • Are there any foreign substances (rice, etc.) on the packing? • Is the packing worn out? 	<ul style="list-style-type: none"> • Wipe out the packing with a dishcloth or a soft cloth before use. • Always keep the parts around the packing clean. • If steam is leaked, immediately press and hold the CANCEL button for 2 seconds to discharge the steam, and pull out the power cord. Then discontinue using the product, and contact our customer service center. • Use packing for 1 to 3 years according to the method or frequency of use and then replace it with a new one. If you continue to use worn-out packing, steam may be leaked out during use, and the pressure cooking won't be operational.
When the CANCEL button won't work during cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Is the Inner Pot hot inside? 	<ul style="list-style-type: none"> • If you have to cancel during cooking and the temperature in the Inner Pot is high, you need to press and hold the CANCEL button for 2 seconds to cancel cooking for safety purposes. • If cooking is canceled, the steam is discharged through the Auto Steam Discharger, and the content may spill or splatter. Thus, please be cautious since you might get burned in your face or on your hands.

Operating Instruction

CMC-Q5 Series (cETL approved)
ICOOK Q5 PREMIUM & SUPERIOR

KOREA NO.1
CUCKOO

Electric Multi Pressure Cooker

love

emotion

CUCKOO
always new

happiness



design

- ※ Pictures may look different from the actual product.
- ※ 图片可能与实际产品不同。
- ※ Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual.
- ※ 사진은 실제 현물과 다를 수 있습니다.

Thank you very much for purchasing “CUCKOO” Electric Multi Pressure Cooker

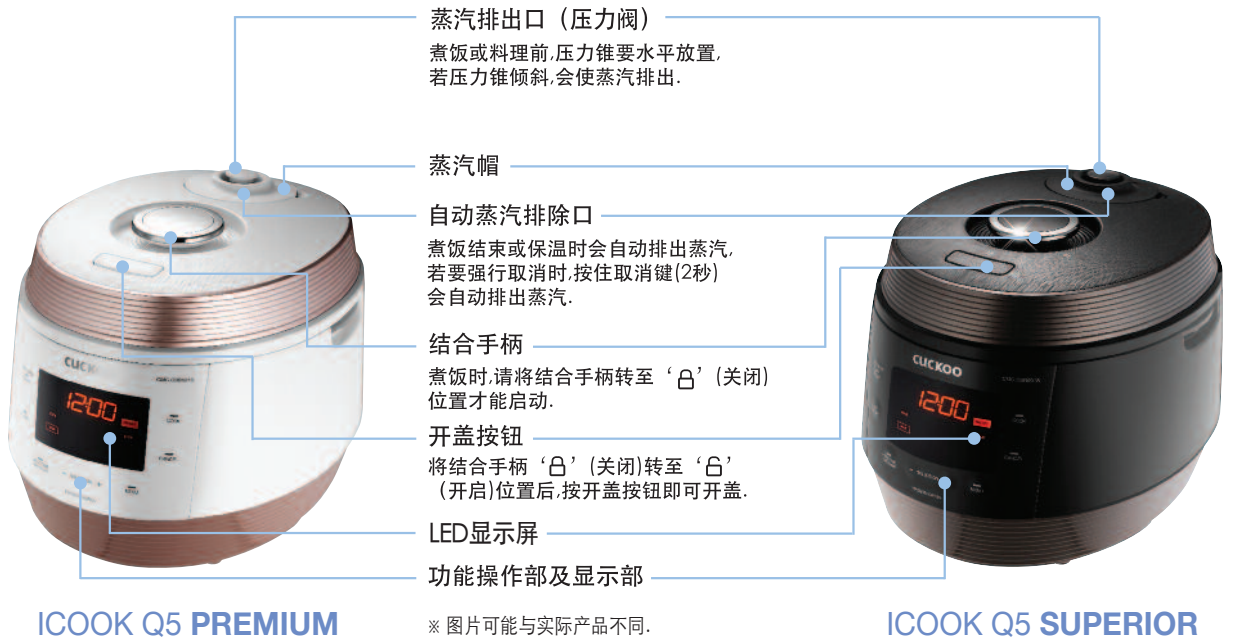
Read the following instruction manual carefully before use or when facing problems.

在使用产品之前或是使用过程中出现任何问题, 请仔细阅读该产品的说明书.

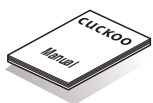
Lea atentamente a las siguientes instrucciones antes de su uso o en caso de cualquier mal funcion.

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

产品部件名称



配件



使用说明书



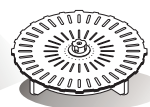
料理指导



饭勺



量杯



蒸盘



透气针
(实物附着于产品底部)



水刻度尺
(仅适用于 ICOOK Q5 SUPERIOR)



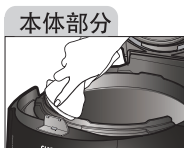
内胆
内胆底部及外侧面水分等异物要擦净, 请勿使用钢丝球, 铁刷, 研磨剂等清洗, 请用洗涤剂 and 海绵。



蒸汽排出口
使用前/后清理蒸汽排出口时要轻轻擦拭, 避免堵塞。请勿强行拆卸, 如出现异常请及时拨打售后服务电话。
※图片可能与实际产品不同。



机体内部
温度感应器表面粘有异物时, 要轻轻擦拭避免受损。



本体部分
如需煮饭或料理时, 请提前将电饭煲本体与固定装置间隙中的水或者异物用洗净拧干的抹布擦净



内锅盖
内锅盖表面有米汤时, 请用干抹布擦净, 内锅盖中央为金属材质, 要轻轻擦净。
※图片可能与实际产品不同。



机体积水部
煮饭完成后产品积水部的水请用干抹布擦净。



控制面板
有米汤或异物时请用干抹布擦净, 请勿使用钢丝球, 铁刷等擦拭, 会对表面产生磨损, 使用前/后按键无法操作时请咨询客户服务中心。

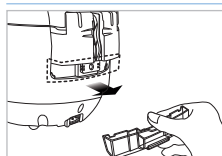


开盖按钮部分
使用前/后, 将开盖按钮部分的水或者异物用洗净拧干的抹布擦净, 使用前/后, 如开盖按钮无法按下或者无法启动, 请致电客服中心。

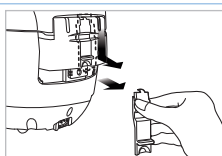
※ 清洗内胆留意事项

- 请不要将尖锐的餐具放入内胆一起清洗。
- 一很有可能损伤内胆。

接水盒/排水槽清洁方法



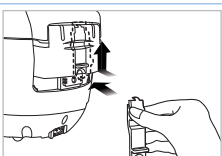
1 分离接水盒。



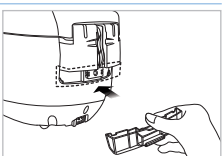
2 拖住排水槽盖把手向下一按即可分离。



3 要用中性洗涤剂及海绵清洗。



4 清理后将排水槽盖如图向箭头方向安装到位。



5 接水盒向箭头方向安装到位。

压力锥清洁方法

压力锥

异物会堵塞压力锥蒸汽排出口, 不能自动清除, 使用前/后, 请用透气针清理蒸汽排出口。
※压力锥的形状因设计改进会有所差异。

蒸汽帽

煮饭或料理结束后, 要经常清洗蒸汽帽, 清洗时, 请用中性洗涤剂及海绵清洗。

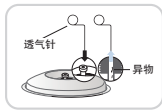


※图片可能与实际产品不同。

<压力锥/蒸汽排出口的清洁方法>



1 结合手柄转至“0” (关闭) 位置状态下, 将压力锥提起向箭头方向 (逆时针) 卸下即可。



2 使用透气针 (附着于产品底部) 清理孔内异物。

※透气针仅用于清理压力锥蒸汽排出口, 其他孔是安全装置, 严禁使用透气针。



3 用透气针清洁孔内异物后, 将压力锥向箭头方向 (顺时针) 安装即可。
4 压力锥完全安装到位后, 才可自由转动。

▶ 内锅 · 部件 请用中性洗涤剂和海绵清洗。



清洁保养方法 (ICOOK Q5 PREMIUM)

分离式内锅盖 (这仅适用于ICOOK Q5 PREMIUM.)

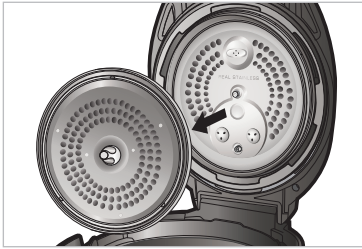
清理分离式内锅盖后必须安装到位

-不及时清理时会产生异味,特别是锅盖要及时清理.

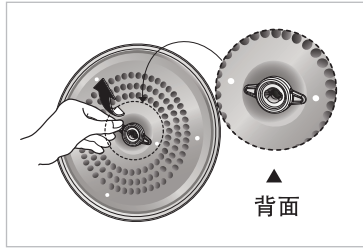
(拔掉电源,散热后再清洗.)

-机体或锅盖的水分要用干抹布擦净,请勿使用化学物品.

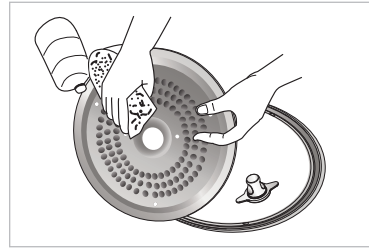
-使用中分离式内锅盖或内锅内部因粘有米汤可能会产生薄膜,但对卫生没有影响.



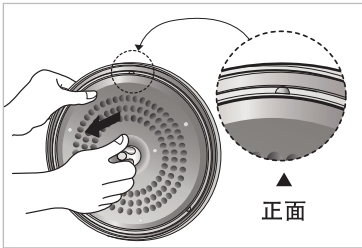
①分离式内锅盖向箭头方向拉动即可与锅盖分离.



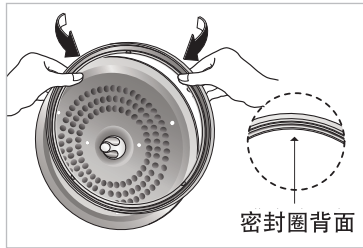
②清洁分离式内锅盖时拉动背面手柄并分离手柄和密封圈.



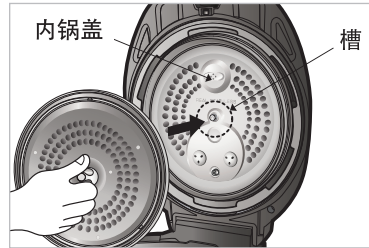
③常用洗涤剂或海绵清洗后用抹布擦净.



④分离式内锅盖手柄从背面插入并在分离式内锅盖正面像箭头方向打动即可安装.

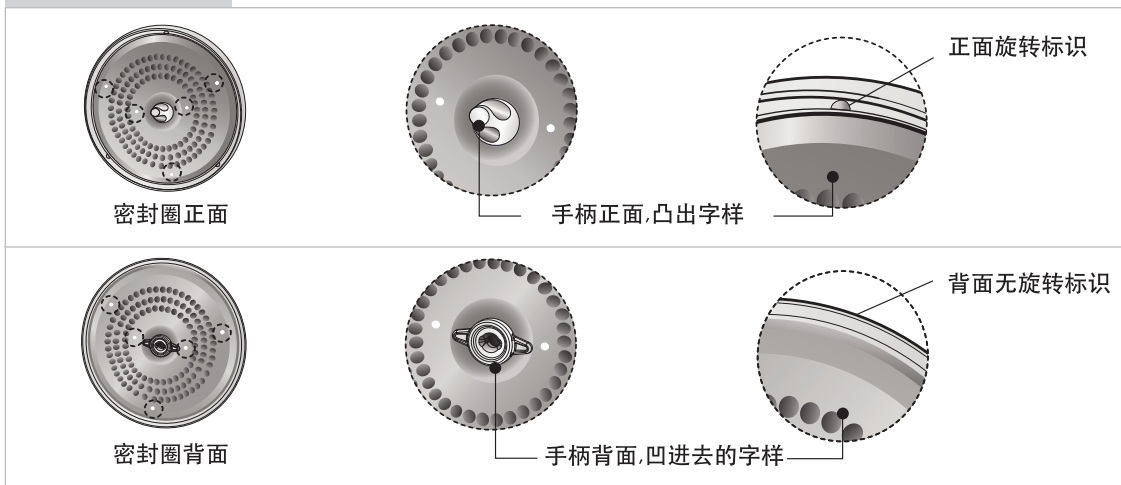


⑤安装密封圈时将分离式内锅盖边缘塞进密封圈背面槽子里,顺着密封圈背面槽子把分离式内锅盖塞进即可安装.



⑥安装在锅盖时把分离式内锅盖向箭头方向对准安装槽后用力推进即可安装.

正确例子



※ 请勿把螺丝及其它异物塞进分离式内锅盖出气孔.

※ 请留意查看分离式内锅盖的正面及背面.

适用全不锈钢内盖，没有脱落涂层的忧虑，可以长久使用。而且，不锈钢材质更卫生、清洁更方便。另外，福库拥有的不锈钢型的特许专利CSV，耐久性和卫生性能更好。

双层密封圈/密封圈（压力密封圈）管理方法 (ICOOK Q5 PREMIUM, SUPERIOR)

- 压力密封圈周期性的管理对维持密封性能、米饭的口感和电饭煲使用的时间等方面都有帮助。
- 请仔细阅读下列的使用方法，正确管理密封圈。※ICOOK Q5 SUPERIOR: 图片可能与实际产品不同。

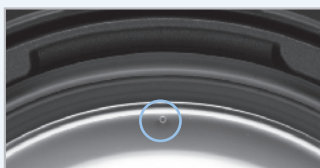
1 密封圈分离及清洗方法



- (1) 拔除电源线，在电饭煲凉的情况下打开产品锅盖。
- (2) 根据图片，用手抓住密封圈进行分离。
- (3) 使用厨房用中性洗涤液及海绵清洗后用抹布擦拭干净

2 密封圈安装方法

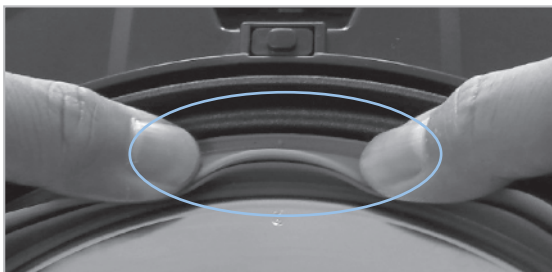
▶ 图1



内锅盖上标识的
密封圈组装用基准点

密封圈上标识
的组装用基准点

按照 1 2 3 4 5 6 的顺序，内锅盖上的基准点和密封圈的基准点进行安装在内锅盖槽上面。必须按住密封圈外面的一侧进行组装。（密封圈替换方法如下图）



- (1) 上图1中内锅盖1号部位的点和密封圈的基准点必须一致，一定要先按住外面一侧进行安装。2~6号部位也是按照上图进行安装。
- (2) 除1~6号部位的其它部位也必须按住外侧再安装。

清洁保养方法

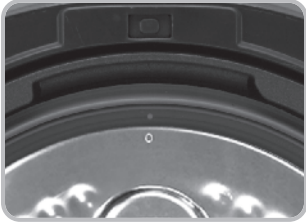
3 正确组装方法



当密封圈沾有异物时,使用过程中会由于蒸汽泄漏产生米饭夹生或划伤的情况,如下所示,所以一定要尽快确认密封圈是否沾有异物.

①目测检查

正常的
安装
状态

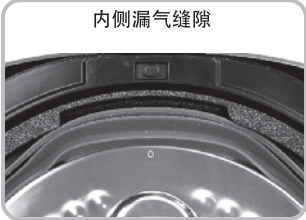


- 检查确认内锅盖和密封圈之间有无漏气或者褶皱现象

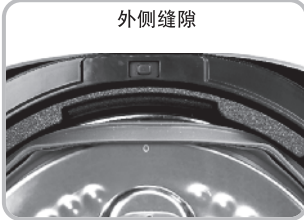
※ICOOK Q5 SUPERIOR: 图片可能与实际产品不同.
双重密封圈和密封圈的安装方法完全相同.
(ICOOK Q5 PREMIUM / SUPERIOR)

错误的
安装
状态

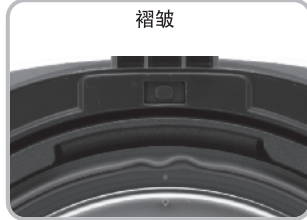
内侧漏气缝隙



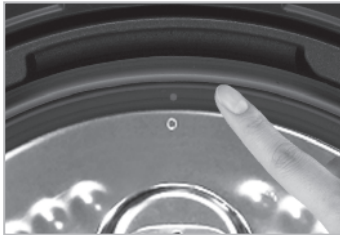
外侧缝隙



褶皱



②正确的组装方法:



如图所示,确认密封圈内外是否有缝隙.



如图所示,检查密封圈外侧是否与内锅盖有缝隙.



如图所示,检查密封圈外侧是否与内锅盖有缝隙.

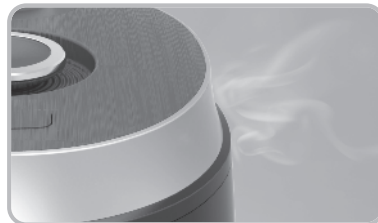
③煮水实验

- 在锅内放入2刻度的水(以白米为基准),按”自动清洗”键,再按”压力煮饭/白米快速”键.
- 10分钟后在压力的作用下会排出水蒸汽,如果只通过压力锥进行排气的话,密封圈是不用更换的.
- 如果压力锥排气的同时其他地方也有水蒸气排出的话就要将密封圈分离后重新安装,然后再进行煮水实验.
(更换密封圈时要拔掉电源线)
- 为了更准确的确认密封圈的安装状态还可以用保鲜膜缠绕住电饭煲的缝隙后再次进行煮水实验,是否有蒸汽泄漏现象就显而易见了.

正常的
安装
状态



错误的
安装
状态



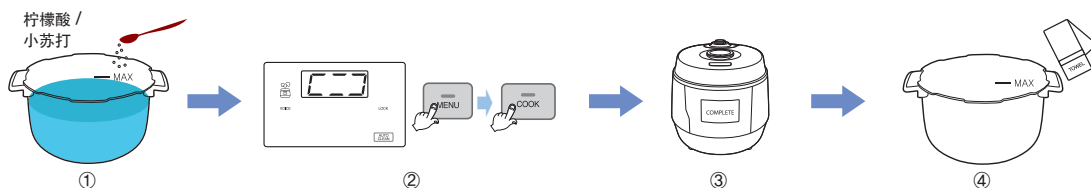
- 无法正确更换密封圈时可咨询客户服务热线

1. 不锈钢内锅清洁方法

为清除杂质和污渍以保证长期使用，需按以下方法管理，能够更清洁地使用内锅。
(建议使用前，将内胆用水清洗后使用)

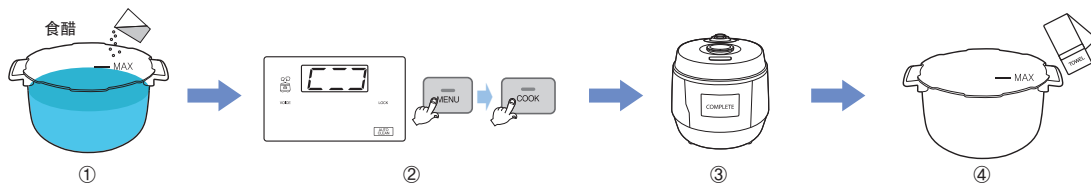
OPTION 1

1. 将10g柠檬酸或10g小苏打(可按污渍大小调节分量)和水一起加至锅上的MAX刻度，盖好锅盖，将结合手柄转至“⏻”(关闭)位置。
※ 应使用食用柠檬酸或小苏打。
2. 用菜单键选择Auto Clean后，按下COOK键。
3. 自动清洁结束后，内锅表面仍保持高温状态，需注意避免烫伤。
※ 自动清洁结束后，内锅表面仍保持高温状态，需注意避免烫伤。
4. 用干抹布擦拭水分，充分风干。



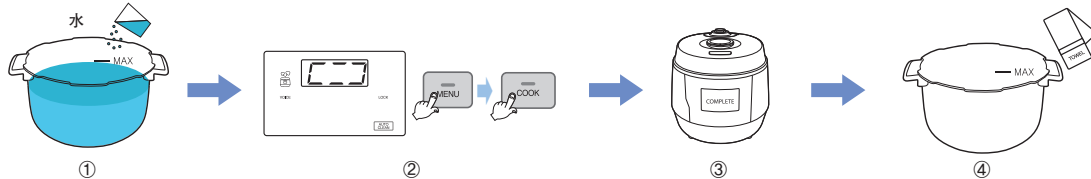
OPTION 2

1. 将水加到锅上的MAX刻度，再将加到纸杯约1/3量的食醋(可按污渍大小调节分量)倒入内锅里，盖好锅盖，将结合手柄转至“⏻”(关闭)位置。
2. 用菜单键选择Auto Clean后，按下COOK键。
3. 自动清洁结束后，内锅表面仍保持高温状态，需注意避免烫伤。
※ 自动清洁结束后，内锅表面仍保持高温状态，需注意避免烫伤。
4. 用干抹布擦拭水分，充分风干。



2. 食物烧焦并附着在锅上时

1. 将水加到锅上的MAX刻度，盖好锅盖，将结合手柄转至“⏻”(关闭)位置。
2. 用菜单键选择Auto Clean后，按下COOK键。
3. 自动清洁结束后，用木质饭勺或软质物体推掉。
※ 严重烧焦时：将水和小苏打一起放入内锅后，使用自动清洁功能。
自动清洁结束后，用木质饭勺更易于推掉。
4. 用干抹布擦拭水分，充分风干。



※ 不锈钢注意事项

使用不锈钢内锅时，内锅颜色会略微变黑或锅内呈现彩虹状，这是因为烹饪时饮食所含有的成分发生的暂时性变化而非产品缺陷。(矿物质现象是烹饪食物时会发生的自然现象。对身体没有任何危害，可放心使用。)
- 盐水或酸性溶液长期存放在不锈钢内锅里会造成内锅变色。
- 不锈钢材质部分不得用漂白水或添加氯成分的洗涤剂清洗或擦拭。

用于清洗内锅的洗碗刷(内侧、外侧)

可以使用	不可使用
洗碗棉、海绵洗碗刷、超细纤维刷及清洁网布	包含研磨剂的蓝色和绿色洗碗刷、不锈钢洗碗刷及其他金属洗碗刷

• 若使用“不可使用”洗碗刷，会造成内锅镀膜涂层受损并脱落

清洁保养方法







蒸汽帽清洁方法


煮饭或料理结束后,请勿触摸蒸汽帽,小心烫伤.



- ① 用手指扣住蒸汽帽前端槽后向上提起卸下蒸汽帽.
- ② 按住锁扣向箭头方向分离后用中性洗涤剂 and 海绵经常清洗.
※ 安装密封圈时注意安装方向
- ③ 组装蒸汽帽时,先安装下侧的槽部分后(①),向箭头方向(②)一按即可.
- ④ 安装蒸汽帽时如图一样安装后,按下蒸汽帽直至完全安装到位.

结合手柄使用方法

1. 煮饭或料理时盖好锅盖,将结合手柄转至“”(关闭)位置.此时功能显示部内“关闭”指示灯亮起,表示产品锅盖已关闭.可以选择压力煮饭的安全装置功能.
2. 煮饭或料理完成后,将结合手柄从“”(关闭)转至“”(开启)位置后,按锅盖开启按钮打开锅盖.产品内部蒸汽未完全排出时,结合手柄不易从“”(关闭)转至“”(开启)位置,不要强行转动结合手柄,推动压力锥,等蒸汽完全排出后再操作.
3. 开启/关闭锅盖时,将结合手柄完全置于“”(开启)位置.

· 功能显示部“关闭”指示灯不亮时,产品不能正常工作,请将结合手柄完全转至“”(关闭)位置.

· 从上看结合手柄部时结合手柄要与右图位置一致.



锅盖不易盖上时注意事项

请勿强行盖上锅盖,否则产品可能会受损.锅盖不易盖上时,请确认以下事项.



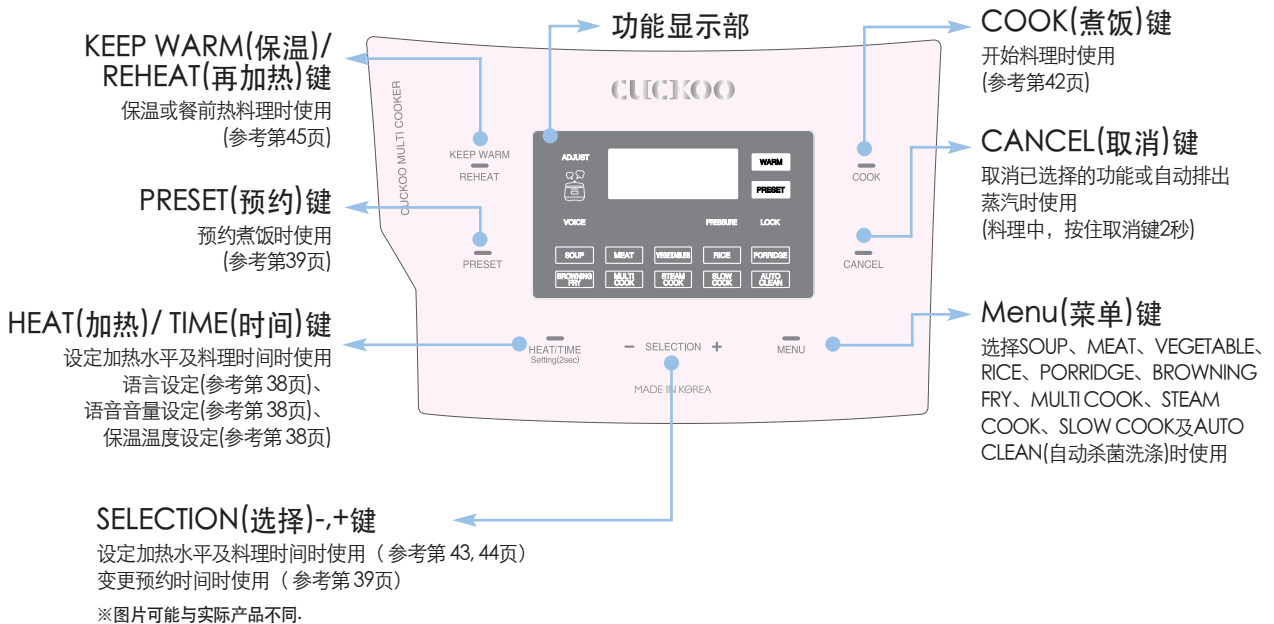
1. 内锅是否正确放置于机体内.
(内锅把手要放置于机体两侧槽内.)

2. 结合手柄要转至开启位置.



3. 内部产生蒸汽或有热水时不易盖上锅盖.此时先推动压力锥后盖上锅盖,并将结合手柄转至关闭位置.

※ 图片可能与实际产品不同.



- ※ 接通电源后无任何操作时, 显示屏显示待机状态, 如图所示。(根据设定, 待机画面的菜单、有无语音会有所不同。)
- ※ 功能操作时, 按CANCEL键返回待机状态。
- ※ 按键力度以听到响声为准, 本产品的的设计可能与实物略有差异。



功能显示部异常检测功能

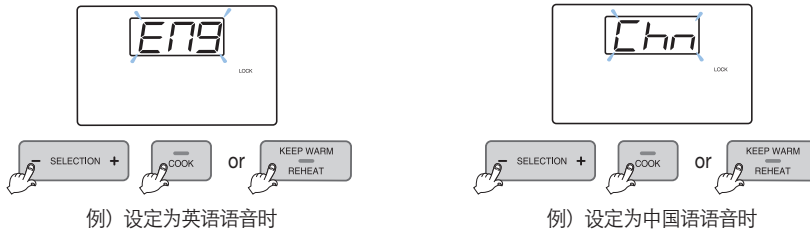
使用方法不正确或产品出现异常时, 显示以下内容并发出警报。
在正常使用条件下或采取措施后仍然显示该内容时, 请联系售后服务中心。

- | | | | |
|--|--|--|-------------------------------|
| | 无内锅时显示。 | | |
| | 温度感应器异常时显示。
请咨询售后服务中心。 | | |
| | 锅盖结合手柄未完全转至关闭位置的状态下, 按COOK键, 或按PRESET键时显示。
请将锅盖结合手柄完全转至“”显(关闭)位置。 | | |
| | 锅盖结合手柄未完全转至关闭位置的状态下, 按COOK键, 或按PRESET键时显示。请将锅盖结合手柄完全转至“” (关闭)位置。料理完成后, 在保温状态下, 未将锅盖结合手柄转至“”(开启)位置而在待机状态下再次按COOK键, 或按PRESET键时显示。此功能是确认结合手柄的感应装置。将锅盖结合手柄转至“”(开启)位置后, 再次转至“”(关闭)位置即可。如仍无法解决问题请咨询售后服务中心。 | | |
| | 环境传感器异常时显示, 请咨询售后服务中心。 | | 内存异常时显示。
请咨询售后服务中心。 |
| | 内存异常时显示。
请咨询售后服务中心。 | | 持续烧水, 或产品异常时显示。
请咨询售后服务中心。 |

设定功能(语言, 语音音量, 调整保温)

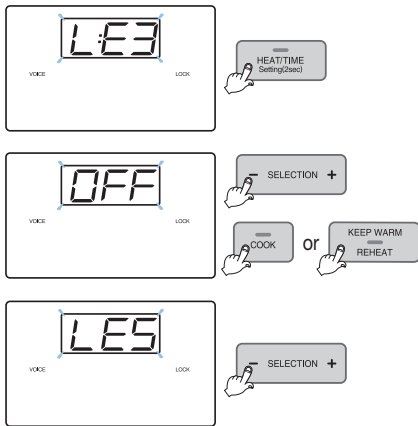
语言设定功能

通过英语、中国语及语音选择功能, 设定所需语言。产品的初始状态为英语。



1. 在待机状态下按住SETTING键2秒钟以上, 如上图的显示部所示, 进入语音设定模式。
▶ 按CANCEL键或7秒内无任何操作时, 功能无法被设定, 并返回待机状态
2. 选择所需语言后, 按COOK, 或按KEEP WARM / REHEAT键, 设定功能后返回待机状态。

语音音量调节功能 (解除语音功能或调节语音音量的功能)



在待机状态下按住SETTING键2秒钟以上, 进入语音设定模式后, 再按下SETTING键, 进入语音音量设定模式。

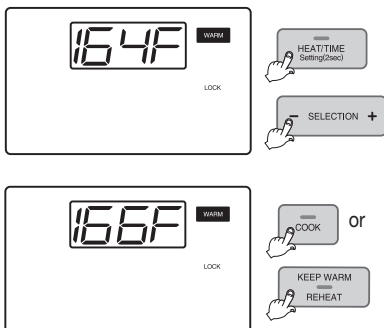
可按下SELECTION -、+键, 设定“1”至“5”的语音音量。

- ▶ 选择所需语音音量后, 按下COOK或KEEP WARM / REHEAT键, 语音提示“语音音量调整已完成”, 同时设定功能后返回待机模式。
- ▶ 按CANCEL键或7秒内无任何操作时, 语音提示“超出设定时间, 功能设定已取消”, 同时功能无法被设定, 并返回待机状态。(按下SETTING键, 不保存变更值并进入保温温度设定模式。)

按下SELECTION -、+键设定为“OFF”时, 语音提示“语音功能已解除”, 同时“VOICE”和“OFF”开始闪烁, 语音功能被解除。


调整保温温度方法

食物变质或出现异味, 是因为保温温度不正确而产生的, 请调整保温温度。

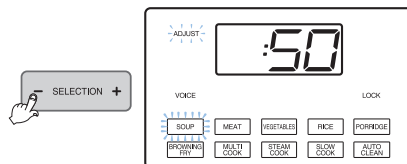


- ① 在待机状态下按住SETTING键2秒钟, 进入语音设定模式后, 按2次SETTING键, 进入保温温度设定模式。显示部如左图所示。此时, 164F 表示当前保温温度。
- ② 按SELECTION -、+键, 使显示部按 164F → 166F → 168F → 170F → 172F → 172F → 174F → 176F → 154F → 156F → 158F → 160F → 162F 顺序变更。
- ③ 设定所需温度后, 按COOK键或KEEP WARM / REHEAT键时, 所设定温度自动输入并返回待机状态。(按CANCEL键或7秒内无任何操作时, 功能被取消, 并返回待机状态。)


预约煮饭方法

- 1 将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置后，在关闭指示灯亮起时，按MENU键选择所需菜单。
 - ▶ 设定时间高于60分钟时，煮饭预约时间设定为2小时（RICE菜单除外）。
 - ▶ 不指定其他菜单时，自动预约SOUP。

- 2 按SELECTION -、+键设定料理时间。
 - ▶ 对于RICE菜单，设定焖饭时间而非料理时间。



- 3 按HEAT / TIME键，进入加热水平设定模式后，按SELECTION -、+键设定加热水平。
 - ▶ 适用于BROWNING FRY、MULTI COOK、STEAM COOK及SLOW COOK菜单。

- 4 按PRESET键。
 - ▶ 未将锅盖结合手柄转至“”（关闭）位置而按PRESET键时，无法预约。
 - ▶ 按PRESET键时，语音提示“请按时间键调整预约时间后，按煮饭键完成”，同时显示屏上显示设定时间，预约标识开始闪烁。
 - ▶ 按PRESET键后，7秒内设定预约时间。
 - ▶ 保温中设定预约煮饭时，按CANCEL键取消保温后，设定预约时间。
 - ▶ 在待机状态下，按PRESET键无法预约。

- 5 按SELECTION -、+键设定预约时间。
 - ▶ 每按1次SELECTION -、+键预约时间增加10分钟。
 - ▶ 预约时间设定范围为1小时~12小时50分钟。



- 6 按PRESET键或COOK键，开始预约煮饭。
 - ▶ 此时，语音提示“汤，美味料理已预约。”并进行预约煮饭。
 - ▶ 按PRESET键后如7秒内无任何操作，自动进行预约煮饭。
 - ▶ 进入预约煮饭时，预约指示灯停止闪烁，预约时间以1分钟为单位减少并进行预约煮饭。（进行预约煮饭时，时与分之间的“:”标识闪烁）



- ▶ 预约设定时间为预约煮饭剩余时间。（根据煮饭量与使用条件，煮饭完成时间略有差异。）
- ▶ 变更预约时间时，按CANCEL键取消预约时间设定后重新设定。

压力锅设置概览

手动/自动模式	可调节	可调节	料理/炖时间	温度	食谱
			默认设定时间		
自动料理模式	汤	料理时间	30~90分 (默认值50分)	最高 225 F (107 °C)	- 番茄罗勒浓汤 - 泰式绿咖喱 - 越南牛肉河粉 - 鸡丝玉米饼浓汤 - 法式洋葱汤 - 新英格兰蛤肉汤
	肉类料理	料理时间	25~90分 (默认值40分)	最高 239 F (115 °C)	- 嫩肋排 - 照烧猪大排骨 - 意大利炖小牛肘 - 红烧猪肉 - 烤肉玉米面豆卷
	蔬菜类料理	料理时间	15~90分 (默认值20分)	最高 239 F (115 °C)	- 意式烩蛋 - 速食小南瓜蔬菜杂烩 - 茄子和烤红椒蘸酱 - 蒸洋葱蘸酱
	粥	料理时间	65~90分 (默认值70分)	最高 230 F (110 °C)	- 意式南瓜烩饭 - 紫山药大麦粥 - 美味早餐粥
	米饭	炖时间	炖时间 3~30分 (默认值8分)	最高 250 F (121 °C)	- 米饭 - 古巴鸡肉饭 - 新奥尔良香肠什锦饭 - 西班牙海鲜饭 烹饪时间：30分 (默认值) *烹饪默认时间为30分钟，但根据饭量增加时间可做出美味米饭。
手动料理模式	多样料理	料理时间 & 加热阶段	15~90分 (默认值20分)	158 F (70 °C) ~ 248 F (120 °C)	- 摩洛哥奥尔佐沙拉 - 香肠干酪馅饼 - 日式牛肉寿喜烧 - 焦糖布丁
	蒸汽煮	料理时间 & 加热阶段	15~90分 (默认值20分)	212 F (100 °C) ~ 257 F (125 °C)	- 红咖喱蒸蛤蜊 - 红酒原汁烧烤牛排 - 韩式蒸排骨 - 日式乳酪饼 - 南瓜派
	慢煮	料理时间 & 加热阶段	15分~12小时 (默认值2小时)	100 F (38 °C) ~ 203 F (95 °C)	- 蜜汁火腿 - 小南瓜千层面 - 酸乳酪 - 酸奶油 - 石榴酱汁
	油炸	料理时间 & 加热阶段	1~30分 (默认值10分)	239 F (115 °C) ~ 275 F (135 °C)	- 盐渍香草豆冰淇淋 - 啤酒芥菜辣汁焖牛腩 - 路易斯安那香辣虾 - 海鲜奶油意大利面
	保温	温度	1小时~99小时	156 F (69 °C) ~ 176 F (80 °C)	

* 所有烹饪模式 (炸/烤及保温/加热模式除外) 压力范围为最高80kPa。

* 预约设定 (料理延时器最长运行时间为12小时50分钟。料理开始时间可预约。) 菜单的详细内容请查阅 WWW.CUCKOOMULTICOOKER.COM

* 控制温度与实际食品温度可能略有差异。



1

洗净内锅，擦干水分。

- ▶ 请用柔软的抹布清洗内锅。
- ▶ 使用金属钢丝球，可能破坏锅内的涂层。
- ▶ 请不要将尖锐的餐具（餐叉、匙子、筷子等）放入内锅一起清洗。
- 很有可能损坏内锅。



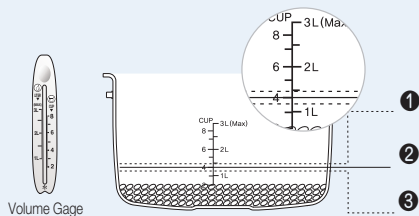
2

将大米用量杯放入锅内。

- ▶ 正确使用量杯计量，以铺平量杯顶部为准。（量杯外面标有 $\frac{1}{4}$ 、 $\frac{1}{2}$ 、 $\frac{3}{4}$ 刻度。）

3

根据所需料理调整水位。



※体积计仅适用于ICOOK Q5 SUPERIOR.

- ▶ 把内锅水平放置在固定台面后，按内锅水刻度调整水位。

- ▶ 内锅(ICOOK Q5 PREMIUM)上标有的升刻度为将水放入时的刻度。
- ▶ 水刻度尺(ICOOK Q5 SUPERIOR)上标有的升刻度为将水放入时的刻度。
- ▶ 内锅(ICOOK Q5 PREMIUM)上标有的量杯刻度为茉莉香米和水同时放入时的刻度。
- ▶ 水刻度尺(ICOOK Q5 SUPERIOR)上标有的量杯刻度为茉莉香米和水同时放入时的刻度。
 - ① 用陈米煮饭或煮黏性较大的米饭时：比规定值多加水量。
 - ② 煮4人份量（4杯米）时，水位调至内锅里的量杯4刻度。（建议煮4人分量以下。）
 - ③ 煮浸泡的米或较硬的米饭时：比规定值少加水量。
- ▶ 因料理品质可能根据大米种类有所不同，需根据料理品质调节水量或焖饭时间

4

插入电源插头后将内锅放入产品内。
请将内锅正确放入产品内。

- ▶ 内锅外侧底部粘有异物时会影响煮饭或产品可能会受损。
- ▶ 内锅未完全放置于机体内部时无法盖锅盖。（内锅把手要放置于机体两侧的槽）



5

盖上锅盖后将结合手柄转至“ \odot ”（关闭）位置。

- ▶ 功能显示屏上显示“LOCK”时，表示锅盖正常关闭。



煮饭方法

1 按下MENU键，选择所需菜单。

- 确认是否安装分离式内锅盖。
- 煮饭前请将压力锥水平放置。
- 每按1次MENU键以SOUP → MEAT → VEGETABLE → RICE → PORRIDGE → BROWNING FRY → MULTI COOK → STEAM COOK → SLOW COOK → AUTO CLEAN顺序重复选择。
- 一直按住按键时，按MENU顺序连续变更。
- 所有菜单，1次煮饭结束后，菜单被保存，继续使用时无需再次选择菜单。
- 将预煮的食物或肉汤、SOUP等液体料理放入内锅时，料理量不得超过内锅高度的2/3以上。
- 将大米和豆类等干性食物放入内锅时，不得超过内锅高度的2/3以上。
- 将材料放入内锅时，不得超过内锅高度的2/3以上。
- ※ 将材料放入内锅时，不得超过最大容量以上。

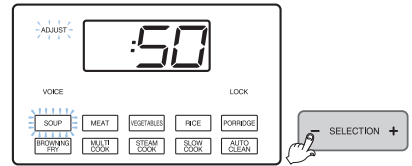


例) 选择SOUP时

▶ 语音提示“SOUP”。

2 按SELECTION -、+键，设定料理时间。

- 煮饭时，可设定焖饭时间。
(根据自己的口味调节焖饭时间。)



3 按HEAT / TIME 键，进入加热水平设定模式后，再按SELECTION -、+键设定加热水平。

- 适用于BROWNING FRY、MULTI COOK、STEAM COOK及SLOW COOK菜单。

4 按COOK键，开始煮饭。

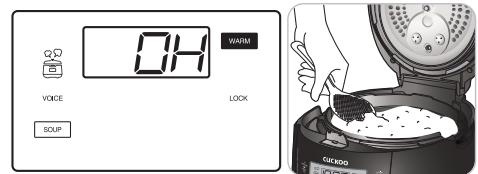
- 料理前请务必将锅盖结合手柄转至“⬇”（关闭）位置，按COOK键时，语音提示“Starting the soup”，开始制作美味料理。
- 将锅盖结合手柄未转至“⬇”（关闭）位置按下COOK键时，警示音响起的同时，显示“E01”标识后，语音提示“Turn the handle to the lock position”，且产品无法运作。
- 料理中，“⬆”指示灯亮起



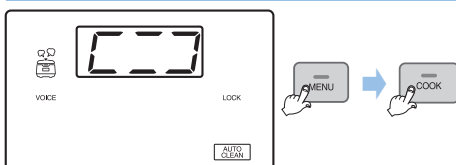
例) 选择SOUP时

5 煮饭完成

- 料理完成时，完成提示音响起，语音提示“美味汤已完成”，同时启动保温功能。
- 不需保温时，按CANCEL键即可取消保温。
- 锅盖结合手柄不易转动时，推动压力锥，将蒸汽完全排出后再转动。
- 料理中请勿按CANCEL键，料理会被取消。



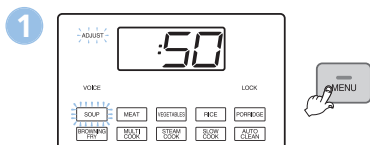
自动洗涤（自动杀菌洗涤）方法



将3杯水倒入内锅中，关闭锅盖，将锅盖结合手柄转至“⬇”（关闭）位置。

- 按MENU键，选择自动洗涤菜单后再按COOK键。

压力煮饭 (SOUP、MEAT、VEGETABLE、PORRIDGE)



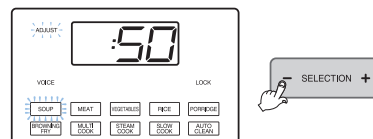
例) 选择SOUP时

将锅盖结合手柄转至“0”（关闭）位置后，按MENU键选择所需菜单。

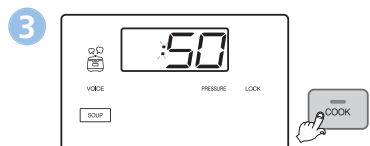
▶ 所选的菜单指示灯开始闪烁。



按SELECTION -、+键设定料理时间。
▶ 每按1次按键，料理时间以1分钟为单位进行调节。
▶ 在料理时间设定模式下，Adjust指示灯闪烁。



例) 选择SOUP时



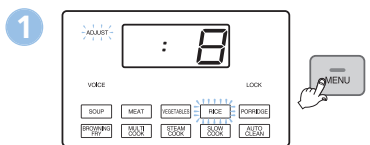
例) 选择SOUP时

按COOK键。

▶ 按COOK键，开始煮饭。
开始煮饭时，显示屏显示剩余煮饭时间。

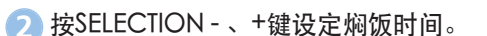
分类	SOUP	MEAT	VEGEATABLES	PORRIDGE
料理时间设定	30~90分钟 (Def: 50分钟)	25~90分钟 (Def: 40分钟)	15~90分钟 (Def: 20分钟)	65~90分钟 (Def: 70分钟)

压力煮饭 (RICE)

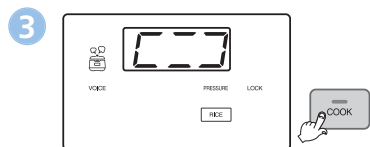
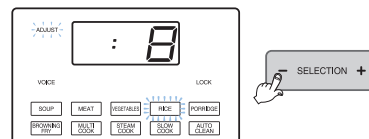


将锅盖结合手柄转至“0”（关闭）位置后，按MENU键选择RICE。

▶ RICE菜单闪烁。



按SELECTION -、+键设定焖饭时间。
▶ 每按1次按键，焖饭时间以1分钟为单位进行调节。
▶ 焖饭时间可设为3至30分钟。(Def: 8分钟)
▶ 根据自己的口味调节焖饭时间。
▶ 在焖饭时间设定模式下，Adjust指示灯闪烁。




按COOK键。

▶ 按COOK键，开始煮大米。

煮饭方法


MULTI COOK、STEAM COOK、SLOW COOK

- 

将锅盖结合手柄转至“**白**”（关闭）位置后，按MENU键选择所需菜单。
▶ 所选的菜单指示灯闪烁。


例) 选择MULTI COOK时
- 按SELECTION -、+键设定时间。

 - ▶ 每按1次按键，料理时间以1分钟为单位调节。
 - ▶ 在料理时间设定模式下，Adjust指示灯闪烁。

例) 选择MULTI COOK时
- 

按HEAT / TIME键，进入加热水平设定模式。

 - ▶ 再按HEAT / TIME键，返回时间设定模式。
 - ▶ 在加热水平设定模式下，Adjust指示灯闪烁。
- 按SELECTION -、+键设定加热水平

 - ▶ 每按1次按键，加热水平以一个阶段为单位变更。
- 

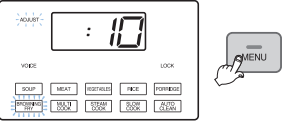
按COOK键。

 - ▶ 按COOK键，开始料理。开始料理时，显示屏显示剩余料理时间。
 - ▶ Adjust指示灯灭。料理中，按HEAT / TIME键，显示屏显示加热水平和料理时间。
 - ▶ 使用MULTI COOK功能时,开始料理10秒以内(“PRESSURE”指示灯一直保持闪烁)按住【预约】键2秒，可使用非压力形式料理。


例) 选择MULTI COOK时

BROWNING FRY

炒菜或烤菜时，选择BROWNING FRY菜单。


- 为避免向电饭锅内部施加压力，打开锅盖。
- 

将锅盖结合手柄转至“**白**”（关闭）位置后，按MENU键选择BROWNING FRY。
▶ BROWNING FRY菜单指示灯闪烁。
- 按SELECTION -、+键设定时间。

 - ▶ 每按1次按键，BROWNING FRY时间以1分钟为单位进行调节。
 - ▶ 在料理时间设定模式下，Adjust指示灯闪烁。
- 

按HEAT / TIME键，进入加热水平设定模式。

 - ▶ 再按HEAT / TIME键，返回时间设定模式。
 - ▶ 在加热水平设定模式下，Adjust指示灯闪烁。
- 按SELECTION -、+键设定加热水平

 - ▶ 每按1次按键，加热水平以一个阶段为单位变更。
- 

按COOK键。

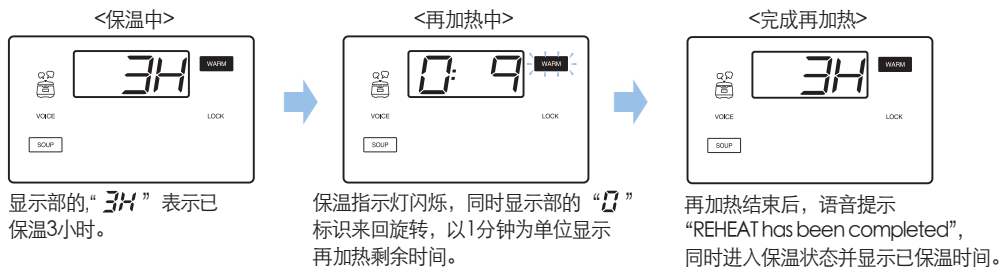
 - ▶ 按COOK键，开始煮饭（BROWNING FRY）。
 - ▶ 开始煮饭（BROWNING FRY），显示屏显示剩余煮饭（BROWNING FRY）时间。
 - ▶ 对于BROWNING FRY菜单，料理中，Adjust指示灯亮起，在Adjust指示灯继续开时，可变更加热时间和料理时间。

※ 打开锅盖进行BROWNING FRY料理时，要注意避免内锅里的材料飞溅。

分类	BROWNING FRY	MULTI COOK	STEAM COOK	SLOW COOK
料理时间设定	1~30分钟 (Def: 10分钟)	15~90分钟 (Def: 20分钟)	15~90分钟 (Def: 20分钟)	15分钟~12小时 (Def: 2小时)
加热水平设定	LE1~LE6 (Def: 4个阶段)	LE1~LE9 (Def: 7个阶段)	LE1~LE6 (Def: 3个阶段)	LE1~LE6 (Def: 3个阶段)

用餐时

- ▶ 保温中若要享用热腾腾的料理时，按KEEP WARM / REHEAT键，语音提示“REHEATING is starting”，同时进入KEEP WARM / REHEAT功能，9分钟后，即可享受热腾腾的料理。



- ▶ 过度使用再加热功能会使料理烧焦或变干。
- ▶ 需用保温功能保管剩菜或其他料理时，将料理盛入内锅后，按保温/再加热键1次。此时，显示部显示“0H”时
- ▶ 保温中，按HEAT / TIME键时，显示保温温度2秒钟。

保温时注意事项

- ▶ 料理完成或保温中打开锅盖时，有时会因内部蒸汽压力导致锅盖不易打开。请推动压力锥，待蒸汽完全排出后再打开。
- ▶ 保温或再加热，必须将结合手柄转至“0”（关闭）位置。（若开盖按钮损坏，可能影响保温效果。）
- ▶ 保温中，内锅里无任何材料或不使用保温功能时，请按取消键取消保温功能或切断电源。
- ▶ 请勿将饭勺置于锅内一起保温。特别是放入木勺时，容易滋生细菌、产生异味。

保温中，产生异味时

- ▶ 请及时清理产品。特别是内锅盖清理不干净时细菌容易滋生，保温时会产生异味。
- ▶ 即使外观干净，但产品内各个角落里也会有细菌滋生导致异味，异味严重时，使用AUTO CLEAN菜单进行洗涤。AUTO CLEAN功能结束后，必须将内锅清洗干净。
- ▶ 料理后，未清理产品导致保温时饮食会产生异味。

何为停电记忆功能？

- ▶ 本产品设有停电记忆功能，即使停电，也能记住以前状态，停电后约2分钟内再来电时能正常工作。（该功能可能因产品型号略有差异。）
- ▶ 煮饭或料理中停电时，再按下COOK键，继续煮饭或料理。
- ▶ 煮饭或料理开始时，若停电，会相应延长煮饭或料理时间，煮饭或料理状态根据停电时间长短会有不同。
- ▶ 保温中停电导致米饭或料理变凉时，会自动取消保温功能。

常见故障及处理方法

▼产品出现异常时，请按以下方法确认，仍不能正常使用时请咨询售后服务中心。

现象	确认事项	处理方法
不能完成料理时	<ul style="list-style-type: none"> •是否按了压力煮饭键? •煮饭中是否停电? 	<ul style="list-style-type: none"> •选择所需菜单后按1次压力煮饭键，此时确认显示部是否显示“E22”。 •停电记忆功能，请参考第44页。
豆类(杂粮/糙米)夹生时	<ul style="list-style-type: none"> •豆类(杂粮/糙米)是否干硬? 	<ul style="list-style-type: none"> •请将豆类(杂粮/糙米)浸泡或煮熟后开始煮饭。根据杂粮种类不同煮熟程度也会不同。
料理半生不熟或烧焦时	<ul style="list-style-type: none"> •是否正确选择菜单? •材料量是否正确? •焖饭时是否打开了锅盖? 	<ul style="list-style-type: none"> •请正确选择所需菜单。 •通过调节时间和加热水平，调节料理程度。(参考第42, 43页) •煮饭完成提示音响起，蒸汽完全排出后打开锅盖搅拌料理。
煮饭中材料溢出时	<ul style="list-style-type: none"> •是否正确使用量杯? •材料量是否正确? •是否正确选择菜单? 	
保温中产生异味时	<ul style="list-style-type: none"> •是否盖好锅盖? •保温中是否切断电源? •是否保温12小时以上? 	<ul style="list-style-type: none"> •请盖好锅盖。 •保温中请勿切断电源。 •保温时间要控制在12小时以内。
显示“E22”时	<ul style="list-style-type: none"> •温度感应器出现异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> •切断电源后与售后服务中心联系。
保温中保温时间闪烁时。	<ul style="list-style-type: none"> •保温时间是否超过24小时? 	<ul style="list-style-type: none"> •保温时间超过24小时后，显示屏上的保温时间开始闪烁，提醒保温时间过长。
显示“E20”时	<ul style="list-style-type: none"> •煮饭完成后，在接通电源状态下，结合手柄是否一次也未转至“△”（开启）位置并在保温被取消状态（待机状态）下按了压力煮饭键? 	<ul style="list-style-type: none"> •将结合手柄转至“△”（开启）位置后重新转至“□”（关闭）位置。
保温中有警告音或不能再加热时 ※这仅适用于 ICOOK Q5 PREMIUM	<ul style="list-style-type: none"> •是否安装了分离式内锅盖? 	<ul style="list-style-type: none"> •请安装分离式内锅盖。(参考第32页)
长时间未能完成煮饭，并显示“E03”时	<ul style="list-style-type: none"> •是否正确接通电源? 	<ul style="list-style-type: none"> •这是因产品出现异常（加热器断线，热量不足等）导致长时间未完成料理时所显示的标识。切断电源后与售后服务中心联系。 •只将水倒入内锅后长时间加热时，显示“E03”是正常的。 •本产品只限使用120V电源。正确接通电源。

▼产品出现异常时，请按以下方法确认，仍不能正常使用时请咨询售后服务中心。

现象	确认事项	处理方法
按下按键，显示“LJ”时	<ul style="list-style-type: none"> •是否放入了内锅? •是否正确接通电源? 	<ul style="list-style-type: none"> •无内锅状态下不能操作。请先放入内锅后使用 •本产品只限使用120V电源。正确接通电源。
压力煮饭、预约等键不能操作，显示“E01”时	<ul style="list-style-type: none"> •结合手柄是否转至“0”（关闭）位置? •关闭标志是否亮起? 	<ul style="list-style-type: none"> •请将结合手柄转“0”（关闭）位置。锅盖结合手柄未转至关闭位置时，压力煮饭、预约键不能操作。
煮饭完成后或保温中出现异味时。 ※这仅适用于 ICOOK Q5 PREMIUM	<ul style="list-style-type: none"> •料理后是否清洗干净? 	<ul style="list-style-type: none"> •按照第32, 33页清洗分离式内锅盖和密封圈后使用。
无法盖锅盖时	<ul style="list-style-type: none"> •锅盖结合手柄是否完全转至“0”（开启）位置? •内锅里是否有热食品? •内锅是否完全放置于机体内? 	<ul style="list-style-type: none"> •将锅盖结合手柄完全转至“0”（开启）位置后关闭。 •请推动压力锥后盖锅盖。 •请抓住内锅把手左右转动，将内锅完全放置于机体内。
显示“E_P”时	<ul style="list-style-type: none"> •环境感应器异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> •切断电源后与售后服务中心联系。
显示“E_WF”时	<ul style="list-style-type: none"> •内存异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> •切断电源后与售后服务中心联系。
显示“EEP”时	<ul style="list-style-type: none"> •内存异常时显示。 	<ul style="list-style-type: none"> •切断电源后与售后服务中心联系。

常见故障及处理方法

▼产品出现异常时，请按以下方法确认，仍不能正常使用时请咨询售后服务中心。

现象	确认事项	处理方法
锅盖结合手柄未能转至“  ”（开启）位置时	<ul style="list-style-type: none"> •煮饭或料理中是否转动了锅盖结合手柄？ •蒸汽未完全排出状态下是否转动了锅盖结合手柄？ 	<ul style="list-style-type: none"> •煮饭或料理中因内部压力无法打开锅盖。请勿强行打开锅盖。若要在不得已的情况下打开锅盖时，请先按取消键2秒，推动压力锥，待蒸汽完全排出后再打开。 •推动压力锥等蒸汽完全排出后再打开。
即使锅盖结合手柄完全转至“  ”（开启）位置，锅盖也无法打开时。		<ul style="list-style-type: none"> •因内部压力所导致。 •推动压力锥待蒸汽完全排出后再打开。
蒸汽泄漏，或响起哨音时	<ul style="list-style-type: none"> •密封圈表面是否粘有异物（饭粒等）？ •密封圈是否老化？ 	<ul style="list-style-type: none"> •请用抹布擦净密封圈后使用。 •密封圈周围要保持清洁。 •蒸汽泄漏时按取消键2秒，待蒸汽完全排出后切断电源并联系售后服务中心。 •根据使用情况及使用次数，密封圈使用寿命为1~3年，请及时定期更换。继续使用已老化的密封圈时，可能导致蒸汽泄漏，无法进行压力煮饭。
煮饭或料理中无法按取消键时	<ul style="list-style-type: none"> •内锅内部是否很烫？ 	<ul style="list-style-type: none"> •煮饭或料理中，不得不取消时，因内锅保持高温，为保障用户安全，请按取消键2秒，可取消煮饭或料理。 •取消煮饭或料理时，蒸汽排出装置排出蒸汽的同时，内容物也会飞溅，可能导致面部和手部受烫伤，请不要靠近。

Operating Instruction

CMC-Q5 Series (cETL approved)
ICOOK Q5 PREMIUM & SUPERIOR

KOREA NO.1
CUCKOO

Electric Multi Pressure Cooker

love

emotion

CUCKOO
always new

happiness



design

- ※ Pictures may look different from the actual product.
- ※ 图片可能与实际产品不同。
- ※ Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual.
- ※ 사진은 실제 현물과 다를 수 있습니다.

Thank you very much for purchasing “CUCKOO” Electric Multi Pressure Cooker

Read the following instruction manual carefully before use or when facing problems.

在使用产品之前或是使用过程中出现任何问题, 请仔细阅读该产品的说明书.

Lea atentamente a las siguientes instrucciones antes de su uso o en caso de cualquier mal funcion.

CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

NOMBRE DE LAS PIEZAS



ICOOK Q5 PREMIUM

Liberador de vapor programado digitalmente
(Válvula de expulsión de vapor)
Mantenga horizontal el peso de presión.
Estabiliza el vapor dentro. Cuando el peso de presión gira, suelta el vapor.

Tapa blanda de vapor

Salida para descarga automática de vapor
Al terminar de cocinar o en el modo de calentamiento, el vapor sale automáticamente.

Manilla Abrir/Cerrar
La manilla tiene que estar en la posición "Lock" para operar.

Perilla de sujeción
Gire la manilla a "Unlock" y luego presione la perilla de sujeción para abrir.

Pantalla LED

Panel de control



ICOOK Q5 SUPERIOR

※ Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual.



Conjunto de tapa

Embalaje doble

Cubierta desmontable
ICOOK Q5 PREMIUM: STS + STS Detachable Cover
ICOOK Q5 SUPERIOR: Diecasting(No Detachable Cover)

Manilla del recipiente

Recipiente interno
Inserte el recipiente interno en la olla arrocera.
ICOOK Q5 PREMIUM: STS+NON STICK COATING
ICOOK Q5 SUPERIOR: STS+NO COATING

Compartimento de condensación

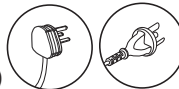
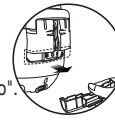
Vacíe el agua del Compartimento de condensación después de cocinar o durante el modo "Calentamiento". De otro modo pueden producirse olores.

Cable eléctrico

Enchufe eléctrico
El tipo de enchufe puede diferir del real. (Aquí solamente se explica cómo funciona.)

Temperatura Sensor

Empaquetadura



Accesorios



Manual



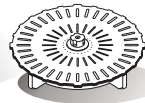
Guía de cocina



Cucharón arrocero



Taza medidora de arroz



Placa de vapor

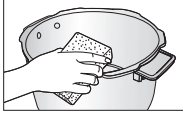


Gancho de limpieza (en la parte inferior de la unidad)



Indicador de volume (Esto sólo se aplica a ICOOK Q5 SUPERIOR)

RECIPIENTE INTERNO



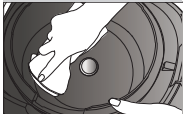
Limpie de cualquier sustancia extraña las partes interna, superior y exterior del recipiente interno.

EMPAQUETADURA DEL HORNO



Limpie la cubierta superior con un paño húmedo. Tenga cuidado al limpiar el calentador superior
 ※Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual.

CUERPO INTERNO



Si hay sustancias extrañas pegadas en el sensor de temperatura, quítelas sin dañar la placa metálica.

UNIDAD PRINCIPAL



Limpie la unidad principal con un paño húmedo.

CUBIERTA SUPERIOR



Si queda agua de arroz en la tapa, límpiela con una toalla húmeda. El centro de la tapa está hecho de metal, así que tenga cuidado al limpiar.
 ※Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual.

Colector de humedad del cuerpo principal



Esta parte está diseñada para recoger la humedad que pasa por el respiradero del vapor al cocinar. Cuando termine de cocinar, límpiela con un paño de platos solamente húmedo.

CONTROL



En caso de que la olla se manche con el caldo del arroz cocinado o con materias extrañas, limpie la olla con un paño de platos húmedo. El uso de un estropajo o cepillo ásperos, puede dañar la superficie de la olla. Si los botones no funcionan correctamente, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

BOTÓN DE APERTURA DE LA TAPA

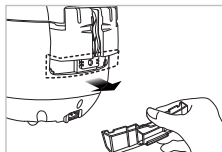


Antes o después del uso, limpie alrededor del botón de apertura de tapa y elimine el agua de arroz o cualquier otra sustancia extraña con una toalla húmeda. Antes o después del uso, si el botón de apertura de tapa no funciona, póngase en contacto con el servicio al cliente.

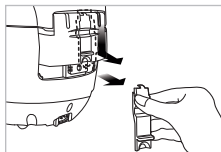
※ Precaución

No limpie el recipiente interno con cubiertos afilados (tenedores, cucharas, palillos, etc.).
 - El revestimiento del recipiente interno puede pelarse.

Cómo limpiar el colector de rocío



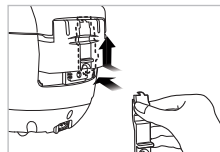
1 Extraiga el colector de rocío.



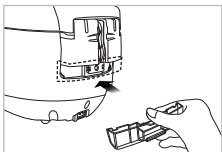
2 Extraiga la tapa de la salida de drenaje empujándola hacia abajo.



3 Limpie la tapa de la salida de drenaje y el colector de rocío con un detergente neutro.



4 Después de limpiarlo, instale firmemente el colector de rocío.



5 Inserte firmemente el colector de rocío comprimiéndolo en la dirección de la flecha.

Cómo limpiar la boquilla del peso de presión

Si el orificio de la válvula de la pieza del peso de presión está obstruido, púncelo con el gancho de limpieza

• El orificio de la válvula del peso de presión permite que salga el vapor. Revise regularmente que no esté bloqueado. Si el orificio de la válvula del peso de presión está bloqueado, el vapor caliente y el contenido caliente dentro de la olla pueden causar lesiones grave.

※ No use el gancho de limpieza para nada más que limpiar el orificio de la válvula del peso de presión.

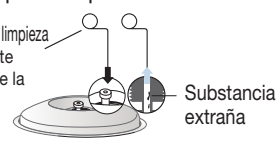


Tapa blanda de vapor



Peso de presión

Gancho de limpieza
 ※ En la parte inferior de la unidad



Sustancia extraña

※Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual.

How to Disassemble the Pressure Weight

- ▶ Bajo la manilla Abrir/Cerrar se encuentra la tapa de vapor donde está el peso de presión. Para extraer el peso de presión, retire la tapa de vapor, gire el peso de presión en sentido contrario a las agujas del reloj mientras lo tira hacia arriba y siga girándolo hasta que salga.
- ▶ Púncelo el orificio de la válvula obstruido con el gancho de limpieza y vuélvalo a montar girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- ▶ Cuando el peso de presión está correctamente montado, puede girarse libremente.

CÓMO LIMPIAR (ICOOK Q5 PREMIUM)

Cubierta y empaquetadura de presión desmontables (Esto sólo se aplica a ICOOK Q5 PREMIUM)

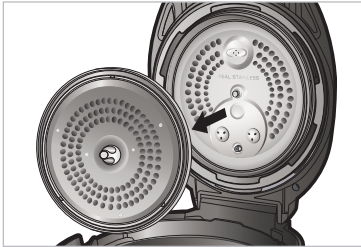
Después de limpiar la cubierta desmontable, vuélvala a poner en la tapa.

A menos que la cubierta desmontable esté montada, no se puede cocinar en forma predeterminada. (La alarma puede sonar mientras se mantiene caliente.)

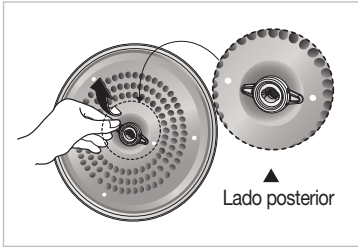
-Limpie la cubierta desmontable para evitar los olores.

-Limpie el cuerpo y la cubierta con un paño de platos seco. No use limpiadores metálicos.

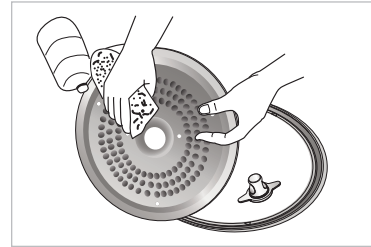
-No ponga materiales como tornillos en los orificios de la cubierta desmontable. Revise las cubiertas anterior y posterior.



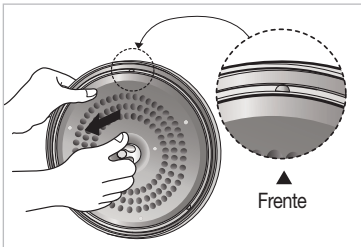
① Si retira la cubierta desmontable, indicada por la flecha, esta puede separarse fácilmente.



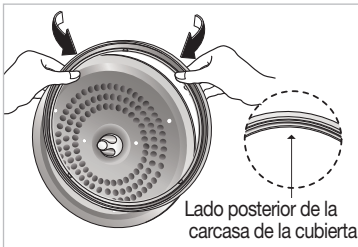
② Al limpiar la cubierta desmontable, sostenga y tire hacia afuera las dos alas laterales de la cubierta y luego separe la manilla y la empaquetadura de goma.



③ Limpie frecuentemente la cubierta con una esponja y un detergente neutro.



④ Instale la cubierta desmontable.

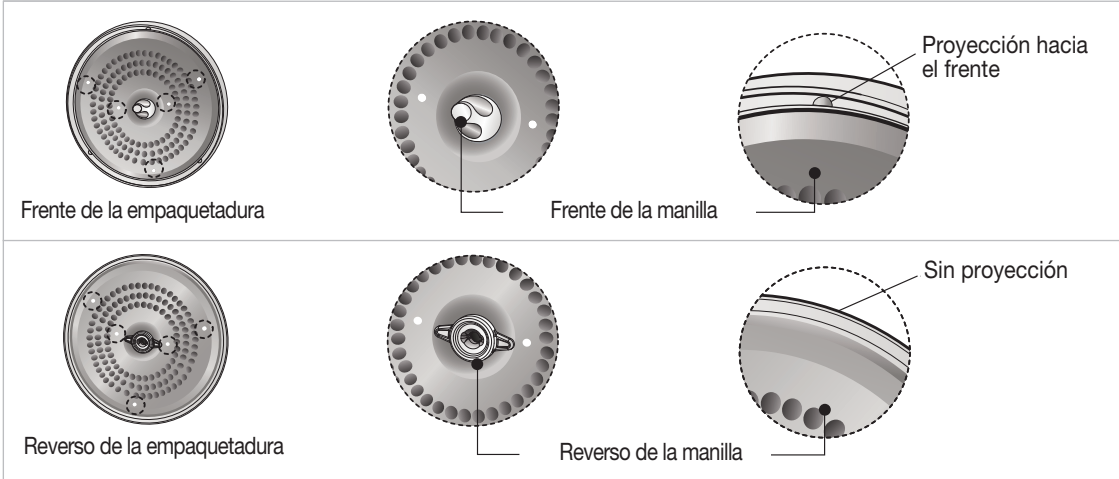


⑤ Cuando instale la empaquetadura de goma en la cubierta desmontable, sosténgala y póngala en el borde de la cubierta desmontable dándola vuelta.



⑥ Al poner la cubierta en la tapa, presione la manilla de la cubierta después de encajar la manilla en la ranura indicada por la flecha.

Ejemplo correcto



※ No ponga objetos como tornillos en el orificio de la cubierta desmontable.

※ Examine la cubierta trasera y la cubierta delantera.

La cubierta enteramente inoxidable no solo evita el desprendimiento y es fácil de limpiar, sino que además es muy durable. Además, la tecnología inoxidable especial patentada de CUCKOO de CSV-a CUCKOO, mejora la durabilidad del producto y facilita su limpieza.

Cómo instalar la empaquetadura de doble movimiento (empaquetadura de presión)

- El correcto mantenimiento de la empaquetadura de presión ayuda a mantener una alta hermeticidad, agrega durabilidad a la empaquetadura y garantiza el sabor de los alimentos.
- Lea atentamente las siguientes instrucciones para instalar apropiadamente su empaquetadura.

1 Cómo retirar y limpiar la empaquetadura de presión



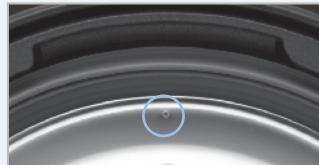
① Desconecte el cable de alimentación y espere hasta que el recipiente se enfríe antes de abrir la cubierta superior.

② Para retirar la empaquetadura de presión, sosténgala como se muestra en la imagen de arriba y tírela hacia afuera.

③ Después de lavarla a mano con un líquido de limpieza neutral y una esponja, límpiela con un paño de platos bien estrujado.

2 Cómo volver a montar la empaquetadura de presión

► Figura.1

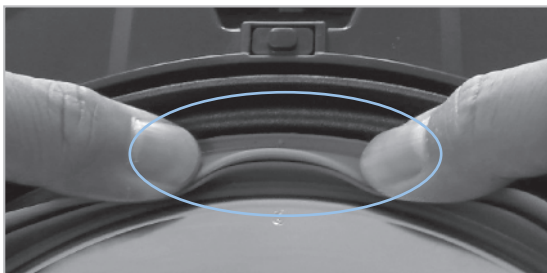


Ranuras estándares en la tapa del recipiente interno.



Puntos estándares en la empaquetadura de presión.

- Primero, haga coincidir las ranuras estándares en la tapa del recipiente interno con los puntos estándares en la empaquetadura de presión, siguiendo el orden numérico (1, 2, 3, 4, 5, 6). Luego, presione el borde exterior de la empaquetadura para insertarla en la ranura. Para volver a montar la empaquetadura de presión, siga el orden descrito a continuación:



① Como se muestra en la Figura 1, ponga el punto N.º 1 de la empaquetadura de presión junto a la ranura estándar N.º 1 de la empaquetadura de presión de la tapa del recipiente interno antes de presionar el borde exterior de la empaquetadura para insertarlo en la ranura. Repita con los puntos N.º 2 a N.º 6.



② Después de hacer coincidir los puntos estándares 1 a 6, presione el resto de la empaquetadura en la ranura empujando su borde exterior.

CÓMO LIMPIAR

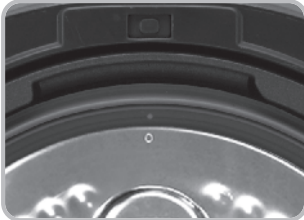
3 Cómo volver a comprobar si la empaquetadura está bien montada



Dado que una empaquetadura mal montada puede hacer que el arroz se cocine a medias o se quemé por la fuga de vapor, vuelva a comprobar completamente la empaquetadura como se describe más abajo.

1 Inspección visual

Montaje normal



- Revise atentamente toda la circunferencia para detectar grietas o daños entre la tapa del recipiente interno y la empaquetadura de presión.

※ ICOOK Q5 SUPERIOR : Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual. El método de instalación para Dual Motion Packing & Packing es idéntico. (ICOOK Q5 PREMIUM / SUPERIOR)

Montaje anormal



(busque partes que salgan del interior)

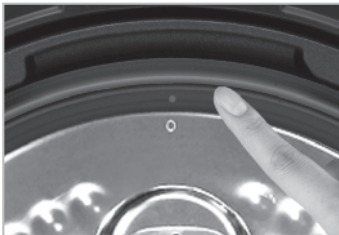


(busque partes que salgan del borde exterior)



(busque partes que salgan de partes dañadas)

2 Inspección física



- Revise si la empaquetadura de presión está completamente puesta en la ranura frotando el borde interior de la empaquetadura con un dedo alrededor de toda la circunferencia, como se muestra en la imagen de arriba.



- Revise si la empaquetadura de presión está apropiadamente puesta en la ranura de la tapa del recipiente interno empujando el borde exterior con un dedo alrededor de toda la circunferencia como se muestra en la imagen de arriba.



- Revise si la empaquetadura de presión está completamente puesta en la ranura empujando con un dedo el interior de la empaquetadura del borde alrededor de toda la circunferencia como se muestra en la imagen.

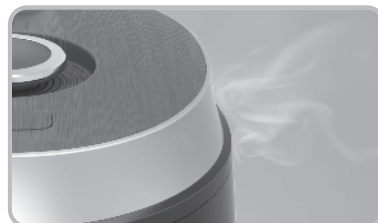
3 Prueba con agua hirviendo

- Ponga agua en el recipiente interno hasta el nivel de agua 2 (para "Rice" [arroz]) y presione el botón Menu/Selection para seleccionar el modo de autolimpieza (self-cleaning). Luego presione el botón Pressure Cook/Turbo.
- Dentro de 10 minutos, el peso del regulador de presión comenzará a sacudirse y a sisear mientras emite vapor. Si no sale vapor del recipiente excepto a través del peso del regulador de presión, la empaquetadura se ha instalado apropiadamente.
- Dentro de 10 minutos, el peso del regulador de presión comenzará a sacudirse y a sisear mientras emite vapor. Si no sale vapor del recipiente excepto a través del peso del regulador de presión, la empaquetadura se ha instalado apropiadamente.
- Para una prueba de hervido de agua más precisa, puede envolver plástico alrededor de la circunferencia de la cubierta superior cerrada. Al hacerlo podrá comprobar fácilmente dónde está la fuga de vapor.

Montaje normal



Montaje anormal



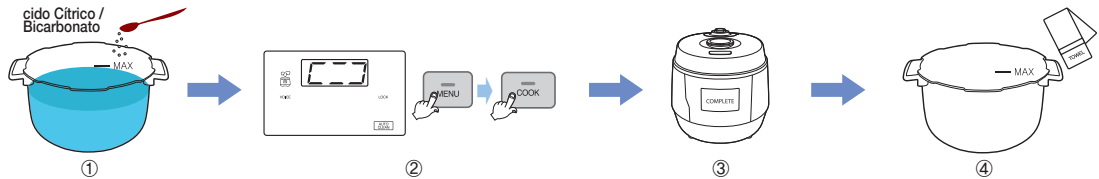
- Si todavía tiene problemas para volver a montar la empaquetadura, póngase en contacto con nuestro servicio al cliente.

1. Cómo limpiar la olla de acero inoxidable

Para eliminar la impureza o mancha y para alargar la duración del uso, mantenga el producto limpio como lo siguiente. (Se recomienda limpiar el recipiente interior antes de su uso.)

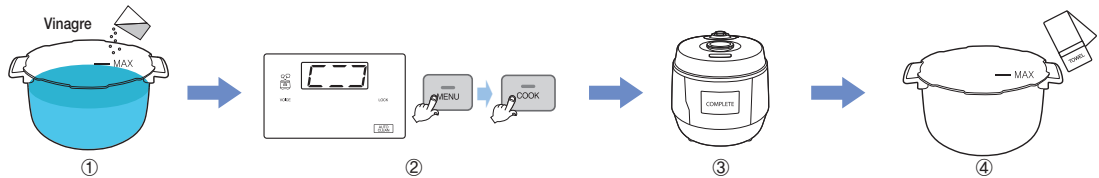
OPCIÓN 1

1. Echar por dentro de la olla interior 10g de ácido cítrico o bicarbonato (se puede regular la cantidad según el grado de la mancha) y el agua hasta la escala de agua MAX, tapar la cobertera y girar la manija de acoplamiento de la cobertera al (Cierre).
* Hay que usar un ácido cítrico o bicarbonato de uso comestible.
2. Después de seleccionar Auto Clean con el botón de menú, pulsar el botón COOK.
3. Después de terminar la limpieza automática, lavar con agua tibia.
* Después de terminar la limpieza automática, tenga cuidado de quemadura ya que es caliente la olla interior.
4. Limpiar la humedad con un paño seco y secar suficientemente.



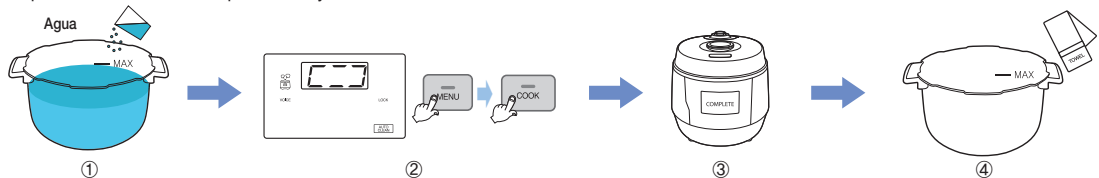
OPCIÓN 2

1. Después de echar por dentro de la olla interior el agua hasta la escala de agua MAX y el vinagre por una cantidad de 1/3 de un vaso de papel (se puede regular la cantidad según el grado de la mancha), tapar la cobertera y girar la manija de acoplamiento de la cobertera al (Cierre).
2. Después de seleccionar Auto Clean con el botón de menú, pulsar el botón COOK.
3. Después de terminar la limpieza automática, lavar con agua tibia.
* Después de terminar la limpieza automática, tenga cuidado de quemadura ya que es caliente la olla interior.
4. Limpiar la humedad con un paño seco y secar suficientemente.



2. Cuando la comida se ha quemado y pegado

1. Echar por dentro de la olla interior el agua hasta la escala de agua MAX, tapar la cobertera y girar la manija de acoplamiento de la cobertera al (Cierre).
2. Después de seleccionar Auto Clean con el botón de menú, pulsar el botón COOK.
3. Después de terminar la limpieza automática, quitar empujando con un cucharón de madera o con algo suave.
* En caso de una mancha grave: Después de echar el agua y bicarbonato por dentro de la olla interior, usar la función de limpieza automática. Si se quita con un cucharón de madera después de terminarse la limpieza, se eliminará mejor.
4. Limpiar la humedad con un paño seco y secar suficientemente.



* Referencia sobre el acero inoxidable

- Durante el uso, puede que el color del horno de acero inoxidable se oscurezca o haya mancha como un arco iris y es un cambio temporal por los componentes que tiene la comida al cocinarse y no se trata de un defecto del producto. (El fenómeno de mineral es un fenómeno natural que se puede producir durante la cocina. Como se trata de una parte inofensiva al cuerpo humano, puede usar tranquilamente.)
- Si se mantiene durante largo tiempo el agua salada o un líquido ácido en el horno de acero inoxidable, puede ser la causa de la alteración de los colores.
- No limpie o lave la parte de material de acero inoxidable con la lejía o con un detergente que contenga el cloro.

Fregajo recomendado para uso de limpieza de la olla interior (lado interno, lado externo)

Recomendado	Prohibido
Fregajo de algodón, fregajo de esponja, microfibra, fregajo de gasa	Fregajo azul o verde(material de abrasivo), fregajo de hierro o acero inoxidable, fregajos de otros materiales metálicos

* Si se usa un fregajo prohibido, puede dañarse y quitarse el revestimiento de la olla interior

CÓMO LIMPIAR

Cómo limpiar la tapa de vapor blanda

※ No toque la superficie de la tapa de vapor blanda justo después de cocinar. Puede quemarse.



1 Saque la tapa de vapor blanda como se muestra en la imagen anterior, tomando con los dedos la parte con muescas y tirando a un lado mientras la levanta suavemente.

2 Desmonte la tapa de vapor blanda en la parte trasera presionando en la dirección de la flecha y lávela frecuentemente con un detergente neutro y una esponja.
※ Inserte cuidadosamente la empaquetadura de la manera correcta.

3 Inserte cuidadosamente la empaquetadura de la manera correcta.

4 Al instalar la tapa de vapor inserte firmemente la tapa presionándolo en la dirección que se muestra arriba.

Cómo usar la manilla

1. Después de cocinar, gire la manilla de “Lock” a “Unlock” para abrir.
2. Después de cocinar, gire la manilla de “Lock” a “Unlock” para abrir.
Si queda vapor en el recipiente interno, podría ser difícil girar la manilla. En tal caso, gire el peso de presión y deje que salga el exceso de vapor. No abra a la fuerza.
3. La manilla se debe llevar a “Unlock” al abrir y cerrar.

• Si la luz no se enciende, no funcionarán los botones “Cook” y “Preset”. Asegúrese de que la manilla se encuentre en “Lock”.



Cuando la cubierta superior no cierra perfectamente

No intente cerrar a la fuerza la cubierta superior. Puede dañar su olla y causar problemas.



1. Compruebe que el recipiente interno esté correctamente instalado dentro del cuerpo principal.
2. Para cerrar la cubierta superior, gire la manilla para desbloquear como se muestra en la imagen de la derecha.



3. Si hay demasiado vapor dentro del recipiente interno, podría ser difícil bloquear la manilla. Gire el peso de presión y deje que salga el exceso de vapor. Luego intente de nuevo girar la manilla.

※ Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual.

Nombres y funciones en el Panel de control/ Inspección de funcionamiento defectuoso del Panel de visualización

Botón KEEP WARM / REHEAT (Mantener caliente / Recalentar)
Se usa para mantener tibios/calientes o recalentar los alimentos justo antes de su comida (Vea la página 65)

Botón PRESET (Preconfigurar)
Se usa para preconfigurar la cocción (Vea la página 59)

Botón HEAT / TIME (Calor / Tiempo)
Se usa para configurar el nivel del calentador o el tiempo de cocción. Configuración de idioma (Vea la página 58), configuración del volumen de la voz (Vea la página 58), configuración de la temperatura para mantener caliente (Vea la página 58).

Botones de SELECCIÓN -, +

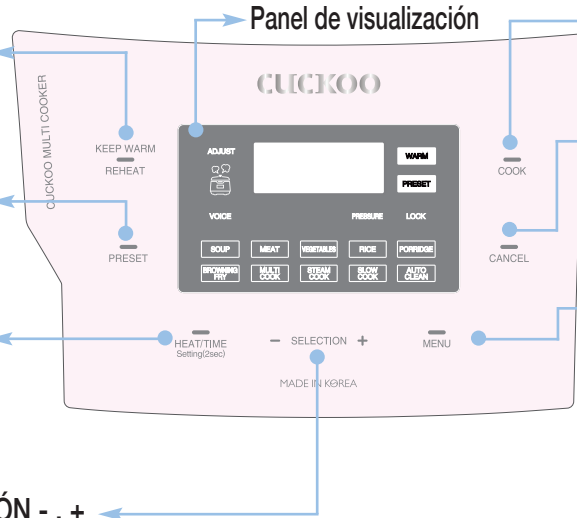
Se usan para configurar el nivel del calentador y el tiempo de cocción (Vea la páginas 63 y 64).
Se usa para cambiar el tiempo predeterminado (Vea la página 59).

※ Los dibujos pueden verse diferentes al producto actual.

- ※ Cuando el producto está enchufado y no se realiza ninguna operación con la pantalla, la imagen mostrada es el modo Standby (En espera). (Las opciones del modo Standby y la presencia de voz son diferentes según la configuración del usuario).
- ※ Durante el funcionamiento, presione el botón CANCEL para entrar en modo Standby.
- ※ Presione el botón hasta que oiga el sonido del timbre. El diseño de la placa puede ser distinto.



<Modo Standby>



Botón COOK (Cocinar)
Se usa para comenzar a cocinar (Vea la página 62)

Botón CANCEL (Cancelar)
Se usa para cancelar una función seleccionada o para expulsar automáticamente el vapor (Presione el botón durante dos segundos para cancelar durante la cocción)

Botón Menu
Se usa para seleccionar entre SOUP (Sopa), MEAT (Carne), VEGETABLES (Vegetales), RICE (Arroz), PORRIDGE (Papilla), BROWNING FRY (Dorar), MULTI COOK (Cocción múltiple), STEAM COOK (Cocción al vapor), SLOW COOK (Cocción lenta) y AUTO CLEAN (Limpieza automática)

Función Error Inspection (Inspección de errores) del Panel de visualización

Para cualquier uso incorrecto o cuando no funcione apropiadamente, el Panel de visualización mostrará los siguientes signos de alerta. Si un signo sigue apareciendo incluso en condiciones normales de uso o después de tomarse una medida, póngase en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.



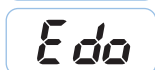
Esto aparece cuando el recipiente interno no está correctamente colocado.



Esto indica que el sensor de temperatura no funciona.
Póngase en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.



Esto aparece cuando usted presiona el botón COOK o PRESET sin girar completamente la manilla de la cubierta.
Gire completamente la manilla de la cubierta a "🔒" (Lock).



Esto aparece cuando la manilla de la cubierta no se gira a "🔒" (Abrir) en el modo Keep Warm después de terminar de cocinar y cuando usted presiona el botón COOK o PRESET de nuevo después de entrar en modo Standby. Esta función es para verificar la operación del Sensor de sujeción de cubierta. Gire la manilla de la cubierta a "🔒" (Open) y luego gírela a "🔒" (Lock). Si el problema persiste, póngase en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.



Esto indica que el Sensor medioambiental no funciona.
Póngase en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.



Esto indica que hay un error con la memoria interna de MICOM.
Póngase en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.



Esto indica que hay un error con la memoria externa de MICOM.
Póngase en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.

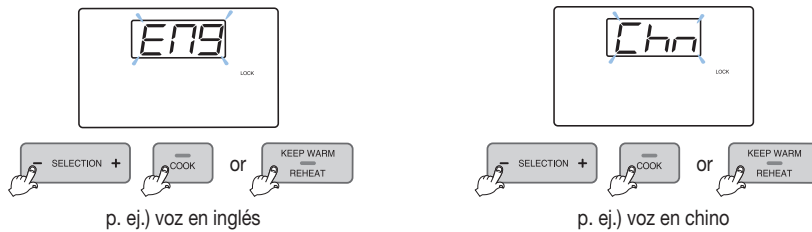


Esto aparece cuando usted solamente hierva agua de una forma continuada o existe un funcionamiento defectuoso del producto.
Póngase en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.

CÓMO CONFIGURAR (idioma, volumen de voz, temperatura de Keep Warm)

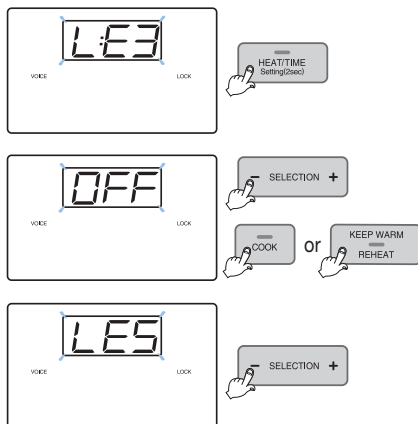
Cómo configurar el idioma

Puede seleccionar su idioma preferido entre inglés, español y chino. El valor predeterminado es inglés.



1. Cuando presiona el botón SETTING durante 2 segundos o más en el modo Standby, entra en modo de configuración de idioma como se muestra en el Panel de visualización en la imagen.
 - ▶ Si presiona el botón CANCEL o han transcurrido 7 segundos sin presionar el botón CANCEL ni ningún otro botón, la función se cancela sin configurarse y vuelve al modo Standby
2. Presione el botón COOK o el botón KEEP WARM / REHEAT después de seleccionar su idioma preferido; la función se configurará y el producto volverá al modo Standby.

Cómo ajustar el volumen de la voz (para liberar la función Voice o ajustar el volumen de la voz)



Entre en modo Language Setting (Configuración de idioma) presionando el botón SETTING durante dos segundos o más en el modo Standby. Presione el botón SETTING una vez y podrá entrar en modo Voice Volume Setting (Configuración de volumen de voz).

Presione los botones SELECTION -, + para configurar el volumen de la voz de "1" a "5".

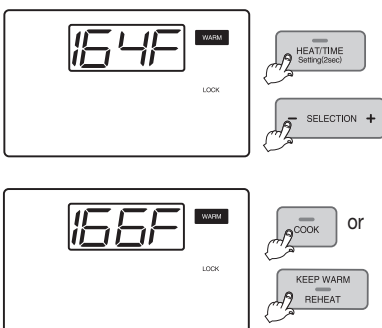
▶ Después de configurar el volumen de voz deseado, presione el botón COOK o el botón KEEP WARM / REHEAT, y la función quedará configurada cuando la voz indique "Voice volume has been set" (Se configuró el volumen de voz) El producto volverá al modo Standby.

▶ Si presiona el botón CANCEL o transcurren 7 segundos sin presionar ningún botón, la voz indica "Function setting has been canceled with over time" (Se canceló la configuración de la función por sobretiempo) No se configura ninguna función y el producto vuelve al modo Standby. (Cuando presione el botón SETTING, entrará en modo de configuración Keep Warm Temperature [Mantener temperatura caliente] sin guardar el valor cambiado).

Si presiona los botones SELECTION -, + para configurar "OFF", la voz dice function has been canceled" (Se ha cancelado la función) y la función de voz se libera con "VOICE" y "OFF"

Cómo ajustar la temperatura de Keep Warm

Los alimentos pueden descomponerse u oler mal si la temperatura de Keep Warm no es la correcta, así que usted debe ajustarla.



1. Presione el botón SETTING durante 2 segundos en el modo para entrar en modo Standby. Luego, presione dos veces el botón para entrar en modo Keep Warm Temperature Setting (Configuración de la temperatura de Keep Warm). El Panel de visualización se mostrará como en la imagen. Aquí, 154F significa la actual temperatura de Keep Warm.

2. Presione los botones SELECTION -, + para cambiar el Panel de visualización como 154F → 166F → 188F → 170F → 172F → 174F → 176F → 154F → 156F → 158F → 160F → 162F

3. Configure la temperatura deseada y presione el botón COOK o el botón KEEP WARM / REHEAT. La temperatura configurada se ingresa automáticamente y el producto vuelve al modo Standby. (Si presiona el botón CANCEL o transcurren 7 segundos sin presionar ningún botón, la función se cancela y el producto vuelve al modo Standby).

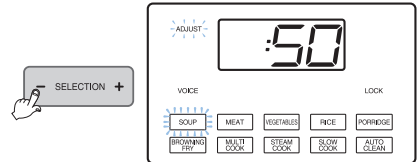
Cómo predeterminar la cocción

- Si presiona la manilla de la cubierta hasta “**Ā**” (Lock) y se enciende la luz de Lock, presione el botón MENU para seleccionar el menú deseado.

 - ▶ Cuando el tiempo configurado es superior a 60 minutos, el tiempo predeterminado se configura 2 horas. (excluyendo al menú RICE)
 - ▶ Si no configura un menú específico, se predeterminará automáticamente SOUP.

- Presione los botones SELECTION -, + para configurar el tiempo de cocción.

 - ▶ En el caso del menú RICE, configure el tiempo de vapor en lugar del tiempo de cocción.



- Presione el botón HEAT / TIME para entrar en modo Heater Level Setting y luego presione los botones SELECTION -, + para configurar el nivel del calentador.

 - ▶ Esto se aplica a los menús BROWNING FRY, MULTI COOK, STEAM COOK y SLOW COOK.

- Presione el botón PRESET (Predeterminar).

 - ▶ Si presiona el botón PRESET con la manilla de la cubierta abierta, no se predeterminará la cocción.
 - ▶ Presione el botón PRESET y la voz dirá "Set PRESET TIME with TIME button then press COOK button" (Configure el tiempo predeterminado con el botón TIME y luego presione el botón), mientras la pantalla muestra el tiempo configurado y el signo PRESET parpadea.
 - ▶ Configure el tiempo predeterminado dentro de 7 segundos después de presionar el botón PRESET.
 - ▶ Cuando configure PRESET durante el modo Keep Warm, presione el botón CANCEL para cancelar la función Keep Warm y luego configure el tiempo predeterminado.
 - ▶ En el modo Standby, el botón PRESET no funcionará.

- Presione los botones SELECTION -, + para configurar el tiempo predeterminado.

 - ▶ Cada vez que presiona los botones SELECTION -, +, se agregan 10 minutos al tiempo predeterminado.
 - ▶ Los límites de tiempo predeterminado son desde 1 hora hasta 12 horas y 50 minutos.



- Presione el botón PRESET o el botón COOK y el producto predeterminará la cocción.

 - ▶ Aquí, la predeterminación comienza cuando la voz dice "SOUP (the set menu) has been reserved" (Se reservó SOUP [el menú configurado]).
 - ▶ Después de presionar el botón PRESET, si no presiona ningún botón dentro de 7 segundos, se iniciará automáticamente el modo Preset.
 - ▶ Cuando el modo Preset comienza, la luz de Preset deja de parpadear y el tiempo predeterminado se reduce por minuto hasta que se inicia la cocción predeterminada. (Mientras la cocción predeterminada continúa, el signo “ : ” entre la hora y el minuto parpadea).



- ▶ El tiempo predeterminado es el tiempo que queda hasta que se completa la cocción predeterminada. (El tiempo de culminación puede diferir según la cantidad de alimento y las condiciones de uso).
- ▶ Si desea cambiar el tiempo predeterminado, presione el botón CANCEL para cancelar la cocción predeterminada, y luego empiece de nuevo.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS AJUSTES DE LA OLLA

AUTO / MODO MANUAL	MODO COCINA	ADJUSTABLE	Tiempo de Cocina / Vapor	TEMPERATURA	RECETAS
			Tiempo Predeterminado		
MODO AUTO	SOPA	Tiempo de Cocina	30 ~ 90 minuto (Def. 50 min)	Hasta 225°F (107 °C)	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate Basil Bisque - Curry verde tailandés - Carne vietnamita Pho - Sopa de pollo y tortilla - Sopa francesa de cebolla - Sopa de almejas de nueva Inglaterra
	CARNE	Tiempo de Cocina	25 ~ 90 minuto (Def. 40 min)	Hasta 239°F (115 °C)	<ul style="list-style-type: none"> - Costillitas - Lomo de cerdo Teriyaki - Veal Shank Osso Bucco - Adobo de cerdo estofado - Carne Asada Tacos
	VEGETALES	Tiempo de Cocina	15 ~ 90 minuto (Def. 20 min)	Hasta 239°F (115 °C)	<ul style="list-style-type: none"> - Huevos en Purgatory - Ratatouille rápido de calabacín - Berenjena y salsa de pimiento rojo asado - Alcachofas al vapor con salsa de Dipping
	GACHAS DE AVENA	Tiempo de Cocina	65 ~ 90 minuto (Def. 70 min)	Hasta 230°F (110 °C)	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto de calabaza - Gachas de Purple Yam Barley - Gachas de desayuno salados
	ARROZ	Tiempo de vapor	Tiempo de Vapor 3 ~ 30 minuto (Def. 8 min)	Hasta 250°F (121 °C)	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Arroz Con Pollo - Andouille Jambalaya - Paella de mariscos <p>Tiempo de cocina: 30 minuto (Predeterminado)</p> <p>**El tiempo de cocina predeterminado es 30 minutos, sin embargo, puede agregar más tiempo dependiendo de la cantidad de arroz cocinado para garantizar el sabor del arroz y cocido completo.</p>
MODO MANUAL	Multi-Cocina	Tiempo de Cocina & Nivel de Calentamiento	15 ~ 90 minuto (Def. 20 min)	158°F (70 °C) ~ 248°F (120°C)	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada marroquí de Orzo - Salchicha y queso Frittata - Carne de res japonesa Sukiyaki - Crème Brûlée
	Cocina de Vapor	Tiempo de Cocina & Nivel de Calentamiento	15 ~ 90 minuto (Def. 20 min)	212°F (100°C) ~ 257°F (125°C)	<ul style="list-style-type: none"> - Almejas al curry rojo - Prime Rib con vino tinto Au Jus - Costilla al vapor coreana - Pastel de queso japonés - Pastel de calabaza
	Cocina Lenta	Tiempo de Cocina & Nivel de Calentamiento	15 minuto ~ 12 hora (Def. 2 hour)	100°F (38°C) ~ 203°F (95°C)	<ul style="list-style-type: none"> - Jamón Glaseado en Miel - Lasagna de Zucchini - Yogurt - Crema agria - Salsa de granada
	BROWNING FRY	Tiempo de Cocina & Nivel de Calentamiento	1 ~ 30 minuto (Def. 10 min)	239°F (115 °C) ~ 275°F (135 °C)	<ul style="list-style-type: none"> - Helado de frijol de vainilla salado - Cerveza estofado con mostaza caliente - Louisiana Hot Shrimp - Pasta UniCream
	Mantenimiento	Temperatura	1 hora ~ 99 hora	156°F (69°C) ~ 176°F (80°C)	

* Todos los modos de cocina (excepto el modo BROWNING FRY y MANTENIMIENTO) alcanzan un rango de presión hasta 80kPa.

* PREJUSTE (el temporizador de cocina diferida ofrece hasta 12:50 horas. Puede preajustar la hora en que desea el multi cooker empiece a cocinar.)
ENCUENTRE MÁS RECETAS DELICIOSAS EN CUCKOOMULTICOOKER.COM

* La temperatura de cocción real puede diferir de la temperatura de control.

PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR



1

Lave el recipiente interior y seque la humedad.

- ▶ Al lavar el recipiente interior, use un paño suave.
- ▶ Si usa una fibra de fregar, puede raspase la superficie interna del recipiente interior.
- ▶ No lave el recipiente interior si hay utensilios afilados dentro (como tenedores, cucharas, palillos, etc.).
- El revestimiento del recipiente interior puede raspase.



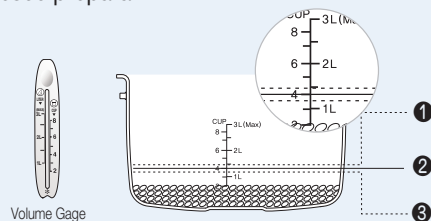
2

Coloque los alimentos en el recipiente usando la taza de medir.

- ▶ Una taza de alimento se refiere a la taza de medir llena con alimento hasta el tope.
(Hay marcas de $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ y $\frac{3}{4}$ en la superficie exterior de la taza de medir).

3

Ajuste el volumen de agua según el platillo que desee preparar.



※VOLUME GAGE sólo se aplica a ICOOK Q5 SUPERIOR

- ▶ Coloque el recipiente interior sobre una superficie nivelada y ajuste el volumen de agua usando las marcas del recipiente interior.

- ▶ Las marcas de litro del recipiente interior (ICOOK Q5 PREMIUM) muestran las marcas para el agua cuando se ha vertido agua.
- ▶ Las marcas de litro del Indicador de Volume (ICOOK Q5 SUPERIOR) muestran las marcas para el agua cuando se ha vertido agua.
- ▶ Las marcas de taza del recipiente interior (ICOOK Q5 PREMIUM) muestran las marcas para el agua cuando se ha vertido arroz jazmin y agua juntos.
- ▶ Las marcas de taza del Indicador de Volume (ICOOK Q5 SUPERIOR) muestran las marcas para el agua cuando se ha vertido arroz jazmin y agua juntos.
 - ① Cuando cocine arroz viejo o si desea que el arroz quede acuoso: Agregue más agua de la normal.
 - ② En el caso de cuatro porciones de arroz (cuatro tazas medidoras de arroz), vierta agua hasta la marca de 4 tazas del recipiente interior.
(Recomendamos cocinar cuatro porciones de arroz o menos en cada ocasión).
 - ③ Cuando haya remojado el arroz en agua el tiempo suficiente o cuando desee arroz hervido: Agregue menos agua de la normal.
- ▶ La calidad de la cocción puede variar según el tipo de arroz, por lo que es necesario ajustar el volumen de agua o el tiempo de cocción al vapor.

4

Asegúrese de conectar el producto antes de colocar el recipiente interior en el cuerpo principal.

Coloque el recipiente interior completamente en el cuerpo principal.

- ▶ Si hay sustancias extrañas en el fondo del recipiente interior, pueden ocasionar problemas al cocinar o desperfectos.
- ▶ Si el recipiente interior no está colocado de manera correcta en el cuerpo principal, la tapa no se podrá cerrar correctamente. (Coloque la manija del recipiente interior entre la muesca del cuerpo principal).



5

Después de cerrar la tapa, bloquee la manija de la tapa.

- ▶ Si la pantalla muestra "LOCK" (bloqueo), significa que la tapa está bloqueada correctamente.



CÓMO COCINAR

1 Presione el botón MENU para seleccionar el menú deseado.

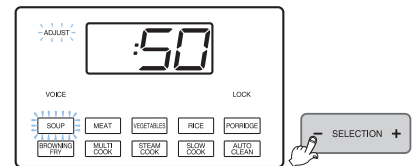
- Antes de cocinar, compruebe que el peso de presión esté apropiadamente alineado en forma horizontal.
 - Cada vez que presiona el botón, se selecciona una función en el orden SOUP → MEAT → VEGETABLES → RICE → PORRIDGE → BROWNING FRY → MULTI COOK → STEAM COOK → SLOW COOK → AUTO CLEAN, repetidamente.
 - Si sigue presionando el botón, cambia constantemente el orden de los menús.
 - Si se completa una cocción, se memoriza el menú. Así que si usa repetidamente un mismo menú, no necesitará seleccionar dicho menú.
 - Llene menos de 2/3 del recipiente interno con alimentos cocinados o líquidos como caldo de carne y sopa.
 - Llene menos de 2/ del recipiente interno con alimentos secos como arroz y frijoles.
 - Llene menos de 2/3 del recipiente interno con alimentos.
- ※ No exceda con alimentos la capacidad máxima del recipiente interno.



p. ej.), cuando se selecciona SOUP
▶ La voz dice "SOUP".

2 Para configurar el tiempo de cocción, presione los botones SELECTION -, +.

- En el caso del menú RICE, usted puede configurar el tiempo de vapor. (Ajuste el tiempo de vapor a su gusto.)



3 Presione el botón HEAT / TIME para entrar al modo Heater Level Setting (Configuración de nivel del calentador), y presione los botones SELECTION -, + para configurar el nivel del calentador.

- Esto se aplica a los menús BROWNING FRY, MULTI COOK, STEAM COOK y SLOW COOK.

4 Presione el botón COOK para iniciar la cocción.

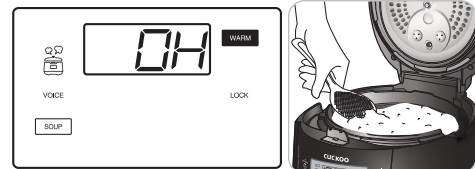
- Antes de cocinar, gire siempre la manilla de la cubierta a "⌘" (Lock). Luego, presione el botón COOK y el producto comenzará a cocinar mientras la guía de voz dice "Starting the soup" (Comenzando la sopa).
- Si presiona el botón COOK sin girar la manilla de la cubierta a "⌘" (Lock), aparece "E01" con un sonido de advertencia, la voz dice "Turn the handle to the lock position" (Gire la manilla a la posición Lock), y el producto no funcionará.
- Se enciende la luz "🔆" durante la cocción



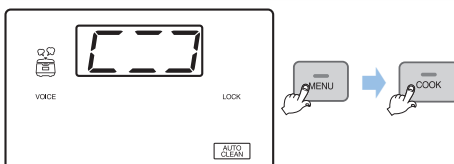
p. ej.) Cuando se cocina SOUP

5 Cocción completa

- Al terminar la cocción se escucha un sonido final, y la función Keep Warm comienza con la voz diciendo "SOUP has been completed" (Se completó la sopa).
- Si no desea la función Keep Warm, presione el botón CANCEL para cancelarla.
- Si la manilla de la cubierta no gira suavemente, doble el peso de presión para descargar completamente el vapor de adentro. Luego, gire de nuevo la manilla de la cubierta.
- No presione el botón CANCEL durante la cocción. Si lo hace, se cancelará la cocción.



Cómo usar Auto Clean



Ponga 3 tazas de agua en el recipiente interno, cierre la cubierta y gire la manilla de la cubierta a "⌘" (Lock).

Seleccione el menú Auto Clean con el botón MENU y presione el botón COOK.

Cocción presión (SOUP, MEAT, VEGETABLES, PORRIDGE)



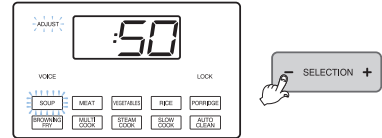
Gire la manilla de la cubierta a “ $\hat{\Delta}$ ” (Lock), y presione el botón MENU para seleccionar el menú deseado.

► La luz del menú seleccionado parpadea.

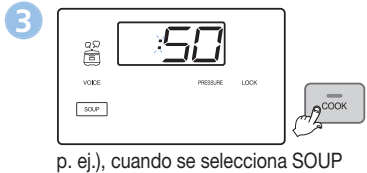


Presione los botones SELECTION -, + para configurar el tiempo de cocción.

- Cada vez que presiona el botón, el tiempo de cocción se ajusta en un minuto.
- En el modo Cooking Time Setting , la luz Adjust (Ajustar) parpadea.



p. ej.), cuando se selecciona SOUP

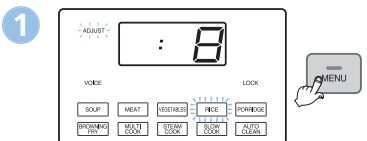


Presione el botón COOK.

- Presione el botón COOK y el producto comenzará a cocinar. Cuando comience la cocción se mostrará el tiempo restante.

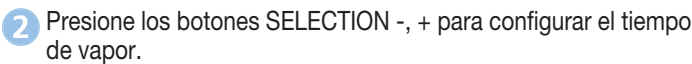
Tipo	SOUP	MEAT	VEGEATABLES	PORRIDDGE
Configuración del tiempo de cocción	30~90min (Predet: 50 min)	25~90min (Predet: 40 min)	15~90min (Predet: 20 min)	65~90min (Predet: 70 min)

Cocción presión (RICE)



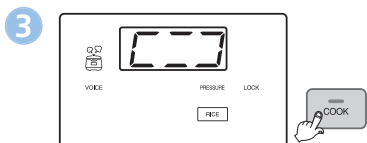
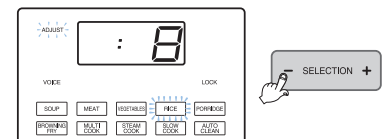
Gire la manilla de la cubierta a “ $\hat{\Delta}$ ” (Lock), y presione el botón MENU para seleccionar RICE.

► El menú RICE parpadea.



Presione los botones SELECTION -, + para configurar el tiempo de vapor.

- Cada vez que presiona el botón, el tiempo de vapor se ajusta en un minuto.
- Puede configurar el tiempo de vapor de 3 minutos a 30 minutos.(Predet.: 8 min)
- Ajuste el tiempo de vapor a su gusto.
- En el modo Steam Time Setting (Configuración del tiempo de vapor), la luz Adjust parpadea.




Presione el botón COOK.

- Presione el botón COOK y comenzará la cocción del arroz.

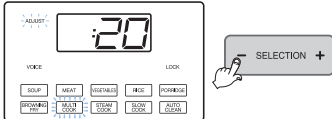
CÓMO COCINAR

MULTI COOK, STEAM COOK, SLOW COOK

- 


Gire la manilla de la cubierta a “ $\hat{\Delta}$ ” (Lock), y presione el botón MENU para seleccionar el menú deseado.

 - ▶ La luz del menú seleccionado parpadea.

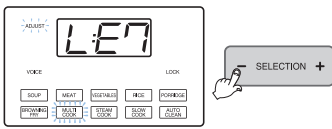
p. ej.) Cuando se selecciona MULTI COOK
- 

Presione los botones SELECTION -, + para configurar el tiempo.


 - ▶ Cada vez que presiona el botón, el tiempo de cocción se ajusta a un minuto.
 - ▶ En el modo Cooking Time Setting (Configuración del tiempo de cocción), la luz Adjust parpadea.

p. ej.) Cuando se selecciona MULTI COOK
- 

Presione el botón HEAT / TIME para entrar en modo Heater Level Setting.

 - ▶ Presione de nuevo el botón HEAT / TIME y el producto volverá al modo Time Setting (Configuración de tiempo).
 - ▶ En el modo Heater Level Setting, la luz Adjust parpadea.
- 

Presione los botones SELECTION -, + para configurar el nivel del calentador.

 - ▶ Cada vez que presiona el botón, el nivel del calentador se ajusta en un paso..
- 

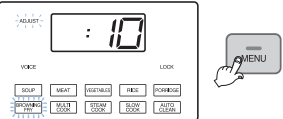
Presione el botón COOK.

 - ▶ Presione el botón COOK y el producto comenzará a cocinar. Cuando el producto comienza a cocinar, se muestra el tiempo restante.
 - ▶ Se apaga la luz Adjust. Si presiona el botón HEAT / TIME durante la cocción, el producto muestra el nivel del calentador y el tiempo de cocción.
 - ▶ En el caso de cocción múltiple, si presiona el botón “Preset” (preajuste) durante dos segundos antes de transcurridos 10 segundos del inicio de la cocción (mientras la luz indicadora de “Pressure” o presión esté destellando), el producto puede cocinar sin presión.

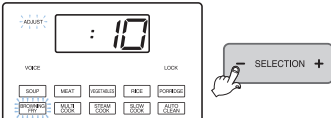
p. ej.) Cuando se selecciona MULTI COOK

BROWNING FRY


El menú BROWNING FRY se usa para dorar o asar alimentos.

- Abra la cubierta y para evitar que se aplique presión en el recipiente interno.
- 

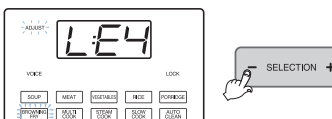
Gire la manilla de la cubierta a “ $\hat{\Delta}$ ” (Lock), y presione el botón MENU para seleccionar BROWNING FRY.

 - ▶ La luz del menú BROWNING FRY parpadea.
- 


Presione los botones SELECTION -, + para configurar el tiempo.

 - ▶ Cada vez que presiona el botón, el tiempo de BROWNING FRY se ajusta a un minuto.
 - ▶ En el modo Cooking Time Setting, la luz Adjust (Ajustar) parpadea.
- 

Presione el botón HEAT / TIME para entrar al modo Heater Level Setting

 - ▶ Presione de nuevo el botón HEAT / TIME y el producto volverá al modo Time Setting.
 - ▶ En el modo Heater Level Setting, la luz Adjust parpadea.
- 

Presione los botones SELECTION -, + para configurar el nivel del calentador.

 - ▶ Cada vez que presiona el botón, el nivel del calentador se ajusta a un paso.
- 

Presione el botón COOK.

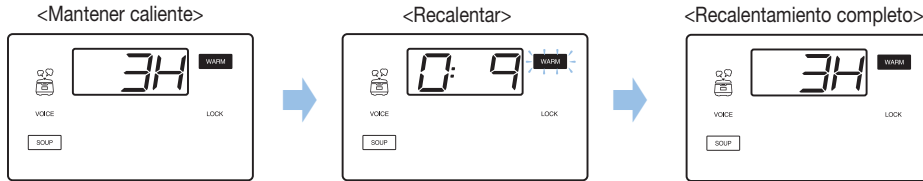
 - ▶ Presione el botón COOK y comenzará la función de dorar. Cuando comienza la cocción de BROWNING FRY, se muestra el tiempo restante.
 - ▶ Para el menú BROWNING FRY se enciende la luz Adjust durante la cocción y, mientras está encendida, usted puede ajustar el nivel del calentador y el tiempo de cocción.

※ Extreme las precauciones al usar la función “Browning Fry” (freir y dorar) con la tapa abierta, ya que los alimentos pueden salpicar.

Tipo	BROWNING FRY	MULTI COOK	STEAM COOK	SLOW COOK
Configuración del tiempo de cocción	1~30min (Predet: 10 min)	15~90min (Predet: 20 min)	15~90min (Predet: 20 min)	15 min~12 hr (Predet: 2 hr)
heating level Setting	LE1~LE6 (Predet: Nivel 4)	LE1~LE9 (Predet: Nivel 7)	LE1~LE6 (Predet: Nivel 3)	LE1~LE6 (Predet: Nivel 3)

Cuando la comida ya está cocinada

- ▶ Si ya tiene su comida en el modo Keep Warm y quiere calentarla, presione el botón KEEP WARM / REHEAT se iniciará la función Keep Warm / Reheat (Mantener caliente / Recalentar) cuando la voz diga "REHEATING is starting" (Comienza el recalentamiento). Su comida estará caliente y lista para consumirla en 9 minutos.



"3H" oen el Panel de visualización significa que el tiempo transcurrido para la función Keep Warm es de 3 horas.

El tiempo de recalentamiento restante se muestra en minutos mientras que la luz de Keep Warm parpadea y el signo "0:9" gira en la pantalla.

Cuando la función Reheat termina, la voz dice "REHEAT has been completed" (Se completó el recalentamiento) y el producto inicia de nuevo la función Keep Warm,

- ▶ Si usa la función Reheat con demasiada frecuencia, los alimentos se pueden resecar o quemar.
- ▶ Si desea guardar alimentos sobrantes u otros alimentos usando la función Keep Warm, póngalos en el recipiente y presione una vez el botón KEEP WARM / REHEAT. Aquí, el Panel de visualización muestra "3H".
- ▶ Si presiona el botón HEAT / TIME durante el modo Keep Warm, se muestra la temperatura de Keep Warm durante 2 segundos.

Cuando hay olores durante el modo Keep Warm

- ▶ Limpie el producto con frecuencia. En particular, si la cubierta no se limpia por completo, pueden generarse gérmenes que produzcan olores durante el modo Keep Warm.
- ▶ Incluso si el producto se ve limpio por fuera, por todas partes pueden generarse gérmenes que produzcan olores durante el modo Keep Warm. Así, si el producto huele, límpielo con el menú Auto Clean. Una vez completa la función Auto Clean, debe lavar integralmente el recipiente interno.
- ▶ Si no lava el recipiente interno después de cocinar y luego usa la función Keep Warm, el alimento puede oler mal.

Precauciones para modo keep warm

- ▶ Si abre la tapa inmediatamente después de cocinar o durante la función "Keep Warm" (mantener caliente), es posible que la tapa no se abra adecuadamente debido a la presión. Antes de abrir la tapa, siempre incline la pesa de presión hacia atrás para eliminar completamente la presión.
- ▶ Al mantener calientes o al recalentar alimentos, siempre bloquee la manija de la tapa. (de lo contrario, se pueden ocasionar daños al botón de apertura de la tapa y a la función "Keep Warm" (mantener caliente).
- ▶ Si no hay alimentos en el recipiente interior durante la función "Keep Warm" (mantener caliente) o si no está usando el producto, presione el botón "Cancel" (cancelar) para cancelar la función "Keep Warm" (mantener caliente) o desconecte el cable de la toma de corriente.
- ▶ No use la función "Keep Warm" (mantener caliente) si hay una espátula en el recipiente interior. En particular, una espátula de madera puede generar gérmenes y olores.

Función de protección contra la caída de voltaje

- ▶ Este producto recuerda el estado antes de un corte de corriente incluso cuando ocurra un corte de corriente, de modo que si la energía eléctrica vuelve dentro de unos 2 minutos, este producto normalmente funcionará de nuevo. (Puede haber diferencias según el producto).
- ▶ Si cancela la cocción debido a un corte de corriente, deberá presionar de nuevo el botón COOK para cocinar.
- ▶ Si ocurre un corte de corriente durante la cocción, el tiempo de cocción aumentará según la duración del corte de corriente, y el estado de cocción puede diferir en cierta magnitud según el momento del corte de corriente.
- ▶ Si ocurre un corte de corriente durante la función Keep Warm y el alimento está refrigerado, se cancela la función Keep Warm.

POR FAVOR VERIFIQUE ANTES DE PEDIR SOPORTE

▼ Cuando haya un desperfecto en el producto, revise los siguientes temas antes de ponerse en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.

Problema	Lista de control	Acciones recomendadas
Quando los alimentos no se cocinan	<ul style="list-style-type: none"> • Presionó el botón PRESSURE COOK? • Ocurrió un corte de corriente durante la cocción? 	<ul style="list-style-type: none"> • Después de seleccionar el menú deseado, presione siempre el botón PRESSURE COOK una vez para verificar si aparece "E 11" en el Panel de visualización. • Consulte la función de protección contra la caída de voltaje en la página 64.
Quando los frijoles (arroz mezclado/arroz integral) quedan a medio cocinar	<ul style="list-style-type: none"> • Están los frijoles (el arroz mezclado/arroz integral) demasiado secos? 	<ul style="list-style-type: none"> • Remoje los frijoles (el arroz mezclado/arroz integral) en agua o hiérvalos antes de cocinarlos. El arroz mezclado puede quedar a medio cocinar según el tipo.
Quando los alimentos quedan a medio cocinar o se chamuscan	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionó correctamente el menú? • Ajustó precisamente la cantidad de ingredientes? • Abrió la cubierta durante la cocción al vapor? 	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione correctamente el menú deseado. • Ajuste el tiempo y el nivel del calentador para cocinar. (Vea las páginas 62 y 63). • Una vez que suene Cooking Complete y que se libere completamente la presión, abra la cubierta y mezcle los alimentos.
Quando los alimentos se desbordan durante la cocción	<ul style="list-style-type: none"> • Usó una taza de medición? • Ajustó precisamente la cantidad de ingredientes? • Seleccionó precisamente el menú? 	
Quando hay olores durante el modo Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> • Está bien cerrada la cubierta? • Se desenchufó el cable de alimentación de la toma de corriente durante el modo Keep Warm? • Usó el modo Keep Warm durante 12 horas seguidas o más? 	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre bien la cubierta. • Mantenga siempre el producto enchufado durante el modo Keep Warm. • Siempre que sea posible, use el modo Keep Warm solamente durante un máximo de 12 horas.
Quando aparece "E 11"	<ul style="list-style-type: none"> • Esto indica que el sensor de temperatura no funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corte la alimentación y contacte a nuestro centro de servicio al cliente.
Quando el signo de Keep Warm Time parpadea durante el modo Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> • Han transcurrido 24 horas desde que comenzó el modo Keep Warm? 	<ul style="list-style-type: none"> • Una vez que transcurren 24 horas desde el comienzo del modo Keep Warm, el signo de Keep Warm Time parpadea para advertirle que el modo Keep Warm se ha usado durante mucho tiempo.
Quando aparece "E do"	<ul style="list-style-type: none"> • Presionó el botón PRESSURE COOK con el modo Keep Warm cancelado y el producto en el modo Standby sin girar la manilla de la cubierta a "E 11" (Open) una vez completa la cocción, con la alimentación de corriente encendida? 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la manilla de la cubierta a "E 11" (Open) y luego gírela a "E 12" (Lock).
Quando escucha un sonido de advertencia durante el modo Keep Warm o la función Reheat no opera durante el modo Keep Warm * Esto sólo se aplica a ICOOK Q5 PREMIUM	<ul style="list-style-type: none"> • Está instalada la cubierta extraíble? 	<ul style="list-style-type: none"> • Instale la cubierta extraíble. (Vea la página 52).
Quando la cocción tarda excesivamente y aparece "E 03"	<ul style="list-style-type: none"> • Usó apropiadamente la alimentación de corriente? 	<ul style="list-style-type: none"> • Esto aparece cuando hay un problema con el producto (desconexión del calentador, cantidad insuficiente de calor, etc.) y la cocción no se completa durante mucho tiempo. Desenchufe el aparato y contacte a nuestro centro de servicio al cliente. • Si acaba de poner agua y calor por mucho tiempo, es normal que aparezca "E 03" • Este producto es exclusivamente para 120V. Use apropiadamente la alimentación de corriente.



POR FAVOR VERIFIQUE ANTES DE PEDIR SOPORTE

▼ Cuando haya un desperfecto en el producto, revise los siguientes temas antes de ponerse en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.

Problema	Lista de control	Acciones recomendadas
<p>Cuando aparece “LJ” al presionar un botón</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Está el recipiente interno puesto en el producto? • Usó apropiadamente la alimentación de corriente? 	<ul style="list-style-type: none"> • Los botones no funcionan si el recipiente interno no está puesto en el producto. Ponga el recipiente interno en el producto. • Este producto es exclusivamente para 120V. Use apropiadamente la alimentación de corriente.
<p>Cuando un botón como PRESSURE COOK o PRESET no funciona y aparece “E01”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Giró la manilla de la cubierta a “Ď” (Lock)? • Está encendida la luz de Lock?? 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire completamente la manilla de la cubierta a “Ď” (Lock). Si la manilla de la cubierta no está bien cerrada, los botones PRESSURE COOK y PRESET no funcionarán.
<p>Cuando el producto tiene un olor extraño justo después de cocinar o durante el modo Keep Warm</p> <p>※ Esto sólo se aplica a ICOOK Q5 PREMIUM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Limpió completamente el producto después de cocinar? 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la página 52, 53y limpie completamente la cubierta extraíble y la empaquetadura de presión antes del uso.
<p>Cuando la cubierta no se cierra</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Está la manilla de la cubierta completamente girada hasta “Ď” (Open)? • Hay alimentos calientes en el recipiente interno? • Está el recipiente interno completamente en el armazón principal? 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire completamente la manilla de la cubierta a hasta “Ď” (Open) y luego cierre la cubierta de nuevo. • Doble el peso de presión y luego cierre la cubierta. • Gire hacia los lados la manilla del recipiente interno y fíjela completamente en el armazón principal.
<p>Cuando aparece “E_P”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esto indica que el Sensor medioambiental no funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corte la alimentación y contacte a nuestro centro de servicio al cliente.
<p>Cuando aparece “E_WF”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esto indica que hay un error con la memoria interna de MICOM. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corte la alimentación y contacte a nuestro centro de servicio al cliente.
<p>Cuando aparece “EEP”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esto indica que hay un error con la memoria externa de MICOM. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corte la alimentación y contacte a nuestro centro de servicio al cliente.

POR FAVOR VERIFIQUE ANTES DE PEDIR SOPORTE

▼ Cuando haya un desperfecto en el producto, revise los siguientes temas antes de ponerse en contacto con nuestro centro de servicio al cliente.

Problema	Lista de control	Acciones recomendadas
<p>Cuando la manilla de la cubierta no abre hasta “” (Open)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Giró la manilla de la cubierta durante la cocción? • Giró la manilla de la cubierta sin descargar completamente el vapor? 	<ul style="list-style-type: none"> • La cubierta no se abre durante la cocción. No abra la cubierta a la fuerza. Si tiene que abrir la cubierta, presione el botón CANCEL durante 2 segundos para cancelar, doble el peso de presión para descargar completamente el vapor y luego abra la cubierta. • Doble el peso de presión para descargar completamente el vapor y luego abra la cubierta.
<p>Cuando la manilla de la cubierta se gira completamente hasta “” (Open) pero la cubierta no se abre</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Se debe a la presión. • Doble el peso de presión para descargar completamente el vapor y luego abra la cubierta.
<p>Cuando se filtra vapor a través de la cubierta y se escucha un silbido</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hay sustancias extrañas (arroz, etc.) en la empaquetadura? • Está gastada la empaquetadura? 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la empaquetadura con un paño para platos o un paño suave antes de usarla. • Mantenga siempre limpias las partes alrededor de la empaquetadura. • Si se filtra el vapor, presione inmediatamente el botón CANCEL durante 2 segundos para descargar el vapor, y desconecte el cable de alimentación. Luego suspenda el uso del producto y póngase en contacto con nuestro centro de servicio al cliente. • Use la empaquetadura durante 1 a 3 años según el método y frecuencia de uso, y luego reemplácela por una nueva. Si usa una empaquetadura gastada se puede filtrar vapor durante el uso, y la cocción a presión no se realizará.
<p>Cuando el botón CANCEL no funciona durante la cocción</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Está caliente el recipiente interno? 	<ul style="list-style-type: none"> • Si tiene que cancelar durante la cocción y la temperatura dentro del recipiente interno es alta, por seguridad deberá presionar el botón CANCEL durante 2 segundos a fin de cancelar la cocción. • Si se cancela la cocción, el vapor se descarga a través del descargador automático de vapor y el contenido puede derramarse o salpicar. Así, podría quemarse la cara o las manos. Por consiguiente, tenga cuidado.

CUCKOO ELECTRIC MULTI PRESSURE COOKER LIMITED WARRANTY

KEY Company, P&K USA TRADING CORP and Cuckoo Trading Canada will repair at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period listed below from the date of original purchase. This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period. P&K USA TRADING CORP. covers the east and the central districts, KEY Company covers the west and the central districts, Cuckoo Trading Canada covers the whole Canada.

MODEL#	#LABOR	PARTS
CMC-Q5	1YEAR	1YEAR

WARRANTY PERIOD HOW SERVICE IS HANDLED

The East and the Central Districts
Call : 718 888 9144
Address : 5-48 46th Road Long Island City, NY 11101 USA

The West and the Central Districts.
Call : 323 780 8808
Address : 1137 E. 1st Street, L.A, CA 90033, USA

Canada (TORONTO)
Call : 905 707 8224
Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2

Canada (VANCOUVER)
Call : 604 540 1004
Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4

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

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

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

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

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

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

To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center.

The East and the Central Districts
Call : 718 888 9144
Address : 5-48 46th Road Long Island City,
NY 11101 USA

The West and the Central Districts.
Call : 323 780 8808
Address : 1137 E. 1st Street, L.A,
CA 90033, USA

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

Canada (Vancouver)
Call : 604 540 1004
Address : 103-4501 North Road
Burnaby BC Canada
V3R 4R7