CUCKOO

IH PRESSURE JAR COOKER

OPERATING INSTRUCTIONS

CRP-LHT10 FUZZY SERIES
1.8L(1-10PERSONS)



CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

CONTENTS

Contents

BEFORE USING
IMPORTANT SAFEGUARDS ····· 3
SPECIFICATIONS ····· 4
SAFETY PRECAUTIONS ····· 5~6
NAME OF EACH PART ····· 11
HOW TO CLEAN ····· 12~13
FUNCTION OPERATING PART ····· 14
ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE ····· 14
WHEN USING
HOW TO SELECT HIGH PRESSUREMODE ····· 15
OR NON PRESSURE MODEHOW TO VOICE SETTING ····· 15
HOW TO SET CURRENT TIME/VOICE GUIDE VOLUME CONTROL·····16
NIGHT VOICE VOLUME REDUCTION/VOICE SETTING FUNCTION ····· 17
PREPARATION BEFORE COOKING ····· 18
HOW TO COOK ····· 19~20
HOW TO USE CUSTOMIZED TASTE FUNCTION ····· 21
HOW TO USE "GABA RICE (BROWN RICE)" ····· 22~23
HOW TO SET UP THE HIGH PRESSURE STEAMING····· 24
HOW TO MAKE "SCORCHED RICE" ····· 25
HOW TO OPEN COOK ····· 26
HOW TO SET UP THE EASY COOK ····· 27
HOW TO SET UP THE NON PRESSURE STEAMING ····· 28
HOW TO COOK BABY FOOD ····· 29
HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING/REHEATING FUNCTION····· 30~31
PRECAUTIONS FOR PRESET COOKING / REHEATING ····· 32
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY ····· 33~35
HOW TO USE POWER SAVE/ ENERGY EYE FUNCTION ····· 36
HOW TO USE POWER SAVE SCREEN LIGHT /LOCK BUTTON
/ REMAINING COOKING TIME DISPLAY MODE ····· 37
BEFORE ASKING FOR SERVICE
CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE·····38~40
COOKING GUIDE
RECIPE····· 101~107

목 차

한국어 사용설명서
IMPORTANT SAFEGUARDS ····· 3
SPECIFICATIONS ····· 4
각 부분의 이름 ····· 71
기능 조작부의 이름과 역할 ····· 72
기능 표시부의 이상점검 기능 ····· 72
고압모드 또는 무압모드 선택 방법 ····· 73
음성 설정 기능 / 음성안내 기능의 설정과 해제 ····· 74
취사는 이렇게 하십시오 ····· 75
취사/자동세척/간편불림은 이렇게 하십시오 ····· 76
오픈쿠킹(OPEN COOKING)은 이렇게 하십시오 ····· 77
예약 취사는 이렇게 하십시오 ····· 78~80

TABLE DES MATIÈRES

MANUEL D'UTILISATION FRANÇAIS
IMPORTANT SAFEGUARDS ····· 3
SPECIFICATIONS ····· 4
NOM DE CHAQUE PARTIE ····· 81
EXPLICATIONS SUR LE PANNEAU DE CONFIGURATION ····· 82
FONCTION DE VÉRIFICATION DES ERREURS DU PANNEAU D'AFFICHE·····82
COMMENT SÉLECTIONNER LES MODES HAUTE PRESSION OU SANS PRESSION···· 83
CONTRÔLE DU VOLUME VOCAL /RÉGLAGE DE LA VOIX ····· 84
SUIVEZ CES DIRECTIVES POUR LA CUISSON. ····· 85~86
LE NETTOYAGE AUTOMATIQUE/LE TREMPAGE FACILE ····· 86
SUIVEZ CES DIRECTIVES POUR OPEN COOKING ····· 87
SUIVEZ CES DIRECTIVES POUR LA CUISSON DIFFÉRÉE ····· 88~90

INHALTSVERZEICHNIS

DEUTSCHE BEDIENUNGSANLEITUNG
IMPORTANT SAFEGUARDS ····· 3
SPECIFICATIONS ····· 4
SICHERHEITSWARNUNG ····· 7~10
BENENNUNG DER EINZELTEILE ····· 41
PFLEGE DES KOCHERS / VERWENDUNG DES DECKELRIEGELGRIFFS·····42
BENNENUNG DER EINZELTEILE ····· 43
BENENNUNG UND FUNKTION DES FUNKTIONSDISPLAY ····· 44
FUNKTION ZUR ÜBERPRÜFUNG DER
ABNOMALITÄTEN DES FUNKTIONSDISPLAYS ····· 44
SO WAHLEN SIE DEN HOCHDRUCK-MODUS ODER DEN DRUCKLOS-MODUS ··· 45
EINSTELLEN DER AKTUELLEN UHRZEIT /
EINSTELLUNG UND ABBRECHEN DER SPRACHFUNKTION ····· 46
EINSTELLUNG DER NACHTLAUTSTÄRKE/SPRACHEINSTELLUNG····· 47
VORBEREITUNG VOR DEM KOCHEN ····· 48
WIE KOCHT MAN····· 49
SO BEDIENEN SIE DIE KOCHEN- / AUTO-REINIGUNG-
/ EINFACHE EINWEICHFUNKTION ····· 50
SO BENUTZEN SIE DAS CUCKOO-BENUTZERDEFINIERTES-KOCHEN ····· 51
SO BEDIENEN SIE VOLLKORNREIS/KEIMUNG ····· 52~53
SO BEDIENEN SIE HOCHDRUCK-DAMPFEN ····· 54
SO KOCHEN SIE NURUNGJI ····· 55
SO BEDIENEN SIE OPEN COOKING ····· 56
SO KOCHEN SIE EINFACHE GERICHTE ····· 57
SO KOCHEN SIE KINDERBREI ····· 58~59
SO BEDIENEN SIE VOREINSTELLUNG-KOCHEN ····· 60~62
WIE MAN REIS LECKER WARMHALT ····· 63~65
SO BEDIENEN SIE DIE ENERGIESPARUNG / ENERGY-EYE ····· 66
SO BEDIENEN SIE DIE ENERGIESPARUNG FÜR BILDSCHIRMBELEUCHTUNG
/TASTENSPERRFUNKTION/ ANZEIGEFUNKTION DIE VERBLEIBENDE KOCHZEIT ····· 67
BITTE VOR MELDUNGEN VON FEHLFUNKTIONEN ÜBERPRÜFEN ····· 68~70
REZEPT ····· 108~114

CONTENIDO

MANUAL DE INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL
IMPORTANT SAFEGUARDS ····· 3
SPECIFICATIONS ····· 4
NOMBRE DE LAS PIEZAS ····· 91
PARTE DE FUNCION OPERATIVA ····· 92
CODIGO DE ERROR Y CAUSA POSIBLE ····· 92
CÓMO SE SELECCIONA EL MODO HIGH PRESSURE O NON PRESSURE ····· 93
FUNCIÓN DE CONTROL DE VOLUMEN DE VOZ /FUNCIÓN DE AJUSTE DE VOZ ····· 94
CÓMO COCINAR ····· 95
CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN /
LIMPIEZA AUTOMÁTICA / REMOJO SIMPLE ····· 96
CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN OPEN COOKING ····· 97
CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN PRESET (PREDEFINIR) ····· 98~100

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
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 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. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.
    Before operating the unit, properly secure and close the unit. See “Operating Instructions.”
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods.
    These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device.
20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced.
    See “Operating Instructions.”
22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.
23. Be sure that handles are assembled and fastened properly before each use.
    Cracked, broken or charred handles should be replaced.

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.

HOW TO USE EXTENSION CORD

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 rice cooker :

(1) The correct rated voltage should be used for the rice 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).
As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.
If the plug does not properly fit in the outlet, turn the plug over.
If it still does not fit, contact a qualified electrician.
Please, keep this safety feature.

SPECIFICATIONS

Model Name			**CRP-LHT10 Fuzzy Series**
Power Supply			220-240V~, 50Hz
Power Consumption			1455W
Cooking Capacity	WHITE RICE, SAVORY WHITE RICE		0.18L~1.8L(1~10cups)
	STICKY WHITE RICE, HIGH HEAT STICKY RICE		
	MULTI GRAIN RICE, SAVORY MULTI GRAIN RICE		0.18L~1.44L(1~8cups)
	STICKY MULTI GRAIN RICE, HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE		
	TURBO WHITE RICE, TURBO MULTI GRAIN RICE		0.18L~1.08L(1~6cups)
	GABA RICE		
	NON PRESSURE WHITE RICE, VEGGIE RICE		
	SCORCHED RICE		0.18L~0.72L(1~4cups)
	PORRIDGE	THICK PORRIDGE	0.18L~0.36L(1~2cups)
		THIN PORRIDGE	0.09L~0.18L(0.5~1cups)
Power Cord Length			1.2m
Pressure			98.0kPa(1.0kgf/㎠)
Weight			8.7kg
Dimension	Width		30.1cm
	Length		42.5cm
	Height		28.9cm

※ Design and Color of product may be subject to change without notice.

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

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

Warning Do not

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

Do not use the cooker near hot things such as stove,gas stove or direct ray of light.
- It can cause an electric shock, fire, deformation, malfunction, or discoloration. Please check the power cord and plug frequecntly.

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.
- It can cause fire, electricshock or injury.
- For repair, contact dealeror the service center.

Use a single socket with the rated current above 15A.
- Using several lines in one socket can cause overheating or re. Please check the power cord and plug frequently.
- Use an extension cord with the rated current above 15A.
- Use AC 220~240V only.

Please pay careful attention against water and chemicals
- It can cause an electric shock or fire.

Do not use a rice cooker at a place where dust is trapped or chemical material is located.
- Do not use any combustible gas or flammable materials nearby a product.
- It can cause explosion or fire.

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

Do not clean the product with water or pour water in the product.
- It can cause an electric shock or fire.
- If it contacts water, please separate power cord and contact dealer and service center.

Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with a duster, a towel, or apron, etc.
- It can cause deformation or a breakdown.
- It can cause an explosion by pressure.

Do not use pots that are not designed for the cooker. Do not use abnormal pot and do not use without the inner pot.
- It can cause an electric shock or fire.
- Depending on the model, the capacity, shape, material and water scale of the inner pot are different. When purchasing an inner pot, please check the model name of the product.

Do not bend, tie, or pull the power cord by force.
- It can cause an electric shock or short circuit resulting in fire. Please check the power cord and plug frequently.

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

Do not turn the cover handle to "Non Pressure" while cooking.
- 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.

Do not over unplug and plug the power cord over and over.
- It can cause an electric shock or fire.

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.
- It can cause an electric shock or fire.
- Especially be careful to keep it out of reach of children.

This device is not intended for use by people who lack physical, sensory, and mental abilities or lack the experience and knowledge to safely use the device without supervision or instruction, including children.
- Keep device out of reach of children.
- Device may cause electric shock, burns, etc

Don't spray or put any insecticides or chemicals.
- 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.

Don't let foreign substances such as needle, cleaning pin, or metal get in or block the in let/out let pipe or gape.
- 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.

Do not open the LID while in heating and cooking. Never open the lid first, even if it boils over or the steam leaks.
- 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.

Remove a foreign substance on the cord and plug with a clean cloth.
- It can cause fire. Please check the power cord and plug frequently.

Be careful that both the plug and power cord are not to be shocked by animal attack or sharp metal materials.
- Damages by impact can cause an electric shock or fire. Please check the power cord and plug frequently.

SAFETY PRECAUTIONS

⚠ 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.

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 use over the maximum capacity.
- It can cause overflow or breakdown.
- Do not cook over stated capacity for cooking of chicken soup and congee.

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.

Recommended detergent for inner pot cleaning (inside, outside)

Available	Unavailable
Cotton wool, Sponge wool, Microfiber, Mesh wool	Blue, Green scrubber (Abrasive material), Iron, Stain wool, Other metallic materials

- If you do not use a suitable scrubber for cleaning, the inner pot coating may be damaged and peeled off.

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 cover Handle to "High Pressure" 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.

Do not move the product by pulling or using the power cord.
- Electric short might cause fire.

In case of a blackout or Standby power blocking switch (TURN OFF) during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically. Thus, the quality of rice is lower than normal.
- Make sure that the standby power blocking switch is set to (ON) before cooking.
- 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.
- After cooking chicken soup, multi cook dishes, and etc., the smell may be absorbed.
- 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.

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

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.

- Bitte lesen Sie die folgenden "Sicherheitswarnungen“ aufmerksam durch, um Unfälle und Gefahren zu vermeiden.
- Die "Sicherheitswarnung" ist in "Warnung" und "Achtung" unterteilt, und die Bedeutung von "Warnung" und "Achtung" lautet wie folgt.

⚠ **Warnung**	Potenziell gefährliche Situation, die zum Tod oder zu einer schweren Verletzung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.
⚠ **Achtung**	Potenziell gefährliche Situation, die zu einer leichten Verletzung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird

⚠ • Dieses Symbol macht Sie auf Dinge aufmerksam, die unter bestimmten Bedingungen eine Gefahr darstellen können.
• Lesen Sie es sorgfältig durch und bedienen Sie es gemäß den Anweisungen, um Gefahr zu vermeiden.
⊘ • Dieses Symbol zeigt 'verbotene' Handlungen an.
❗ • Dieses Symbol zeigt 'anweisende' Handlungen an.

⚠ Warnung ⊘ (Verboten)

Gehen Sie nicht mit Ihren Händen oder Ihr Gesicht während des Gebrauchs in die Nähe des Druckgewichts und des automatischen Dampfauslasses.
- Dies kann zu Verbrennungen führen.
  Halten Sie Ihre Hände oder Ihr Gesicht fern von dem beim Kochen abgegebenen Dampf da es sehr heiß ist.
- Achten Sie darauf diese Teile außerhalb der Reichwerte von Kindern zu behalten.

Verwenden Sie den Kocher nicht unter direktem Sonnenlicht, in der Nähe von Gasherden, Feuerzeugen oder Öfen etc.
- Dies kann zu elektrischen Kurzschlüssen, Umformungen, Verfärbungen, Stromschlägen oder Bränden führen.
- Stellen Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von Wärmequellen auf. Das Kabel kann schmelzen und dies kann zu Bränden oder Stromschlägen führen. Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels.

Zerlegen oder modifizieren Sie den Kocher nicht.
- Dies kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
- Nur von einem Kundendiensttechniker zerlegen oder reparieren lassen. Für Reparatur- und Fehlfunktionsberatungen wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Verwenden Sie nur AC 220~240V Steckdosen mit einer Erdungsklemme von einer Nennspannung von 15A oder höher und stecken Sie nicht die Netzstecker von mehrerer Produkte gleichzeitig in eine Steckdose.
- Die Bedienung mit mehreren Geräten oder an anderen Geräten kann zu exothermischen Reaktionen, Feuer oder Stromschlägen führen.
  Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Steckdose.
- Wenn sich am Netzstecker Fremdkörper befinden oder der Netzstecker feucht ist, wischen Sie diese vor dem Gebrauch gut ab.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel mit 15A oder mehr.

Den Kocher nicht an Orten verwenden, an denen Wasser in den Kocher eindringen kann, z. B. in einer Spüle, im Badezimmer, oder im Freien, wo es eingeschneit werden kann.
- Dies kann zu elektrischen Kurzschlüssen und Stromschlägen führen.
- Wenn Wasser in den Kocher gelangt, wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder die Steckdose wackelt, hören Sie auf den Kocher zu bedienen und wenden Sie sich an unseres Kundendienstbüro.
- Wenn die Hülle des Netzkabels aufgrund unachtsamen Gebrauchs des Kochers sich abschält oder zerstoßt wird, kann dies zu Bränden oder Stromschlägen führen. Überprüfen Sie daher regelmäßig den Zustand des Netzkabels, des Netzsteckers und der Steckdose.
- Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, ersetzen Sie das Kabel durch den Hersteller, seinen Händler oder einen qualifizierten Techniker(Kundendiensttechniker), um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparieren Sie den Kocher unbedingt nur am designierten Servicezentrum.

Den Kocher nicht in die Spüle einlegen oder abwaschen und kein Wasser in den Kocher eingießen.
- Dies kann zu elektrischen Kurzschlüssen, Stromschlägen oder Bränden führen.
- Wenn Wasser in den Kocher gelangt, hören Sie auf den Kocher zu bedienen, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Sicherheitswarnung

Warnung (Verboten)

Blockieren Sie nicht das Druckgewicht oder den automatischen Dampfauslass und verwenden Sie kein Geschirrtuch, keine dekorative Abdeckung oder andere Gegenstände am Dampfauslass.
- Dies kann zu Explosionen durch Druck führen.
- Dies kann zu Umformungen, Verfärbungen oder Fehlfunktionen des Hauptteils führen.

Verwenden Sie keinen modifizierten Innentopf oder einen anderen außer den originalen Innentopf.
- Dies kann zu Fehlfunktionen oder Bränden durch die Erhitzung des Innentopfs führen.
- Wenn Sie den Innentopf fallen lassen oder der Innentopf verformt wird, wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Bedienen Sie den Kocher nicht ohne den Innentopf.
- Dies kann zu Stromschlägen oder Fehlfunktionen führen.
- Fügen Sie keinen Reis oder Wasser ohne den Innentopf hinzu.
- Wenn Reis oder Wasser eingefügt wurde, drehen Sie den Kocher nicht um oder schütteln Sie es nicht und wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Drücken Sie während des Kochens oder Warmhaltens nicht die Deckel-Öffnen-Taste oder drehen Sie den Deckelriegelgriff nicht auf "Drucklos".
- Beim gewaltsamen Öffnen besteht Gefahr von Verbrennungen oder Explosionen aufgrund von Druck.
- Betätigen Sie den Deckelriegelgriff nur, wenn nach dem Kochen oder Warmhalten, der Dampf vollständig abgelassen ist.

Den Innentopf nicht einsetzen und den Deckel nicht schließen, wenn der Deckelriegelgriff auf "Hochdruck 🔒" ist.
- Dies kann zu Dampfaustritt oder Explosionen durch Beschädigungen oder Verformungen der Verriegelung und des Innentopfs führen.

Führen Sie keine Objekte aus Metall, wie Pins und Drähte in den Dampfablass ein. Blockieren Sie diesen nicht.
- Dies kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
- Besondere Vorsicht ist bei Kindern geboten.

Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) geeignet, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die Erfahrung und das Wissen fehlen das Gerät ohne Aufsicht oder Anweisung sicher verwenden zu können.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dies könnte zu Verbrennungen oder Stromschlägen führen.

Sprühen oder spritzen Sie keine Pestizide oder Chemikalien in den Kocher.
- Es besteht Brandgefahr.
- Wenn Kakerlaken oder Insekten in den Kocher eindringen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Fremdstoffe wie Nadeln, Reinigungsstifte oder Metallgegenstände sollten nicht in die Einlass-/Auslassöffnungen oder Lücken eindringen oder diese blockieren.
- Dies kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
- Führen Sie den Reinigungsstift nicht in Spalte oder Löcher des Kochers ein, außer beim reinigen des Dampfauslasses.

Öffnen Sie niemals den Deckel während des Kochens.
- Öffnen Sie niemals den Deckel, auch wenn dieser beim Kochen überkocht oder Dampf austritt.
- Beim gewaltsam Öffnen besteht Gefahr von Verbrennungen da der Inhalt verstreut werden kann.
- Wenn Sie den Deckel während des Kochens oder Warmhaltens öffnen müssen, drücken Sie die Abbrechen-Taste ca. 0,3 Sekunden lang (1,5 Sekunden, wenn der Innentopf heiß ist) und öffnen Sie den Deckel nur dann, nachdem der Innendruck vollständig entfernt wurde.
- Wenn nötig, bedienen Sie den Kocher nicht, ziehen den Netzstecker aus und wenden sich an unseres Kundendienstbüro.

Biegen, binden oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt.
- Stromschläge oder elektronische Kurzschlüsse können zu Brände führen. Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels.

Entfernen Sie Fremdkörper mit einem trockenen Tuch von dem Netzstecker.
- Dies kann zu Bränden führen. Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker.

Achten Sie darauf, dass keine Haustiere in den Netzstecker oder das Netzkabel beißen oder von scharfen Metallgegenständen wie Nägeln beschädigt werden.
- Schäden durch einen Aufprall können elektronische Kurzschlüsse, Stromschläge oder einen Brände verursachen. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und den Netzstecker.

Entfernen Sie Fremdkörper auf Kabel und Stecker mit einem trockenen Tuch, um Brände zu verhindern.
- Dies kann zu Bränden führen. Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker.

⚠ Warnung ❗ (Anweisung)

Stellen Sie den Kocher beim Gerbrauch nicht in Reisbehälter oder Mehrzweckregale.
- Wenn das Netzkabel in einen Spalt gedrückt wird, kann es zu Bränden oder Stromschlägen führen.
  Bitte überprüfen Sie regelmäßig das Kabels, und den Stecker.
- Wenn auf Mobiliar benutzt, seien Sie vorsichtig, denn der Dampf kann zu Schäden führen oder auch zu Feuer und Stromschlägen.

Achten Sie darauf, dass keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel gelegt werden oder dass der Netzkabel vom Kocher belastet wird.
- Dies kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
  Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels.

Wenn Sie einen künstlichen Herzschrittmacher oder ein medizinisches Hilfsgerät verwenden, das Strom verbraucht, konsultieren Sie bitte einen Arzt, bevor Sie diesen Kocher verwenden.
- Der Betrieb dieses Produkts kann den Betrieb von künstlichen Herzschrittmachern und medizinischen Hilfsgeräten beeinträchtigen, die Strom verbrauchen.

Entfernen Sie vor dem Gebrauch unbedingt Fremdkörper (wie Reiskörner und andere Lebensmittel) vom Temperatursensor, innerhalb des Kochers und außerhalb der Heizplatte oder des Innentopfs.
- Überprüfen Sie unbedingt vor der Verwendung des Kochers ob Fremdstoffe entfernt wurden.
- Die Temperatur kann nicht genau erfasst werden, und dies kann zu Fehlfunktionen oder Bränden durch die Erwärmung des Innentopfs führen.

Beim Einstecken oder Entfernen des Netzsteckers aus der Steckdose unbedingt die Händen abtrocknen und nur mit trockenen Händen den Netzstecker einführen oder entfernen.
- Das Herausziehen des Netzsteckers mit nassen Händen kann zu Stromschlägen führen.
- Ein gewaltsames Herausziehen kann zu einer Fehlfunktion des Netzkabels führen, die zu einem elektrischen Kurzschluss oder einem Stromschlag führt.

⚠ Achtung ❗ (Anweisung)

Drehen Sie den Deckelriegelgriff immer auf "Hochdruck 🔒", auch wenn der Netzstecker raus gezogen ist.
- Wenn der Innentopf heiß bleibt oder heißer Reis nach dem Kochen übrig bleibt, kann der Kocher durch Innendruck verformt oder beschädigt werden, wenn der Deckel geschlossen ist und der Deckelriegelgriff nicht in die Position "Hochdruck 🔒"gedreht wird, selbst wenn der Netzstecker gezogen ist.
- Achten Sie beim Hochdruckmenü-Kochen, Kochen und Warmhalten darauf, den Deckelriegelgriff auf "Hochdruck 🔒" zu drehen.

Wischen Sie nach dem Kochen das angesammelte Wasser im Hauptteil ab um Geruch zu vermeiden.
- Dies kann zu Gestank und Verfärbungen führen.
- Wischen Sie das angesammelte Wasser in der Abtropfschale des Hauptteils ab.

Halten Sie während des Gebrauchs einen Abstand von 30 cm oder mehr zum Kocher ein.
- Elektronische Produkte können magnetische Felder freisetzen.

Wenn Fremdkörper oder Lebensmittel antrocknen und vom Innentopf nicht abfallen, legen Sie genügend Wasser ein bis die Fremdkörper oder Lebensmittel entfernt werden können.

Wenn während des Kochens ein Stromausfall auftritt, wird der automatische Dampfauslass aktiviert und der Dampf kann sich zerstreuen.
- Kochen Sie Reis und Wasser nur in der angegebenen Menge.
- der Inhalt kann überlaufen, wenn die Wassermenge höher als angegeben ist.
- Mit aufgesetzter Dampfkontrollkappe kochen.

Beim Kochen von Gerichten mit Knochen wie Galbijjim, würzen Sie das Gericht in einem separaten Behälter und dann übertragen Sie es.
- Die Innentopfbeschichtung kann beschädigt werden und sich ablösen.
- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden wird diese auch innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt.

Das Fassungsvermögen, die Form, das Material und die Wasserskala des Innentopfs unterscheiden sich je nach Modell. Überprüfen Sie daher beim Kauf zusätzlicher Innentöpfe das Modell.

Nach dem Kochen unbedingt reinigen.
- Wenn Sie nach dem Kochen von Dakjim oder Galbijjim, Reis kochen und warm halten, kann der Geruch in das Reis eindringen.
- Reinigen Sie den Innentopfdeckel unbedingt mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch, da beim Reinigen des Innentopfdeckels mit einer groben oder metallischen Bürste, die Beschichtung sich ablösen kann.
- Siehe Seiten 42 und verwenden Sie den Kocher nach dem Reinigen des Innentopfs, des Innentopfdeckels und der Dichtung.
- Je nach Bedienungsumgebung oder -methode des Produkts kann sich die Beschichtung des Innentopfdeckels ablösen. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Seien Sie vorsichtig vor den automatischen Dampfauslass während dem Kochen.
- Seien Sie vorsichtig und vorgewarnt , da der Dampf mit hoher Geschwindigkeit abgelassen wird und ein "Chuhu" Geräusch erzeugt.
- Halten Sie insbesondere Kinder fern, da der Dampf zu Verbrennungen führen kann.

Halten Sie andere Lebensmittel außer Weißreis(rote Bohnen, gemischte Lebensmittel, Kroketten, Gratin usw.) nach Möglichkeit nicht warm, da diese bei zu langem warmhalten verkommen können.

Halten Sie beim Ziehen des Netzsteckers nicht das Netzkabel sondern den Netzstecker fest.
- Ein Stoß am Netzkabel kann zu Stromschläge oder Brände führen.

Waschen Sie den Reis in einem separaten Behälter, füllen Sie ihn in den Innentopf und klopfen Sie nicht auf den Innentopf um verbleibenden Reis abzulösen.
- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden wird diese auch innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt.

Sicherheitswarnung

Achtung (Verboten)

Verwenden Sie den Innentopf nicht für andere Zwecke und setzen Sie ihn nicht auf direktem Feuer aus.
- Die Verformung oder Ablösung der Innentopfbeschichtung kann zu Fehlfunktionen führen.

Wenn sich die Innentopfbeschichtung ablöst wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.
- Wenn der Kocher längere Zeit bedient wird, kann sich die Innentopfbeschichtung ablösen.
- Waschen Sie den Innentopf unbedingt mit einem neutralen Küchenwaschmittel und einem Schwamm, da das Waschen mit einer groben Bürste oder einer Metallbürste die Beschichtung ablösen kann.
- Wenn scharfe Utensilien(Gabeln, Löffel, Essstäbchen usw.) im Innentopf gewaschen werden, kann sich die Innentopfbeschichtung ablösen.
- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden wird diese auch innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt.

Empfohlene Bürsten für die Reinigung des Innentopfs(innen, außen)

Benutzbar	Nicht benutzbar
Baumwollbürste, Schwammbürste, Mikrofaserbürste, Netzbürste	Blaue Bürste, Grüne Bürste(Schleifmittel), Eisenbürste, rostfreie Bürste, andere Metallbürste

- Der Gebrauch von nicht benutzbaren Bürsten, kann die Innentopfbeschichtung beschädigen und ablösen.
- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden wird diese auch innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt.

Nicht auf geneigten oder unebenen Oberflächen verwenden.
- Dies kann zu Produktschaden und Verbrennungen führen.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit Ihren Händen, Füßen oder andere Gegenstände am Netzkabel verwickeln und das Produkt fallen lassen.

Wenn während des Gebrauchs seltsame Geräusche, Gerüche oder Rauch entstehen, ziehen Sie sofort den Netzstecker, entfernen Sie den Innendruck vollständig und wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Wenn der Standby-Abschalter während des Kochens oder im Hochdruck-Modus auf (OFF) geschaltet wird, wird der automatische Dampfauslass aktiviert und der Inhalt kann verstreut werden.
- Bitte überprüfen Sie, ob der Standby-Abschalter vor dem Kochen auf (ON) eingestellt ist.
- Nur mit der angegebenen Reis- und Wassermenge kochen.
- Besonders wenn die Wassermenge größer als angegeben ist, kann der Inhalt überlaufen.
- Kochen Sie mit der angebrachten Soft-Steam-Kappe.

Bewahren Sie den Kocher vor Aufprällen
- Dies kann zu Fehlfunktionen und Sicherheitsproblemen führen.
- Im Falle einer Verformung des Innentopfs aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden, wird er auch innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt.

Halten Sie sich beim Kochen an die angegebene Kapazität.
- Wenn die in der Kochanleitung angegebene Kapazität überschritten wird, kann der Inhalt durch das Druckgewicht und der Sanft-Dampfkappe überlaufen.

Drehen Sie den Deckel nach dem Kochen des Hochdruckmenüs oder beim Klemmen des Deckelriegelgriffs während des Warmhaltens, nicht mit Gewalt.
- Dies kann zu Produktschaden oder Verbrennungen führen.
- Überprüfen Sie ob das Druckgewicht gekippt und der Dampf vollständig abgelassen ist, bevor Sie den Deckelriegelgriff drehen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen, da Sie sich durch Dampf verbrennen können.

Löffeln Sie Reis nur mit einem Plastik- oder Holzspatel und nicht mit einem Metallspatel oder Metalllöffel raus. Bewahren Sie auch keine scharfen Küchenutensilien aus Metall wie Messer und Scheren im Innentopf auf.
- Die Innentopfbeschichtung kann beschädigt werden und sich ablösen.
- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden wird diese auch innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt.

Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht den heißen Innentopf, die Innenseite, die Heizplatte und das Druckgewicht.
- Dies kann zu Verbrennungen durch hoher Hitze führen.
- Das Druckgewicht kann kippen und dies kann zu Verbrennungen durch Dampf führen.

Heben Sie das Produkt nicht am Deckelriegelgriff oder am Innentopfgriff an.
- Wenn Sie den Deckelriegelgriff oder den Innentopfgriff ziehen, besteht die Gefahr, dass sich der Deckel öffnet.
- Heben Sie die Rillen auf der linken und rechten Seite des Kocherbodens mit beiden Händen an, um den Kocher sicher zu verwenden.

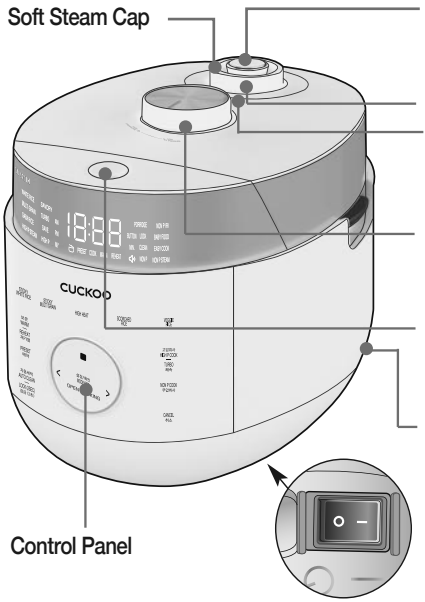
Verwenden Sie nichts anderes als 220~240V AC.
- Dies kann Stromschlägen oder Bränden führen.
- Das Produkt wird nicht normal funktionieren.
- Verwenden Sie keinen Spannungsanheber auf 220~240V bei einer 110V-Stromversorgung.

Stellen Sie den Kocher nicht auf Edelstahl in einen Mikrowellenherd oder eine Spüle und legen Sie keine Palette, Kissen, elektrische Feldplatten, Eisenplatte oder Silberfolie unter den Kocher.
- Dies kann zu Bränden oder Verformungen führen. Überprüfen Sie regelmäßig den Kocher.

Verwenden Sie den Kocher nur für Kochen, Erwärmung und angegebene Menüs, und nicht für Sikhye, Algensuppe, Curry und mit Öl frittierten Gerichten.
- Dies kann zu Fehlfunktionen und Gestank führen.

Ziehen Sie bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schlechte Isolationsleistung kann zu Stromschlägen, elektrischen Kurzschlüssen oder Bränden führen.

NAME OF EACH PART



Pressure Weight
Always keep it horizontal. It stabilizes steam inside of the oven. Pressure weight is twisted, it release steam.

TWIN PRESSURE VALVE

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid Valve)
steam is automatically released.

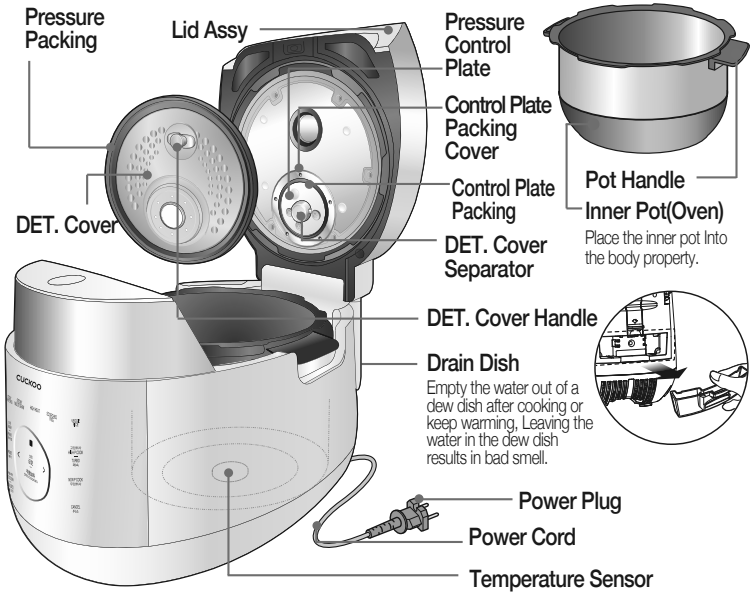
The Cover Handle
When the cover handle is rotated to"HIGH PRESSURE ⍙" High pressure mode can be selected for cooking, "⍙ NON PRESSURE" position You can select the pressure mode cooking mode.

Lid Clamp
Turn handle to "⍙NON PRESSURE'', and then press Clamp knob to open. (Do not press the lid clamp while cooking)

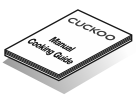
Standby Power Blocking Switch
When the power is not supplied after the power cable is connected, check if the switch is [I -] (ON).
-Enabled: [I -] (ON)
-Disabled: [O -] (OFF)
(The standby power is blocked, saving the energy)

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

NAME OF EACH PART



Accessories



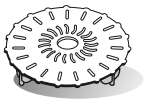
Manual&Cooking Guide



Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin · brush kit
(Attached on the bottom of the unit)

HOW TO CLEAN/ HOW TO USE THE COVER HANDLE

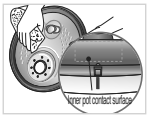
- To prevent foul odor clean the lid assy after the rice cooker has cooled and the rice cooker is unplugged.
- Clean the body of rice cooker and the cover with a dry towel. Do not use benzene or thinner to clean therice cooker. The layer of starch, which is the residue from rice cooking, may appear on the detachablecover or inside of rice cooker. This layer does not cause any health risk.
- Do not put materials like screws into holes of detachable cover. Check the back cover and front cover.

Detachable cover & Pressure packing

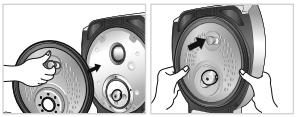
After cleaning detachable cover, put it back on the lid
Unless detachable cover is mounted, preset cooking cannot be done. (Alarm may sound while keeping warm.)



① Hold the handle of the Detachable Cover, press the center of the button, and pull the handle in the direction of the arrow, and it can be easily separated from the product to be cleaned.
※ When you separate or mount the Detachable Cover, it could easily drop, so be sure to hold the handle.
※ If you don't press the center of the button, the operation may not be carried out, so be sure to press the center of the button.



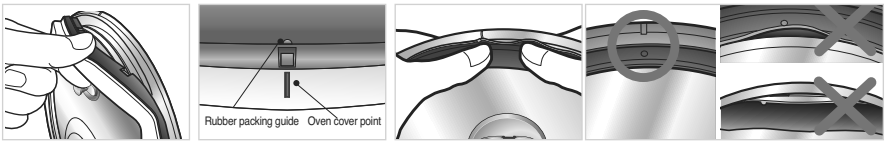
② Wash the cover with cooking purposeneutral detergent and sponge frequently, and wipe off moisture with handkerchief.
※ Please keep clean the edge of rubber packing, then the rice cooker last's longer.



③ When you mount the Detachable Cover, hold the handle of the Detachable Cover, attach it to the Cover, and push the bottom end unit of the Detachable Cover until you hear a clicking sound.



Please fir a rubber packing into the cover plate completely after washing or replacing the rubber packing.



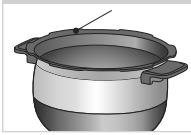
① To separate the rubber packing, please pull it out from the cover plate as shown in the picture.
② To put back the rubber packing, please fit it to each of 6 projections and holes as shown in the picture.
③ After fitting 6 projections to the holes, please press the rubber packing around the corner completely as shown in the picture.
④ Please check that the rubber packing fits into the cover plate completely. If not, steam may be released from the crack between the packing and the plate.

Safety Packing



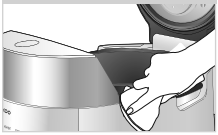
Make sure to clean the clean steam went after/before use. Do not try to pull out the clean steam went and safety packing, clean it with care.
Make sure the clean steam went and safety packing are installed completely after/before use. If the steam vent is detached, or not attached completely, please contact customer service.

Inner Pot



Wipe the water on the outside and bottom of the Inner Pot. A rough sponge, a brush or an abrasive can cause scratches on the coating. Use a dishwashing liquid and a soft cloth or a sponge.
※Keeping the contact area of the Inner Potwith the pressure packing always clean, increases the product's durability.

Moisture Dish of the Main Body



Wipe the main unit with a wet cloth that has been extracted out of al water

Inside of the Main body



Make sure to clean the steam control went before and after use.

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

How to use handle

1. When cooking, Precisely turn the Cover Handle to select the "HIGH PRESSURE " or the " NON PRESSURE" mode
   By turning the Cover Handle to "high pressure ", you can select high pressure cooking. At this time, " " is displayed on the display panel. This is a safety function that displays the lid to be locked so that high pressure cooking can be selected.
   By turning the Cover Handle to "NON PRESSURE ", you can select non pressure cooking. At this time, " " is displayed on the display panel.
   If the " " icon or the " " icon does not appear on the display panel, the cook and the preset buttons will not work.
2. After cooking high-pressure, turn the Cover Handle from "HIGH PRESSURE " to " NON PRESSURE ", then press the Clamp knob to open the lid.
   If the steam is not completely exhausted from the inside of the product, the Cover Handle will not easily turn from "HIGH PRESSURE " to " NON PRESSURE." At this time, do not forcibly turn the Cover Handle.
3. When opening and closing the lid, always turn the Cover Handle position Precisely in the " NON PRESSURE" direction.

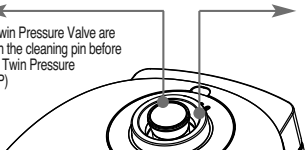


HOW TO CLEAN

How to clean the Pressure Weight nozzle

Pressure Weight/ Twin Pressure Valve

The cooker might not function properly if the steam valve and the Twin Pressure Valve are clogged, be sure to remove any foreign substances in the valve with the cleaning pin before and after cooking. In order to remove any foreign substances in the Twin Pressure Valve, please regularity use the Automatic Sterilization. (refer to 20P)
Please regularly check if the hole of steam exhaust outlet is clogged or not.
※ The appearance of the Pressure Weight may differ from the picture.



Cleaning Soft Steam Cap

Separate the cap and wash it with a sponge and neutral detergent. Wipe out any remaining water or moisture on the lid with a cloth.

< How to clean the Pressure Weight and Steam Valve >



❶ Turn the cover Handle to "HIGH PRESSURE 🔒" and turn the Pressure Weight counter-clockwise while pulling it up until it comes out.



❷ Puncture the clogged valve hole with the cleaning pin (Attached on the bottom on the unit).
※ Never use the cleaning pin for any other uses and do not attempt to poke any other holes of the cooker with the cleaning pin. They are safety device.



❸ Reassemble the Pressure Weight by turning it clockwise.

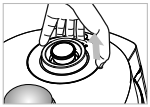
❹ When the Pressure Weight is properly reassembled, it will revolve freely.

Wash the Inner Pot and accessories with neutral detergent and a sponge.

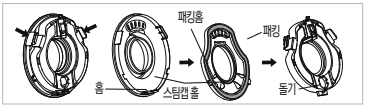


How to clean the soft steam cap

※ Do not touch the surface of the soft steam cap right after cooking. You can get burned.



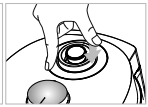
① Detach the soft steam cap like the picture.



② Press the hook in the back, and follow the arrow to detach and clean. Make sure you clean frequently with a sponge or a neutral detergent.

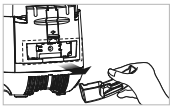


③ Assemble the went so that it fits into the groove perfectly.

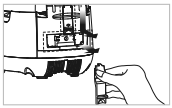


④ After you attach the soft steam cap to fit into the groove, press "A" part firmly to assemble the soft steam cap into the product.

How to clean dew dish



① Separate dew dish



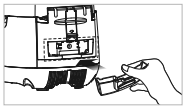
② Separate the drain ditch cap by pushing it down.it down.



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



④ Clean the drain ditch cap with brush kit.



⑤ Securely put in the dew dish afercleaning.

When lid does not close perfectly

Do not try to close the lid by force. It can cause problems.



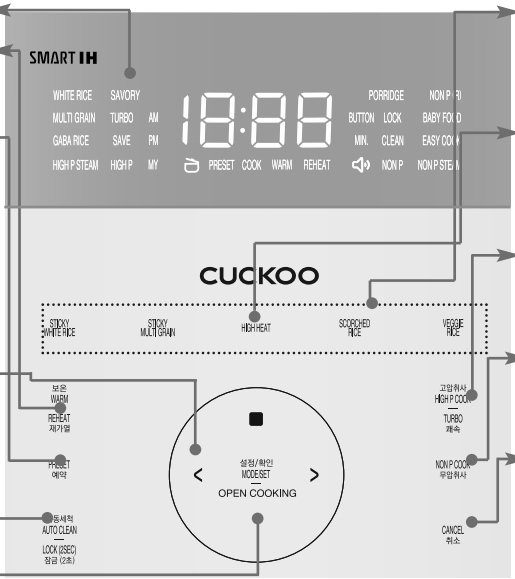
1. Check to make sure the inner pot is place correctly inside the main body.
2. To close the lid turn the handle to NON PRESSURE, in shown in the picture on the right.



3. If there is excess steam inside the inner pot it might be difficult to lock the handle. Twist the pressure weight and allow the excess steam to release. Then try to turn the handle again.

FUNCTION OPERATING PART/ ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

FUNCTION OPERATING PART



Display

WARM/REHEAT Button
Used to warm or reheat

PRESET Button
Used to preset Preferred cooking time

AUTO CLEAN/ LOCK Button
When you use automatic steam cleaning function used to button-lock function

MENU/SELECTION Button
> : Right selection button
< : Left selection button
This function is used to select menu or change the time. Used when changing the function selected by setting button.

SET/OPEN COOKING Button
This function is used to select a function or OPEN COOKING function

DIRECT TOUCH
This function is used when cooking Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, SCORCHED RICE, Veggie Rice

HIGH HEAT Button
This function is used for to activate the High heat cooking mode of the cooking functions such as Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice

HIGH PRESSURE COOK Button
Used to start high pressure Cooking

NON PRESSURE COOK Button
Used to start non pressure cooking

CANCEL Button
This function is used to cancel a selection or release remaining steam in the inner pot
When using Power Saving Function

※ When you see an image like one in the right side on your display, it means the rice cooker is in 'stand-by' mode.
※ Press 'Cancel' button to enter the 'stand-by' mode.
※ Press the button until you hear the buzzer sound. The image of the plate may different.



< stand-by mode >

Error Code and Possible Cause

When the product has any problems or used it inappropriately, you can follow the below marks.
If error persistently shows up even in normal using conditions or after taking measure, inquire with customer service.

LJ	When the inner pot is not placed into the unit.
E_F	Problem on fan motor. ("E_F" mark blink.)
E_□, E_P, E_t	Problem on temperature sensor. ("E_ _" mark, "E_ P" mark, "E_t" mark blink.)
E10	This error code is shown when power is disconnected for 10 minutes while cooking. Press "Cancel" button to reset to Stand-by mode.
13Ho	When setting preset time longer than 13 hours Set the preset time within 13 hours.
E01	This error code is displayed when either High Pressure Cooking, Non Pressure Cooking, Keep Warm/Reheat, Reservation, or Auto Clean button is selected while the Lock/Unlock handle is not firmly adjusted to "High Pressure" or "Non Pressure". Firmly turn the Lock/Unlock handle to either "High Pressure" or "Non Pressure" as applicable.
EL1	This error code is displayed when the smart locking system has failed.
EL2	This error code is displayed when the smart locking system has failed. Please do not open the lid until cooking is completely finished. If error occurs during warming or stand by mode, please open the lid after turn off the power. Please contact Service center for service inquiry.
Edo	It is appears on the display when you press 'PRESSURE COOK' or 'PRESET/AUTO CLEAN' button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to " NON PRESSURE" , It can be solved by turning handle to " NON PRESSURE" and then turn to "HIGH PRESSURE ".
E_u	Problem on micom power.
EuF	Problem on micom memory.
Eco	This error message shows up when 'PRESSURE COOK' or 'KEEP WARM/REHEAT' button is pressed while separate cover is not mounted. Mount separete cover. While keeping warm. alarm will sound and keeping warm and reheating do not work.
IHP_, IHF_	This code indicates the function of checking for abnormality of power of product.
E_P	Problem on environment sensor.

HOW TO SELECT HIGH PRESSURE MODE OR NON PRESSURE MODE / VOICE SETTING

Select High Pressure Mode

Turn the cover handle to "HIGH PRESSURE 🔒".

- ▶ When the LED of the cover handle lights up in orange and the "HIGH PRESSURE" icon appears on the display panel, you are in the High pressure mode.
- ▶ In high pressure mode, you can select only the high pressure menu options.
- ▶ HIGH PRESSURE MENU : White Rice, SAVORY WHITE RICE, Turbo White Rice, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, Turbo Multi Grain Rice, GABA rice, High-pressure steam, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High Heat Sticky Multi Grain Rice, Scorched Rice

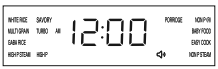
1 If you want to change the pressure mode from non pressure mode to high pressure mode, turn the cover handle from "🔓NON PRESSURE" to "HIGH PRESSURE 🔒".

- ▶ When the pressure mode is turned from non pressure mode to high pressure mode, only the high pressure menu options will flash for three seconds and the saved high pressure menu will be turned on.

<Screen on standby (NON PRESSURE MODE)>

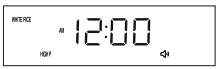


When changing into the high pressure mode



After it flashes for three seconds

<Screen on standby (HIGH PRESSURE MODE)>



Select NON Pressure Mode

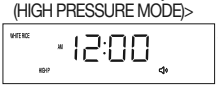
Turn the cover handle to "🔓NON PRESSURE."

- ▶ When the LED of the cover handle lights up in white and the "NON PRESSURE" icon appears on the display panel, you are in the Non pressure mode.
- ▶ In non pressure mode, you can select only the non pressure menu options.
- ▶ NON PRESSURE MENU : Non Pressure White rice, Baby food, Easy Cook, Non pressure steam, Porridge, Veggie Rice

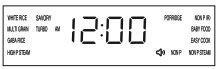
1 If you want to change the pressure mode from high pressure mode to non pressure mode, turn the cover handle from "HIGH PRESSURE 🔒 " to "🔓NON PRESSURE."

- ▶ When the pressure mode is turned from high pressure mode to non pressure mode, only the non pressure menu options will flash for three seconds and the saved non pressure menu will be turned on.

<Screen on standby (HIGH PRESSURE MODE)>

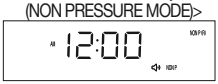


When changing into the non pressure mode



After it flashes for three seconds

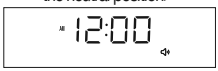
<Screen on standby (NON PRESSURE MODE)>



2 If you don't precisely turn the cover handle to "🔓 NON PRESSURE" or "HIGH PRESSURE 🔒" (if you set it to neutral position), you cannot select a menu or Cook.

- ▶ When the pressure mode is turned from high pressure mode to non pressure mode, only the non pressure menu options will flash for three seconds and the saved non pressure menu will be turned on.

<With the cover handle in the neutral position>



⚠Precautions

Precautions when using NON PRESSURE STEAM.
- Do not cook over the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, it will overflow.

HOW TO SET CURRENT TIME / VOICE GUIDE VOLUME CONTROL

How to set current time

ex) 8:25 am now

1 Press 'SET' button 2 times.

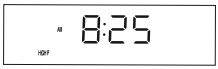
〈대기상태〉



- ▶ 'MODE' button needs to be pressed for over 1 second at the first time.
- ▶ A voice comes up saying "Setting mode for current time. Touch and slide to set current time then press SET button."
- ▶ 'MODE', 'SET' and 'CANCEL' buttons turn ON.

2 Set 8'clock and 25minute as pressing 'SELECTION' button.

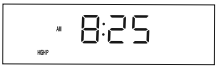




- ▶ 1 min up "〉" button
  1 min down "〈" button
- ▶ 10 min up or down "〈", "〈" keep pressing.
- ▶ Careful of setting am,pm.
- ▶ In case of noon 12:00 it is 12:00 pm

3 Press the SET button when the setting is completed.





- ▶ 'SET' button blinks and 'MODE', 'CANCEL'buttons turn ON.
- ▶ If it is over 7sec without 'SET' button, setting time will be canceledwith "Function setting has been canceled with overtime.", it is canceled due to overtime.

■ About lithium batteries

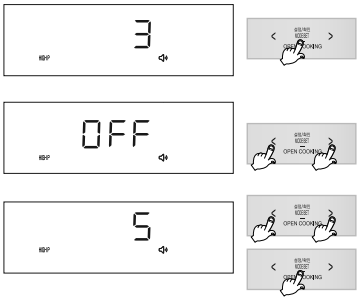
- Lithium batteries are built into this product for power outage compensation function and watch function, and the batteries have a life span of about 3 years, but may vary depending on their performance.
- If the current time is reset to 12:00 when you remove and plug the power plug, there is a problem with the batteries (discharge, etc.), so contact the customer service center and exchange the batteries at the designated service center.

■ What is Power Outage Function

- This product memorizes the current condition and program when power outage occur. It operates immediately after power resume.
- If outage happens during cooking, the cooker will suspend depends on the outage time.
- When the cooker is under the keep warm functions, the functions will be cancelled.

Voice guide volume control (the function which can control volume and cancel)

To enter this function, press 'SET' button 3 times. 'MODE' button needs to be pressed for over 0.3 second at the first time.



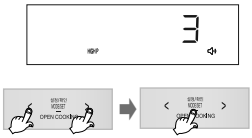
1. "3" sign is displayed when entered volume control mode by pressing 'MODE' button 3 times.
2. If set value became "OFF" by pressing 'SELECTION' button, "🔊" blink and voice guide function is off.
3. Press 'SELECTION' button to change the volume from "1" to "5".

NIGHT VOICE VOLUME REDUCTION/VOICE SETTING FUNCTION

Night Voice Volume Reduction

Set the function of night voice volume reduction, the function to reduce the volume of voice during night time (10:00PM-05:59AM) on need-to-do basis. This function works only during night time.

▶ Night Voice Volume Reduction



Example) 60% of voice volume

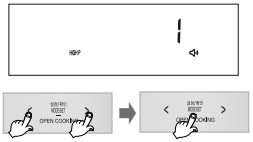
OFF Zero volume
1 20% of voice volume
2 40% of voice volume
3 60% of voice volume
4 80% of voice volume
5 100% of voice volume
Night voice volumes by the setting of process progress

1. Press 'MODE' button 12 times in standby status, and you will enter Night Voice Volume Reduction mode. When pressing 'MODE' button initially, press the button for 0.3 second or longer to enter Night Voice Volume Reduction mode.
2. When you enter Night Voice Volume Reduction mode, a voice comes up saying "Setting mode for night time volume. Touch and slide to set Night time volume then press 'SET' button".
3. Press 'SELECTION' button, and as process progress bar change, voice volume will change. Select desired voice volume, and press 'SET' button.
4. Once process progress bar reach full condition through adjustment of 'SELECTION' button, a voice will come saying "Night time volume has been canceled." Inactivate the function by pressing 'SET' button.
5. If 'Set' button is pressed or no button is pressed for 7 seconds after you enter Night Voice Volume Reduction mode, the function will be inactivated along with voice "Function setting has been cancelled with overtime.", and the system will be back to standby mode.

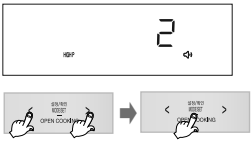
Voice Setting Function

This function helps you select Auto voice for either English, German And Korean. With this function , you can set to yourdesired voice. The product's default voice is set to German.

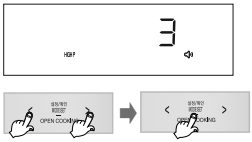
▶ How to set voice function



Example) When set to Korean voice



Example) When set to English voice



Example) When set to German voice

1. Press 'MODE' button 1 times in standby status, and you will enter Voice mode.
2. When you enter voice setting mode, a voice comes up saying "Setting mode for voice guide. Set voice with 'MENU/SELECTION' button then press 'SET' button.
3. After setting Auto voice with 'MENU/SELECTION' button, Korean or English or German, and press 'SET' button.

PREPARATION BEFORE COOKING

1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot.

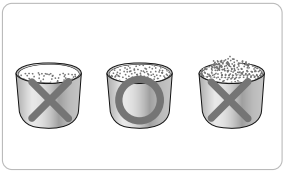


- ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
- ▶ Tough scrubber can make the coating of inner pot come off.
- ▶ Do not clean the inner pot with sharp utensils (forks, spoons, chopsticks, etc.) in it.
  - The coating of the inner pot may be peeled off.
  - In the event of scratches or peeling of the inner pot coating due to customer negligence, it will be charged even within the free service period.

2 Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup.

- ▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person. (ex: for 3 servings → 3 cups, for 6 servings → 6 cups)

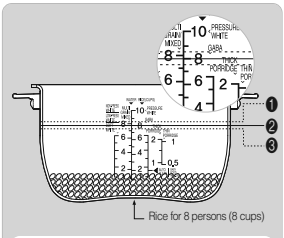
3 Wash thoroughly until clear water comes out.



4 The washed rice is transferred to the inner pot.

5 Adjust the amount of water according to the menu.

- ▶ Put the inner pot on a flat surface and adjust the amount of water according to the scale marked on the inner pot.
- ▶ The scale marked on the inner pot indicates the water scale when rice and water are poured together.
- ▶ Regarding water height adjustment

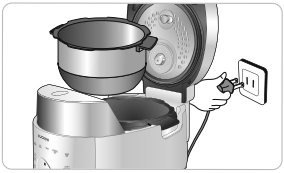


- White Rice, Savory White Rice , Turbo White Rice, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, SCORCHED RICE : Set the water scale to "White Rice". You can cook up to 10 servings in White Rice, Savory White Rice, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice modes, 6 servings in Turbo White Rice mode, and 4 servings in SCORCHED RICE mode.
- Multi grain Rice, Sticky Multi grain Rice, Savory Multi grain Rice, High Heat Sticky Multi grain Rice, Turbo Multi grain Rice : Set the water scale to "Multi grain Rice". You can cook up to 8 servings in Multi grain Rice, Sticky Multi grain Rice, Savory Multi grain Rice, High Heat Sticky Multi grain Rice, 6 servings in Turbo Multi grain Rice modes.
- Non Pressure White Rice, Vegetable Rice : Set the water scale to "Non Pressure White Rice / Low Pressure White Rice / Soft White Rice." You can cook up to 6 servings in Non Pressure White Rice and Vegetable Rice menus.
- Brown Rice / GABA Rice : Set the water scale to "Brown Rice". You can cook up to 6 servings in Brown Rice and GABA Rice menus.
- Healthy Porridge (Thick Porridge) : Set the water scale to "Thick Porridge". You can cook up to 2 cups of healthy porridge (thick porridge).
- Healthy Porridge (Thin Gruel) : Set the water scale to "Thin Porridge". You can cook up to 1 cup of healthy porridge (thin porridge).

※ Hard grains such as beans and red beans should be soaked or boiled, then cooked in the Multi grain Rice, Sticky Multi grain Rice, Savory Rice, High Heat Sticky Multi grain Rice, or Turbo Multi grain Rice menu. Depending on the type of multi grain grains, the rice may be half-cooked.
※ For the amount of cooking by menu, refer to "Cooking Time by Menu" on page 19.
※ This model is not available for cooking with Low Pressure White RIce and Soft White RIce menus.

❶ When you want the soft rice: Pour more water than the measured scale.
❷ White rice for 8 persons (8 cups) : Set the water to scale 8 of "White RIce"
❸ When the rice is soaked enough or when you want overcooked rice: Pour less water than the measured scale.
❹ When the rice is undercooked or hard-boiled: It occurs due to differences in rice varieties or moisture content (old rice). In this case, increase the amount of water by 1 - 10% compared to the measured scale.

6 Plug in the power plug and put the inner pot in the main body.



- ▶ Make sure that the detachable cover is attached.
- ▶ If the detachable cover is not installed, "E ca" is displayed and the buttons do not work. When placing the inner pot into the main body, carefully insert it so that it completely enters the main body.
- ▶ If foreign substances such as rice are stuck on the bottom of the inner pot, cooking may not work well or there is a risk of malfunction.
- ▶ The lid will not close unless the inner pot is correctly mounted on the main body. (Make sure that the handle of the inner pot goes into the groove of the main body.)

7 After closing the lid, turn the Lock/Unlock handle to the "High Pressure" or "Non Pressure" position.



- ▶ If the LED on the Lock/Unlock handle lights up in orange, the "PRESSURE COOK" is displayed on the function display, it is in high pressure mode, and when the LED on the Lock/Unlock handle lights up in white and "Non PRESSURE" is displayed on the function display, it is in no-pressure mode.
- ▶ If you press the Non Pressure Cook button in the high pressure mode or if you press the High Pressure Cook button in the non-pressure mode, you will hear "beep beep" sound, "E01" will be displayed on the LCD, and cooking will not work.
- ▶ Cooking proceeds only when you press the High Pressure Cook button in the high pressure mode or when you press the Non Pressure Cook button in the no pressure mode.

※ During warming, press the Cancel button to cancel warming and select the desired function.

- ▶ Other than this case, if " E do " is displayed, turn the Lock/Unlock handle in the direction of " Non Pressure" and then turn it to "High Pressure " to operate normally. (Lid lock detection sensor checks the state of the lid.)

※ This instruction is not applicable if the Lock/Unlock handle is turned from "High Pressure" to " Non Pressure" more than once after cooking is complete.

1 Select the desired pressure mode with the lid engagement knob.

- Make sure that a removable cover is installed.
- Adjust the pressure level before cooking.
- If the correct pressure mode is not selected, the menu can not be selected.
- When the lid fitting is in the high pressure mode, only the high pressure menu is selected. In the non pressure mode mode, only the non pressure mode menu is selected

< HIGH PRESSURE MODE >

- Every time you press the selection button, White Rice → SAVORY WHITE RICE → Turbo White Rice → Multi Grain Rice → SAVORY Multi Grain Rice → Turbo Multi Grain Rice → GABA rice → High-pressure steam → Sticky White Rice → High Heat Sticky White Rice → Sticky Multi Grain Rice → High Heat Sticky Multi Grain Rice → Scorched Rice

< NON PRESSURE MODE >

- Every time you press the selection button, Non Pressure White Rice → Baby Food → Easy Cook → Non Press Steam → Veggie Rice → Porridge
- In the high-pressure mode, when you press the DIRECT TOUCH button in the menu for Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, Scorched rice, cooking will proceed
- In the non-pressure mode, when you press the DIRECT TOUCH button in the menu for Veggie Rice, cooking will proceed
- Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice menu Within 5 seconds after cooking starts, high cooking power of the menu will proceed when high heat button is pressed
- In the cases of White Rice, SAVORY WHITE RICE, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, GABA rice, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High Heat Sticky Multi Grain Rice, Non pressure white rice, Veggie rice, the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.





ex) When selecting White rice

2 Press the High pressure cook or Non pressure cook button to start cooking.

- Before cooking, in the case of the high-pressure menu, turn the lid-fitting knob to "HIGH PRESSURE 🔒 " and press the high-pressure cook button. In the case of the non pressure menu, turn the lid-fitting knob to " 🔓 NON PRESSURE" and press the non pressure cook button.
- After selecting the high pressure menu, press the non pressure cook button and E01 will appear with a warning sound. After selecting the non pressure menu, press the high-pressure cooking button and E01 will appear with a warning sound.
- The estimated cooktime is shown for one minute after start.
- Actual cooking time may vary depending on cooking capacity, water temperature and cooking conditions.
- From one minute after starting, the remaining cooktime is displayed for 10 seconds in a regular interval.

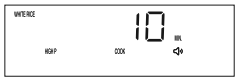


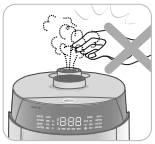
When cooking white rice in high pressure mode

3 Steaming

- The cooktime remaining on the display is shown from cooking thoroughly.
- The cook time is different according to the menu. Be careful not to burn yourself from the automatic steam outlet.

ex) In case of 10minutes left.





4 The end of cooking

- When cooking is completed, warming will start with the voice "White rice has been completed".
- If you want to stop warming, Push 'CANCEL' button for more than 0.3 seconds.
- When cooking ends, stir rice equally and immediately. If you don't stir rice at once and keep it stagnant, rice will go bad and smell bad.
- If the lid handle is not working well, take out the steam completely out of inner pot by turning over pressure weight.
- While cooking, do not press cancel button.



Cooking time by Menu

Menu / Division	WHITE RICE	STICKY WHITE RICE	SAVORY WHITE RICE	HIGH HEATSTICKY WHITE RICE	TURBO WHITE RICE	MULTI GRAIN RICE	STICKY MULTI GRAIN RICE	SAVORY MULTI GRAIN RICE	HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE	TURBO MULTI GRAIN RICE	GABA RICE (0H)	SCORCHED RICE	NON-PRESSURE WHITE RICE	VEGGIE RICE	THICK PORRIDGE	THIN PORRIDGE	HIGH PRESSURE STEAM	NON PRESSURE STEAM	EASY COOK	BABY FOOD
CAPACITY	1 ~ 10 PERSONS	1 ~ 10 PERSONS	1 ~ 10 PERSONS	1 ~ 10 PERSONS	1 ~ 6 PERSONS	1 ~ 8 PERSONS	1 ~ 8 PERSONS	1 ~ 8 PERSONS	1 ~ 8 PERSONS	1 ~ 6 PERSONS	1 ~ 6 PERSONS	1 ~ 4 PERSONS	1 ~ 6 PERSONS	1 ~ 6 PERSONS	1 ~ 2 CUPS	0.5 ~ 1 CUPS	See detailed guide to cooking by the menus			
COOKING TIME	Approx. 25~35 min	Approx. 27~36 min	Approx. 32~42 min	Approx. 27~37 min	Approx. 12~21 min	Approx. 42~53 min	Approx. 44~54 min	Approx. 49~59 min	Approx. 44~55 min	Approx. 27~34 min	Approx. 48~59 min	Approx. 33~37 min	Approx. 28~37 min	Approx. 28~42 min	Approx. 35~55 min	Approx. 45~55 min				

HOW TO COOK

How to use the cooking menu

WHITE RICE	Use this function to cook white rice.	STICKY WHITE RICE	Use this function to cook sticky white rice
SAVORY WHITE RICE	Use this function to cook savory white rice.	VEGGIE RICE	Used this function to cook rice mixed with vegetables.
MULTI GRAIN RICE	Used to cook a variation of mixed or brown rice.	GABA RICE(3H)	Used to cook germinated brown rice.
GABA RICE(0H)	Used to cook variation of brown rice.		
NON PRESS WHITE RICE	It is used for soft non-pressure rice without sticking.	STICKY MULTI GRAIN RICE	Use this function to cook sticky mixed rice
PORRIDGE	For cooking porridge.	NON PRESS STEAM, HIGH PRESS STEAM	Set the steamed time manually and cook at non pressure (1 atm) and high pressure (2.0 atm).
BABY FOOD	This menu cooks baby food automatically.	SCORCHED RICE	Used to cook scorched rice when cooking is done.
SAVORY MULTI GRAIN RICE	Use this function to cook savory mixed rice.	EASY COOK	Use this function to conveniently cook instant food.
AUTO CLEAN (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.	HIGH HEAT (Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice)	Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanozing effect could be increased.)
TURBO WHITE RICE	· If selected turbo white rice, total cooking time will be reduced. (It takes about 13minutes when you cook the white rice for 2 persons.) · Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 persons. ·The result of TURBO WHITE RICE is less than that of ordinary WHITE RICE, thus only use TURBO WHITE RICE for 6 cups or less. · If you soak the rice in water for about 20minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good.		
TURBO MULTI GRAIN RICE	If selected turbo mixed rice, total cooking time will be reduced.(It takes about 26minutes for cooking MULTI GRAIN RICE for 2 persons.) · Turbo mixed rice cooking lessens the quality of food, so only use for less than 6 people.		

※ After cooking in white rice turbo mode or cooking of small serving, discard water.

How to use AUTO CLEAN (Steam Cleaning)



Put water until water scale AUTO CLEAN, make sure to close and turn the cover handle to the "HIGH PRESSURE 🔒" or "🔓 NON PRESSURE".

Method

1. Coupling Handle toward "HIGH PRESSURE 🔒", or "🔓 NON PRESSURE"
2. During Stand-by mode, press the Auto Clean/Lock button to select auto clean, and then press "High Pressure Cooking" button for High Pressure Mode or "Non Pressure Cooking" button for Non Pressure Mode to start cleaning.

Simple Soft Function

You can soak grains before stating cooking by setting a desired time with this function.

▶ Setting Method



1. To activate the Simple Soft Function, press "PRESET' button within 5 seconds right after. CUCKOO started the menu for GLUTIN. for White Rice, SAVORY WHITE RICE, Turbo White Rice, Multi Grain Rice, SAVORY Multi Grain Rice, Turbo Multi Grain Rice, Sticky White Rice, High Heat Sticky White Rice, Sticky Multi Grain Rice, High Heat Sticky Multi Grain Rice, Scorched Rice, Non Pressure White rice, Veggie Rice.
2. To change the soaking time, press'PRESET'button in simple Soft Function: the time setting can change from 10 to 30 minutes, 60 minutes, and No Soaking Time.
3. If you do not press any button for more than 5 seconds while setting the soaking time, it will be automatically set back to the current soaking time, After the soaking time is over, the cooking will start.
   ※ Soaking time is counted by 1 minute unit.
   ※ If you unlock the lid Handle during the simple Soaking Function, the cooking will be canceled.
   ※ The longer the soaking time, the melanoizing phenomenon.

Melanoizing phenomenon

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

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

(CUCKOO CUSTOMIZED TASTE FUNCTION)

Cuckoo customized cooking function

▶ While cooking you can control the heating temperature (both high an low) depending on, your prefenence.
Initialization is set up " 0 " get step by step as the case may be.
- High step : for cooking cereals, old rice and soft-boiled rice.
- Low step : for cooking the year's crop of rice.

How to use Cuckoo Customized cooking function

❶ If you press the 'MODE' button 6times, customized cooking function is setup.
❷ "MY MODE" setting screen



❸ "MENU"setting screen



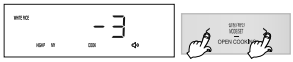
Make the menu changed by pressing 'SELECTION' button.

❹-1 High level mode



Push the 'SELECTION' button, then the screen will be changed as above picture.

❹-2 Low level mode



Push the 'SELECTION' button, then the screen will be changed as above picture.

❺ Setting completed screen after



If you press the 'SET' button to complete your customizedcooking. (Ifyoupress'CANCEL' ordonotpressabuttonwithin7seconds, the functionwilldeactivateandreturntothe standbymode.)

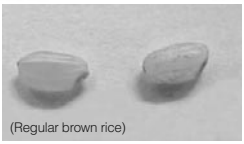
1. 'CUCKOO customized cooking function' applies to WHITE RICE, STICKY WHITE RICE, SAVORY WHITE RICE, HIGH HEAT STICKY WHITE RICE, TURBO WHITE RICE, MULTI GRAIN RICE, STICKY MULTI GRAIN RICE, SAVORY MULTI GRAIN RICE, HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE, TURBO MULTI GRAIN RICE, GABA RICE, NON-PRESSURE WHITE RICE, VEGGIE RICE
2. Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.
3. Cook is subject to be set differently depending on the percentage of water content and the condition of rice.

HOW TO USE “GABA Rice (Brown rice)”

What is Germinated Brown rice?

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

Tips to Buy Quality Brown Rice?


(Regular brown rice)


(Poor brown rice
- Empty ear and nit fully corned brown rice)

❶ Check the dates of harvest and pounding.

▶ The dates should be within 1year from harvest, 3 months from pounding.

❷ Inspect rice with your eyes.

- Check that embryo is alive
- Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for germination
- Avoid fractured, not fully corned, or empty ear’s. Empty ear’s may generate odors during germination and bluish-nor corned Brown rice cannot be germinated.

Features of Germinated Brown rice

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

▶ Taste will be greatly enhanced.

▶ Digestive and rich in nutrients.

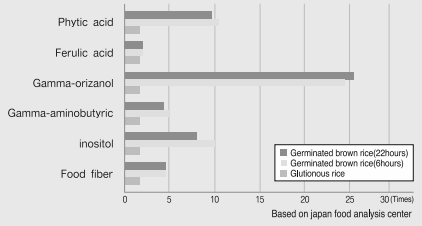
- Diabetic hormone is generated improving digestion.

▶ Good as a health food for children or students.

- Rich with dietary fiber.

▶ Germinated brown rice has rich GABA Rice (Gamma Amino Butryc Acid)

- GABA promotes metabolism in liver and kidneys, suppresses neutral fat, lowers blood pressure, promotes metabolism in brain cells - these effects have been proven by medical science.



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

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

HOW TO USE “GABA RICE (BROWN RICE)”

Using ‘Brown GABA’ Menu

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

Method of Pre-germination

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

❷ Turn the Lock/Unlock handle in the “Lock” direction and press the Select button to select the Brown Rice/ GABA Rice.



When you select the Brown Rice/ GABA Rice menu, 0H is displayed on the display.

- ▶The set button will flash and the Cancel and High Pressure Cook button will turn on. (You will hear the voice saying “Brown rice or GABA rice, please press the Set button.”)

❸ Press the Set button and set the time with the Select button.

1. You can set the brown rice germination time (0 hour or 3 hours) with the › right select button and the ‹ left select button.

- ▶The High Pressure Cook button will flash, and the Cancel button will turn on.
- ▶If you eat brown rice without germination, select 0H for Brown Rice/ GABA Rice and cook.

❹ Press the High Pressure Cook button.



※ 3 more hours for germination

- ▶If you press the High Pressure Cook button or press it after pressing the Set button, brown rice germination starts for the set time and cooking starts immediately after germination is completed.
- ▶During brown rice germination, “cooking” mark is displayed and the remaining time is displayed. (You will hear the voice saying “Brown rice or GABA rice, Cuckoo will start delicious cooking after 0 hours (set time).”)

Precautions for ‘Brown GABA’ Cooking

❶ If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select ‘Brown GABA’ menu, set-up appropriate germination time, and start cooking(nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
❷ During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
❸ GABA Rice cooking is allowed up to 6 persons.
❹ Tap water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
❺ Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice type, condition or period of storing, etc.
- Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice type. The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.

❻ In GABA mode, preset on 2H, 4H, 6H may not be possible.
❼ The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Use customized taste function or control the amount of water for your taste.
❽ Depending on the state of the surrounding environment or the condition/type of rice, the sprouts of rice may not be visible or appeared.

How to Set up the High Pressure Steaming

How to Set up the High Pressure Steaming and the Reservation

1



Turn the Lock/Unlock handle in the direction of "High Pressure 🔒" and press the Select button to select High Pressure Steaming.

- ▶ The Set button will blink, and the Cancel and High Pressure Cook buttons will turn on.
- ▶ When the High Pressure Steaming menu is selected, the time is displayed on the display. (You will hear a voice saying "High Pressure Steaming, please press the Set button.")

2



Press the Set button and set the cooking time with the Select button.

- ▶ Cancel button will turn on and High Pressure Cook button will blink. You will hear a voice saying "Please press the High Pressure Cook button after setting the cooking time with the Select button." (Refer to the cooking guide for time setting for each menu.)
- ▶ When you press the Set button, you will hear a voice saying "Please press the High Pressure Cook button or Reservation button."

1.



Press the right Select button to increase the high pressure steaming time by 5 minutes. (After 90 minutes, it increases by 10 minutes.)
▶ Press and keep holding the button and the set time changes continuously.

2.



Press the left Select button to reduce the high pressure steaming time by 5 minutes. (After 90 minutes, it decreases by 10 minutes.)
▶ Press and keep holding the button and the set time changes continuously.

3. High pressure steaming time can be set from 10 to 120 minutes.

4.



When you select the desired time and press the Set button, you will hear "Please press the High Pressure Cook button or Reservation button."

3



Press the High Pressure Cook button.

- ▶ Press the High Pressure Cook button to start high pressure steaming.
  When the high pressure steam cooking starts, the cooking mark appears and the remaining time is displayed.
  You will hear a voice saying "High pressure steaming, for 00 minutes (set time), Cuckoo starts delicious cooking."

4 How to Set the Reservation for High Pressure Steaming

1. Check if the current time is correct.

2. Turn the Lock/Unlock handle toward "High Pressure 🔒" and press the Reservation button.



3. Press the Select button to set the cooking completion time and then press the Set button.



4. Press the Select button to select High Pressure Steaming and press the Set button.



5. Press the Select button to select the cooking time for high pressure steaming, press the Set button, and then press the High Pressure Cook button.



How to Make Scorched Rice

1. Set the Lock/Unlock handle to the "High Pressure 🔒" position and press the Select button to select the "Scorched Rice". (Refer to the function of making more crispy scorched rice)
2. Press the High Pressure Cook button to start cooking.
3. When the scorched rice is finished, open the lid and take out the rice and eat the scorched rice on the bottom according to your preference.

▶ Only up to 4 servings of scorched rice can be cooked.
▶ When cooking SCORCHED RICE, set the water to the scale of "White Rice."
▶ Do not wash rice too cleanly (so that the water is opaque) and cook.
▶ If you want more crispy (crunchy) scorched rice, put the inner pot with the adjusted water in the product, close the lid, soak the rice in water for about 30 minutes, and cook.

How to Set the Function of Making More Crispy Scorched Rice

This is a function that allows you to adjust the crunchiness of the rice when selecting the "Scorched Rice" menu, and you can set it according to your preference.

▶ How to set the function of making more crispy scorched rice (When you want more crispy scorched rice)



<Function Disabled> <Function Enabled>

1. Press the Set button 8 times in standby mode to enter the Scorched Rice Setting mode.
   (If you press the Course/Set button initially, you must press it for 0.3 seconds or longer to enter the mode.)
2. When you enter the Scorched Rice Setting mode, you will hear a voice saying "You entered the Scorched Rice Setting mode. After selecting or canceling the function of making more crispy scorched rice with the Select button, press the Set button." At this time, the Set and Cancel buttons are turned on.
3. If you select OFF by pressing the Select button, you will hear a voice saying "The function of making more crispy scorched rice has been disabled." Please select the mode you want and press the Set button. At this time, the Set button flashes and the Cancel button turns on.
4. If you press the Cancel button or wait 7 seconds without pressing any button after entering the Scorched Rice Setting mode, the function is canceled without being set, and the function is canceled and enters the standby mode with a voice saying "The function setting has been canceled due to timeout."

▶ How to cancel the function of making more crispy scorched rice (When you want to cook normal scorched rice)



<Function Enabled> <Function Disabled>

1. Press the Set button 8 times in standby mode to enter the Scorched Rice Setting mode.
   (If you press the Course/Set button initially, you must press it for 0.3 seconds or longer to enter the mode.)
2. When you enter the Scorched Rice Setting mode, you will hear a voice saying "You entered the Scorched Rice Setting mode. After selecting or canceling the function of making more crispy scorched rice with the Select button, press the Set button." At this time, the Set and Cancel buttons are turned on.
3. If you select OFF by pressing the Select button, you will hear a voice saying "The function of making more crispy scorched rice has been disabled." Please select the mode you want and press the Set button. At this time, the Set button flashes and the Cancel button turns on.
4. If you press the Cancel button or wait 7 seconds without pressing any button after entering the Scorched Rice Setting mode, the function is canceled without being set, and the function is canceled and enters the standby mode with a voice saying "The function setting has been canceled due to timeout."

▶ The function of making more crispy scorched rice is off when the product is shipped, so set the function as necessary.

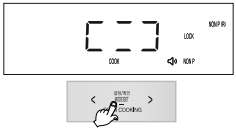
HOW TO OPEN COOK

What is open cooking?

Open cooking is a function that allows the user to release the smart locking device, during a non pressure cooking process, and add ingredients or stir the contents in the pot.

How to use open cooking function.

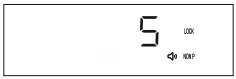
1 **During a non pressure menu cooking, select the SET/OPEN COOKING button.**



< Button Indication >

2 **Wait until the smart locking device is released.**

▶ It takes 5 to 60 seconds for the smart locking device to be released.

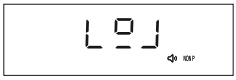


< Remaining Time under released locking device >

3 **Once the display on the right appears, open the lid and add ingredients or stir the contents.**

▶ An audible instruction of "Please open the lid" is provided.

▶ Do not press the Open Lid button when the smart locking device remaining time is displayed or during cooking.
Only press the Open Lid button when the Add Ingredients Indicator is activated.



< Add ingredient indication >

4 **After opening the lid, close the lid within 3 minutes.**

▶ Cooking will be canceled if the lid is kept open for more than 3 minutes.



< Cooking process indication >

⚠CAUTION

Cautions for open cooking

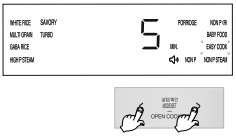


- Do not exceed the designated capacity.
- If the designated capacity is exceeded, the appliance may overflow due to boiling.
- While the lid is open, the inner pot will not be heated.
- Burn Hazard! Do not remove the detachable cover.
- Close the lid only when the inner pot and detachable cover are properly assembled.
- Pressing lid clamp knob when the smart locking device is activated may cause damage to the appliance. Only press the Open Lid button when the Add Ingredients Indicator is activated.
  Contact Cuckoo Customer Service center when the appliance does not properly work.
- When the lid does not open after open cooking or non pressure cooking is completed.
  Press the cover as shown on the right to unlock the smart locking device, and then push the clamp knob to open.
- When "EL1" error code occurs, please contact with Customer Service for service inquiry.
- When "EL2" error code occurs, please do not open the lid until cooking is completely finished.
  If error occurs during warming or stand by mode, please open the lid after turn off the power.
  Please contact Service center for service inquiry.

HOW TO SET UP THE EASY COOK

How to Set up the EASY COOK and the Reservation

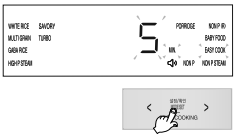
1



Turn the handle in the direction of "NON PRESSURE" and press the Select button to select EASY COOK.

- ▶ The Set button will blink, and the Cancel and NON Pressure Cook buttons will turn on.
- ▶ When the EASY COOK menu is selected, the time is displayed on the display.
  (You will hear a voice saying "EASY COOK, please press the Set button.")

2



Press the Set button and set the cooking time with the Select button.

- ▶ Cancel button will turn on and Non Pressure Cook button will blink. You will hear a voice saying "Please press the Non Pressure Cook button after setting the cooking time with the Select button." (Refer to the cooking guide for time setting for each menu.)
- ▶ When you press the Set button, you will hear a voice saying "Please press the Non Pressure Cook button or Reservation button."

1.



Press the right Select button to increase the EASY COOK time by 1 minute.
- ▶ Press and keep holding the button and the set time changes continuously.

2.



Press the left Select button to reduce the EASY COOK time by 1 minute.
- ▶ Press and keep holding the button and the set time changes continuously.

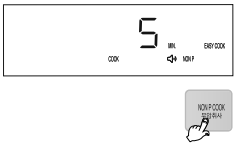
3. EASY COOK time can be set from 1 to 30 minutes.

4.



When you select the desired time and press the Set button, you will hear "Please press the NON Pressure Cook button or Reservation button."

3



Press the NON Pressure Cook button.

- ▶ Press the NON Pressure Cook button to start EASY COOK. When the EASY COOK starts, the cooking mark appears and the remaining time is displayed.
  You will hear a voice saying "EASY COOK, for 00 minutes (set time), Cuckoo starts delicious cooking."

4 How to set the reservation of EASY COOK

1. Check if the current time is correct.

2. Turn the handle in the "NON PRESSURE" direction and press the Reservation button.



3. Press the Select button to set the cooking completion time and then press the Set button.



4. Press the Select button to select EASY COOK, and press the Set button.



5. Press the Select button to select the EASY COOK time, press the Set button, and then press the NON Pressure Cook button.



⚠ Precautions

Precautions When Using the EASY COOK Menu
- Do not cook in excess of the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, a boil overflow occurs.

HOW TO SET UP THE NON PRESSURE STEAMING

How to Set up the Non Pressure Steaming and the Reservation

1



Turn the handle to "(⛢) NON PRESSURE" and press the Select button to select the Non Pressure Steaming.

- ▶ The Set button will blink, and the Cancel and Non Pressure Cook buttons will turn on.
- ▶ When the Non Pressure Steaming menu is selected, the time is displayed on the display.
  (You will hear a voice saying “Non Pressure Steaming, please press the Set button.”)

2



Press the Set button and set the cooking time with the Select button.

- ▶ Cancel button will turn on and Non Pressure Cook button will blink. You will hear a voice saying “Please press the Non Pressure Cook button after setting the cooking time with the Select button.” (Refer to the cooking guide for time setting for each menu.)
- ▶ When you press the Set button, you will hear a voice saying “Please press the Non Pressure Cook button or Reservation button.”

1.



Press the left Select button to increase the non pressure steaming time by 5 minutes. (After 90 minutes, it increases by 10 minutes.)
▶Press and keep holding the button and the set time changes continuously.

2.



Press the left Select button to reduce the non pressure steaming time by 5 minutes. (After 90 minutes, it decreases by 10 minutes.)
▶Press and keep holding the button and the set time changes continuously.

3. Non pressure steaming time can be set from 10 to 120 minutes.

4.



When you select the desired time and press the Set button, you will hear “Please press the Non Pressure Cook button or Reservation button.”

3



Press the Non Pressure Cook button.

- ▶ Press the Non Pressure Cook button to start Non pressure steaming. When the non pressure steaming starts, the cooking mark appears and the remaining time is displayed.
  You will hear a voice saying “Non pressure steaming, for 00 minutes (set time), Cuckoo starts cooking.”

4 How to Set up the Reservation for the Non Pressure Steaming

1. Check if the current time is correct.

2. Turn the Lock/Unlock handle in the "⛢ Non Pressure" direction and press the Reservation button.



3. Press the Select button to set the cooking completion time and then press the Set button.



4. Press the Select button to select Non Pressure Steaming, and press the Set button.



5. Press the Select button to select the Non Pressure Steaming time, press the Set button, and then press the Non Pressure Cook button.



⚠Precautions

Precautions When Using the Non Pressure Steaming Menu
- Do not cook in excess of the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, a boil overflow occurs.

HOW TO COOK BABY FOOD

HOW TO USE BABY FOOD MENU

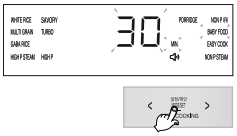
1



Turn the Handle toward "NON PRESSURE", and press the selection button to select Baby food.

▶ When the BABY FOOD menu is selected, the time is displayed on the Display.

2



Press the SET button, and set the cooking time with the SELECTION button.

1.



Press the right selection button, And the time for Baby food will be increased by five minutes.

▶If you keep pressing it, the time turns into Nonstop.

2



Press the left selection button, And the time for Baby food will be decreased by five minutes.

▶If you keep pressing it, the time turns into Nonstop.

3 The time for BABY FOOD is adjustable from 10 to 60 minutes.

4



Select the desired time, and press the SET button. Then, the Voice Guide will say, "Press the non pressure cook or preset button."

3



Press the NON PRESSURE COOK button.

▶ Press the NON PRESSURE COOK button and starts the BABY FOOD.

When the BABY FOOD cooking begins, "Cook" is displayed, along with the remaining time.

4 How to PRESET BABY FOOD

1. Check if the current time is correct.

2 Turn the Handle toward "NON PRESSURE", and press the PRESET button.



3 Press the selection button, adjust the cooking finish time, and press the SET button.



4 Press the selection button, select the BABY FOOD, and press the SET button.



5 Press the selection button, select the time for the BABY FOOD, and press the SET button.
Then, press the non pressure Cook button.



Precautions

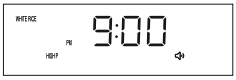
Precautions when using baby foods
- Do not cook over the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, it will overflow.
- Please do not open the lid because there is a risk of burns.

HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION

How to preset timer for cooking

For example, if it is nine o'clock in the evening and you want to have warm breakfast at seven forty the next morning.

1 Make sure that the current time is correct.



- ▶ If the current time is not set correctly, the presetting time will also be incorrect.
- ▶ Please be careful not to change from AM to PM.

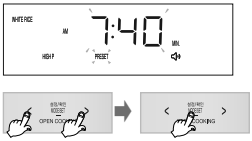
2 Turn the Handle toward "HIGH PRESSURE" or "NON PRESSURE" and press the PRESET



- ▶ The preset time is set to 06:30 AM when the product is delivered from the factory.
- ▶ In the high pressure mode, the preset timer function is not set for GABA RICE(3H), TURBO WHITE RICE, TURBO MULTI GRAIN RICE menu.

※ To select a preset timer for cooking during Keep Warm mode, press the Cancel button to abort Keep Warm and configure the preset timer.

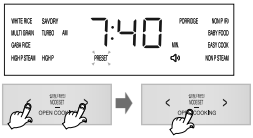
3 Press the SET button, and press the SELECTION button to set the preset time.



- ▶ The preset time is increased by 10 minutes each time you press the " > " Button
- ▶ The preset time is decreased by 10 minutes each time you press the " < " Button

※ Please be careful not to change from AM to PM.

4 Press the SELECTION button to select the desired menu.



5 Press the HIGH PRESSURE COOK or NON PRESSURE COOK button.



- ▶ Once cook is completed with preset time, preset time is stored in the memory. Don't need to set up time again.

※ If a small amount of rice is cooked, it could be finished earlier than time you programmed it.

HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING / REHEATING FUNCTION

How to use Preset Reheating function

- Use this function when the cooked rice is not kept warm in the rice cooker but you still want to enjoy a hot meal at your convenience.
- It takes 3hours before it's fully warmed up: Please use the function at least 3hours before you enjoy your meal.

For example, if it is nine o'clock in the evening and you want to have warm breakfast at seven forty the next Morning.

1 Make sure that the current time is correct



- Please make sure that the current time is correct so that the reheating process ends on time.
- Do not get confused between morning and afternoon.

2 Turn the handle to "HIGH PRESSURE" and press 'PRESET/AUTO CLEAN' button when High Pressure icon is displayed.





- Precisely turn the cover handle to select the high pressure mode before using the 'PRESET/AUTO CLEAN' function.

3 Press the 'KEEP WARM/REHEAT' button and Preset Reheating mode begins.





- The Preset time is set to 06:30 AM when the product is delivered from the factory. If you want to preset reheating to this time, it is not required for you to set the time.

4 Press the 'MENU/SELECTION' button to preset the completion time of reheating.





- The completion time is increased by 10 minutes each time you press the " > " button.
- The completion time is decreased by 10 minutes each time you press the " < " button. If you keep pressing the button and the time changes continuously (repetition is allowed).

※ Do not get confused between morning and afternoon.

5 Press the 'SET' button.

6 Press the 'KEEP WARM/REHEAT' button.

- Reheating is completed as scheduled.
- The cooker memorizes the hour that you have preset: You may press the 'KEEP WARM/REHEAT' button directly without having to preset the time again from the beginning.

PRECAUTIONS FOR PRESET COOKING / REHEATING

How to use Preset Reheating function

1 In case of preset cooking

- If the rice is old and dry, the result may not be good.
- If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- If the preset time is longer, melanization could be increased.
- Rinsed rice has a significant amount of sedimented starch, which may cause burning during preset timer cooking.
  To reduce scorching, cook washed rice by rinsing in running water or reduce cooking amount.

2 In case of preset reheating

- When leaving cooked rice at ambient temperature for a prolonged period of time, moisture is evaporated from cooked rice. In such a case, the reheating preset may cause dehumidifying or melanosis (slightly burnt) of cooked rice.
- If there is an excessive amount of cooked rice in the pot, it may not sufficiently be reheated. It is recommended to set reheating for no more than 5 people(approx. half of the inner pot).
- Reheating of cold- or frozen-stored cooked rice may cause insufficient heating, dehumidifying or melanosis (slightly burnt) after completion of reheating.
- Put cold-stored cooked rice into the inner pot, beat rice with a scoop, and then reheat rice.
- Reheating of frozen-stored cooked rice shall be performed only after thawing the rice.

3 Changing preset time

- Press 'CANCEL' button for more than 0.3 seconds and restart it to change the preset time.

4 If the preset time is beyond the available range

- If the preset time is shorter than cooking time, cooking will immediately begin.
- If the reheating preset time is shorter than the available range(3hours), reheating will begin immediately.

5 In case the preset time is over 13 hours.

- " 13Ho " will be displayed and the preset time will be changed to 13 hours automatically.
  If cooking is preset to AM07:00 of the following day at PM5:00 of the day, where preset time is 14 hours, " 13Ho" will be displayed, and preset time automatically changes to AM06:00.
  (Maximum preset time is 13 hours)

※ If the preset time is over 13 hours, it can cause bad smell. The limited preset time is set up less than 13 hours because the rice spoils easily during the summer time.

※ Use Preset Cooking function when you want to finish cooking between 1 hour to 13 hours based on the preset time.

※ Use Preset Reheating function when you want to finish reheating between 3hours to 13 hours based on the preset time.

※ If you press the set button to check the present time during the preset cooking function, the present time will be displayed for 2 seconds.

Possible time setting for each menu

Menu / Class	WHITE RICE	STICKY WHITE RICE	SAVORY WHITE RICE	HIGH HEAT STICKY WHITE RICE	MULTI GRAIN RICE	STICKY MULTI GRAIN RICE	SAVORY MULTI GRAIN RICE	HIGH HEAT STICKY MULTI GRAIN RICE	TURBO WHITE RICE	TURBO MULTI GRAIN RICE
Possible time Setting	from 40Minutes to 13hours	from 41Minutes to 13hours	from 47Minutes to 13hours	from 42Minutes to 13hours	from 58Minutes to 13hours	from 59Minutes to 13hours	from 64Minutes to 13hours	from 60Minutes to 13hours	NO PRESET function	

Menu / Class	GABA RICE (0H)	SCORCHED RICE	NON-PRESSURE WHITE RICE	VEGGIE RICE	THICK PORRIDGE	THIN PORRIDGE	HIGH PRESSURE STEAM	NON PRESSURE STEAM	EASY COOK	BABY FOOD
Possible time Setting	from 64Minutes to 13hours	from 42Minutes to 13hours	from 42Minutes to 13hours	from 47Minutes to 13hours	From (My mode + 1minute) to 13hours					

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a Meal

- If you want to have warm rice, press the 'WARM/REHEAT' button. Then 'Reheat' function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.
- To use reheating in standby status after power is applied, turn lid combining hand grip to "HIGH PRESSURE", press 'WARM/REHEAT' button, and the cooker will convert to Heat Preservation mode.
  Here press 'WARM/REHEAT' button once more.

<Keep warming> <Reheating> <Finishing reheat>



' 3H ' indicates the time elapsed as warming time.

The lamp blinks and " 0 " indicator will show the reheat remaining time displayed in minutes with the mark going around clockwise.

When the reheat finishes with the beep sound, keep warming function will be operated and show the time elapsed.

- The frequent use of the "Reheat" function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the 'WARM/REHEAT' button to keep the rice warm. At this time, " 0H " is shown on the display.
  (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor)
- After 24 hours of heat preservation, the lamp of heat preservation time lapse blinks, indicating that long time has passed in heat preservation condition.
- In case the lid combining hand grip is in open status during heat preservation, the cooker does not go for reheating. For reheating, Turn the handle to "HIGH PRESSURE " and then press ' WARM/REHEAT' button.
- If the lid combining hand grip is turned to open status during reheating, function display will show " E01 ". At this time, reheating will be cancelled, and heat preservation will proceed.

Cautions for Keeping Warm

It will be hard to open the lid during warming, or right after it has finished cooking, So push the pressure weight to the side and allow the steam to release. Make sure the handle is in the 'HIGH PRESSURE ' position during warming or reheating.	It would be better to warm the rice for less than 12 hours because of odors and color change. The cooked rice, which cooked by pressure cooker is more prone to changing color than the rice cooked by general cooker. During warm mode, the rice can arise and turn white and rise. In this case, mix the rice.
It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking. The rice taste is improved. (For a small quantity of rice, pile up the rice on the center area of the inner pot to keep warm)	The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore do not keep mixed and brown rice in function for a long period of time.
Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.	
If the inner pot is empty during warming, or after it has finished cooking, please press the CANCEL button and unplug the power.	Do not mix small amount of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may cause an odor. (Use a microwave oven for the cold rice.)

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Controlling Method of Warming Temperature

If the temperature in the rice cooker is not set properly, an odor or the color of the rice may change even though it is cleaned frequently and boiled up. Temperature needs to be set.



❶ Press 'SET' button over 1 time during warming. It displays as picture with buzzer. At the time, 74 means current warming temperature.

To raise temperature



To lower temperature





❷-1 Press 'SELECTION' button to change the temperature as

74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80

❸ Select the menu you want, then the press the 'SET' button and set-up time will be automatically entered with a buzzer. (If you press the 'CANCEL' button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and returned to standby mode.)

❷-2 Press 'SELECTION' button to change the temperature as

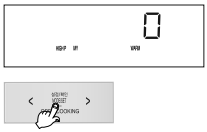
74 → 73 → 72 → 71 → 70 → 69

Device Temperature Control

1. When you smell bad odors and the rice is too watery: The keep warm temperature is too low. In this case, increase the "Keep Warm" temperature by 1-2℃ .
2. When the rice has a yellowish color or is too dry: The Keep Warm temp is too high. In this case, decrease the "Keep Warm" temperature by 1-2℃.

How to Operate My Mode Function.

Use it while opening the lid when there is too much water or rice becomes too soft.



❶ In standby mode, push the 'SET' button 5times. The voice says that it is programmed warming mode, control the temperature you want.





❷-1 Press the right select button.

❸ If you set your desired temperature and press the SET button, the set temperature will be entered automatically. (When you press the CANCEL button or 7 seconds have passed without any button's being pressed, the function will be canceled.)

❷-2 Press the left select button.

1. If a lot of water flows when you open the lid: Press the Select button to increase the setting value.
2. If rice spreading occurs on the edge of the rice: Press the Select button to decrease the setting value.

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to activate "SLEEPING KEEP WARM" mode.

When keeping rice warm for a long time, set up the temperature low to prevent the following quality of rice: smelly, dry, change of color; from PM10:00 ~ AM 04:00.

▶ How to set up



❶ Press the SET button in mode 7 to access the SLEEPING KEEP WARM mode settings.
❷ If you press the CANCEL button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and returned to standby mode.

▶ How to release



❶ Press the SET button in mode 7 to access the SLEEPING KEEP WARM mode settings.
❷ If you press the CANCEL button or 7 seconds have passed without any button's being pressed, the function will be canceled.

▶ If you need to keep the rice warm during sleeping, do not use this function. This function makes the rice cooler than normal. In summer, the rice can be spoiled and may smell bad because of high temperature. If possible, do not use the "SLEEPING KEEP WARM" mode while sleeping.
▶ This function is set up as cancel state.

When Odors are Rising During the Warming Mode

▶ Clean the lid frequently. It can cause growth of bacteria and odors.
▶ Even though exterior looks clean, there might be germs and it can cause odor so please be sure to use automatic sterilization (steam cleaning) menu for cleaning. Clean the inner pot completely after automatic cleaning function is done.
▶ Clean the inner pot properly to prevent rice from smelling after you cook soups and steamed dishes.

HOW TO USE POWER SAVE/ ENERGY EYE FUNCTION

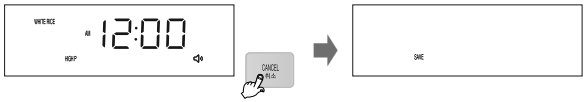
What is POWER SAVE mode?

If power cord is not unplugged, little bit of electricity will be still wasted. It is called standby electric power. The power SAVE mode is technology which minimizes this electricity consumption.

Manual Method

▶ How to start power saving

When 'CANCEL' button is pushed for 3 seconds at waiting state, Saving power function is set up.



▶ How to end power saving

Method 1) Push any button then it will be returned to waiting mode.

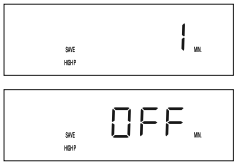
Method 2) If lid handle is turned to open or close, power saving mode will be canceled and back to waiting Mode.



Automatic Method

If the standby time is chosen as number other than "OFF" at the automatic power saving mode, the automatic saving power function will be operative. If you move lid handle or push any button before passing waiting time, the waiting time which is reduced will go back to the setting.

▶ How to set up



1. If you push 'SET' button 9 times at the standby state, automatic power saving mode is set up.
2. If you press the CANCEL button or do not press a button within 7 seconds, the function will be cancelled and returned to standby mode.

Energy Eye function

The luminance sensor automatically recognizes ambient brightness during, warming and preset timer for minimizing power consumption of the product. If you want the power saving mode to start when it's darker than the current level(Step 2), set the mode to Step 1. If you want the mode to start when it's brighter than the current level, set the mode to Step 3. (The power saving mode of CUCKOO is set to Step 2 at the factory.)

▶ How to set up



(When selecting Energy Eye function) (When deactivating Energy Eye function)

1. Press the 'SET' button 13 times in standby status and you will enter the Energy Eye mode.
2. Each time you press the 'SELECTION', the Energy Eye shifts from OFF to Step 1 to Step 2 to Step 3. When OFF is displayed, a voice comes up saying "The Energy Eye function is canceled".
3. After selecting your desired step, press the SET button to save the set value.
4. If you press the CANCEL button or 7 seconds have passed without any button's being pressed, the function will not be set but canceled.

HOW TO USE POWER SAVE SCREEN LIGHT / LOCK BUTTON / REMAINING COOKING TIME DISPLAY MODE

Display POWER SAVE SCREEN LIGHT Mode

This mode adjusts the brightness of the display during cooking, warming or reservation cooking.

▶ How to set and unset the mode
(This mode is selected 'On' when the product is delivered from the factory)



1. In the Standby mode, press the 'SET' button 10times to activate the Display POWER SAVE SCREEN LIGHT mode.
2. When you press the 'SELECTION' button, the Screensaver function will be selected or canceled.
3. After doing your desired setting, if you press the SET button, the setting will be saved.
4. If you press the CANCEL button or 7 seconds have passed without any button's being pressed, the function will be canceled.

How to Set "LOCK BUTTON"

Lock can be set for touch button to prevent accidental touch during cleaning or by children.

▶ How to start power saving



1. Button will be locked if 'AUTO CLEAN/LOCK' button is pressed for 2 seconds or longer during cooking, presetting, warming, reheating or in standby condition.
2. When set, the Button Lock display will flicker on the screen.

▶ How to release



1. Button will be released if 'AUTO CLEAN/LOCK' button is pressed for 2 seconds or longer during cooking, presetting, warming, reheating or in standby condition.
2. When released, the Button Lock display will disappear on the screen.

※ Any button other than 'AUTO CLEAN/LOCK' button is pressed while button lock is set.
※ Desired function can be set after cancelling button lock is set.
※ Button lock function is cancelled automatically when the power is OFF even though the button lock function is already set.

Remaining Cooking Time Display Mode

This mode sets on or off the remaining cooking time display which appears periodically during the cooking. (The displayed remaining cooking time may vary from the actual one depending on the cooking volume and process.)

1. In the Standby mode, press the 'SET' button 11 times to activate the Remaining Cooking Time Display mode.
2. If you press the CANCEL button or 7 seconds have passed without any button's being pressed, the function will be canceled.



※ Remaining Cooking Time Display mode set on



※ Remaining Cooking Time Display mode set off

Check Before Reporting a Malfunction

▼ If there is a problem with your cooker, please check the following before contacting the customer service office .

Case	Check points	Check points
When the Lock/Unlock handle does not move in the " Non pressure" direction	• Did you turn the Lock/Unlock handle during operation? • Did turn the Lock/Unlock handle without the main body completely releasing the steam?	• The lid will not open during cooking. Do not force open the lid. If you inevitably need to open the lid, press the Cancel button for 0.3 seconds (1.5 seconds if the inner pot temperature is high) to cancel cooking, then tilt the pressure weight to completely release the steam and open the lid. • Tilt the pressure weight to completely release the steam and open the lid.
If the lid does not open even though the Lock/Unlock handle is fully turned in the " Non pressure" direction		• This is because of the pressure in the inner pot. • Tilt the pressure weight to completely release the steam and open the lid.
When the "high Pressure" or "Non Pressure" mark flashes with a beep sound during reservation cooking	• Did you turn the Lock/Unlock handle fully in the direction of "High pressure " or "Non pressure "?	• Turn the Lock/Unlock handle fully in the direction of "High pressure " or "Non pressure ".
When steam leaks through the lid or there is a "whoosh" whistle	• Are there any foreign substances (rice grains, etc.) on the packing? • Is the packing worn out?	• Clean the packing with a soft cloth before use. • Always keep the area around the packing clean. • If steam leaks, immediately press the Cancel button for 0.3 seconds (1.5 seconds if the inner pot temperature is high) to release the steam, disconnect the power plug, and contact the customer service center. • Replace the packing after 1 - 3 years of use depending on the method and frequency of use. If you continue to use the old packing, steam may leak and pressure cooking may not be possible.
When the Cancel button does not work during cooking	• Is the inside of the inner pot hot? • Is the button lock working?	• If you inevitably need to cancel cooking, you must press the cancel button for 0.3 seconds (1.5 seconds if the inner pot temperature is high) for safety to cancel cooking. • If cooking is canceled, the contents may scatter as the steam is released to the automatic steam discharge device, so be careful as it may cause burns on your face and hands. • Press the Auto Wash/Lock button for 2 seconds or longer to disable the button lock function.
When there is a strange noise during cooking or keeping warm	• Does it make a windy sound ("Bung") when cooking? • Do you hear a "bzz" sound during cooking or warming?	• This is the sound of the blower motor running to cool the internal parts. There is no problem with the product. • "Bzz" sound during cooking or warming is the sound of the IH pressure cooker operating. There is no problem with the product.
When brown rice does not germinate properly	• Did you germinate more than the rated amount of brown rice? • Did you use old brown rice?	• Please put the brown rice of the rated amount. • The germination rate may decrease when old brown rice or contaminated brown rice is used. (Refer to "How to Buy Brown Rice Properly" on page 22)
When "LJ" is displayed when you press the button	• Is the inner pot inserted? • Did you use the product for 120V (power)?	• Buttons does not work when the inner pot is not inserted. Please insert the inner pot. • This product is for 220V~240V only. Use the power properly.
When buttons does not work, and "E01" is displayed	• Did you turn the Lock/Unlock handle fully in the direction of "High pressure " or " Non pressure "? • Is the "High Pressure" or "Non Pressure" mark displayed?	• Turn the Lock/Unlock handle fully in the direction of "High pressure " or " Non pressure ". If you do not fully turn the Lock/Unlock handle, the Cook and Reservation buttons will not work.
When "U" ↔ "o" and " " flash alternately	• Is the lid open?	• When making high-pressure/no-pressure cooking, warming/reheating, or making reservations, please close the lid before proceeding. • If the lid is not closed during cooking, there is a risk of burns due to hot steam.
When "E10" sign shows up	• Was the power of the product cut off for more than 10 minutes during cooking?	• Press the Cancel button to release the "E10" mark and cook again.

Check Before Reporting a Malfunction

▼ If there is a problem with your cooker, please check the following before contacting the customer service office .

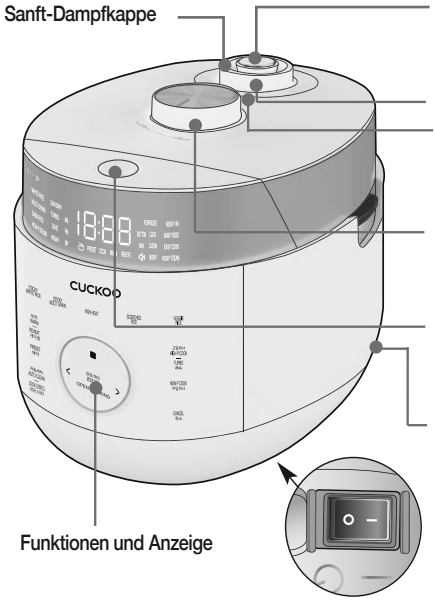
Case	Check points	Check points
When the rice is too sticky	• Are there any foreign substances or rice grains on the outside of the temperature sensor or inner pot? • Did you set the "Customized Cooking" function	• Remove foreign substances from the temperature sensor and the outer surface of the inner pot. (Refer to pages 12~13) • Cook after setting the customized cooking function as necessary. (Refer to page 21)
When cooking is not completed for a long time and " E03 " is displayed	• Did you use the product for 120V (power)?	• This is the mark that appears when cooking is not completed for a long time due to product malfunction (heater disconnection, heating failure, etc.). Turn off the power and contact the customer service center. • This product is for 220V~240V only. Use the power properly.
When the reserved cooking time is not correct	• Is the current time correct? • Did you choose AM or PM according to the current time? • Did you select a reservation time longer than 13 hours?	• If the current time is not set, cooking will not be completed at the reserved time. Set the current time. (Refer to page 16) • Please check the AM/PM status. • The maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 32)
When the rice smells bad right after cooking or during warming	• Did you clean up the product after cooking braised chicken or braised ribs?	• Refer to page 12 and wipe the packing on the lid clean before using.
When the lid does not close	• Is the Lock/Unlock handle fully turned ( ) " Non pressure " direction? • Is there rice or hot food in the inner pot? • Did you put the inner pot in the main body?	• Turn the Lock/Unlock handle fully in the direction of " Non pressure" and close the lid. • Tilt the pressure weight and close the lid. • Turn the inner pot handle attached to the inner pot to the left or right to completely seat it on the main body.
" E_u :00 " are shown on the LCD by turns	•There is a problem with the power of the micom.	• Turn off the power and contact the customer service center.
" E_0 :00 " are shown on the LCD by turns	•There is a problem with the environmental sensor.	• Turn off the power and contact the customer service center.
When " EuF " sign shows up	• There is an error in the internal memory of the microcomputer.	• Turn off the power and contact the customer service center.
When " HHF_ " mark is displayed during the warming or when you press Cook button or Warming/Reheating; or When " HHP_ " mark is displayed during the cooking		• This is a function to check power or product abnormality. If this appears continuously, contact the customer service office.
When the rice is not cooked	• Did you press the Cook button? • Was there a power outage during cooking?	• Press the Cook button once and check " C J " sign on the display. • Refer to page 16 for the power outage compensation function.
When the rice is undercooked or dry; or When only the bottom rice is cooked	• Did you use the measuring cup for the rice? • Did you put proper amount of water? • Did you rinse the rice before cooking? • Did you put rice in water for a long time? • Was the rice old or dry? • Did you run the automatic cleaning function regularly?	• Refer to pages 18 for proper use. • Add water about half a scale and cook. • Refer to page 20 for proper use.
When " EL1 " sign shows up	• There is a problem with the smart lock.	• Turn off the power and contact the customer service center.
When " EL2 " sign shows up	• There is a problem with the smart lock.	• Do not open the lid until the cooking is complete. • If you want to open the lid while the warming function is on or in standby, turn off the power and open the lid. • Please contact the customer service office.

Check Before Reporting a Malfunction

▼ If there is a problem with your cooker, please check the following before contacting the customer service office .

Case	Check points	Check points
When the beans (mixed grain / brown rice) are half-cooked	• Are the beans (mixed grain / brown rice) too dry?	• Soak or boil beans (mixed grain / brown rice) and cook them in the Mixed Rice menu. Depending on the type of mixed grains, the rice may be half-cooked.
When the rice is too watery or stiff	• Did you choose the menu correctly? • Did you put proper amount of water? • Did you open the lid before cooking was finished?	• Select the desired menu correctly. • Adjust the water accurately. (Refer to pages 18) • After the cooking completion sound is heard and the pressure is completely released, open the lid and mix the rice.
When the water overflows during cooking	• Did you use the measuring cup for the rice? • Did you put proper amount of water? • Did you choose the menu correctly?	• Refer to pages 18 for proper use.
When you smell odors while warming	• Did you close the lid? • Did the power plug come out of the outlet while the warming function was operating? • Did you keep the rice warm for more than 12 hours or keep too little rice warm? • Did you keep warm with a rice paddle, cold rice, or other type of rice in the inner pot?	• Please close the lid completely. • Always plug in the power plug during warming. • Keep warming time within 12 hours. • Do not heat a menu other than white rice and cold rice.
E_ _ E_P E_t sign shows up	• Displayed when there is a problem with the temperature sensor.	• Turn off the power and contact the customer service center.
When " E_F " sign blinks	• Displayed when there is a problem with the cooling fan.	• Turn off the power and contact the customer service center.
When the warming time end mark blinks during warming	• Has 24 hours passed since you started keeping the rice warm?	• After 24 hours of warming, the warming time end mark is displayed in blinking to indicate that the warming has elapsed for a long time.
When the rice is cold or a lot of water is generated during warming	• Did you set the warming function to sleep warming mode?	• If necessary, turn off or on the sleep warming mode and keep rice warm.
When " Edo " sign shows up	• Did you ever press the Cook button in the state where warming was canceled (standby state) without turning the Lock/Unlock handle in the " Non pressure" direction when the power was applied after cooking was completed?	• Turn the Lock/Unlock handle in the direction of " Non pressure" and then turn it in the direction of "High pressure ".
When " Eco " sign shows up	• Is the detachable cover mounted?	• Attach the detachable cover. (See page 12) • If the " Eco " sign keeps blinking while the detachable cover is attached, contact the customer service center.
When a beep sounds during warming or when reheating dose not work during warming	• Is the detachable cover mounted?	• Attach the detachable cover. (See page 12)
When the power does not turn on after connecting the power cable	• Is the standby power cut-off switch set to (ON)?	• Change the standby power cut-off switch from (OFF) to (ON). (Refer to page 11)

Benennung jedes Teils (außen)



Druckgewicht

Stellen Sie bevor dem Kochen das Druckgewicht auf horizontaler Position. Es reguliert den Innendruck, und es wird Druck abgelassen wenn es gekippt wird.

Doppelbewegungsventil (TWIN PRESSURE).

Automatischer Dampfauslass

Wenn das Kochen oder Warmhalten beendet ist, wird der Dampf automatisch abgelassen. Bei Bedarf können Sie die Abbrechen-Taste drücken, um den Dampf auszutreiben.

Deckelriegelgriff

Wenn der Deckelriegelgriff gedreht und auf "Hochdruck 🔒" gestellt wird, kann das Kochen im Hochdruck-Modus ausgewählt werden, und wenn er auf "🔓 Drucklos" gestellt wird, kann Kochen im Druckl os-Modus ausgewählt werden.

Deckel-Öffnen-Taste

Drehen Sie den Deckelriegelgriff von "Hochdruck 🔒" auf "Drucklos 🔓" und drücken Sie die Deckel-Öffnen-Taste, um den Deckel zu öffnen. Drücken Sie während des Kochens oder Warmhalten nicht die Deckel-Öffnen-Taste.)

Standby-Abschalter

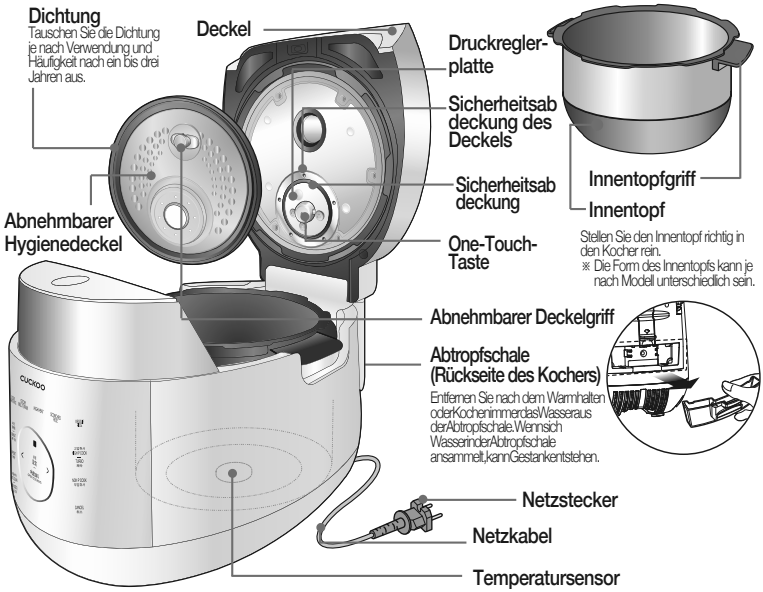
Überprüfen Sie, ob der StanbzßAbschalter auf (ON) ist, wenn die Stromversorgung nach dem Anschließen des Netzkabels nicht eingeschaltet wird.

- Einschalten: (ON)
- Abschalten: (OFF)

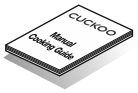
(Standby wird abgeschaltet, sodass Energie gespart wird.)

※ Wenn der Standby-Abschalter während des Kochen oder Warmhalten auf (OFF) ist, wird der Automatische-Dampfauslass aktiviert, wodurch der Inhalt gestreut werden kann.

Benennung und Funktion des Funktionsdisplay



Zubehör



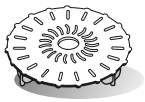
Bedienungsanleitung und Kochhandbuch



Reislöffel



Messbecher



Dampfplatte



Reinigungsstift
(Beim tatsächlichen Gerät ist dieser an der Unterseite angebracht.)

Pflege des Kochers / Verwendung des Deckelriegelgriffs

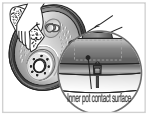
- **Schlechte Reinigung kann beim Erwärmen Gerüche verursachen. Reinigen Sie insbesondere häufig den Deckel.**
  (Reinigen Sie den Kocher nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben und das Hauptteil abgekühlt ist.)
- Reinigen Sie das Hauptteil und den Deckel mit einem trockenen Tuch. - Verwenden Sie kein Benzol oder Verdünner.
- Der abnehmbare Deckel und andere Edelstahlteile sollten nicht mit lack- oder chlorhaltigen Reinigungsmitteln gereinigt oder abgewischt werden.
- Während des Gebrauchs kann Reiswasser auf die Innenseite des abnehmbaren Deckels oder des Innentopfs gelangen und es kann sich ein Stärkefilm bilden, der jedoch keine hygienische Einfluss hat.

Abnehmbarer Deckel und Dichtung

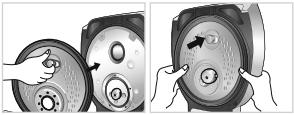
Befestigen Sie wieder den abnehmbaren Deckel nach dem Reinigen unbedingt am Deckel. Ohne den abnehmbaren Deckel kann nicht gekocht oder voreingestellt werden. (Piepton beim Warmhalten)



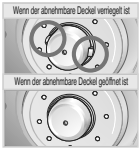
① Halten Sie den abnehmbaren Deckel fest, drücken Sie die Mitte des Knopfes und ziehen Sie den Griff in Pfeilrichtung, um ihn leicht vom Kocher zu trennen und zu waschen.
※ Halten Sie den abnehmbaren Deckel beim Entfernen oder Anbringen fest da er herunterfallen kann.
※ Bitte verwenden Sie es, indem Sie die Mitte der Taste drücken, da es nicht funktionieren kann wenn Sie die Mitte der Taste nicht drücken.



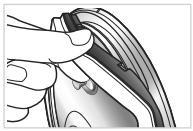
② Waschen Sie ihn häufig mit einem neutralen Küchenwaschmittel und einem Schwamm und wischen Sie es mit einem trockenen Geschirrtuch ab.
※ Wenn Sie den Innentopf so reinigen, dass der Reis nicht am Innentopf haftet und sauber bleibt, können Sie das Produkt länger verwenden.



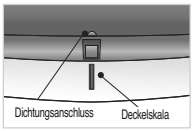
③ Halten Sie beim Installieren den abnehmbaren Deckels fest und befestigen Sie ihn am Deckel. Drücken Sie dann auf den unteren Teil des abnehmbaren Deckel, sodass ein Klickgeräusch zu hören ist, und schließen Sie ihn dann vollständig an.



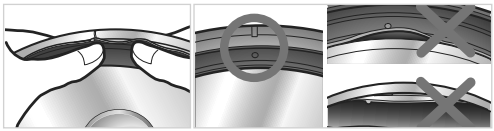
Wenn Sie die Dichtung nach dem Trennen durch Waschen oder Ersetzen wieder zusammenbauen, setzen Sie es vollständig ein, damit vor dem Gebrauch nichts fehlt.



① Halten Sie die Dichtung beim Entfernen wie in der Abbildung gezeigt und ziehen Sie sie heraus.



② Beim Einsetzen zuerst die Anschlüsse und Deckelskala an 6 Stellen anbringen.



③ Drehen Sie nach dem Einsetzen der 6 Stellen die Dichtung wie in der Abbildung gezeigt und à drcken Sie sie, um es vollständig anzupassen.

④ Bitte überprüfen Sie, ob sich um den gesamten Umfang ein Abschnitt befindet, der nicht vollständig eingefügt ist (siehe Abbildung). Dampf kann austreten, wenn die Dichtung nicht vollständig eingefügt ist.

Sicherheitsdichtung



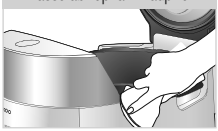
Vor und nach dem Gebrauch vorsichtig sauber abwischen, damit der Dampfauslass nicht blockiert wird. Wischen Sie die Sicherheitsdichtung vorsichtig ab, entfernen Sie es nicht gewaltsam oder entfernen Sie es nicht aus dem Kocher und überprüfen Sie den Zustand vor und nach dem Gebrauch. Wenn der Zustand nicht in Ordnung ist, wenden Sie sich an unser Kundendienstbüro.

Innentopf



Wischen Sie Fremdstoffe und Wasser vom äußeren oder Boden des Innentopfs ab. Wischen Sie mit einem Geschirrspülmittel, einem weichen Tuch oder einem Schwamm ab, da grobe Wäscher, Bürsten, Schleifmittel usw. die Beschichtung ablösen.
※ Wenn Sie den Kontaktbereich der Dichtung des Innentopfs sauber halten, kann der Kocher länger verwendet werden.

Wasserabtropf am Hauptteil



Das während des Kochens erzeugte Reiswasser soll an dieser Stelle durch den Dampfauslass gesammelt werden. Wischen Sie es daher nach Abschluss des Kochvorgangs mit einem trockenen Geschirrtuch sauber.

Im Hauptteil



Wenn ein Fremdkörper am Temperatursensor festsitzt
Entfernen Sie die Metallplatte, ohne sie zu beschädigen.

※ Vorsichtsmaßnahmen beim Reinigen des Innentopfs Spülen Sie keine scharfen Utensilien (Gabel, Löffel, Essstäbchen usw.) im Innentopf ab.
- Die Innentopfbeschichtung kann dadurch beschädigt werden.
- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden wird diese auch innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr repariert.

Bedienung des Deckelriegelgriff

1. Schließen Sie beim Kochen den Deckel und drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung "Hochdruck 🔒" oder "🔓Drucklos".
- Wenn Sie den Deckelriegelgriff auf "Hochdruck 🔒" stellen, können Sie Hochdruck Kochen auswählen. Im Funktionsdisplay wird "Hochdruck" angezeigt. Dies ist eine Sicherheitsvorrichtungsfunktion, die anzeigt, dass der Deckel sicher verriegelt ist, so dass Hochdruck-Kochen ausgewählt werden kann.
- Wenn Sie den Deckelriegelgriff auf " 🔓Drucklos" drehen, können Sie den Drucklos-Modus auswählen. Im Funktionsdisplay wird " 🔓Drucklos" angezeigt.
- Wenn auf dem Funktionsdisplay nicht "Hochdruck" oder "Drucklos" angezeigt wird, funktioniert die Koch-/Voreinstellungs-Taste nicht.





2. Drehen Sie nach dem Hochdruck Kochen den Deckelriegelgriff von "Hochdruck 🔒" auf " 🔓Drucklos" und öffnen Sie den Deckel indem Sie die Deckel-Öffnen-Taste drücken.
- Wenn der Dampf nicht vollständig vom Kocher abgelassen wird, kann der Deckelriegelgriff nicht leicht von "Hochdruck 🔒" auf " 🔓Drucklos" gedreht werden.
  Drehen Sie zu diesem Zeitpunkt den Deckelriegelgriff nicht mit Gewalt und bedienen Sie den Kocher nur nachdem der interne Dampf durch Kippen des Druckgewichts vollständig abgelassen wurde.

3. Achten Sie beim Öffnen und Schließen des Deckels darauf, die Position des Deckelriegelgriff in Richtung "🔓Drucklos" zu drehen.

So beheben Sie eine Verstopfen der Druckdüse

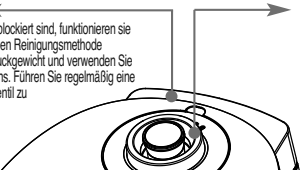
Druckgewicht / Doppelbewegungsventil

Wenn der Dampfauslass und das Doppelbewegungsventil durch Fremdstoffe blockiert sind, funktionieren sie nicht richtig. Reinigen Sie daher vor und nach dem Gebrauch nach der folgenden Reinigungsmethode Druckgewicht / Dampfauslass / Doppelbewegungsventil, entfernen Sie das Druckgewicht und verwenden Sie einen Reinigungsstift. Verwenden Sie es in der Art , wie das Bohren eines Lochs. Führen Sie regelmäßig eine automatische Reinigung durch, um Fremdstoffe aus dem Doppelbewegungsventil zu entfernen. Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Löcher im Dampfauslass nicht verstopft sind.

※ Das Design des Druckgewichts kann vom Bild abweichen.

Soft steam Cap

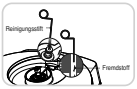
Nachdem das Kochen abgeschlossen ist, entfernen Sie Soft Steam Cap und waschen Sie es häufig mit einem neutralen Küchenwaschmittel und einem Schwamm. Wischen Sie Verschmutzungen auf dem Deckel mit einem gut ausgewrungenen Geschirrtuch ab.



< So reinigen Sie das Druckgewicht und das Dampfventil >



❶ Drehen Sie den Deckelkombinationsgriff in Richtung „Hochdruck 🔒", halten Sie das Druckgewicht, heben Sie es an und drehen Sie es in Pfeilrichtung (gegen den Uhrzeigersinn), um Sie voneinander zu trennen.



❷ Machen Sie ein Loch mit einem Reinigungsstift (das Original ist an der Unterseite des Körpers befestigt).

※ Reinigen Sie nur den Druckgewichtsdampfauslass mit einem Reinigungsstift und stechen Sie keine anderen Löcher, da es sich um Sicherheitsvorrichtungen handelt.



❸ Wenn Sie das Druckgewicht nach der Reinigung zusammenbauen, setzen Sie es ein, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen, entgegen der Richtung zu Entfernen des Gewichtes.

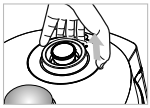
❹ Wenn das Druckgewicht vollständigmontiert ist, dreht er sich frei.

Innentopf und Zubehör ▶ Mit neutralem Küchenwaschmittel und Schwamm waschen.

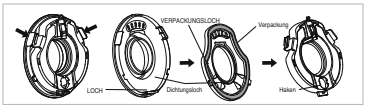
rauer Schwamm | Stallwolle | Schleifmittel | Eisenbürste

Pflege der Sanft-Dampfkappe

※ Berühren Sie die Sanft-Dampfkappe nicht unmittelbar nach dem Kochen, da es heiß ist. Dies kann zu Verbrennungen führen.



① Halten Sie die Sanft-Dampfkappe mit den Fingern wie auf dem Bild gezeigt, drehen Sie es zur Seite und entfernen Sie es, während Sie es leicht



② Zerlegen Sie es, indem Sie den vorderen Haken in Pfeilrichtung drücken, und waschen Sie es häufig mit Küchenwaschmittel und Schwamm.
Bauen Sie es nach dem Waschen in der richtigen Reihenfolge wieder zusammen.

※ Achten Sie beim Einsetzen der Dichtung auf die Richtung und richten Sie das Dichtungsloch vor dem Einsetzen aus.

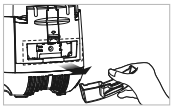


③ Passen Sie beim Zusammenbau und Einsetzen der Sanft-Dampfkappe die Rinne an und drücken Sie ihn in Pfeilrichtung, um den vorderen Haken sicher einzusetzen.

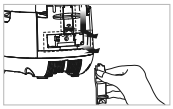


④ Wenn Sie die Sanft-Dampfkappe am Kocher anbringen, setzen Sie die Sanft-Dampfkappe wie in der Abbildung gezeigt auf und drücken Sie auf die Sanft-Dampfkappe, um sie fest zu befestigen.

Wie man die Abtropfschale reinigt



① Entnehmen Sie die Abtropfschale.



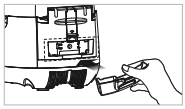
② Entfernen Sie die Kappe der Abtropfschale indem Sie diese runter Drücken.



③ Reinigen Sie die Abtropfschale gründlich mit einem neutralen Spülmittel.



④ Setzen Sie anschließend die Kappe der Schale sicher wieder ein.



⑤ Stecken sie die Abtropfschale in Richtung des Pfeils fest ein. (Wie im Bild)

Vorsichtsmaßnahmen, wenn sich der Deckel nicht schließt

Den Deckel nicht mit Gewalt schließen. Dies kann zu Fehlfunktionen führen. Wenn sich der Deckel nicht gut schließt, überprüfen Sie Folgendes.



1. Stellen Sie sicher, dass der Innentopf vollständig in das Hauptteil eingesetzt ist. (Setzen Sie den am Innentopf befestigten Griff in die Rinne des Hauptteils.)

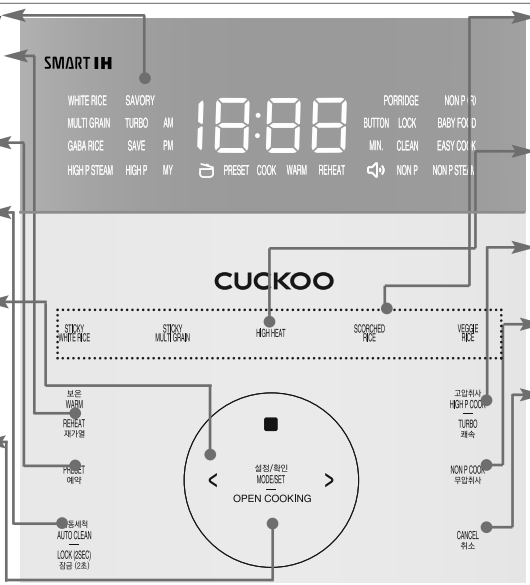
2. Der Deckel ist geschlossen, wenn der Deckelriegelgriff von oben betrachtet, wie in der Abbildung rechts gezeigt ist.



3. Wenn der Kocher dampferzeugende Gerichte oder heißes Wasser enthält, wird in dem Moment, in dem der Deckel eschlossen wird, Druck ausgeübt, wodurch das Schließen des Deckels schwierig wird. Schließen Sie in diesem Fall den Deckel indem Sie das Druckgewicht kippen, den Deckel schließen und dann den Deckelriegelgriff im Uhrzeigersinn drehen.

Benennung und Funktion des Funktionsdisplay/ Funktion zur Überprüfung der Abnomalitäten des Funktionsdisplays

Benennung und Funktion des Funktionsdisplay



Funktionsdisplay

Warmhalten/Aufwärm-Taste
Zum Warmhalten oder Aufwärmen des Reises vor der Mahlzeit

Voreinstellung-Taste
Wird für die Kochvoreinstellung verwendet

Auto-Reinigung / Verriegelung-Taste
Wird bei der Auto-Reinigung oder Verriegelung verwendet.

Auswahlknopf
>: Rechte Auswahl-Taste
<: Linke Auswahl-Taste
Wird für die Änderung von der ausgewählten Einstellung, des Menüs oder der Zeit verwendet

Einstellung/ Open-Cooking-Taste
Diese Funktion wird verwendet, um eine Funktion oder die Funktion ÖFFNEN GAREN auszuwählen

DIRECT TOUCH
Wird beim DIRECT TOUCH für klebrigen Weißreis, klebrigen Weißreis mit hoher Hitze, klebrigen Mehrkornreis, klebrigen Mehrkornreis mit hoher Hitze, Nurungji, Gemüsereis verwendet.

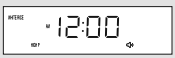
Hohe Hitze-Taste
Wird beim Starten des Hohe-Hitze-Kochen für klebrigen Weißreis oder Mehrkornreis verwendet.

Hochdruck-Kochen-Taste
Wird beim Starten des Hochdruck-Kochens verwendet

Drucklos-Kochen-Taste
Wird beim Starten des Drucklos-Kochens verwendet

Abbrechen-Taste
Wird beim Abbrechen der ausgewählten Funktion oder beim automatischen Auslassen von Dampf verwendet(Drücken Sie die Taste 0.3 Sekunden(1.5 Sekunden wenn der Innentopf heiss ist) lang wenn Sie während dem Kochen oder Warmhalten abbrechen)
Wird beim Einschalten der Energiesparfunktion verwendet

※ Wenn der Netzstecker eingesteckt ist und nichts unternommen wurde, wird automatisch der Bildschirmstatus des Standby wie in der Abbildung angezeigt aktiviert.
(Das Menü, die Zeit und das Audio auf dem Standby-Anzeige unterscheiden sich je nach Benutzereinstellungen.)
※ Wenn die Funktion ausgeführt wird, wird durch Drücken der Abbrechen-Taste in den Standby-Modus gewechselt.
※ Drücken Sie die Taste, bis Sie einen Signalton hören. Das Design des tatsächlichen Displays kann von dieser Abbildung abweichen.



<Standby-Anzeige>

Überprüfung der Abnormalität des Funktionsdisplays

Wenn den Kocher falsch bedient wird oder eine Fehlfunktion vorliegt, wird die folgende Anzeige angezeigt und ein Alarm generiert.
Wenn die Anzeige unter normalen Bedienungsbedingungen oder nach Ergreifen von Maßnahmen weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstbüro.

LJ Erscheint, wenn der Innentopf nicht vorhanden ist.

E_F Erscheint bei Fehlfunktionen des Kühlventils. (Die Anzeige "E_F" blinkt.) Bitte kontaktieren Sie unser Kundendienstbüro.

EL1 Erscheint bei Fehlfunktion der Smart-Verriegelung. Bitte kontaktieren Sie unser Kundendienstbüro.

EL2 Erscheint bei Fehlfunktion der Smart-Verriegelung. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Kochen abgeschlossen ist. Schalten Sie den Strom ab, wenn Sie den Deckel während des Aufwärmen oder Standby öffnen wollen. Bitte kontaktieren Sie unser Kundendienstbüro.

E_x **E_P** **E_t** Erscheint, wenn ein Problem mit dem Temperatursensor vorliegt. (Die Anzeige "E_x", "E_P", "E_t" blinkt.) Bitte kontaktieren Sie unser Kundendienstbüro.

E10 Erscheint wenn die Stromversorgung während dem Kochen für 10 Minuten lang ausfällt. Wenn Sie die Abbrechen-Taste drücken wird die Anzeige deaktiviert und der Standyby-Modus wird wiederhergestellt.

13Ho Erscheint wenn die Voreinstellung auf mehr als 13 Stunden eingestellt wird. Stellen Sie die Voreinstellung auf unter 13 Stunden ein. (Siehe Seite 62)

E01 Erscheint wenn die Hochdruck-Kochen-, Drucklos-, Warmhalten/Aufwärmen-, Voreinstellung/Auto-Reinigung- oder Einstellung-Taste gedrückt wird während der Deckelriegelgriff nicht richtig auf "Hochdruck 🔒" oder "Drucklos 🔓" ist. Der Warnton und die Anzeige "E01" erscheint und das Kochen wird nicht fortgeschritten wenn Sie die Drucklos-Kochen-Taste drücken während der Deckelriegelgriff auf "Hochdruck 🔒" ist oder wenn Sie die Hochdruck-Kochen-Taste drücken während der Deckelriegelgriff auf "Drucklos 🔓" ist. Drehen Sie den Deckelriegelgriff richtig auf "Hochdruck 🔒" oder "Drucklos 🔓".

Edo Erscheint wenn sie erneut die Kochen- oder Voreinstellung-Taste im Stanby-Modus drücken während Sie nach dem Kochen nicht den DEckelriegelgriff auf "Drucklos 🔓" gedreht haben. Diese Funktion überprüft die Erkennungsvorrichtung für die Deckelbefestigung. Drehen Sie den Deckelriegelgriff auf "🔓Drucklos" und dann auf "Hochdruck🔒". Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte unser Kundendienstbüro.

E_w Erscheint bei Fehlfunktionen der Mikro-Kontrolle. Bitte kontaktieren Sie unser Kundendienstbüro.

EuF Erscheint, wenn ein Problem mit dem internen Speicher des Mikrocontroller vorliegt. Bitte kontaktieren Sie unser Kundendienstbüro.

Eco Erscheint wenn der abnehmbare Deckel nicht angebracht ist. Bauen sie den abnehmbaren Deckel ein.
Wenn die Anzeige "Eco" blinkt obwohl der abnehmbare Deckel angebracht ist, ist eine Fehlfunktion in der Erkennungsvorrichtung des abnehmbare Deckel aufgetreten.

IHP_ **IHF_** Funktion für die Überprüfung der Stromversorgung oder Fehlfunktionen des Kocher. Bitte kontaktieren Sie unser Kundendienstbüro.

E_P Erscheint, wenn eine Fehlfunktion am Umgebungssensor vorliegt. Bitte kontaktieren Sie unser Kundendienstbüro.

So wählen Sie den Hochdruck-Modus oder den Drucklos-Modus

Auswahl des Hochdruck-Modus

Stellen Sie den Deckelriegelgriff auf "Hochdruck".

- Wenn die LED des Deckelriegelgriff orange leuchtet und auf dem Funktionsdisplay "Hochdruck" angezeigt wird, befinden sie sich im Hochdruck-Modus.
- Im Hochdruck-Modus können nur Hochdruck-Menüs ausgewählt werden.
- Hochdruck-Menü: Weißreis, Weißreis-Hocherhitzt, Mehrkornreis, Mehrkornreis-Hocherhitzt, Vollkornreis/Keimung, Vollkornreis/Keimung-Hocherhitzt, Weißreis-Turbo, Nurungji, Hochdruck-Dämpfen

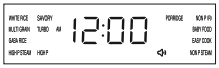
1 Wenn Sie den Druck-Modus vom Drucklos-Modus in den Hochdruck-Modus ändern möchten, drehen Sie den Deckelriegelgriff von " Drucklos" auf "Hochdruck ".

- Wenn der Druck-Modus vom Drucklos-Modus in den Hochdruck-Modus geändert wird, blinkt nur das gesamte Hochdruck-Menü 3 Sekunden lang und dann wird das gespeicherte Hochdruck-Menü eingeschaltet.
- Eine Stimme mit der Aufschrift "Hochdruck-Modus. Bitte wählen Sie das Hochdruck-Menü." ertönt.
- Das Licht der Lampe des Deckelriegelgriff wird orange.

<Standby-Status (Drucklos-Modus)>

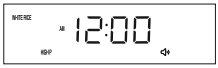


Beim Ändern auf das Hochdruck-Modus



Nach 3 Sekunden Blinken

<Standby-Status (Hochdruck-Modus)>



Auswahl des Drucklos-Modus

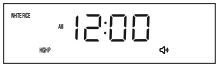
Stellen Sie den Deckelriegelgriff auf " Drucklos".

- Wenn die LED des Deckelriegelgriff blau leuchtet und auf dem Funktionsdisplay "Drucklos" angezeigt wird, befindet sie sich im Drucklos-Modus.
- Im Drucklos-Modus können nur Drucklos-Menüs ausgewählt werden.
- Drucklos-Menü: Drucklos-Weißreis, Nahrungsbrei, Kinderbrei, Drucklos-Dämpfen

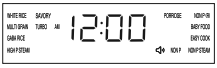
1 Wenn Sie den Druck-Modus vom Hochdruck-Modus in den Drucklos-Modus ändern möchten, drehen Sie den Deckelriegelgriff von "Hochdruck " auf " Drucklos".

- Wenn der Druck-Modus vom Hochdruck-Modus in den Drucklos-Modus geändert wird, blinkt nur das gesamte Drucklos-Menü 3 Sekunden lang, und dann wird das gespeicherte Drucklos-Menü eingeschaltet.
- Eine Stimme mit der Aufschrift "Drucklos-Modus. Bitte wählen Sie das Drucklos-Menü." ertönt.
- Das Licht der Lampe des Deckelriegelgriff wird blau.

<Standby-Status (Hochdruck-Modus)>

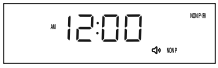


Beim Ändern auf das Drucklos-Modus



Nach 3 Sekunden Blinken

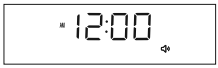
<Standby-Status (Drucklos-Modus)>



2 Wenn die Richtung des Deckelriegelgriff nicht richtig auf " Drucklos" oder "Hochdruck " (neutrale Position) eingestellt ist, sind Menüauswahl und Kochen nicht möglich.

- Wenn Sie die Hochdruck-Kochen-, Drucklos-Kochen oder Voreinstellungs-Tate drücken, hören Sie eine Stimme mit der Aufschrift „Bitte drehen Sie den Deckelriegelgriff in die gewünschte Druckposition".
- Wenn die Menüauswahl-Taste gedrückt wird, ertönt eine Stimme mit der Aufschrift „Bitte wählen Sie das Menü aus, nachdem Sie den Deckelriegelgriff in den Hochdruck-Modus oder in den Drucklos-Modus gedreht haben."
- Wählen Sie den Hochdruck-Modus oder den Drucklos-Modus, indem Sie den Deckelriegelgriff genau drehen.

<In neutraler Position des Deckelriegelgriffs>



Achtung

Kochen Sie bei drucklos Menüs mit der angegebenen Kapazität.
Halten Sie sich beim Kochen an die angegebene Kapazität.
- Wenn die in der Kochanleitung angegebene Kapazität überschritten wird, kann der Inhalt durch das Druckgewicht und der Sanft-Dampfkappe überlaufen.
- Befolgen Sie unbedingt die Kochanweisungen im angegebenen Handbuch.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit / Einstellung und Abbrechen der Sprachfunktion

So stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein

Um die aktuelle Uhrzeit einzustellen, müssen Sie Folgendes beachten: Bsp) Wenn die aktuelle Zeit morgens 8:25 Uhr ist

1 Drücken Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers zweimal die Einstellung-Taste.

- ▶ Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie mindestens 0,3 Sekunden lang gedrückt werden, um sie aufzurufen.
- ▶ Sie Stimme "Dies ist das Einstellen der aktuellen Uhrzeit. Bitte drücken Sie die Einstellung-Taste nachdem Sie die aktuelle Uhrzeit mit der Auswahltaste eingestellt haben" ertönt.
- ▶ Einstellung-, Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.

<Standby-Modus>



2 Stellen Sie die Stunde auf „ 8" und die Minute auf „25 " mit der Auswahltaste.

- ▶ (>) Jedes Mal, wenn die rechte Auswahltaste gedrückt wird, erhöht es um 1 Minute.
  (<) Jedes Mal, wenn die linke Auswahltaste gedrückt wird, erniedrigt es sich um 1 Minute.
- ▶ Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich diese kontinuierlich um 10 Minuten. (Wiederholungsfunktion) Sie können die gewünschte Zeit bequemer einstellen, indem Sie zuerst die gewünschte Stunde mit der Wiederholungsfunktion und dann die Minute um 1 Minute einstellen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Sie vormittag und nachmittags nicht verwechseln.
- ▶ Im Fall von Mittag wird es als 12:00 Uhr nachmittag angezeigt.



3 Wenn die Einstellung der Uhrzeit abgeschlossen ist, drücken Sie die Einstellung-Taste.

- ▶ Die Einstellung-Taste blinkt und die Auswahl-/Abbruchen-Taste wird eingeschaltet.
- ▶ Wenn 7 Sekunden vergehen, ohne die Einstellung-Taste zu drücken, wird die Einstellung mit der Stimme „Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen." abgebrochen.



■ Über die Lithium Batterie

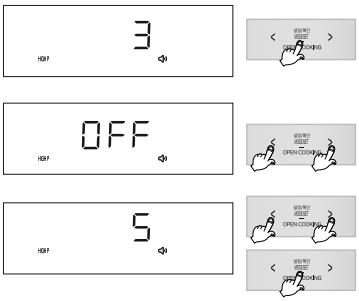
- Dieses Produkt verfügt über eine eingebaute Lithiumbatterie zur Kompensation von Stromausfällen und Uhrfunktionen. Die Lebensdauer der Batterie beträgt ca. 3 Jahre, kann jedoch je nach Leistung variieren.
- Wenn die aktuelle Uhrzeit auf „12:00" zurückgesetzt wird, während der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wird, liegt ein Problem mit der Batterie vor (Entladung usw.). Wenden Sie sich an das Kundendienstbüro, um die Batterie beim Service-Center vor Gebrauch auszutauschen.

■ Was ist die Stromausfallkompensations?

- Dieser Kocher merkt sich den Zustand vor dem Stromausfall, auch wenn ein Stromausfall vorliegt. Nach einem Stromausfall funktioniert er wieder normal, wenn der Strom wieder eingeschaltet wird.
- Wenn während des Kochens ein Stromausfall auftritt, verzögert sich die Kochzeit um die Stromausfallzeit, und die Kochbedingungen können je nach Stromausfallzeit geringfügig variieren.
- Bei einem Stromausfall von mehr als 10 Minuten wird das Kochen abgebrochen.
- Wenn der Reis aufgrund eines Stromausfalls während des Warmhaltens abkühlt, wird das Warmhalten abgebrochen.

Lautstärke-Einstellungsfunktion (schaltet die Sprachfunktion aus oder stellt die Lautstärke ein)

Drücken Sie im Standby-Modus dreimal die Einstellung-Taste, um die Eingabe zu starten. (Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie mindestens 0,3 Sekunden lang gedrückt werden, um sie aufzurufen.)



Wenn Sie durch dreimaliges Drücken der Einstellung-Taste in die Sprachlautstärke-Einstellung wechseln, wird 3 auf der Anzeige angezeigt.

- ▶ Die Einstellung-Taste und die Abbrechen-Taste leuchten auf.
- ▶ Die Stimme "Dies ist die Einstellung für die Lautstärke. Drücken Sie die Einstellung-Taste, nachdem Sie die Lautstärke mit der Auswahltaste eingestellt haben." ertönt.

Wenn OFF mit der Auswahltaste eingestellt ist, blinken die Anzeigen und 🔊 und es ertönt die Stimme „Sprachfunktion wurde deaktiviert".

Sie können die Lautstärke der Stimme von 1 nach 5 mit der Auswahltaste einstellen.

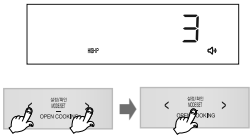
- ▶ Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste leuchtet auf.
- ▶ Halten Sie es gedrückt, um es kontinuierlich zu ändern.
- ▶ Drücken Sie nach dem Einstellen der gewünschten Lautstärke die Einstellung-Taste.
- ▶ Wenn 7 Sekunden vergehen, ohne die Taste zu drücken, ertönt die Stimme "Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen." und die Funktion wird abgebrochen, ohne eingestellt zu sein, und die Funktion kehrt in den Standby-Modus zurück.

Einstellung der Nachtlautstärke/Spracheinstellung

Einstellung der Nachtlautstärke

Die Funktion zur Reduzierung der Lautstärke bei Nacht ist eine Funktion zum Reduzieren der Lautstärke während der Nachtzeit(22:00 bis 05:59 Uhr). Stellen Sie es nach Bedarf ein. Diese Funktion ist nur nachts aktiv.

▶ So stellen Sie die Nachtlautstärke ein



Bsp) Stufe 3, 60% der Lautstärke

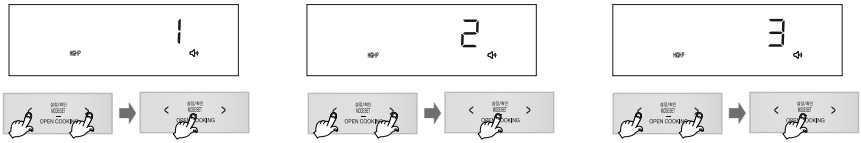
OFF : Kein Ton.
1 : 20% der Lautstärke
2 : 40% der Lautstärke
3 : 60% der Lautstärke
4 : 80% der Lautstärke
5 : 100% der Lautstärke
Nachtlautstärke entsprechend der Einstellstufe

1. Durch zwölfmaliges Drücken der Einstellung-Taste im Standby-Modus wird der Einstellungsmodus für die Reduzierung der Nachtlautstärke aufgerufen.
   Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie mindestens 0,3 Sekunden lang gedrückt werden, um sie aufzurufen.
2. Wenn Sie in den Einstellungsmodus für die Reduzierung der Nachtlautstärke wechseln, ertönt die Stimme „Dies ist der Einstellungsmodus für die Nachtlautstärke. Nachdem Sie die Nachtlautstärke mit der Auswahltaste eingestellt haben, drücken Sie die Einstellung-Taste. “ Die Einstellung- und Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
3. Wenn Sie die Auswahltaste drücken, wird die Stufe ausgewählt und die Lautstärke der Stimme ändert sich. Wählen Sie die gewünschte Lautstärke aus und klicken Sie auf die Einstellung-Taste.
   Die Einstellung- und Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
4. Wenn durch Einstellen der Auswahltaste „ OFF “ angezeigt wird, ertönt die Stimme „Nachtlautstärke wurde deaktiviert“. Drücken Sie die Einstellung-Taste, um die Funktion auszuwählen.
   Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
5. Wenn Sie nach dem Aufrufen der Einstellung für die Nachtlautstärke die Abbrechen-Taste drücken oder 7 Sekunden vergehen, ohne dass eine Taste eingegeben wurde, wird die Funktion abgebrochen, ohne eingestellt zu werden, und die Stimme „Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen.“ ertönt.

Spracheinstellungsfunktion

Sie können die gewünschte Sprache einstellen, indem Sie Koreanisch, Englisch und Deutsch auswählen.
Der Ausgangszustand des Produkts ist Deutsch.

▶ So stellen Sie die Sprachfunktion ein



Bsp) Koreanisch Bsp) Englisch Bsp) Deutsch

1. Durch einmaliges Drücken der Einstellung-Taste im Standby-Modus wird der Spracheinstellungsmodus aufgerufen.
   Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie mindestens 0,3 Sekunden lang gedrückt werden, um sie aufzurufen.
2. Wenn Sie in den Spracheinstellungsmodus wechseln, ertönt die Stimme „Dies ist der Spracheinstellungsmodus. Wählen Sie mit der Auswahltaste die gewünschte Sprache aus und drücken Sie die Einstellung-Taste. “Die Einstellung- und Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
3. Drücken Sie die Auswahltaste, um auf koreanisch, englisch und Deutsch einzustellen, und drücken Sie dann die Einstellung-Taste.
   Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
4. Wenn Sie die Abbrechen-Taste drücken, nachdem Sie in den Spracheinstellungmodus gewechselt sind und 7 Sekunden ohne Tastatureingabe vorbeigehen, wird die Funktion abgebrochen ohne eingestellt zu werden, und kehrt in den Standby-Modus zurück mit der Stimme „Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen”.

Vorbereitung vor dem Kochen

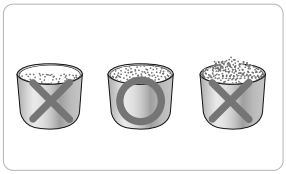
1 **Spülen Sie den inneren Topf gründlich aus und trocknen Sie ihn gut ab.**

▶ Verwenden Sie zum Waschen des Innentopfs ein weiches Geschirrtuch.
▶ Wenn Sie eine starke Bürste verwenden, kann sich die Innenfläche des Innentopfs ablösen.
▶ Spülen Sie kein scharfes Geschirr (Gabeln, Löffel, Essstäbchen usw.) im Innentopf.
- Die Innentopfbeschichtung kann dadurch beschädigt werden.
- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Benutzers wird diese auch innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr repariert.



2 **Verwenden Sie einen Messbecher, um die gewünschte Anzahl der Portionen in einen separaten Behälter zu übertragen.**

▶ Wenn der Reis flach bis zur Oberkante des Messbechers gefüllt ist, entspricht dies einer Portion. (Beispiel: Für 3 Portionen 3 Becher, Für 6 Portionen 6 Becher)



3 **Reinigen Sie den Reis bis das Wasser klar wird.**

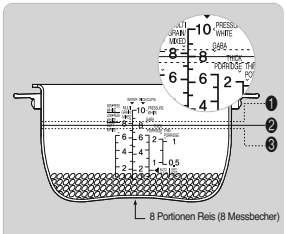
4 **Füllen Sie den gewaschenen Reis in den Innentopf um.**

5 **Passen Sie die Wassermenge entsprechend dem Menü an.**

▶ Stellen Sie den Innentopf auf eine ebene Fläche und geben Sie die Wassermenge entsprechend der auf dem Innentopf angegebenen Skala hinzu.
▶ Die Skala auf dem Innentopf zeigt die Menge an, wenn Reis und Wasser zusammen gefüllt werden.
▶ Einstellung der Wassermenge

- Weißreis, klebriger Weißreis, körniger Weißreis, klebriger Weißreis mit hoher Hitze, Weißreis-Turbo, Nurungji: Gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 'Weißreis' ein. Sie können bis zu 10 Portionen Weißreis, körniger Weißreis, klebriger Weißreis mit hoher Hitze und bis zu 6 Portionen Weißreis-Turbo und bis zu 4 Portionen Nurungji kochen.
- Mehrkornreis, klebriger Mehrkornreis, körniger Merhkornreis, klebriger Merhkornreis mit hoher Hitze, Mehrkornreis-Turbo: Gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 'Mehrkornreis' ein. Sie können bis zu 8 Portionen Mehrkornreis, körniger Mehrkornreis, klebriger Mehrkornreis mit hoher Hitze und bis zu 6 Portionen Mehrkornreis-Turbo kochen.
- Weißreis-Drucklos, Gemüsereis: Gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 'Weißreis-Drucklos/Weißreis-Niederdruck/Soft-Weißreis' ein. Weißreis-Drucklos und Gemüsereis können für bis zu 6 Portionen gekocht werden.
- Vollkornreis/Keimung: Gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala "Vollkornreis" ein. Vollkornreis/Keimung kann für bis zu 6 Portionen gekocht werden.
- Gesundheitsbrei(dicker Brei): Gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 'Dicker Brei' ein. Sie können bis zu 2 Becher Gesundheitsbrei(dicker Brei) kochen.
- Gesundheitsbrei(dünner Brei): Gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 'Dünner Brei' ein. Sie können bis zu 1 Becher Gesundheitsbrei(dünner Brei) kochen.

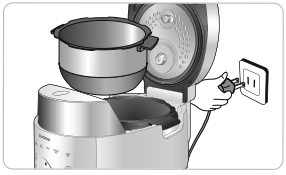
※ Weichen oder kochen Sie harte Körner wie Bohnen und rote Bohnen und kochen Sie im Mehrkornreis-, klebriges Mehrkornreis-, körniger Merhkornreis-, klebriger Merhkornreis mit hoher Hitze-, Mehrkornreis-Turbo-Menü. Je nach Art des Mehrkornreis kann es halbgekocht werden.
※ Informationen zum Kochen nach Menü finden Sie unter "Kochzeit nach Menü" auf Seite 49.
※ Dieses Modell unterstützt kein Weißreis-Niederdruck- oder Soft-Weißreis-Menü.



❶ Wenn Sie weichen Reis kochen wollen: Gießen Sie mehr Wasser alsvorgeschrieben ein.
❷ Für 8 Portionen Reis (8 Messbecher) Wasser bis zur "Weißreis" Skala 8 des Innentopfs geben.
❸ Wenn der Reis genug eingeweicht wurde oder Sie harten Reis möchten: Gießen Sie weniger Wasser als angegeben ein.
❹ Wenn der Reis unreif oder hart ist: Dies tritt aufgrund unterschiedlicher Reissorten oder des Feuchtigkeitsgehalts (alter Reis) auf. In diesem Fall erhöhen Sie die Wassermenge um 1~10% gegenüber der vorhandenen Menge und kochen.

6 **Setzen Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers den Innentopf in das Hauptteil ein.**

Überprüfen Sie, ob der abnehmbare Deckel zusammengesetzt ist.
▶ Wenn der abnehmbare Deckel nicht installiert ist, wird "Eco" angezeigt und die Tasteneingabe ist nicht möglich. Achten Sie darauf, dass der Innentopf komplett in den Kocher eingesetzt ist.
▶ Wenn Fremdkörper wie Reis am Boden des inneren Topfes kleben bleiben, funktioniert das Kochen möglicherweise nicht richtig oder führt zu Fehlfunktionen.
▶ Wenn der innere Topf nicht richtig im Gerät steckt, lässt sich der Deckel nicht schließen. (Stellen Sie sicher, dass sich der Griff des Innentopfes in der Rinne des Kochers befindet.)



7 **Drehen Sie nach dem Schließen des Deckels den Deckelriegelgriff auf "Hochdruck 🔒 " oder " 🔓 Drucklos".**

▶ Wenn die LED des Deckelriegelgriffs orange leuchtet und auf dem Anzeige-Display "Hochdruck" angezeigt wird, befindet sie sich im Hochdruck-Modus, und wenn die LED am Deckelriegelgriff weiß leuchtet und "Drucklos" wird auf dem Anzeige-Display angezeigt, befindet es sich im Drucklos-Modus.
▶ Beim Drücken der Drucklos-Kochen-Taste im Hochdruck-Modus und der Hochdruck-Kochen-Taste im Drucklos-Modus ertönt ein Warnton und "E01" wird angezeigt und das Kochen ist nicht möglich.
▶ Das Kochen wird nur fortgesetzt, wenn die Hochdruck-Kochen-Taste im Hochdruck-Modus und die Drucklos-Taste im Drucklos-Modus gedrückt wird.
※ Drücken Sie während des Warmhaltens die Abbrechen-Taste, um das Warmhalten abzubrechen und die gewünschte Funktion auszuwählen.
▶ Wenn zusätzlich " Edo " angezeigt wird, drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung " 🔓 Drucklos" und dann auf "Hochdruck 🔒 " womit der Kocher wieder normal funktioniert. (Überprüfungsfunktion des Deckelbefestigungssensor)



※ Dies gilt nicht, wenn der Deckelriegelgriff nach dem Kochen im Hochdruck-Modus mehr als einmal in Richtung " 🔓Drucklos" gedreht wird.

1 Wählen Sie den gewünschten Druckmodus mit dem Deckelriegelgriff.

- Überprüfen Sie, ob der abnehmbare Deckel zusammengesetzt ist.
- Gleichen Sie vor dem Kochen das Druckgewicht aus.
- Wenn der richtige Druckmodus nicht ausgewählt ist, kann das Menü nicht ausgewählt werden.
- Wenn sich der Deckelriegelgriff im Hochdruck-Modus befindet, werden nur Hochdruck-Menüs ausgewählt, und im Drucklos-Modus werden nur Drucklos-Menüs ausgewählt.

<Hochdruck-Modus>

- Jedes Mal, wenn der Auswahlknopf gedrückt wird, wird die Auswahl in der Reihenfolge Weißreis Körniger Weißreis Weißreis-Turbo Mehrkornreis Körniger Mehrkornreis Mehrkornreis/Turbo Vollkornreis/Keimung Hochdruck-Dämpfen Klebriger Weißreis Klebriger Weißreis mit hoher Hitze Klebriger Mehrkornreis Klebriger Mehrkornreis mit hoher Hitze Nurungji eingestellt.

<Drucklos-Modus>

- Jedes Mal, wenn der Auswahlknopf gedrückt wird, wird die Auswahl in der Reihenfolge Drucklos Weißreis Kinderbrei Einfaches Gericht Gemüsereis Gesundheitsbrei eingestellt.
- Bei klebrigem Weißreis, klebrigen Mehrkornreis und Nurungji-Menüs im Hochdruck-Modus drücken Sie die Taste DIRECT TOUCH im Menü, um sofort mit dem Kochen zu beginnen.
- Drücken Sie die DIRECT TOUCH-Taste für Gemüsereis im Drucklos-Modus um sofort mit dem Kochen zu beginnen.
- Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden nach dem Starten des Menüs für klebrigen Weißreis und klebrigen Mehrkornreis die Hohe-Hitze-Taste drücken, wird das entsprechende Menü für hohe Hitze gekocht.
- Im Fall von Weißreis, körniger Weißreis, klebriger Weißreis, klebriger Weißreis mit hoher Hitze, Mehrkornreis, körniger Mehrkornreis, klebriger Mehrkornreis, klebriger Mehrkornreis mit hoher Hitze, Vollkornreis/Keimung, Weißreis-Drucklos, Nurungji das Menü nach dem Kochen gespeichert, sodass bei Fortsetzung desselben Menüs keine Auswahl nötig ist.





Bsp.) Bei Auswahl von Weißreis
▶Die Stimme "Weißreis" ist zu hören.

2 Starten Sie das Kochen indem Sie die Hochdruck-Kochen- oder Drucklos-Kochen-Taste drücken.

- Drehen Sie vor dem Kochen den Deckelriegelgriff für das Hochdruck-Menü auf "Hochdruck 🔒" und drücken Sie dann auf die Hochdruck-Kochen-Taste, und für das Drucklos-Menü auf " 🔓 Drucklos" und dann die Drucklos-Kochen-Taste.
- Drücken Sie nach Auswahl des Hochdruck-Menüs die Drucklos-Kochen-Taste, und E01 wird mit einem Warnton und einer Stimme mit der Aufschrift "Dies ist das Hochdruck-Menü. Bitte drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste." ist zu hören, und drücken Sie nach Auswahl des Drucklos-Menü die Hochdruck-Kochen-Taste, und E01 wird mit einem Warnton und einer Stimme mit der Aufschrift "Dies ist das Drucklos-Menü. Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste." ist zu hören.
- Wenn Sie die Kochen-Taste drücken, beginnt das Kochen mit der Stimme: "Weißreis, Cuckoo beginnt das köstliche Kochen."
- Wenn die Hochdruck-Kochen-Taste oder Drucklos-Kochen-Taste gedrückt wird, ohne den Deckelriegelgriff in Richtung „Hochdruck 🔒" oder " 🔓 Drucklos" zu drehen, wird ein Warnton angezeigt und „E01" angezeigt, gefolgt von der Stimme: "Drehen Sie den Deckelriegelgriff in die gewünschte Druckposition." womit der Kocher nicht bedient werden kann.
- Die geschätzte Zeit wird für 1 Minute unmittelbar nach Beginn des Kochvorgangs angezeigt.
- Die tatsächliche Kochzeit kann je nach Kochkapazität, Wassertemperatur und Kochbedingungen variieren.
- Nach 1 Minute Kochzeit wird die verbleibende Kochzeit ausgewählt und 10 Sekunden lang angezeigt.

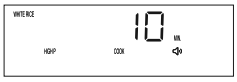


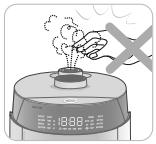
Beim Kochen von Weißreis im Hochduck-Modus

3 Dampfvorgang (z. B. Weißreis)

- Während des Dampfvorgangs wird die verbleibende Kochzeit auf dem Display mit der Stimme "Dampfvorgang wird gestartet" angezeigt. Die verbleibende Zeit variiert je nach Menü.
- 1 bis 4 Minuten vor Beendigung des Dampfvorgangs ist ein Dampfauslass-Geräuscheffekt(Zuggeräusch) zu hören, und der Dampf wird automatisch mit der Stimme "Dampfauslass beginnt" abgelassen, worauf Sie achten müssen da dies zu Verbrennungen führen kann.

Bsp.) Noch 10 Minuten





4 Kochvorgang abgeschlossen

- Am Ende des Kochvorgangs ertönt das Abschlussgeräusch (cu~ ckoo ~) "Cuckoo hat köstlichen Weißreis gekocht. Bitte rühren Sie den Reis gut um."womit die Warmhalte-Funktion beginnt.
- Wenn Sie nicht Warmhalten möchten, drücken Sie die Abbrechen-Taste 0,3 Sekunden lang, um das Warmhalten abzubrechen.
- Rühren Sie nach dem Kochen den Reis sofort gleichmäßig um. Wenn der Reis nicht umgerührt wird, wird er hart und verfärbt sich und Gestank entsteht.
- Wenn sich der Deckelriegelgriff nicht verschließen lässt, kippen Sie das Druckgewicht um, entfernen Sie den inneren Dampf vollständig und drehen Sie dann den Deckelriegelgriff.
- Drücken Sie während des Kochens nicht die Abbrechen-Taste. Das Kochen wird sonst sofort abgebrochen.



Kochzeit für je Menü

Menü / Kategorie	Weißreis (Standardmenü)	Klebriger Weißreis	Körniger Weißreis	Körniger Weißreis mit hoher Hitze	Weißreis-Turbo	Mehrkornreis	Klebriger Mehrkornreis	Körniger Mehrkornreis	Klebriger Mehrkornreis mit hoher Hitze	Mehrkornreis-Turbo	Vollkornreis/Keimung(DH)	Kangebrannter Reis	Drucklos-Weißreis	Gemüsereis	Gesundheitsbrei (Dicker Brei)	Gesundheitsbrei (Dünner Brei)	Hochdruck-Dämpfen Drucklos-Dämpfen	Einfaches Gericht	Kinderbrei
Portionen	1~10 Portionen	1~10 Portionen	1~10 Portionen	1~10 Portionen	1-6 Portionen	1-8 Portionen	1-8 Portionen	1-8 Portionen	1-8 Portionen	1-6 Portionen	1-6 Portionen	1-4 Portionen	1-6 Portionen	1-6 Portionen	1-2 Becher	0.5-1 Becher	Siehe Kochanleitung für jedes Menü.		
Kochzeit	ca. 25~35 Minuten	ca. 27~36 Minuten	ca. 32~42 Minuten	ca. 27~37 Minuten	ca. 12~21 Minuten	ca. 42~53 Minuten	ca. 44~54 Minuten	ca. 49~59 Minuten	ca. 44~55 Minuten	ca. 27~34 Minuten	ca. 54~59 Minuten	ca.33~37 Minuten	ca.28~37 Minuten	ca.28~42 Minuten	ca. 35~55 Minuten	ca. 45~55 Minuten			

※ Nach dem Kochen von Hochdruck-Dämpfen, Drucklos-Dämpfen, einfachen Gerichten und Kinderbrei kann Geruch verbleiben. (Siehe Seite 42, um vor der Verwendung die Dichtung und den Deckel sauber abzuwischen.)
※ Die Kochzeit für jedes Menü kann je nach Betriebsumgebung wie Spannung, Wassermenge und Wassertemperatur variieren.

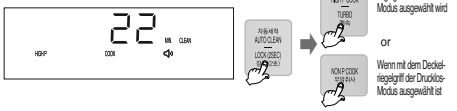
So bedienen Sie die Kochen- / Auto-Reinigung- / Einfache Einweichfunktion

Kochmenüanleitung

Weißreis	Wird verwendet um Weißreis zu kochen.	Klebriger Weißreis	Wird verwendet, um weißen Reis zu kochen.
Mehrkornreis	Wir verwendet um gemischten Reis zu kochen.	Körniger Weißreis	Wird verwendet um körnigen Weißreis zu kochen.
Vollkornreis	Wird verwendet um Vollkornreis zu kochen ohne ihn zu keimen.	Klebriger Mehrkornreis	Wird verwendet um Weißreis mit verschiedenem Vollkornreis klebrig zu kochen.
Drucklos-Weißreis	Wird verwendet, um nicht klebrigen aber weichen Weißreis zu kochen.	Gemüsereis	Wird verwendet um Weißreis mit Gemüse zu kochen.
Kinderbrei	Wird verwendet um automatisch Kinderbrei zu kochen.	Einfaches Gericht	Wird verwendet um einfache Gerichte zu kochen.
Nahrungsbrei	Die Kochzeit für Nahrungsbrei kann manuell eingestellt werden.	Hochdruck-Dämpfen, Drucklos-Dämpfen	Wird verwendet um manuell die Dampfzeit einzustellen und mit Hochdruck(2.0 atm) oder Drucklos(1.0 atm) zu kochen
Vollkornreis/Keimung(3H)	Wird verwendet, um gekeimten Vollkornreis zu kochen.	Nurungji	Wird verwendet, um Nurungji zu kochen.
Auto-Reinigung(Auto-Sterilisationsreinigung)	Wird verwendet, um nach dem Kochen zu reinigen, damit keine Gerüche entstehen.	Hohe Hitze(klebriger Weißreis, klebriger Mehrkornreis)	Wird verwendet, um klebrigen und körnigen Reis zu kochen, das sich vom normalen Kochen unterscheidet. (Melanoizying kann auftreten.)
Weißreis-Turbo	· Verwenden Sie die Menü-Taste, um das Weißreis-Turbo-Menü auszuwählen, und drücken Sie dann einmal die Hochdruck-Kochen-Taste, oder verwenden Sie die Menü-Taste, um das Weißreis-Menü auszuwählen, und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste zweimal hintereinander (innerhalb von 5 Sekunden), um die Kochzeit zu verkürzen.(2 Portionen Weißreis dauert ca. 13 Minuten) · Das Weißreis-Turbo ist qualitativ schlechter als normales kochen. Kochen Sie daher nur 6 Portionen oder weniger. · Weichen Sie den Reis vor dem Kochen ca. 20 Minuten lang ein und kochen es mit Weißreis-Turbo für einen besseren Geschmack.		
Mehrkornreis-Turbo	· Wählen Sie mit der Menü-Taste das Mehrkornreis-Turbo-Menü aus und drücken Sie dann einmal die Hochdruck-Kochen-Taste, oder verwenden Sie die Menü-Taste, um das Mehrkornreis-Menü auszuwählen, und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste zweimal hintereinander (innerhalb von 5 Sekunden)), um die Kochzeit zu verkürzen. (2 Portionen Mehrkornreis dauert ca. 26 minuten) · Das Mehrkornreis-Turbo ist qualitativ schlechter als normales kochen. Kochen Sie daher nur 6 Portionen oder weniger. · Bei zuvor eingeweichten oder harten Bohnen, sowie roten Bohnen usw. können Sie sie vorab kochen, um einen besseren Geschmack zu erzielen.		

※ Beim Turbokochen oder Kochen von wenigen Portionen wird Wasser in der Abtropfschale landen. Entleeren Sie dies nach dem Kochen.

Wie man die Auto-Reinigung(Auto-Sterilisation) bedient.



Füllen Sie Wasser gemäß der Auto-Reinigung-Skala des Innentopfs hinzu, decken Sie ihn ab und drehen Sie den Deckelriegelgriff auf "Hochdruck 🔒" oder "🔓Drucklos".

Verfahren

1. Wählen Sie mit dem Deckelriegelgriff den Hochdruck-Modus oder den Drucklos-Modus.
2. Drücken Sie im Standby-Modus die Auto-Reinigung/Verriegelung-Taste(2 Sekunden), um Auto-Reinigung auszuwählen, und drücken Sie dann die Hochdruck-Kochen-Taste im Hochdruck-Modus und die Drucklos-Kochen-Taste im Drucklos-Modus.

※ Wenn Sie regelmäßig die Auto-Reinigung durchführen, können Sie das Doppelbewegungsventil sauber halten.

Einfache Einweichfunktion

Mit dieser Funktion können vor dem Kochen eine Einweichzeit dazufügen, indem Sie zu Beginn des Kochvorgangs einfach die Einweichzeit hinzufügen.



1. Für Weißreis, körniger Weißreis, Weißreis-Turbo, Mehrkornreis, körniger Mehrkornreis, Mehrkornreis-Turbo, klebriger Weißreis, klebriger Mehrkornreis, klebriger Weißreis mit hoher Hitze, klebriger Mehrkornreis mit hoher Hitze, Nurungji, Weißreis-Drucklos und Gemüsereis drücken Sie nach dem Kochen innerhalb von 5 Sekunden die Voreinstellung-Taste, um in den Einstellungsmodus für die Einweichfunktion zu gelangen.
2. Im Einstellungsmodus für die Einweichfunktion wird bei jedem Drücken der Voreinstellung-Taste die Einweichzeit vor dem Kochen auf 10 Minuten → 30 Minuten → 60 Minuten → keine Einweichzeit geändert(die aktuelle verbleibende Zeit wird angezeigt).
3. Wenn während der Auswahl der Einweichzeit 5 Sekunden ohne Tasteneingabe vergehen, wird die aktuelle Einweichzeit angewendet. Wenn die gewünschte Einweichzeit ausgewählt ist, wird das Kochen nach dem Einweichen fortgesetzt.

※ Die ausgewählte Einweichzeit wird in Schritten von 1 Minute reduziert.
※ Das Kochen wird abgebrochen, wenn der Deckelrieglegriff während des Einweichen gedreht wird.
※ Je länger die Einweichzeit ist, desto mehr kann der Melanoizing-Effekt auftreten.

Melanoizing-Effekt (feine Reisverschmorung)

Der Reis am Boden des Kochers kann hellgelb werden, da dieser die restliche Feuchtigkeit im Reis aufnimmt und somit einen Melanoizing-Effekt erzeugt, der dem Reis seinen einzigartigen Duft und Geschmack verleiht. Insbesondere wenn Reiskörner für eine lange Zeit abgesetzt werden, wie z. B. reserviertes Kochen, sinkt die feine Stärke auf den Boden des Innentopfs, was den Melanoizing-Effekt gegenüber dem normalen Kochen erhöhen kann.

※ Das Mischen von Mehrkornreis mit Weißreis kann den Melanoizing-Effekt erhöhen, als wenn nur mit Weißreis gekocht wird.

So benutzen Sie das Cuckoo-Benutzerdefiniertes-Kochen

Benutzerdefinierte Kochfunktion (Funktion zur Kontrolle der Kochtemperatur)

Mit dieser Funktion können Sie kochen, indem Sie die Heiztemperatur(hohe oder niedrige Temperatur) während des Kochens einstellen. Sie können während des Kochens die festgelegte Heiztemperaturn direkt kontrollieren, womit Sie nach Ihren Wünschen kochen können
Der Anfangswert ist auf ▯ gesetzt und kann bei Bedarf stufenweise angepasst werden.
- Hohe Stufe: Wird verwendet, wenn Sie mit Mehrkornreis kochen oder wenn Sie klebrigen Reis kochen möchten.
- Niedrige Stufe: Wird verwendet, wenn sie mit frischem Reis kochen oder wenn Sie klebrigen Reis vermeiden wollen.

Benutzerdefinierte Kochfunktion (Funktion zur Kontrolle der Kochtemperatur)

Wenn Sie die Einstellung-Taste im Standby-Modus sechsmal drücken, hören Sie einen Summerton und die Stimme „Dies ist die Benutzerdefinierte Kochfunktion. Drücken Sie die Einstellung-Taste nachdem Sie das Menü mit der Auswahltaste ausgewählt haben." ertönt und die benutzerdefinierte Kochfunktion wird aufgerufen. Zu diesem Zeitpunkt werden alle Menüs, die das benutzerdefinierte Kochen unterstützen, auf der Anzeige angezeigt.
※ Das folgende Beispiel für die Einstellung basiert auf dem Menü für Weißreis.

❶ Cuckoo-Benutzerdefiniertes-Kochen Einstellungsanzeige



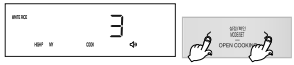
Wenn Sie die Einstellung-Taste sechsmal drücken, wird die Anzeige für die benutzerdefinierte Kochfunktion aufgerufen. Der Anfangswert entspricht der Anzeige. (Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie länger als 0,3 Sekunden gedrückt werden.)

❷ Menüauswahl-Anzeige



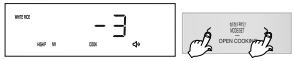
Wählen Sie mit der Einstellung-Taste ein Menü aus, das benutzerdefiniertes Kochen unterstützt.

❸ -1 Einstellungsmodus für hohe Stufen



Mit der Auswahltaste ändert sich die Anzeige wie abgebildet.
▶ Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändertsich es kontinuierlich.

❸-2 Einstellungsmodus für niedrige Stufen



Mit der Auswahltaste ändert sich die Anzeige wie abgebildet.
▶ Wenn Sie die Taste gedruckt halten, andert es sich kontinuierlich.

❹ Abgeschlossene Einstellung-Anzeige.



Wenn Sie die Einstellung-Taste drücken, wird der eingestellte Wert automatisch
eingestellt. (Wenn die Abbrechen-Taste gedrückt wird oder 7 Sekunden ohne Eingabe vergehen, wird die Funktion abgebrochen und kehrt in den Standby-Modus zurück.)

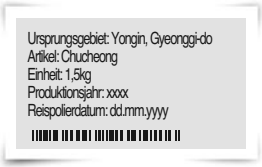
1. Die Cuckoo-Benutzerdefinierte-Kochfunktion wird individuell auf Weißreis, körniger Weißreis, Weißreis-Turbo, Mehrkornreis, körniger Mehrkornreis, Mehrkornreis-Turbo, Vollkornreis/Keimung, klebriger Weißreis, klebriger Weißreis mit hoher Hitze, klebriger Mehrkornreis, klebriger Mehrkornreis mit hoher Hitze, Weißreis-Drucklos, Gemüsereis angewendet.
2. Stellen Sie basierend auf der anfänglichen Anzeige die Benutzerdefinierte-Kochstufe nach Ihren Wünschen ein. Wenn die Kochstufe hoch ist, kann es verschmoren.
3. Wenn Sie nach der stufenweisen Einstellung kochen, kann es je nach dem Zustand des Reises und Feuchtigkeitsgehalts zu unterschiedlichen Kochbedingungen kommen.

So bedienen Sie Vollkornreis/Keimung

Was ist gekeimter Vollkornreis

Vollkornreis hat einen höheren Nährwert als Weißreis, ist aber rau und hart und schwer verdaulich, trotzdem kann es sich in eine mehr nährstoffreichere und verdauliche Form verändern, indem man durch eine geringe Keimmenge die schlafenden Enzyme aktiviert.

Wie man Vollkornreis kauft







❶ Überprüfen Sie zunächst das Produktionsdatum und das Reispolierdatum.
- ▶ Verwenden Sie Vollkornreis, der innerhalb von 1 Jahr geerntet und innerhalb von 3 Monaten poliert wurde. (Bei Vollkornreis sind das Erntejahr und das Reispolierdatum angegeben.)

❷ Überprüfen Sie den Vollkornreis mit Ihren eigenen Augen.
- ▶ Bei den meisten Verpackungen die auf dem Markt verkauften werden, kann man den Vollkornreis sehen.
  - • Überprüfen Sie zuerst, ob der Reissamen vorhanden ist.
  - • Wenn die Oberfläche des Reis eine hellgelbe Farbe hat und auf die Oberfläche hell scheint ist es guter Vollkornreis, und wenn die Oberfläche eine weiß oder eine schwarze Farbe hat, ist das Vollkornreis nicht zum Keimen geeignet.
  - •Vermeiden Sie zerkleinerten oder unreifen Vollkornreis und verwenden Sie Vollkornreis ohne Spreu. Spreu verrottet während der Keimung und verursacht Gestank, während unreifer Vollkornreis mit einer bläulichen Farbe nicht keimt.

Eigenschaften von gekeimten Vollkornreis

Gekeimter Vollkornreis ist eine ausgezeichnete Nährstoffquelle, die gute verdaut wird, indem Vollkornreis mit hohem Nährwert gekeimt und der grobe Geschmack von Vollkornreis verbessert wird.

- ▶ Sie genießen einen weicheren Reisgeschmack als Vollkornreis .
- ▶ Es ist gut verdaut und reich an Nährstoffen - Das Glykosylierungshormon wird während des Keimungsprozesses für eine gute Verdauung und Absorption ausgeschieden.
- ▶ Es ist eine gesunde Ernährung für Kinder. - Es ist reich an Ballaststoffen.
- ▶ Gekeimter Vollkornreis enthält eine große Menge GABA(Gamma-Amino-Buttersäure). GABA fördert den Leber- und Nierenstoffwechsel, und es wurde medizinisch bestätigt, dass es gute Auswirkungen auf den Körper hat, z. B. die Hemmung des Triglyceridanstiegs, die Verhinderung des Blutdruckanstiegs und die Förderung des Hirnzellstoffwechsels.

So bedienen Sie Vollkornreis/Keimung

Wie man das Vollkornreis/Keimung-Menü bedient

1 **Um die Keimung weiter zu fördern, keimen Sie Vollkornreis vor, indem Sie ihn innerhalb von 16 Stunden im Voraus eintauchen.**

Vorkeimungsvorgang

- Geben Sie gewaschenen Vollkornreis in einen normalen haushaltlichen Behälter ein, gießen Sie ausreichend Wasser hinzu und keimen es vor.
- Die Vorkeimung sollte innerhalb von 16 Stunden erfolgen und vor der Verwendung des Vollkornreis/Keimung-Menüs unter fließendem Wasser gewaschen werden.
- Waschen mit übermäßigem Schrubben kann dazu führen, dass die Reisaugen(Knospen) rausfallen und die Keimung verhindern.
- Während der Vorkeimung kann abhängig von der Eintauchzeit ein typischer Geruch abgegeben werden.
- Nachdem Sie den vorgekeimten Vollkornreis gewaschen haben, geben Sie ihn in den Innentopf, stellen Sie den Wasserstand entsprechend der Kochmenge ein und verwenden Sie das Vollkornreis/Keimung-Menü.
- Während der Vorkeimung können je nach heißem Sommer oder Lagertemperatur Gerüche freigesetzt werden, reduzieren Sie daher die Vorkeimungszeit so weit wie möglich und waschen Sie es gründlich mit größerer Sorgfalt.

2 **Drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung „Hochdruck 🔒“ und wählen Sie Vollkornreis/Keimung aus, indem Sie die Auswahltaste drücken.**



- Wenn Sie Vollkornreis/Keimung auswählen, wird 0H auf der Anzeige angezeigt.
- Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-, Hochdruck-Kochen-Taste leuchtet auf.
  (Es ertönt die Stimme: "Bitte drücken Sie die Einstellung-Taste für Vollkornreis/Keimung.“)

3 **Drücken Sie die Einstellung-Taste und stellen Sie die Zeit mit der Auswahl-Taste ein.**

1. [>] Die Keimzeit für Vollkornreis(0,3 Stunden) kann mit der rechten Auswahltaste [<] oder der linken Auswahltaste eingestellt werden.

- Die Hochdruck-Kochen-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste leuchtet auf.
- Wenn Sie Vollkornreis ohne Keimung kochen wollen, wählen Sie Vollkornreis/Keimung 0H bevor Sie kochen.

4 **Drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste.**



※ Wenn 3 Stunden Keimung verbleiben



- Wenn Sie die Hochdruck-Kochen-Taste drücken oder nach dem Drücken der Einstellung-Taste die Hochdruck-Kochen-Taste drücken, beginnt die Keimung des Vollkornreis für die eingestellte Zeit und das Kochen beginnt unmittelbar nach Abschluss der Keimung.
- Während der Keimung von Vollkornreis wird 'Kochen' angezeigt und die verbleibende Zeit wird angezeigt.(Es ertönt die Stimme: "Nach (eingestellte Zeit) Stunden Keimung des Vollkornreis beginnt Cuckoo das köstliche kochen.")

Hinweise zum Kochen der Keimung von Vollkornreis

❶ Wenn Sie schneller essen möchten, ohne die Größe der gekeimten Knospen zu erhöhen, wählen Sie Vollkornreis ohne Vorkeimung, stellen Sie die gewünschte Keimzeit ein und kochen Sie dann durch Drücken der Hochdruck-Kochen-/Weißreis-Turbo-Kochen-Taste. (Der Unterschied in den Nährstoffen je nach Größe des Keims ist nicht groß.)

❷ Wenn bei hoher Temperatur lange gekeimt wird, kann es riechen. Stellen Sie in diesem Fall die Keimzeiteinstellung kurz ein.

❸ Verwenden Sie beim Kochen mit Vollkornreis/Keimung-Menü maximal 6 Portionen oder weniger.

❹ Leitungswasser kann verwendet werden, aber Wasser aus Flaschen ist besser. Vermeiden Sie jedoch die Verwendung von heißem oder gekochtem Wasser, da beim Abkühlen das Keimen verhindert werden kann.

❺ Die Keimbedingungen, wie die Keimrate und die Länge der Keime von Vollkornreis können je nach Samen, Lagerbedingungen und Lagerdauer von Vollkornreis unterschiedlich sein.

- Gekeimter Vollkornreis ist Vollkornreis der keimt, und es kann Unterschiede in der Keimrate und der Länge der Keime nach der Keimung geben, abhängig von den Samen des Vollkornreis. Verwenden Sie Vollkornreis, das innerhalb von 1 Jahr geerntet wurde und verwenden Sie Vollkornreis, das nach der Polierung nur kurz gelagert wurde.

❻ Bei Vollkornreis/Keimung-Menü werden beim Einstellen von 2H, 4H, 6H keine Voreinstellungen vorgenommen. Wenn Sie eine Voreinstellung vornehmen möchten, setzen Sie diese vor der Voreinstellung auf “0H”.

❼ Abhängig von der Art des Vollkornreis kann es Unterschiede in Melanoizing oder am Reiszustand geben. Fügen Sie nach Wunsch, Wasser hinzu oder verringern Sie das Wasser oder verwenden Sie die Benutzerdefiniertes-Kochen-Funktion.

❽ Die Keime sind je nach Verwendungsumgebung oder Reiszustand möglicherweise nicht sichtbar.

So bedienen Sie Hochdruck-Dämpfen

Bedienung und Voreinstellung von Hochdruck-Dämpfen

1



Drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung "Hochdruck. 🔓" und wählen Sie Hochdruck-Dämpfen durch Drücken der Auswahltaste.

- ▶ Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-, Hochdruck-Kochen-Taste leuchtet auf.
- ▶ Wenn das Hochdruck-Dämpfen ausgewählt ist, wird die Uhrzeit auf dem Display angezeigt. (Die Stimme "Bitte drücken Sie die Einstellung-Taste für das Hochdruck-Dämpfen." ertönt.)

2



Drücken Sie die Einstellung-Taste und stellen Sie die Kochzeit mit der Auswahltaste ein.

- ▶ Die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet und die Hochdruck-Kochen-Taste blinkt. Die Stimme "Bitte drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste, nachdem Sie die Kochzeit mit der Auswahltaste eingestellt haben." ertönt. (Informationen zur Zeiteinstellung für jedes Menü finden Sie im Rezept.)
- ▶ Wenn Sie die Einstellung-Taste drücken, ertönt die Stimme "Bitte drücken Sie die Hochdruck-Kochen- oder Voreinstellung-Taste".

1.



Durch Drücken der rechten Auswahltaste wird das Hochdruck-Dämpfen um 5 Minuten erhöht. (Nach 90 Minuten erhöht es sich um 10 Minuten.)

- ▶ Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

2.



Durch Drücken der linken Auswahltaste wird das Hochdruck-Dämpfen um 5 Minuten verringert. (Nach 90

- ▶ Minuten nimmt es um 10 Minuten ab.)
- ▶ Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

3. Das Hochdruck-Dämpfen kann zwischen 10 und 120 Minuten eingestellt werden.

4.



Wenn Sie die gewünschte Zeit auswählen und die Einstellung-Taste drücken, ertönt die Stimme "Bitte drücken Sie die Hochdruck-Kochen- oder Voreinstellung-Taste".

3



Drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste.

- ▶ Durch Drücken der Hochdruck-Kochen-Taste wird das Hochdruck-Dämpfen gestartet. Wenn das Hochdruck-Dämpfen beginnt, erscheint die Kochanzeige und die verbleibende Zeit wird angezeigt.
  Die Stimme "Hochdruck-Dämpfen, 00 Minuten(eingestellte Zeit) Cuckoo beginnt köstliches Kochen."

4 **Voreinstellen von Hochdruck-Dämpfen.**

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

2. Drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung "Hochdruck 🔓" und drücken Sie die Vor-einstellung-Taste.



3. Drücken Sie die Auswahl-Taste, um die Kochzeit einzustellen, und drücken Sie dann die Einstellung-Taste.



4. Drücken Sie die Auswahl-Taste, um Hochdruck-Dämpfen auszuwählen, und drücken Sie die Ein-stellung-Taste.



5. Drücken Sie die Auswahl-Taste, um die Kochzeit für das Hochdruck-Dämpfen auszuwählen und drücken Sie dann die Einstellung-Taste und dann die Hochdruck-Kochen-Taste.



Wie man Nurungji kocht

1. Stellen Sie den Deckelriegelgriff auf die Position "Hochdruck ⍙" und drücken Sie die Auswahltaste, um Nurungji auszuwählen. (Siehe verstärkte Nurungji-Verschmorung)
2. Drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste, um das Kochen zu starten.
3. Wenn Nurungji fertig ist, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Reis heraus und essen Sie Nurungji, das am Boden des Kochers verschmort ist, je nach Ihren Wünschen.

▶Nurungji kann für bis zu 4 Portionen gekocht werden.
▶Gießen Sie Wasser beim Kochen von Nurungji bis zur Wasserskala von "Weißreis“ ein.
▶Waschen Sie beim kochen den Reis nicht zu sauber (nur bis das Wasser undurchsichtig ist).
▶Wenn Sie den Nurungji stärker machen möchten (verschmoren), stellen Sie den Innentopf mit der eingestellten Menge in den Kocher, schließen Sie den Deckel, legen Sie den Reis etwa 30 Minuten lang in Wasser und dann kochen Sie ihn.

So stellen Sie die verstärkte Nurungji-Verschmorung ein

Wenn Sie im Nurungji-Menü kochen, können Sie mit dieser Funktion die Reisverschmorung auf dem Boden einstellen. Stellen Sie die Funktion je nach Geschmack ein.

▶ So richten Sie die verstärkte Nurungji-Verschmorung ein (wenn Sie die Verschmorung beim Kochen von Nurungji erhöhen möchten)



<Funktion deaktiviert> <Funktion aktiviert>

1. Durch achtmaliges Drücken der Einstellung-Taste im Standby-Modus wird der Einstellungsmodus für die verstärkte Nurungji-Verschmorung aufgerufen.
   (Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie länger als 0,3 Sekunden gedrückt werden.)
2. Beim Aufrufen der verstärkten Nurungji-Verschmorung, ertönt die Stimme "Dies ist die verstärkte Nurungji-Verschmorung. Nachdem Sie die verstärkte Nurungji-Verschmorung mit der Auswahltaste ausgewählt oder abgebrochen haben, drücken Sie die Einstellung-Taste. “ Die Einstellung- und Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
3. Wenn Sie die Auswahltaste drücken und ON auswählen, ertönt die Stimme "Verstärkte Nurungji-Verschmorung wurde ausgewählt". Wählen Sie den gewünschten Modus und klicken Sie auf die Einstellung-Taste. Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
4. Wenn Sie die Abbrechen-Taste nach dem Aufrufen der verstärkten Nurungji-Verschmorung gedrückt wird oder 7 Sekunden ohne Tastatureingabe vergehen, wird die Funktion abgebrochen und wechselt in den Standby-Modus mit der Stimme "Die Funktionseinstellung wurde abgebrochen weil die Eingabezeit überschritten wurde."

▶So deaktivieren Sie die verstärte Nurungji-Verschmorung (Wenn Sie normales Nurungji kochen möchten)



<Funktion aktiviert> <Funktion deaktiviert>

1. Durch achtmaliges Drücken der Einstellung-Taste im Standby-Modus wird der Einstellungsmodus für die verstärkte Nurungji-Verschmorung aufgerufen.
   (Wenn Sie die Menü/Einstellung-Taste zum ersten Mal drücken, müssen Sie sie mindestens 0,3 Sekunden lang drücken, um sie einzugeben.)
2. Beim Aufrufen der verstärkten Nurungji-Verschmorung, ertönt die Stimme "Dies ist die verstärkte Nurungji-Verschmorung. Nachdem Sie die verstärkte Nurungji-Verschmorung mit der Auswahltaste ausgewählt oder abgebrochen haben, drücken Sie die Einstellung-Taste. “ Die Einstellung- und Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
3. Wenn Sie die Auswahltaste drücken und OFF auswählen, ertönt die Stimme "Verstärkte Nurungji-Verschmorung wurde abgebrochen". Wählen Sie den gewünschten Modus und klicken Sie auf die Einstellung-Taste. Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
4. Wenn Sie die Abbrechen-Taste nach dem Aufrufen der verstärkten Nurungji-Verschmorung gedrückt wird oder 7 Sekunden ohne Tastatureingabe vergehen, wird die Funktion abgebrochen und wechselt in den Standby-Modus mit der Stimme "Die Funktionseinstellung wurde abgebrochen weil die Eingabezeit überschritten wurde."

▶Da diese Funktion beim Versand des Produkts bereits eingestellt ist, stellen Sie sie nach Bedarf ein.

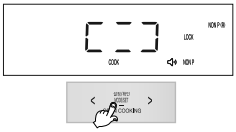
So bedienen Sie OPEN COOKING

Was ist OPEN COOKING?

Mit dieser Funktion können Sie den Deckel während Drucklos-Kochen öffnen, indem Sie die Smart-Verriegelung deaktivieren und dann Zutaten einlegen oder den Inhalt umdrehen.

Wie man OPEN COOKING bedient

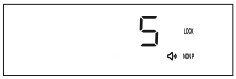
1 **Drücken Sie zuerst die SET/OPEN COOKING-Taste, während Sie im Drucklos-Menü kochen.**



<Tasten-Anzeige>

2 **Dann warten Sie bitte bis die Smart-Verriegelung deaktiviert ist.**

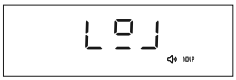
▶ Die Smart-Verriegelung wird nach 5 Sekunden~1 Minute deaktiviert.



<Restzeit-Anzeige für Deaktivierung>

3 **Wenn das Bild rechts angezeigt wird, öffnen Sie den Deckel und fügen Sie Zutaten hinzu oder rühren Sie den Inhalt um.**

▶ Es ertönt die Stimme "Bitte öffnen Sie den Deckel".
▶ Informationen zu Rezepten finden Sie auf den Seiten 108 bis 114.
▶ Drücken Sie nicht die Taste zum Öffnen des Deckels, während die verbleibende Zeit der Smart-Verriegelung angezeigt wird oder während des Kochens. Stellen Sie sicher, dass Sie die Taste zum Öffnen des Deckels drücken, wenn die Anzeige für die Zutateneingabe angezeigt wird.



<Anzeige für Zutateneingabe>

4 **Schließen Sie den Deckel innerhalb von 3 Minuten nach dem Öffnen des Deckels.**

▶ Das Kochen wird abgebrochen, wenn der Deckel länger als 3 Minuten geöffnet ist.



<Anzeige des Kochens>

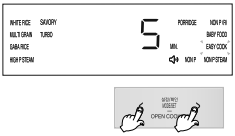
⚠ Achtung

Vorsichtsmaßnahmen für OPEN-COOKING



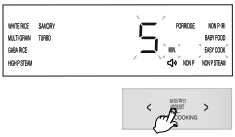
- Kochen Sie nicht über die angegebene Kapazität hinaus.
- Wenn Sie mehr als die angegebenen Kapazität kochen kann es überlaufen.
- Wenn der Deckel geöffnet ist, erwärmt sich der Innentopf nicht.
- Entfernen Sie nicht den abnehmbare Deckel, da Verbrennungsgefahr besteht.
- Schließen Sie den Deckel, während der Innentopf und der abnehmbare Deckel ordnungsgemäß installiert sind.
- Drücken der Taste zum Öffnen des Deckels während die Smart-Verriegelung aktiv ist, führt zu Schäden oder Fehlfunktionen. Wenn die Anzeige für die Zutateneingabe angezeigt wird, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels. Wenn das Produkt nicht normal funktioniert, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstbüro.

Voreinstellung oder Bedienung von einem einfachen Gericht

1 

Drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung " Drucklos“ und wählen Sie einfaches Gericht durch Drücken der Auswahltaste aus.

- Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-, Drucklos-Kochen-Taste wird eingeschaltet.
- Wenn das Menü für einfaches Gericht ausgewählt wird, wird die Uhrzeit auf dem Display angezeigt.
  (Die Stimme "Bitte drücken Sie die einfaches Gericht Einstellung-Taste.“ertönt)

2 

Drücken Sie die Einstellung-Taste und stellen Sie die Kochzeit mit der Auswahltaste ein.

- Die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet und die Drucklos-Kochen-Taste blinkt.
  Die Stimme "Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste, nachdem Sie die Kochzeit mit der Auswahltaste eingestellt haben." ertönt. (Informationen zur Zeiteinstellung für jedes Menü finden Sie im Rezept.)
- Wenn Sie die Einstellung-Taste drücken, ertönt die Stimme "Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen- oder Voreinstellung-Taste."

1. 

Durch Drücken der rechten Auswahltaste wird das einfache Gericht um 1 Minute erhöht.

- Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

2. 

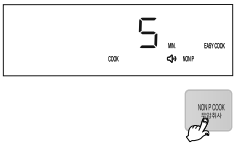
Durch Drücken der linken Auswahltaste wird das einfaches Gericht um 1 Minute reduziert.

- Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

3. Einfache Gerichte können zwischen 1 und 30 Minuten eingestellt werden.

4. 

Nachdem Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die Einstellung-Taste und die Stimme "Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen- oder Voreinstellung-Taste“ ertönt.

3 

Drücken Sie die Drucklos-Dämpfen-Taste.

- Drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste, um einfache Gerichte zu kochen.
  Wenn das Kochen von einfachen Gerichten beginnt, erscheint die Kochanzeige und die verbleibende Zeit wird angezeigt.
  Die Stimme "Einfaches Gericht, 00 Minuten(eingestellte Zeit), Cuckoo beginnt köstliches Kochen." ertönt.

4 So kochen sie einfache Gerichte

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

2. Drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung " Drucklos“ und drücken Sie die Voreinstellung-Taste.
   

3. Drücken Sie die Auswahl-Taste, um die Kochzeit einzustellen, und drücken Sie dann die Einstellung-Taste.
   

4. Drücken Sie die Auswahltaste, um einfaches Gericht auszuwählen, und drücken Sie die Einstellung-Taste.
   

5. Drücken Sie die Auswahltaste, um die gewünschte Kochzeit auszuwählen, drücken Sie die Einstellung-Taste und dann die Drucklos-Kochen-Taste.
   

⚠ Achtung

Vorsichtshinweise bei einfachen Gerichten
- Kochen Sie nicht über die angegebene Kapazität hinaus.
-Wenn die angegebene Kapazität überschritten wird, kann der Inhalt überlaufen.

So kochen Sie Kinderbrei

Bedienung und Voreinstellung von Drucklos-Dämpfen



Drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung "🔓 Drucklos“ und drücken Sie die Auswahltaste, um Drucklos-Dämpfen auszuwählen.

- ▶ Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-, Drucklos-Kochen-Taste wird eingeschaltet.
- ▶ Wenn Drucklos-Dämpfen ausgewählt wird, wird die Uhrzeit auf dem Display angezeigt.
  (Die Stimme "Bitte drücken Sie die Einstellung-Taste für Drucklos-Dämpfen.“ ertönt.)



Drücken Sie die Einstellung-Taste und stellen Sie die Kochzeit mit der Auswahltaste ein.

- ▶Die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet und die Drucklos-Kochen-Taste blinkt. Die Stimme "Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste, nachdem Sie die Kochzeit mit der Auswahltaste eingestellt haben." ertönt. (Informationen zur Zeiteinstellung für jedes Menü finden Sie im Rezept.)
- ▶Wenn Sie die Einstellung-Taste drücken, ertönt die Stimme "Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen- oder Voreinstellung-Taste."

1. 

Durch Drücken der rechten Auswahltaste wird die Drucklos-Dämpfem um 5 Minuten erhöht. (Nach 90 Minuten erhöht es sich um 10 Minuten.)

- ▶Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

2. 

Durch Drücken der linken Auswahltaste wird Drucklos-Dämpfen um 5 Minuten reduziert. (Nach 90 Minuten nimmt es um 10 Minuten ab.)

- ▶Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

3. Drucklos-Dämpfen kann zwischen 10 und 120 Minuten eingestellt werden.

4. 

Nachdem Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die Einstellung-Taste und die Stimme "Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen- oder Voreinstellung-Taste“ ertönt.



Drücken Sie die Drucklos-Dämpfen-Taste.

- ▶Drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste, um das Drucklos-Dämpfen zu starten.
  Wenn das Drucklos-Dämpfen beginnt, erscheint die Kochanzeige und die verbleibende Zeit wird angezeigt.
  Die Stimme "Drucklos-Dämpfen, 00 Minuten(eingestellte Zeit), Cuckoo beginnt köstliches Kochen." ertönt.

4 So stellen Sie Drucklos-Dämpfen vorein.

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

2. Drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung "🔓 Drucklos“ und drücken Sie die Voreinstellung-Taste.
   

3. Drücken Sie die Auswahl-Taste, um die Kochzeit einzustellen, und drücken Sie dann die Einstellung-Taste.
   

4. Drücken Sie die Auswahltaste, um Drucklos-Dämpfen auszuwählen, und drücken Sie die Einstellung-Taste.
   

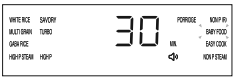
5. Drücken Sie die Auswahltaste, um die Kochzeit für Drucklos-Dämpfen auszuwählen, drücken Sie die Einstellung-Taste und dann die Drucklos-Kochen-Taste.
   

⚠Achtung

Vorsichtsmaßnahmen bei der Bedienung des Drucklos-Dämpfen-Menüs
- - Kochen Sie nicht über die angegebene Kapazität hinaus.
- -Wenn die angegebene Kapazität überschritten wird, kann der Inhalt überlaufen.

Bedienung und Voreinstellung von Kinderbrei

1

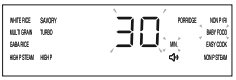




Drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung „ Drucklos“ und wählen Sie Kinderbrei durch Drücken der Auswahltaste aus.

- ▶ Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-/Drucklos-Kochen-Taste wird eingeschaltet.
- ▶ Wenn Kinderbrei ausgewählt wird, wird die Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt.
  (Es ertönt die Stimme „Bitte drücken Sie die Kinderbrei-Taste.“)

2





Drücken Sie die Einstellung-Taste und stellen Sie die Kochzeit mit der Auswahltaste ein.

- ▶Die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet die Drucklos-Kochen-Taste blinkt Die Stimme "Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste, nachdem Sie die Kochzeit mit der Auswahltaste eingestellt haben." ertönt. (Informationen zur Zeiteinstellung für jedes Menü finden Sie im Rezept.)
- ▶Wenn Sie die Einstellung-Taste drücken, ertönt die Stimme "Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen- oder Voreinstellung-Taste."

1.



Durch Drücken der rechten Auswahltaste wird Kinderbrei um 5 Minuten verlängert.
- ▶Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

2



Durch Drücken der linken Auswahltaste wird Kinderbrei um 5 Minuten verkürzt.
- ▶Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

3 Kinderbrei kann zwischen 10 und 60 Minuten eingestellt werden.

4



Wenn Sie die gewünschte Zeit auswählen und die Einstellung-Taste drücken, ertönt die Stimme "Bitte drücken Sie die Drucklos-Kochen- oder Voreinstellung-Taste."

3



Drücken Sie die Drucklos-Dämpfen-Taste.

- ▶ Drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste, um mit dem Kochen von Kinderbrei zu beginnen.
  Wenn das Kochen von Kinderbrei beginnt, erscheint die Kochanzeige und die verbleibende Zeit wird angezeigt.
  Es ertönt die Stimme: "Nach 00 Minuten(eingestellte Zeit) Kinderbrei beginnt Cuckoo das köstliche kochen.")

4 So stellen Sie Kinderbrei vorein.

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

2. Drehen Sie den Deckelriegelgriff in Richtung " Drucklos“ und drücken Sie die Voreinstellung-Taste.



3. Drücken Sie die Auswahl-Taste, um die Kochzeit einzustellen, und drücken Sie dann die Einstellung-Taste.



4. Drücken Sie die Auswahltaste, um Kinderbrei auszuwählen, und drücken Sie die Einstellung-Taste.



5. Drücken Sie die Auswahltaste, um die Kochzeit für Kinderbrei auszuwählen, drücken Sie die Einstellung-Taste und dann die Drucklos-Kochen-Taste.



Achtung

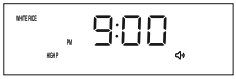
Hinweise zum Kochen von Kinderbrei
- Kochen Sie nicht über die angegebene Kapazität hinaus.
- Wenn die angegebene Kapazität überschritten wird, kann der Inhalt überlaufen.

So bedienen Sie Voreinstellung-Kochen

Wie man voreingestellt kocht (wenn Sie ein Hochdruck-Menü kochen möchten)

Wenn die aktuelle Uhrzeit 21 Uhr ist und Sie am nächsten Tag um Morgens 7:40 Uhr essen möchten

1 Überprüfen Sie, ob die aktuelle Uhrzeit korrekt ist.



- ▶ Informationen zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit finden Sie auf Seite 46.
- ▶ Wenn die aktuelle Uhrzeit nicht korrekt ist, ist die voreingestellte Kochzeit nicht korrekt, sodass die aktuelle Uhrzeit korrekt eingestellt werden muss.
- ▶ Achten Sie darauf, Vormittag und Nachmittags nicht zu verwechseln.

2 Drehen Sie den Deckelriegelgriff auf "Hochdruck ⍥" und drücken Sie die Voreinstellung-Taste, wenn die Hochdruck-Anzeige angezeigt wird.





- ▶ Die Stimme "Nachdem Sie die Kochzeit mit der Voreinstellung- und Auswahl-Taste eingestellt haben, drücken Sie bitte die Hochdruck-Koch- oder Einstellung-Taste.“ ertönt.
- ▶ Die Einstellung-, die Hochdruck-Kochen-Taste blinkt und die Warmhalten/Erwärmen-, Voreinstellung- und Abbrechen-Taste werden aktiviert.
- ▶ Die Voreinstellungszeit wird beim Versand des Produkts auf 6:30 Uhr festgelegt. Wenn Sie also zu diesem Zeitpunkt kochen möchten, müssen Sie die Voreinstellungszeit nicht festlegen.
- ▶ Wenn Sie die Voreinstellung-Taste drücken, wird die zuvor eingestellte Voreinstellungszeit angezeigt und die Voreinstellung-Anzeige blinkt wie in der Abbildung gezeigt.
- ▶ Im Hochdruck-Modus ist das voreingestellte Kochen nicht für Vollkornreis/Keimung (3H), Weißreis-Turbo und Mehrkornreis-turbo-Menü eingestellt.

※ Wenn Sie das Voreinstellung-Kochen während des Warmhaltens einstellen, drücken Sie die Abbrechen-Taste, um das Warmhalten abzubrechen und die Voreinstellungszeit einzustellen.

3 Drücken Sie die Auswahl-Taste, um die Voreinstellungszeit einzustellen, und drücken Sie dann die Einstellung-Taste.





- ▶ Die Einstellung-, die Hochdruck-Kochen-Taste blinkt und die Warmhalten/Erwärmen-, Voreinstellung- und Abbrechen-Taste wird aktiviert.
- ▶ Die rechte Auswahltaste [>] erhöht die Zeit um 10 Minuten.
- ▶ Die linke Auswahltaste [<] reduziert die Zeit um 10 Minuten. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeit kontinuierlich. (wiederholbare Funktion)

※ Achten Sie darauf, das Vormittag und Nachmittag nicht verwechselt werden.

4 Wählen Sie ein gewünschtes Menü aus, indem Sie die Auswahl-Taste und dann die Einstellung-Taste drücken.





- ▶ Die Stimme "Nachdem Sie das Voreinstellungs-Menü mit der Auswahl-Taste ausgewählt haben, drücken Sie die Einstellung-Taste." ertönt
- ▶ Die Einstellung-, die Hochdruck-Kochen-Taste blinkt und die Warmhalten/Erwärmen-, Voreinstellung- und Abbrechen-Taste wird aktiviert.

5 Drücken Sie Hochdruck-Kochen.



- ▶ Das Kochen wird an der voreingestellten Uhrzeit abgeschlossen. (Die Fertigstellungszeit kann je nach Kochmenge und Verwendungsbedingungen variieren.)
- ▶ Da die Voreinstellungszeit nach dem Einstellen und dem Fertigstellen des Kochens immer gespeichert wird, müssen Sie die Voreinstellungszeit nicht einstellen.Drücken Sie einfach die Voreinstellung-Taste.

※ Da die Voreinstellungszeit basierend auf der maximalen Portion pro Menü festgelegt wird, kann das Kochen früher als die Voreinstellungszeit abgeschlossen werden, wenn eine kleine Menge gekocht wird.

Wie man voreingestellt kocht (wenn Sie Drucklos-Menü kochen)

Wenn die aktuelle Uhrzeit 21 Uhr ist und Sie am nächsten Tag um Morgens 7:40 Uhr essen möchten

1 Überprüfen Sie, ob die aktuelle Uhrzeit korrekt ist.



- ▶Auf Seite 46. finden Sie Informationen zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
- ▶Wenn die aktuelle Uhrzeit nicht korrekt ist, ist die Voreinstellungszeit nicht korrekt, sodass die aktuelle Uhrzeit genau eingestellt erden muss.
- ▶Achten Sie darauf, das Vormittag und Nachmittag nicht verwechselt werden.

2 Drehen Sie den Deckelriegelgriff auf " 🔓Drucklos“ und drücken Sie die Voreinstellung-Taste, wenn die Drucklos-Anzeige angezeigt wird.





- ▶ Die Stimme "Nachdem Sie die Kochzeit mit der Voreinstellung- und Auswahl-Taste eingestellt haben, drücken Sie bitte die Drucklos-Koch- oder Einstellung-Taste.“ ertönt.
- ▶ Die Einstellung-, die Drucklos-Kochen-Taste blinkt und die Voreinstellung- und Abbrechen-Taste wird aktiviert.
- ▶ Die Voreinstellungszeit wird beim Versand des Produkts auf 6:30 Uhr festgelegt. Wenn Sie also zu diesem Zeitpunkt kochen möchten, müssen Sie die Voreinstellungszeit nicht festlegen.

※ Wenn Sie das Voreinstellung-Kochen während des Warmhaltens einstellen, drücken Sie die Abbrechen-Taste, um das Warmhalten abzubrechen und die Voreinstellungszeit einzustellen.

3 Drücken Sie die Taste 'KEEP WARM/REHEAT' und der voreingestellte Aufwärmmodus beginnt.





- ▶ Die Einstellung-, die Drucklos-Kochen-Taste blinkt und die Voreinstellung- und Abbrechen-Taste wird aktiviert.
- ▶ Die rechte Auswahltaste [>] erhöht die Zeit um 10 Minuten.
- ▶ Die linke Auswahltaste [<] reduziert die Zeit um 10 Minuten. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeit kontinuierlich. (wiederholbare Funktion)

※ Achten Sie darauf, das Vormittag und Nachmittag nicht verwechselt werden

4 Wählen Sie ein gewünschtes Menü aus, indem Sie die Auswahl-Taste und dann die Einstellung-Taste drücken.





- ▶Die Stimme "Nachdem Sie das Voreinstellungs-Menü mit der Auswahl-Taste ausgewählt haben, drücken Sie die Einstellung-Taste. " ertönt
- ▶Die Einstellung-, die Drucklos-Kochen-Taste blinkt und die Voreinstellung- und Abbrechen-Taste wird aktiviert.

5 Drücken Sie die Drucklos-Dämpfen-Taste.

- ▶ Das Kochen wird an der voreingestellten Uhrzeit abgeschlossen. (Die Fertigstellungszeit kann je nach Kochmenge und Verwendungsbedingungen variieren.)
- ▶ Da die Voreinstellungszeit nach dem Einstellen und dem Fertigstellen des Kochen immer gespeichert wird, müssen Sie die Voreinstellungszeit nicht einstellen. Drücken Sie einfach die Voreinstellung-Taste.

※ Da die Voreinstellungszeit basierend auf der maximalen Portion pro Menü festgelegt wird, kann das Kochen früher als die Voreinstellungszeit abgeschlossen werden, wenn eine kleine Menge gekocht wird.

So bedienen Sie Voreinstellung-Kochen

Hinweise zum Voreinstellung-Kochen

1 Wenn Sie Voreinstellung-Kochen

- ▶Wenn Reis seit dem Öffnen lange getrocknet wurde, kann dieser zu Schichtreis werden.
- ▶Da der Reis durch Voreinstellungszeit und je nach Umgebungsbedingungen hart oder weich werden kann, passen Sie die Wassermenge an, indem Sie sie es an der Wasserskala auf dem Innentopf anpassen.
- ▶Wenn die Voreinstellung-Kochen Menge zu groß ist oder wenn Sie die Voreinstellungszeit für längere Zeit einstellen, kann das Melanoizing-Effekt(feine Reisverschmorung) zunehmen.
- ▶Gewaschener Reis enthält viel ausgefällte Stärke, sodass es beim Voreinstellung-Kochen zu Trockenheit kommen kann. Spülen Sie den gewaschenen Reis vor dem Kochen in fließendem Wasser ab oder verringern Sie die Kochkapazität, um die Verschmorung zu verringern.

2 Bei der voreingestellten Nacherwärmung

- ▶ Wenn gekochter Reis über einen längeren Zeitraum bei Raumtemperatur aufbewahrt wird, verdunstet Feuchtigkeit aus dem gekochten Reis. In diesem Fall kann die Voreinstellung für das Wiederaufwärmen zu einer Entfeuchtung oder Melanose (leicht verbrannt) des gekochten Reises führen.
- ▶ Wenn sich zu viel gekochter Reis im Topf befindet, wird er möglicherweise nicht ausreichend aufgewärmt. Es wird empfohlen, das Aufwärmen für nicht mehr als 5 Personen einzustellen (etwa die Hälfte des Innentopfes.
- ▶ Das Wiederaufwärmen von gekochtem Reis, der kalt oder gefroren gelagert wurde, kann zu unzureichender Erwärmung, Entfeuchtung oder Melanose (leicht verbrannt) nach Abschluss des Aufwärmens führen.
- ▶ Den gekochten, kalt gelagerten Reis in den inneren Topf geben, den Reis mit einer Schaufel schlagen und dann wieder erhitzen.
- ▶ Das Wiederaufwärmen von tiefgekühltem gekochtem Reis darf erst nach dem Auftauen des Reises erfolgen.

3 Ändern der voreingestellten Zeit

- ▶ Drücken Sie die Taste "CANCEL" länger als 0,3 Sekunden und starten Sie sie erneut, um die voreingestellte Zeit zu ändern.

4 Wenn die voreingestellte Zeit außerhalb des verfügbaren Bereichs liegt.

- ▶ Wenn die voreingestellte Zeit kürzer als die Garzeit ist, beginnt der Garvorgang sofort.
- ▶ Wenn die voreingestellte Aufwärmzeit kürzer ist als der verfügbare Bereich (100 Minuten), beginnt das Aufwärmen sofort.

5 Wenn die voreingestellte Zeit mehr als 13 Stunden beträgt.

- ▶ " 13Ho " wird angezeigt und die voreingestellte Zeit wird automatisch auf 13 Stunden geändert. Wenn das Garen auf AM 07:00 des folgenden Tages um PM 5:00 des Tages voreingestellt ist, wobei die voreingestellte Zeit 14 Stunden beträgt, " 13Ho" wird angezeigt, und die voreingestellte Zeit ändert sich automatisch auf AM 06:00. (Die maximale voreingestellte Zeit beträgt 13 Stunden)

※ Wenn die voreingestellte Zeit mehr als 13 Stunden beträgt, kann dies einen schlechten Geruch verursachen. Die begrenzte Vorwahlzeit ist auf weniger als 13 Stunden eingestellt, da der Reis im Sommer leicht verdirbt.

※ Verwenden Sie die Funktion "Voreingestelltes Garen", wenn Sie den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit zwischen 1 und 13 Stunden beenden möchten.

※ Verwenden Sie die voreingestellte Aufwärmfunktion, wenn Sie das Aufwärmen zwischen 3 und 13 Stunden basierend auf der voreingestellten Zeit beenden möchten.

※ Wenn Sie während der voreingestellten Kochfunktion die Set-Taste drücken, um die aktuelle Zeit zu überprüfen, wird die aktuelle Zeit 2 Sekunden lang angezeigt.

Voreinstellungszeit für jedes Menü

Menü / Kategorie	Weißreis	Klebriger Weißreis	Körniger Weißreis	Körniger Weißreis mit hoher Hitze	Mehrkornreis	Klebriger Mehrkornreis	Körniger Mehrkornreis	Klebriger Mehrkornreis mit hoher Hitze	Weißreis-Turbo/Mehrkornreis-Turbo	Vollkornreis(Keimung/Oh)	Nurungji	Druckkos-Weißreis	Gemüsereis	Gesundheitsbrei (Dicker Brei)	Gesundheitsbrei (Dünner Brei)	Hochdruck-Dämpfen	Druckkos-Dämpfen	Einfaches Gericht	Kinderbrei
Kochzeit	40 Minuten - 13 Stunden	41 Minuten - 13 Stunden	47 Minuten - 13 Stunden	42 Minuten - 13 Stunden	58 Minuten - 13 Stunden	59 Minuten – 13 Stunden	64 Minuten - 13 Stunden	60 Minuten - 13 Stunden	Voreinstellung nicht möglich.	64 Minuten - 13 Stunden	42 Minuten - 13 Stunden	42 Minuten - 13 Stunden	47 Minuten - 13 Stunden	(Einstellungszeit + 1 Minute)	(Einstellungszeit + 1 Minute)	(Einstellungszeit + 1 Minute)	(Einstellungszeit + 1 Minute)	(Einstellungszeit + 1 Minute)	(Einstellungszeit + 1 Minute)

Beim Essen

- Wenn Sie beim Warmhalten heißen Reis essen möchten, drücken Sie die Warmhalten-/Erwärmen-Taste , dann ertönt die Stimme „Warmhalten/Erwärmen starten“ womit das Warmhalten/Erwärmen beginnt und Sie nach 9 Minuten heißen Reis genießen können.
- Wenn Sie nach dem Einschalten im Standby-Modus erwärmen möchten, drehen Sie den Deckelriegelgriff indie Position „Hochdruck “ und drücken Sie die Warmhalten-/Erwärmen-Taste, um auf Erwärmen umzuschalten und drücken Sie dann erneut die Warmhalten-/Erwärmen-Taste.

<Warmhalten im Gange>



" 3H" auf der Anzeige bedeutet, dass die Warmhalten-Einstellungszeit 3 Stunden beträgt.

<Erwärmen im Gange>



Die Anzeige „ 0 “ auf der Anzeige dreht sich immer wieder und zeigt die verbleibende Zeit an während es erwärmt wird.

<Erwärmen abgeschlossen>



Wenn das Erwärmen beendet ist, ertönt die Stimme "Erwärmen wurde abgeschlossen. Bitte rühren Sie den Reis gut um.“ mit dem Ton (cu~ ckoo~) womit das Warmhalten wieder aufgenommen wird und die verstrichene Warmhaltezeit angezeigt wird.

- Wenn Sie Erwärmen zu oft verwenden, kann sich der Reis verfärben oder austrocknen. Nur ein- oder zweimal täglich anwenden.
- Wenn Sie Reis mit einem separaten Heizgerät oder einem Gasfeuer kochen, legen Sie den Reis in den Reiskocher und drücken Sie einmal die Warmhalten-/Erwärmen-Taste, um ihn warm zu halten.
  Zu diesem Zeitpunkt wird auf der Anzeige "0H“ angezeigt. (Wenn Sie heißen Reis in einen kalten Kocher geben und warm halten, kann es zu Gestank oder Verfärbungen kommen.)
- Nach 24 Stunden Warmhalten wird die verstrichene Warmhaltezeit blinkend angezeigt, um anzuzeigen, dass die Warmhaltezeit lange verstrichen wurde.
- Während des Warmhaltens erfolgt kein Erwärmen im Drucklos-Modus. Drücken Sie nach dem Wechsel in den Hochdruck-Modus die Warmhalten-/Erwärmen-Taste.
- Wenn der Deckelriegelgriff während des Erwärmens auf „ Drucklos“ gedreht wird, wird „ E01 “ auf der Anzeige angezeigt. Zu diesem Zeitpunkt wird das Erwärmen abgebrochen und das Warmhalten wird fortgesetzt.

Hinweise beim Warmhalten

Manchmal kann es schwierig sein, den Deckel unmittelbar nach dem Kochen oder während dem Warmhaltens aufgrund von Druck zu öffnen. Kippen Sie beim Öffnen des Deckels das Druckgewicht um, um den Druck vollständig zu entfernen, bevor Sie ihn öffnen.

Achten Sie beim Erwärmen darauf, den Deckelriegelgriff in Richtung „Hochdruck “ zu drehen. (Dies kann zu Schaden an der Deckel-Öffnen-Taste oder Einfluss auf die Warmhalteleistung führen.)

Es ist besser den Reis beim Warmhalten bis zum Boden gleichmäßig zu mischen.
(Sammeln Sie für das Warmhalten kleinere Portionen von Reis in einer Ausbuchtung in der Mitte des Innentopfes.)

Befindet sich während des Erwärmens kein Reis im Innentopf oder wird er nicht verwendet, drücken Sie die Abbrechen-Taste, um das Erwärmen abzubrechen, oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Halten Sie den Spatel im Innentopf nicht warm.
Insbesondere Holzspatel usw. erzeugen Keime und verursachen Gestank.

Wenn Sie Reis längere Zeit warm halten, kann sich der Reis verfärben und es Gestank entstehen, darum ist es empfohlen, ihn nur maximal 12 Stunden warm zu halten.
Druckreis verfärbt sich aufgrund seiner Eigenschaften insbesondere schneller als Reis in einem normalen Kocher.

Nach 24 Stunden Warmhalten wird die verstrichene Warmhaltezeit blinkend angezeigt, um anzuzeigen, dass das Warmhalten lange Zeit aktiviert ist.

Vermeiden Sie das Warmhalten von Mehrkornreis und Vollkornreis wenn möglich, da Mehrkornreis und Vollkornreis sich schlechter warm halten lässt als Weißreis.

Während des Warmhalten kann der Reis teilweise weiß werden und am Rand des Innentopfs oder am unteren Teil des Dampfauslasses anschwellen.
Rühren Sie und mischen Sie den Reis in diesem Fall um.

Halten Sie nicht zu wenig Reis warm oder mischen Sie keine Reste von Reis oder kalten Reis mit dem warmhaltenden Reis.
Gestank kann am Reis entstehen. (Verwenden Sie eine Mikrowelle für kalten Reis.)

Wie man Reis lecker warmhält

So stellen Sie die Warmhaltetemperatur ein

Wenn der Kocher stinkt, oder sich Wassertropfen formen, oder der Reis sich verfärbt, obwohl Sie den Kocher häufig reinigen und es mit kochendem Wasser desinfizieren, ist die Warmhaltetemperatur nicht korrekt, und Sie müssen daher die Warmhaltetemperatur wieder anpassen.
Wenn Sie die Warmhaltetemperatur anpassen möchten, wenden Sie sich bitte an unseres Kundendienstbüro, wo wir Ihnen dann detaillierte Informationen zur Verfügung stellen.



Beim Erhöhen der Temperatur



Beim Absenken der Temperatur



❶ Drücken Sie während des Erwärmens einmal die Einstellung-Taste oder im Standby-Modus viermal die Einstellung-Taste.
Die Stimme „Einstellmodus für die Warmhaltetemperatur.
Drücken Sie bitte die Einstellung-Taste nachdem Sie die Warmhaltetemperatur mit der Auswahltaste eingestellt haben.
“ ertönt mit der Anzeige wie in der Abbildung.
Zu diesem Zeitpunkt zeigt 74 die aktuelle Warmhaltetemperatur an.
(Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie länger als 0,3 Sekunden gedrückt werden.)

※ Die beim Versand des Kochers eingestellte Standardtemperatur kann vom Handbuch abweichen.

❷-1 Drücken Sie die rechte Auswahltaste, um die Anzeige wie

74 ➡ 75 ➡ 76 ➡ 77 ➡ 78 ➡ 79 ➡ 80

zu ändern.
▶ Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

❸ Drücken Sie nach dem Einstellen der gewünschten Temperatur die Einstellung-Taste, und die eingestellte Temperatur wird automatisch mit der Stimme „Die Einstellung der Warmhaltetemperatur ist abgeschlossen“. eingegeben.
(Wenn die Abbrechen-Taste gedrückt wird oder 7 Sekunden ohne Eingabe vergehen, wird die Funktion abgebrochen und kehrt in den Standby-Modus zurück.)

❷-2 Drücken Sie die linke Auswahltaste, um die Anzeige wie

74 ➡ 73 ➡ 72 ➡ 71 ➡ 70 ➡ 69

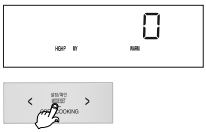
zu ändern.
▶ Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sie sich kontinuierlich.

Temperatureinstellwert

1.Wenn es viel Gestank gibt und sich viel Wasser bildet (der Reis vergärt): Die Warmhaltetemperatur ist niedrig. Erhöhen Sie die Warmhaltetemperatur um 2~3°C.
2. Wenn die Farbe des Reises sehr gelb ist und der Reis trocken ist und riecht: Die Warmhaltetemperatur ist hoch. Senken Sie die Warmhaltetemperatur um 2~3°C.

So stellen Sie die Benutzerdefiniertes-Warmhalten-Funktion ein

Wird verwendet, wenn beim Öffnen des Deckels während des Warmhaltens viel Wasser fließt, oder wenn sich Reis am Rand ausbreitet.







❶ Drücken Sie im Standby-Modus fünfmal die Einstellung-Taste. Die Stimme "Einstellungsmodus für benutzerdefiniertes Warmhalten. Drücken Sie die Einstellung-Taste nachdem Sie die Temperatur mit der Auswahltaste eingestellt haben.“ ertönt und der Anfangswert wird wie in der Abbildung angezeigt.
(Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie länger als 0,3 Sekunden gedrückt werden.)

❷-1 Drücken Sie die rechte Auswahltaste, um die Anzeige wie in der Abbildung gezeigt zu ändern.(Erhöhen)

❸ Nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, drücken Sie die Einstellung-Taste. Der eingestellte Wert wird automatisch mit der Stimme „Die Einstellung des benutzerdefinierten Warmhaltens ist abgeschlossen“ eingegeben. (Wenn die Abbrechen-Taste gedrückt wird oder 7 Sekunden ohne Eingabe vergehen, wird die Funktion abgebrochen und kehrt in den Standby-Modus zurück.)

❷-2 Drücken Sie die linke Auswahltaste, um die Anzeige wie in der Abbildung gezeigt zu ändern.(Absenken)
▶ Halten Sie es gedrückt, um es kontinuierlich zu ändern.

1. Wenn beim Öffnen des Deckels viel Wasser fließt: Drücken Sie die Auswahltaste, um den Einstellwert zu erhöhen.
2. Wenn der Reis am Rand weich wird: Drücken Sie die Auswahltaste, um den Einstellungswert zu verringern.

So stellen Sie Warmhalten bei Nacht ein

Um eine Verschlechterung der Reisqualität (Verfärbung, Trockenheit, Geruch usw.) bei längerem Warmhalten zu vermeiden, benutzen Sie Warmhalten bei Nacht, da die Warmhaltetemperatur nachts auf einer niedrigen Temperatur gehalten wird (PM10: 00 ~ AM04: 00). Stellen Sie es nach Bedarf ein.

▶ Einstellungen



1. Drücken Sie im Standby-Modus sieben Mal die Einstellung-Taste, um den Einstellungsmodus für Warmhalten bei Nacht aufzurufen.
   Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie mindestens 0,3 Sekunden lang gedrückt werden, um sie aufzurufen.
2. Wenn Sie Warmhalten bei Nacht auswählen, ertönt die Stimme "Dies ist das Warmhalten bei Nacht Modus. Nachdem Sie Warmhalten bei Nacht mit der Auswahltaste ausgewählt oder deaktiviert haben, drücken Sie die Einstellung-Taste.“Die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
3. Wenn Sie ON durch Drücken der Auswahltaste auswählen, ertönt die Stimme „Warmhalten bei Nacht wurde aktiviert. Bitte drücken Sie die Einstellung-Taste. " Wählen Sie den gewünschten Modus und klicken Sie auf die Einstellung-Taste. Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
4. Wenn Sie die Abbrechen-Taste drücken, nachdem Sie in Warmhalten bei Nacht gewechselt sind und 7 Sekunden ohne Tastatureingabe vorbeigehen, wird die Funktion abgebrochen ohne eingestellt zu werden, und kehrt in den Standby-Modus zurück mit der Stimme „Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen”.

▶ Deaktivieren im Einstellung-Modus



1. Drücken Sie im Standby-Modus sieben Mal die Einstellung-Taste, um den Einstellungsmodus für Warmhalten bei Nacht aufzurufen.
   Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie mindestens 0,3 Sekunden lang gedrückt werden, um sie aufzurufen.
2. Wenn Sie Warmhalten bei Nacht auswählen, ertönt die Stimme "Dies ist das Warmhalten bei Nacht Modus. Nachdem SieWarmhalten bei Nacht mit der Auswahltaste ausgewählt oder deaktiviert haben, drücken Sie die Einstellung-Taste. “ Die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
3. Wenn Sie OFF durch Drücken der Auswahltaste auswählen, ertönt die Stimme „Warmhalten bei Nacht wurde deaktiviert. Bitte drücken Sie die Einstellung-Taste. "
   Wählen Sie den gewünschten Modus und klicken Sie auf die Einstellung-Taste. Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
4. Wenn Sie die Abbrechen-Taste drücken, nachdem Sie in Warmhalten bei Nacht gewechselt sind und 7 Sekunden ohne Tastatureingabe vorbeigehen, wird die Funktion abgebrochen ohne eingestellt zu werden, und kehrt in den Standby-Modus zurück mit der Stimme „Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen”.

▶ Wenn diese Funktion eingestellt ist, wird die Warmhaltetemperatur während des Schlafens auf einem niedrigen Niveau gehalten. Stellen Sie es daher nicht ein, wenn Sie die vor dem Schlafengehen Warmhalten benötigen.
Im Sommer, wenn die Temperatur hoch ist, kann der Reis sich verfärben oder riechen, weil er schlecht wird. Vermeiden Sie im Sommer das Warmhalten bei Nacht.

▶ Diese Funktion ist beim Versand des Kochers deaktiviert. Stellen Sie es daher je nach Bedarf ein.

Wenn Gerüche beim Warmhalten austreten

▶ Bitte reinigen Sie den Kocher oft. Insbesondere wenn der Reinigungszustand des Deckels schlecht ist, können sich beim Erwärmen Keime vermehren und riechen.

▶ Selbst wenn der Kocher sauber aussieht, können sich überall Bakterien ansiedeln und beim Warmhalten Gerüche verursachen. Wenn es stark riecht, stellen Sie das Wasser auf die Auto-Reinigung des Innentopfs ein und fügen Sie 1 Esslöffel Essig hinzu. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie Auto-Reinigung(Auto-Sterilisation-Reinigung). Drücken Sie danach die Hochdruck-Kochen-Taste im Hochdruck-Modus und die Drucklos-Kochen-Taste im Drucklos-Modus. Waschen Sie den inneren Topf nach Abschluss gründlich. (Siehe Seite 50)

▶ Wenn Sie Warmhalten, ohne nach dem Kochen von z. B. Eintopf, Dampfgerichten oder einfaches Gericht den Kocherabzuwaschen, kann der Geruch in den Reis eindringen.

So bedienen Sie die Energiesparung / Energy-Eye

Was ist die Energiesparung im Standby-Modus?

Wenn das Netzkabel nicht abgezogen wird, wird auch in einem nicht bedientem Standby-Modus ein wenig Strom verbraucht. Dies wird als Standby-Betrieb bezeichnet und um dies zu reduzieren, ist dies eine Technologie, die den Stromverbrauch minimiert, indem der Stromkreis im Reiskocher von der externen Stromversorgung getrennt wird.

Manuelle Bedienung

▶ **So starten Sie die Energiesparung**

Wenn Sie die Abbrechen-Taste im Standby-Modus 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Energiesparung mit der Stimme "Energiesparung startet" eingestellt.



▶ **So beenden Sie die Energiesparung**

Methode 1) Wenn Sie eine beliebige Taste drücken, wird die Energiesparung mit der Stimme "Die Energiesparung wurde beendet" abgebrochen und kehrt in den Standby-Modus zurück.

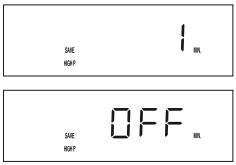
Methode 2) Wenn Sie den Deckelriegelgriff öffnen oder schließen, wird die Energiesparung mit der Stimme "Die Energiesparung wurde beendet" abgebrochen und kehrt in den Standby-Modus zurück.



Automatische Energiesparung

Wenn die Standby-Zeit im Modus 「Automatische Energiesparfunktion」 auf einen anderen Wert als „OFF“ eingestellt ist, wird die Energiesparung automatisch gestartet, nachdem die ausgewählte Zeit im Standby-Modus abgelaufen ist. (※ Beim Versand beträgt der Einstellwert 1 Minute.)
Wenn Sie den Deckelriegelgriff drehen oder eine Taste drücken, bevor die Standby-Zeit abgelaufen ist, verringert sich die Standby-Zeit wieder von dem ausgewählten Einstellwert.

▶ **Einstellungen**



1. Durch neunmaliges Drücken der Einstellung-Taste im Standby-Modus wird der Einstellungsmodus für die automatische Energiesparung aufgerufen.
   (Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie länger als 0,3 Sekunden gedrückt werden.)
2. Wenn Sie in den Einstellungsmodus für die automatische Energiesparung wechseln, ertönt die Stimme „Dies ist der Einstellungsmodus für die automatische Energiesparung. Drücken Sie die Einstellung-Taste nachdem Sie dieStandby-Zeit mit der Auswahltaste ausgewählt haben.“ Die Einstellung- und Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
3. Wenn OFF durch Drücken der Auswahltaste ausgewählt wird, wird die Energiesparung abgebrochen und die automatische Energiesparung wird nicht unterstützt. Drücken Sie nach dem Einstellen der gewünschten Zeit die Einstellung-Taste. Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
4. Wenn 7 Sekunden ohne Tastatureingabe vorbeigehen, nachdem Sie in Auto-Energiesparung gewechselt sind wird die Funktion abgebrochen ohne eingestellt zu werden, und kehrt in den Standby-Modus zurück mit der Stimme „Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen”.

Energy-Eye

Diese Funktion minimiert den Energieverbrauch des Reiskochers, indem die Umgebungshelligkeit beim Warmhalten und Voreinstellen automatisch erkannt wird.
Wenn Sie die Energiesparung an einer dunkleren Stelle als der aktuellen Energiespaung (Stufe 2) aufrufen möchten, stellen Sie Stufe 1 ein, und wenn Sie die Energiesparung an einer helleren Stelle aufrufen möchten, stellen Sie Stufe 3 ein. (Beim Versand beträgt der Einstellwert 2.)



(Wenn Energy-Eye aktiviert ist) (Wenn Energy-Eye deaktiviert ist)

1. Drücken Sie im Standby-Modus 13 Mal die Einstellung-Taste, um den Einstellungsmodus für die Energy-Eye aufzurufen.
   (Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie länger als 0,3 Sekunden gedrückt werden.)
2. Wenn Sie in den Einstellungsmodus für die Energy-Eye wechseln, ertönt die Stimme „Einstellungsmodus für die Energy-Eye. Drücken Sie die Einstellung-Taste nachdem Sie die Energy-Eye mit der Auswahltaste ausgewählt oder deaktiviert haben.“ Die Einstellung- und Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
3. Immer wenn Sie die Auswahltaste drücken, wird Energy-Eye in Stufe 3 OFF Stufe 1 Stufe 2 Stufe 3 ausgewählt und wenn OFF angezeigt wird, ertönt die Stimme „Energy-Eye wurde deaktiviert.“. Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
4. Nachdem Sie die gewünschte Stufe haben, drücken Sie die Einstellung-Taste und es wird mit der Stimme "Energy-Eye wurde abgeschlossen" gespeichert.
5. Wenn Sie die Abbrechen-Taste drücken, nachdem Sie in Energy-Eye gewechselt sind und 7 Sekunden ohne Tastatureingabe vorbeigehen, wird die Funktion abgebrochen ohne eingestellt zu werden, und kehrt mit der Stimme „Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen”. in den Standby-Modus zurück

So bedienen Sie die Energiesparung für Bildschirmbeleuchtung/Tastensperrfunktion/ Anzeigefunktion die verbleibende Kochzeit

Energiesparung für Bildschirmbeleuchtung

Diese Funktion passt die Helligkeit des Bildschirms während Stand-by, Kochen, Warmhalten und voreingestelltes Kochen entsprechend an.(Wenn das Tastenlicht ausgeschaltet wird, während die Energiesparung für Bildschirmbeleuchtung eingeschaltet ist, wird der Bildschirm dunkel.)

▶ **Ein- und Ausschalten der Funktion** (Beim Versand ist der Einstellwert ON.)



1. Durch zehnmaliges Drücken der Einstellung-Taste im Standby-Modus wird der Einstellungsmodus für die Energiesparung der Bildschirmbeleuchtung aufgerufen.
   (Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie länger als 0,3 Sekunden gedrückt werden.)
2. Wenn Sie in den Einstellungsmodus für die Energiesparung der Bildschirmbeleuchtung wechseln, ertönt die Stimme „Einstellungsmodus für die Energiesparung der Bildschirmbeleuchtung. Drücken Sie die Einstellung-Taste nachdem Sie die Energiesparung der Bildschirmbeleuchtung mit der Auswahltaste ausgewählt oder deaktiviert haben.“ Die Einstellung- und Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
3. Jedes Mal, wenn die Auswahltaste gedrückt wird, wird die Energiesparung für die Bildschirmbeleuchtung ausgewählt oder abgebrochen und die Stimmen „Die Energiesparung für die Bildschirmbeleuchtung wird ausgewählt. Bitte drücken Sie die Einstellung-Taste. " oder „Die Energiesparung für die Bildschirmbeleuchtung wurde deaktiviert. Bitte drücken Sie die Einstellung-Taste." ertönen. Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet.
4. Wenn Sie die Einstellung-Taste drücken, wird die Einstellung mit der Stimme „Die Einstellung der Energiesparung für die Bildschirmbeleuchtung wurde abgeschlossen.“ gespeichert.
5. Wenn Sie die Abbrechen-Taste drücken, nachdem Sie in die Energiesparfunktion der Bildschirmbeleuchtung gewechselt sind und 7 Sekunden ohne Tastatureingabe vorbeigehen, wird die Funktion abgebrochen ohne eingestellt zu werden, und kehrt in den Standby-Modus zurück mit der Stimme „Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen”.

Tastensperrfunktion

Funktion zum Einstellen der Tastensperre (LOCK), um Fehlfunktionen während der Reinigung oder des Kontakts mit Kindern zu vermeiden.

▶ **Einstellungen**



1. Die Tastensperre wird durch Drücken der Taste Auto-Reinigung/Verriegelung(2 Sekunden) für 2 Sekunden oder länger während des Kochen, Voreinstellen, Warmhalten, Erwärmen, oder im Standby-Modus eingestellt.
2. Wenn die Tastensperre eingestellt ist, ertönt die Stimme "Die Tastensperre wurde ausgewählt."
   Die Tastensperranzeige blinkt auf der Anzeige.

▶ **Freigabemethode**



1. Wenn die Tastensperre eingestellt ist, wird die Taste durch Drücken der Taste zum Auto-Reinigung/Verriegelung(2 Sekunden) für 2 Sekunden oder länger entsperrt.
2. Wenn die Tastensperre freigestellt ist, ertönt die Stimme "Die Tastensperre wurde freigestellt. " Die Tastensperranzeige verschwindet von der Anzeige.

※ Wenn Sie eine andere Taste als die Auto-Reinigung-/Verriegelung-Taste drücken, während die Tastensperre eingestellt ist, ertönt die Stimme „Die Tastensperre ist in Betrieb“ und einen Summerton.

※ Die Tastensperrfunktion wird aufgehoben, wenn die Stromversorgung ausgeschaltet und erneut angewendet wird, während die Tastensperre eingestellt ist.

Verbleibende Kochzeitanzeige

Sie können die verbleibenden Kochzeitanzeige aktivieren oder deaktivieren, die während des Kochvorgangs regelmäßig angezeigt wird.(Die während des Kochvorgangs angezeigte verbleibende Zeit kann je nach Kochkapazität und Fortschritt von der tatsächlichen Kochzeit abweichen.)



※ Bei Auswahl der verbleibenden Kochzeitanzeige
(Der Anfangswert ist in der Konfiguration.)



※ Bei Deaktivierung der verbleibenden Kochzeitanzeige

1. Durch elfmaliges Drücken der Einstellung-Taste im Standby-Modus wird der Anzeigemodus für die verbleibende Kochzeit aufgerufen.
   (Wenn die Einstellung-Taste zum ersten Mal gedrückt wird, muss sie länger als 0,3 Sekunden gedrückt werden.)
2. Wenn Sie in den Einstellungsmodus für die verbleibende Kochzeit wechseln, ertönt die Stimme „ Dies ist der Einstellungsmodus für die verbleibenden Kochzeitanzeige. Drücken Sie die Einstellung-Taste nachdem Sie den Anzeigemodus für die verbleibende Kochzeit mit der Auswahltaste ausgewählt oder deaktiviert haben.“
3. Bei jedem Drücken der Auswahltaste wird die Anzeigefunktion für die verbleibende Kochzeit ausgewählt oder deaktiviert und die Stimmen „Der Anzeigemodus für die verbleibende Kochzeit wird ausgewählt.
   Bitte drücken Sie auf die Einstellung-Taste." oder „Der Anzeigemodus für die verbleibende Kochzeit wurde deaktiviert" ertönt. Bitte drücken Sie die Einstellung-Taste." ertönt. Die Einstellung-Taste blinkt und die Abbrechen-Taste wird eingeschaltet. Drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Modus die Einstellung-Taste.
4. Wenn Sie die Abbrechen-Taste drücken, nachdem Sie in die Anzeige der verbleibenden Kochzeit gewechselt sind und 7 Sekunden ohne Tastatureingabe vorbeigehen, wird die Funktion abgebrochen ohne eingestellt zu werden, und kehrt in den Standby-Modus zurück mit der Stimme „Die Zeit ist abgelaufen und die Funktionseinstellung wurde abgebrochen”.

Bitte vor Meldungen von Fehlfunktionen überprüfen.

▼ Wenn es Fehlfunktionen mit dem Produkt gibt, überprüfen Sie bitte folgendes, bevor Sie sich an unser Kundendienstbüro wenden.

Zustand	Checkliste	Maßnahme
Wenn sich der Deckelriegelgriff nicht in Richtung "🔓Drucklos" bewegt	• Haben Sie den Deckelriegelgriff beim Hochdruck-Kochen oder Kochen nicht gedreht? • Haben Sie den Deckelriegelgriff während der Dampf nicht vollständig ausgelassen wurde gedreht?	• Der Deckel öffnet sich beim Hochdruck-Kochen oder Kochen nicht. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Im Notfall, drücken Sie die Abbrechen-Taste 0,3 Sekunden lang (1,5 Sekunden, wenn die Temperatur im Innentopf hoch ist), um den Vorgang abzubrechen und kippen Sie dann das Druckgewicht, um den Dampf vollständig abzulassen bevor Sie den Deckel öffnen. • Kippen Sie das Druckgewicht, um den Dampf vollständig abzulassen und den Deckel zu öffnen.
Wenn sich der Deckel nicht öffnet, obwohl der Deckelriegelgriff vollständig in Richtung "🔓Drucklos" gedreht ist		• Dies passiert wegen dem Druck. • Kippen Sie das Druckgewicht, um den Dampf vollständig abzulassen und den Deckel zu öffnen.
Wenn die Anzeige "Hochdruck" oder "Drucklos" während des Voreinstellung mit einem Piepton blinkt	• Haben Sie den Deckelriegelgriff vollständig in Richtung "Hochdruck🔒" oder "Drucklos🔓" gedreht?	• Drehen Sie den Deckelriegelgriff vollständig in Richtung "Hochdruck🔒" oder "Drucklos🔓".
Wenn Dampf durch den Deckel austritt oder ein Piep-Ton ertönt	• Befinden sich auf der Dichtung Fremdstoffe (Reiskörner usw.)? • Ist die Dichtung abgenutzt?	• Reinigen Sie die Dichtung vor Gebrauch mit einem Geschirrtuch oder einem weichen Tuch. • Halten Sie die Umgebung der Dichtung immer sauber. • Wenn Dampf austritt, drücken Sie sofort die Abbrechen-Taste für 0,3 Sekunden (1,5 Sekunden, wenn die Temperatur im Innentopf hoch ist), um den Dampf abzulassen, ziehen Sie den Netzstecker undwenden Sie sich an unser Kundendienstbüro. • Tauschen Sie die Dichtung je nach Verwendung und Häufigkeit nach ein bis drei Jahren aus. Wenn die alte Dichtung abgenutzt wird, kann Dampf austreten und Druck-Kochen funktioniert möglicherweise nicht.
Wenn die Abbrechen-Taste während des Kochens nicht gedrückt werden kann	• Ist der Innentopf heiß? • Ist die Verriegelung-Taste nicht eingestellt?	• Im Falle einer unvermeidlichen Abbrechung während des Kochens müssen Sie aus Sicherheitsgründen bei hoher Innentemperatur des Innentopfs die Abbrechen-Taste 0,3 Sekunden lang (1,5 Sekunden bei hoher Innentopftemperatur) drücken, um das Kochen abzubrechen. • Wenn das Hochdruck-Kochen oder das Kochen abgebrochen wird, kann sich der Inhalt zerstreuen, wenn der Dampf zum automatischen Dampfablass abgelassen wird. Seien Sie also vorsichtig, da dies zu Verbrennungen im Gesicht und an den Händen führen kann. • Drücken Sie die Auto-Reinigung-/Verriegelung-Taste mindestens 2 Sekunden lang, um die Verriegelung-Funktion aufzuheben.
Wenn beim Kochen oder Warmhalten ein seltsames Geräusch zu hören ist	• Gibt es beim Kochen ein windiges Geräusch("Bung")? • Gibt es beim Kochen und Warmhalten ein "Jji" Geräusch?	• Dies ist das Geräusch des laufenden Ventilators, der die Innenteile kühlt. Es ist normal. • Das "Jji" Geräusch während des Kochens und Warmhaltens ist das Geräusch, das beim Betreiben des IH-Kocher erzeugt wird. Es ist normal.
Wenn Vollkornreis nicht richtig keimt	• Keimen Sie mehr Vollkornreis als die Nennkapazität? • Haben Sie alten Vollkornreis verwendet?	• Fügen Sie nur Vollkornreis unter der Nennkapazität hinzu. • Die Keimrate kann abnehmen, wenn alter oder schlechter Vollkornreis verwendet wird. (Siehe Seite 52 für Vollkornreis kaufen)
Wenn beim drücken der Taste "LJ" angezeigt wird	• Ist der Innentopf im Kocher? • Haben Sie 120V(Strom) verwendet?	• Eine Tastenbedienung ist nicht möglich, wenn der Innentopf nicht im Kocher ist. Fügen Sie den Iinnentopf ein. • Dieses Produkt ist für 220V~240V ausgelegt. Verwenden Sie die richtige Stromversorgung.
Wenn die Taste zum Kochen, Voreinstellen usw. nicht funktioniert und "E01" angezeigt wird	• Haben Sie den Deckelriegelgriff richtig in Richtung "Hochdruck🔒" oder "🔓Drucklos" gedreht? • Wird die Anzeige "Hochdruck" oder "Drucklos" angezeigt?	• Drehen Sie den Deckelriegelgriff richtig in Richtung „Hochdruck🔒" oder „🔓Drucklos". Wenn der Deckelriegelgriff nicht vollständig angezogen ist, funktionieren Kochen und Voreinstellung nicht richtig.
Wenn "J" ↔ "o" und " ▂ " nacheinander blinken	• Ist der Deckel offen?	• Schließen Sie den Deckel, bei der Bedienung von Hochdruck-/Drucklos-Kochen, Warmhalten-/Aufwärmen, Voreinstellung. • Wenn der Deckel während des Kochen nicht geschlossen wird, kann es zu Verbrennungen führen.
Wenn "E 10" angezeigt wird	• Wurde die Stromversorgung während des Kochens für mehr als 10 Minuten unterbrochen?	• Drücken Sie die Abbrechen-Taste, um die Anzeige „E10" zu deaktivieren und starten Sie erneut mit dem Kochen.

Bitte vor Meldungen von Fehlfunktionen überprüfen.

▼ Wenn es Fehlfunktionen mit dem Produkt gibt, überprüfen Sie bitte Folgendes, bevor Sie sich an unser Kundendienstbüro wenden.

Zustand	Checkliste	Maßnahme
Wenn der Reis zu verschmort wird	• Befinden sich Reiskörner an der Außenseite des Temperatursensors oder des Innentopfs oder gibt es Fremdkörper? • Haben Sie "Benutzerdefiniertes-Kochen" eingestellt?	• Entfernen Sie Fremdkörper vom Temperatursensor und vom Innentopf.(Siehe Seiten 42~43) • Kochen Sie je nach Bedarf, nach dem Einstellen des benutzerdefiniertes Kochen.(Siehe Seite 51)
Wenn das Kochen längere Zeit nicht abgeschlossen wird und " E03 " angezeigt wird	• Haben Sie 120V (Strom) verwendet?	• Dies ist ein Hinweis darauf, das Reis aufgrund einer Fehlfunktion des Kochers(Abschalten der Heizung, unzureichende Heizkraft usw.) längere Zeit nicht fertig ist. Schalten Sie die Stromversorgung aus und wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstbüro. • Dieses Produkt ist für 220V~240V ausgelegt. Verwenden Sie die richtige Stromversorgung.
Wenn die Voreinstellungszeit nicht korrekt ist	• Ist die aktuelle Uhrzeit korrekt? • Haben Sie Vormittag und Nachmittag verwechselt? • Haben Sie die Voreinstellungszeit auf mehr als 13 Stunden eingestellt?	• Wenn die aktuelle Uhrzeit nicht korrekt ist, wird das Kochen nicht zur geplanten Zeit abgeschlossen. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. (Siehe Seite 46) • Überprüfen Sie Vormittag und Nachmittag. • Die maximale Voreinstellungszeit beträgt 13 Stunden. (Siehe Seite 62)
Wenn der Reis direkt nach dem Kochen oder beim Warmhalten seltsam riecht	• Haben Sie nach dem Kochen von Dakjiim, Galbijjim und usw. den Kocher gereinigt?	• Sehen Sie Seite 43 und bedienen Sie den Kocher nach dem Abwischen der Dichtung an dem Deckel.
Wenn sich der Deckel nicht schließt	• Ist der Deckelriegelgriff ( ) vollständig in Richtung „ Drucklos“ gedreht? • Sind Reis oder heiße Gerichte im Innentopf? • Haben Sie den Innentopf vollständig in den Hauptteil gestellt?	• Drehen Sie den Deckelriegelgriff auf " Drucklos“ und schließen Sie den Deckel. • Kippen Sie das Druckgewicht und schließen Sie den Deckel. • Drehen Sie den Topfgriff am Innentopf nach links oder rechts, um ihn vollständig in dem Hauptteil zu platzieren.
“E_U_:00” Wenn die Anzeige nacheinander erscheint	• Es besteht eine Fehlfunktion am Mikro-Kontroller.	• Schalten Sie den Kocher aus und wenden Sie sich an unser Kundendienstbüro.
“E_0:00” Wenn die Anzeige nacheinander erscheint	• Es besteht eine Fehlfunktion am Umgebungssensor.	• Schalten Sie die Stromversorgung aus und wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstbüro.
Wenn "EuF " angezeigt wird	• Erscheint, wenn ein Problem mit dem internen Speicher des Mikrocontroller vorliegt.	• Schalten Sie den Kocher aus und wenden Sie sich an unser Kundendienstbüro.
Wenn die Koch-, Warmhalten-/Erwärmung-Taste gedrückt wird und während des Erwärmungsvorgangs „ InF “ und des Kochvorgangs „ InP “ angezeigt wird		• Es ist die Funktion zur Überprüfung von Strom- oder Produktanomalien. Wenn die Anzeige weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an unser Kundendienstbüro.
Wenn Reis nicht kocht	• Haben Sie die Kochen-Taste gedrückt? • Liegt beim Kochen ein Stromausfall vor?	• Drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Menüs unbedingt einmal die Kochen-Taste und überprüfen Sie, ob auf der Anzeige „ C_J “ angezeigt wird. • Siehe Seite 46 für die Stromausfall-Kompensationsfunktion.
Wenn der Reis halbgekocht, mürbe ist oder verschiedene Schichten von Reis entstehen	• Haben Sie einen Messbecher benutzt? • Haben Sie das Wasser richtig eingestellt? • Haben Sie den Reis gründlich gewaschen? • Haben Sie vor dem Kochen den Reis lange eingeweicht? • Ist der Reis nicht zu trocken, weil er seit langem schon geöffnet ist? • Haben Sie regelmäßig die Auto-Reinigung durchgeführt?	• Informationen zur ordnungsgemäßen Verwendung finden Sie auf den Seiten 48. • Gießen Sie beim kochen etwa eine halbe Skala extra Wasser hinzu. • Informationen zur ordnungsgemäßen Verwendung finden Sie auf der Seite 50.
Wenn " EL1 " angezeigt wird	• Es besteht eine Fehlfunktion an der Smart-Verriegelung.	• Schalten Sie die Stromversorgung aus und wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstbüro.
Wenn " EL2 " angezeigt wird	• Es besteht eine Fehlfunktion an der Smart-Verriegelung.	• Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Kochen abgeschlossen ist. • Schalten Sie erst den Strom aus, wenn Sie den Deckel während des Aufwärmens oder Standby öffnen wollen. • Bitte kontaktieren Sie unser Kundendienstbüro.

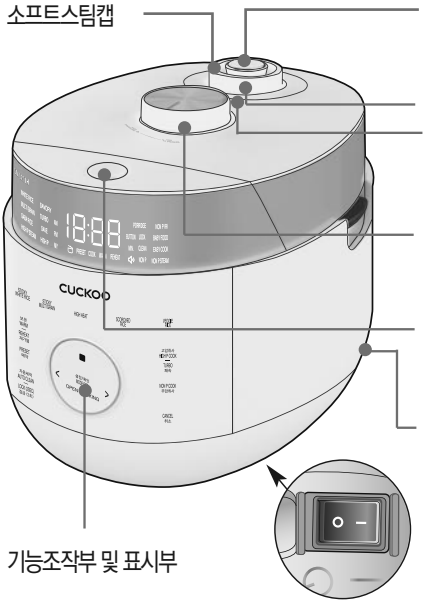
Bitte vor Meldungen von Fehlfunktionen überprüfen.

▼ Wenn es Fehlfunktionen mit dem Produkt gibt, überprüfen Sie bitte Folgendes, bevor Sie sich an unser Kundendienstbüro wenden.

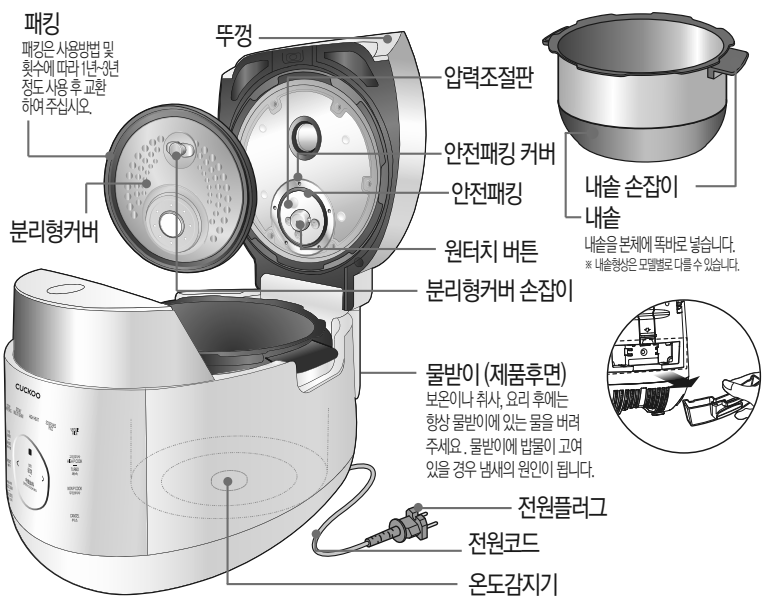
Zustand	Checkliste	Maßnahme
Wenn Bohnen (Mehrkornreis/Vollkornreis) halbgekocht sind	• Sind die Bohnen (Mehrkornreis/Vollkornreis) nicht zu trocken?	• Weichen Sie die Bohnen (Mehrkornreis-/Vollkornreis) ein oder kochen Sie sie. Kochen Sie sie im Menü "Gemischter Reis". Je nach Art der gemischten Körner kann der Reis halbgekocht ein.
Wenn der Reis zu weich- oder übergekocht ist	• Haben Sie das richtige Menü gewählt? • Haben Sie das Wasser richtig eingestellt? • Haben Sie während dem Dampfvorgang den Deckel geöffnet?	• Wählen Sie das gewünschte Menü richtig aus. • Gießen Sie die richtige Menge von Wasser ein. (Siehe Seiten 48) • Nachdem die Melodie am Ende des Kochvorgangs zu hören ist, wird der Druck vollständig entfernt, womit Sie dann den Deckel öffnen und den Reis mischen können.
Wenn das Wasser während des Kochens überläuft	• Haben Sie einen Messbecher benutzt? • Haben Sie das Wasser richtig eingestellt? • Haben Sie das richtige Menü gewählt?	• Informationen zur ordnungsgemäßen Verwendung finden Sie auf den Seiten 48.
Wenn es während dem Warmhalten stinkt	• Haben Sie den Deckel fest geschlossen? • Hat sich der Netzstecker während dem Warmhaltens aus der Steckdose gelöst? • Haben Sie länger als 12 Stunden oder zu wenig Reis warm gehalten? • Haben Sie beim Warmhalten einen Spatel, kalten Reis oder eine andere Reissorte eingelegt?	• Bitte schließen Sie den Deckel vollständig fest. • Stecken Sie den Netzstecker während des Warmhaltens immer ein. • Halten Sie die Warmhaltezeit innerhalb von 12 Stunden ein. • Halten Sie keinen kalten Reis und keinen anderen Reis als Weißreis warm.
"E__", "E_P", "E_t" Wenn angezeigt wird	• Erscheint, wenn ein Problem mit dem Temperatursensor vorliegt.	• Schalten Sie die Stromversorgung aus und wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstbüro.
Wenn "E_F" blinkt	• Erscheint bei Fehlfunktionen des Kühlventils.	• Schalten Sie die Stromversorgung aus und wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstbüro.
Wenn während des Warmhaltens die Anzeige für die verstrichene Warmhaltezeit blinkt	• Sind 24 Stunden nach dem Warmhalten vergangen?	• Nach 24 Stunden Warmhalten wird die verstrichene Warmhaltezeit blinkend angezeigt, um anzuzeigen, dass das Warmhalten lange Zeit aktiviert ist.
Wenn der Reis kalt ist oder das Wasser beim Erwärmen stark fließt	• Haben Sie das Warmhalten nicht auf Warmhalten bei Nacht eingestellt?	• Bitte deaktivieren Sie je nach Bedarf das Warmhalten bei Nacht und bedienen Sie das eingestellte Warmhalten.
Wenn "Edo" angezeigt wird	• Haben Sie als das Warmhalten abgebrochenwurde (Standby-Modus), die Kochen-Tastegedrückt, ohne den Deckelriegelgriff in die Richtung • "🔓 Drucklos" zu drehen, wenn das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs wieder eingeschaltet wurde?	• Drehen Sie den Deckelriegelgriff auf "🔓 Drucklos" und dann auf "Hochdruck 🔒".
Wenn "Eco" angezeigt wird	• Ist der abnehmbare Deckel installiert?	• Bauen sie den abnehmbaren Deckel ein. (Siehe Seite 42) • Wenn die Anzeige „Eco" weiterhin blinkt, obwohl der abnehmbare Deckel angebracht ist, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstbüro.
Wenn beim Erwärmen ein Piepton ertönt oder wenn der Kocher sich beim Warmhalten nicht erwärmt	• Ist der abnehmbare Deckel installiert?	• Bauen sie den abnehmbaren Deckel ein. (Siehe Seite 42)
Wenn sich die Stromversorgung nach dem Anschließen des Netzkabels nicht einschalten lässt	• Ist der Standby-Abschalter auf (ON) gestellt?	• Stellen Sie den Standby-Abschalter von (OFF) auf (ON). (Siehe Seite 41)

각 부분의 이름

각 부 명칭(외부)



각 부 명칭(내부)



부속품 안내



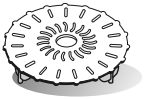
사용설명서 및 요리안내



주 걱



계량컵



찜판

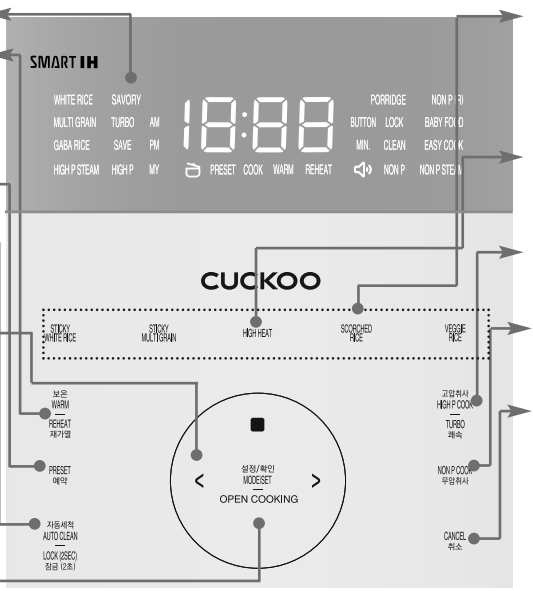


청소용 핀 · 브러쉬 킷
(실물은 본체 바닥면에 부착되어 있습니다.)

KOREAN

기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할



기능표시부

보온/재가열 버튼
보온을 할 경우나 식사 직전 밥을 따뜻하게 데울 경우 사용

예약 버튼
예약취사를 할 경우 사용

자동세척/잠금 버튼
자동세척을 하거나 버튼잠금 기능을 설정 할 경우 사용

선택 버튼
〉: 우측 선택 버튼
〈: 좌측 선택 버튼
메뉴를 선택할 경우 사용, 시간을 변경할 경우 사용, 설정 버튼으로 선택된 기능을 변경할 경우 사용

설정/오픈쿠킹 버튼
설정 또는 OPEN COOKING을 할 경우 사용

DIRECT TOUCH
찰진백미, 찰진백미 고화력, 찰진잡곡, 찰진잡곡 고화력, 누룽지, 나물밥 메뉴를 즉시 취사 할 경우 사용

고화력 버튼
찰진백미, 찰진잡곡 메뉴의 고화력 취사를 할 경우 사용

고압취사 버튼
고압취사 및 고압요리를 시작 할 경우 사용

무압취사 버튼
무압취사 및 무압요리를 시작할 경우 사용

취소 버튼
선택한 기능을 취소 할 경우 사용하거나 자동으로 증기를 배출시킬 때 사용
(취사 또는 요리 중에 취소시킬경우 0.3초간(내솥 온도가 높으면 1.5초간) 눌러 주십시오)
절전기능 진입시 사용

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



〈 대기 상태 화면 〉

기능 표시부의 이상점검 기능

사용방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다.
정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객상담실로 문의하십시오.

- **LJ** 내솥이 없을 때 나타납니다.
- **E_F** 냉각팬에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E_F"표시가 깜박거립니다.) 고객상담실로 문의하십시오.
- **EL1** 스마트 잠금 장치에 이상이 있을 때 나타납니다. 고객상담실로 문의하십시오.
- **EL2** 스마트 잠금 장치에 이상이 있을 때 나타납니다. 취사가 완료될 때 까지 뚜껑을 열지 마세요. 보온 및 대기 상태에서 뚜껑을 열고자 할 경우 전원을 차단하고 뚜껑을 열어주세요. 고객상담실로 문의 하십시오.
- **E_-** **E_P** **E_t** 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. (" E_- "표시," E_P "표시," E_t "표시가 깜박거립니다.) 고객상담실로 문의하십시오.
- **E10** 취사 중 제품의 전원이 10분간 차단되었을 때 나타납니다. 취소버튼을 누르면 표시가 해제되며 대기상태로 돌아갑니다.
- **13Ho** 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오.
- **E01** 뚜껑 결합 손잡이를 "고압凸" 또는 "무압凸" 방향으로 확실하게 돌리지 않은 상태에서 고압취사, 무압취사, 보온/재가열, 예약/자동세척 또는 선택 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합 손잡이가 "고압凸" 방향에서 무압취사 버튼을 누르는 경우와 "무압凸" 방향에서 고압취사 버튼을 누르는 경우에 경고음 및 "E01" 표시가 나고 취사가 되지 않습니다. 뚜껑결합손잡이를 "고압凸" 또는 "무압凸" 방향으로 확실하게 돌려 주십시오.
- **Edo** 취사 완료 후 보온 상태에서 한번도 뚜껑 결합 손잡이를 "凸 무압"쪽으로 하지 않고, 대기 상태가 된 후 재차 취사 또는 예약 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 체결 감지 장치의 동작 확인 기능입니다. 뚜껑 결합 손잡이를 "凸 무압"으로 한 후 다시"고압凸"쪽으로 돌려 주시면 됩니다. 그래도 문제가 계속 해결되지 않으면 고객상담실로 문의하여 주십시오.
- **E_u** 마이컴 전원에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실로 문의하십시오.
- **EuF** 마이컴 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실로 문의하십시오.
- **Eco** 분리형 커버가 장착하지 않았을 때 나타납니다. 분리형 커버를 장착해 주십시오. 분리형 커버가 장착된 상태에 서 " Eco "표시가 점멸하는 경우는 분리형 커버 감지부에 이상이 발생되었을 경우입니다.
- **IH:P_** **IH:F_** 전원 또는 제품의 이상 발생 점검 기능입니다. 고객상담실로 문의하십시오.
- **E_P** 환경센서에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실로 문의하십시오.

고압모드 또는 무압모드 선택 방법

고압모드 선택

뚜껑결합손잡이 방향을 " 고압 "으로 해주세요.

▶뚜껑 결합 손잡이의 LED가 주황색으로 점등되고, 기능표시부에 "고압"표시가 나타나면 고압모드입니다.
▶고압모드에서는 고압메뉴만 선택이 가능합니다.
▶고압메뉴 : 백미, 구수한 백미, 백미쾌속, 잡곡, 구수한 잡곡, 잡곡쾌속, 현미/발아, 고압찜, 찰진백미, 찰진백미고화력, 찰진잡곡, 찰진잡곡고화력, 누룽지

1 압력모드를 무압모드에서 고압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 " 무압 "에서 " 고압 "으로 돌려주세요.

▶ 압력모드가 무압모드에서 고압모드로 변경이 되면 전체 고압메뉴만 3초간 점멸 후 저장된 고압메뉴가 점등합니다.
▶ "고압모드입니다. 고압메뉴를 선택해주세요"하는 음성이 나옵니다.
▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 주황색으로 변경됩니다.

〈대기상태(무압모드)〉 → 고압모드 변경 시 → 고압메뉴 3초간 점멸 후 → 〈대기상태(고압모드)〉



무압모드 선택

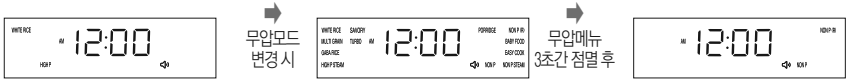
뚜껑결합손잡이 방향을 " 무압 "으로 해주세요.

▶ 뚜껑 결합 손잡이의 LED가 흰색으로 점등되고, 기능표시부에 "무압"표시가 나타나면 무압모드입니다.
▶ 무압모드에서는 무압메뉴만 선택이 가능합니다.
▶ 무압메뉴 : 무압백미, 이유식, 간편식, 무압찜, 건강죽, 나물밥

1 압력모드를 고압모드에서 무압모드로 변경을 원하실 경우 뚜껑결합손잡이를 " 고압 "에서 " 무압 "으로 돌려주세요.

▶ 압력모드가 고압모드에서 무압모드로 변경이 되면 전체 무압메뉴만 3초간 점멸 후 저장된 무압메뉴가 점등합니다.
▶ "무압모드입니다. 무압메뉴를 선택해주세요" 하는 음성이 나옵니다.
▶ 뚜껑결합손잡이의 램프의 불빛이 흰색으로 변경됩니다.

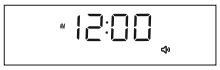
〈대기상태(고압모드)〉 → 무압모드 변경 시 → 무압메뉴 3초간 점멸 후 → 〈대기상태(무압모드)〉



2 뚜껑결합손잡이의 방향을 " 무압" 또는 "고압 "으로 정확하게 하지 않을 경우(중립위치) 메뉴선택 및 취사를 할 수 없습니다.

▶ 메뉴선택 또는 취사버튼 입력 시 "뚜껑결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요" 하는 음성이 나옵니다.
▶ 뚜껑결합손잡이를 정확하게 돌려 고압모드 또는 무압모드를 선택해주세요.

〈뚜껑결합 손잡이 중립위치 상태〉



⚠ 주의사항
무압 메뉴 취사/요리시 지정된 용량으로 조리하십시오.
취사나 요리시에는 지정된 용량을 초과하여 요리하지 마십시오.
- 요리안내에 지정된 용량을 초과할 경우 압력추와 소프트 스팀캡으로 내용물 넘침의 원인이 됩니다.
- 반드시 지정된 설명서의 요리안내를 준수 바랍니다.

음성안내 기능의 설정과 해제/음성설정 기능

음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

대기 상태에서 설정 버튼을 3회 누르면 진입합니다. (설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.)



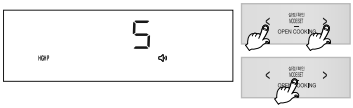
설정 버튼을 3회 눌러 음성볼륨 설정모드 진입 시 표시부에 3 이 표시됩니다.

▶ 설정 버튼과 취소 버튼이 켜집니다.
▶ "음성볼륨 설정모드 입니다. 선택 버튼으로 볼륨을 조절한 후 설정 버튼을 눌러주세요"하는 음성이 나옵니다.



선택 버튼으로 OFF 가 설정되면 및 OFF 표시가 깜빡 거리며 "음성 기능이 해제되었습니다."하는 음성이 나옵니다.

선택 버튼으로 1 부터 5 까지의 음성볼륨 크기를 설정할 수 있습니다.

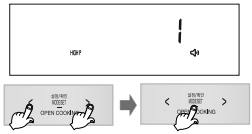


▶ 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
▶ 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다.
▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후 설정 버튼을 눌러 주십시오.
▶ 버튼을 누르지 않고 7초가 경과되면 "시간이 초과되어 기능설정이 취소 되었습니다." 하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기설정로 돌아갑니다.

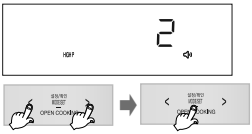
음성 설정 기능

한국어, 영어, 독일어 음성을 선택하는 기능으로 원하시는 음성을 설정 가능합니다. 제품의 초기 상태는 독일어음성 상태입니다.

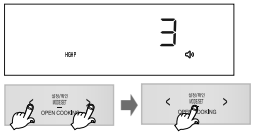
▶ 음성 기능 설정방법



예) 한국어음성 설정 시



예) 영어음성 설정 시



예) 독일어음성 설정 시

1. 대기상태에서 설정 버튼을 1회 누르면 음성 설정 모드로 진입합니다. 설정 버튼을 초기에 누를 시 0.3초 이상 눌러야 진입 가능합니다.
2. 음성 설정 모드로 들어왔을 때 "음성 설정 모드입니다. 선택버튼으로 원하시는 음성을 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다. 이때, 설정, 취소 버튼이 켜집니다.
3. 선택 버튼으로 한국어음성, 영어음성, 독일어음성 설정 후 설정 버튼을 눌러주세요.이 때, 설정 버튼이 점멸하고, 취소 버튼이 켜집니다.
4. 음성 설정 모드 진입 후 취소 버튼을 누르거나 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나면 "시간이 초과되어 기능 설정이 취소되었습니다."하는 음성과 함께 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기설정로 돌아갑니다.

1 뚜껑결합손잡이로 원하는 압력모드를 선택합니다.

- 분리형 커버가 장착되어 있는지 확인하여 주십시오.
- 취사 전 압력추를 수평으로 맞추어 주십시오.
- 정확한 압력모드가 선택되지 않으면 메뉴를 선택할 수 없습니다.
- 뚜껑결합손잡이가 고압모드일 경우 고압메뉴만 선택되고 무압모드일 경우 무압메뉴만 선택이 됩니다.

〈고압모드〉

- 선택 버튼을 누를 때마다 백미→구수한백미→백미쾌속→잡곡→구수한잡곡→잡곡쾌속→현미/발아→고압찜→찰진백미→찰진백미고화력→찰진잡곡→찰진잡곡고화력→누룽지 순으로 반복 선택됩니다.

〈무압모드〉

- 선택 버튼을 누를 때마다 무압백미→이유식→간편식→무압찜→나물밥→건강죽 순으로 반복 선택됩니다.
- 고압모드에서 찰진백미, 찰진잡곡, 누룽지 메뉴의 경우 해당 메뉴의 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면 즉시 취사가 진행 됩니다.
- 무압모드에서 나물밥 메뉴의 경우 DIRECT TOUCH 버튼을 누르면 즉시 취사가 진행됩니다.
- 찰진백미, 찰진잡곡 메뉴 취사 시작 후 5초 이내 고화력 버튼 입력 시 해당 메뉴의 고화력 취사가 진행 됩니다.
- 백미, 구수한백미, 찰진백미, 찰진백미 고화력, 잡곡, 구수한잡곡, 찰진잡곡, 찰진잡곡고화력, 현미/발아, 무압백미, 나물밥 메뉴의 경우 취사가 완료되면 메뉴가 기억되므로 동일 메뉴를 연속 사용할 경우는 메뉴를 선택하지 않아도 됩니다.





예) 백미를 선택 할 경우
▶ "백미"라는 음성이 나옵니다.

2 고압취사 또는 무압취사 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

- 취사를 하기전에 고압메뉴의 경우 뚜껑결합손잡이를 "고압 쇼"으로 돌리고 고압취사 버튼을, 무압메뉴의 경우 뚜껑결합손잡이를 "쇼 무압 "으로 돌리고 무압취사 버튼을 눌러주세요.
- 고압메뉴를 선택 후 무압취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 E0!이 나타난 후 "고압메뉴입니다. 고압취사 버튼을 눌러주세요.", 무압메뉴를 선택 후 고압취사 버튼을 누르면 경고음과 함께 E0!이 나타난 후 "무압메뉴입니다. 무압취사 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.
- 취사 버튼을 누르면 "백미, 쿠쿠가 맛있는 취사를 시작합니다."하는 음성과 함께 취사가 시작됩니다.
- 뚜껑결합손잡이를 "고압 쇼" 또는 " 쇼 무압 "방향으로 하지 않고 고압취사 또는 무압취사 버튼을 누른 경우 경고음과 함께 "E0!"이 나타난 후 "뚜껑결합손잡이를 원하는 압력위치로 돌려주세요."하는 음성이 나오고 작동되지 않습니다.
- 취사 시작 직후 1분간 취사 완료 예상 시간을 표시합니다.
- 취사 용량이나 수온, 취사 조건에 따라 실제 취사 시간은 차이가 있을 수 있습니다.
- 취사 시작 1분 후에는 일정시간 주기로 남은 취사시간을 선정하여 10초간 표시됩니다.

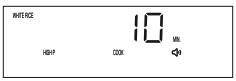


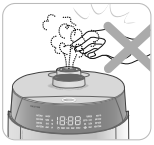
고압모드에서 백미를 취사 할 경우

3 뜸들이기 (예 : 백미)

- 뜸 진행 부터는 "뜸들이기를 시작합니다"하는 음성과 함께 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다. 메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.
- 뜸완료 1~4분 전에 증기배출효과음(기차소리)이 나오고 "증기배출이 시작됩니다."하는 음성과 함께 증기가 자동배출 되므로 놀라거나 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

예) 10분 남은 경우





4 취사완료

- 취사가 끝날 때 완성음(쿠~쿠~, 쿠쿠하세요, 새소리)이 울리고 "쿠쿠가 맛있는 백미밥을 완성하였습니다. 밥을 잘 저어주세요." 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 보온을 원하지 않을 경우 취소 버튼을 0.3초간 눌러 보온을 취소하여 주십시오.
- **취사가 끝나면 즉시 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오. 섞지 않고 그냥 두면 밥이 굳고 변색되어 냄새가 발생합니다.**
- 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌아가지 않는 경우는 압력추를 젖힌 다음 내부 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑 결합 손잡이를 돌려 주십시오.
- 취사 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 취사가 취소됩니다.



메뉴별 취사시간

메뉴 / 구분	백 미 (기본메뉴)	찰진 백미	구수한 백미	찰진백미 고화력	백미 쾌속	잡곡	찰진 잡곡	구수한 잡곡	찰진잡곡 고화력	잡곡 쾌속	현미/발아 (0시)	누룽지	무압 백미	나물밥	건강죽 (된죽)	건강죽 (묽은죽)	고압찜 무압찜	간편식	이유식
취사량	1인분~ 10분	1인분~ 10인분	1인분~ 10인분	1인분~ 10인분	1인분~ 6인분	1인분~ 8인분	1인분~ 8인분	1인분~ 8인분	1인분~ 8인분	1인분~ 6인분	1인분~ 6인분	1인분~ 4인분	1인분~ 6인분	1인분~ 6인분	1컵~ 2컵	0.5컵~ 1컵	메뉴별 상세 요리안내를 참조하여 주십시오.		
취사 시간	약25분~ 약35분	약27분~ 약36분	약32분~ 약42분	약27분~ 약37분	약12분~ 약21분	약42분~ 약53분	약44분~ 약54분	약40분~ 약49분	약44분~ 약55분	약27분~ 약34분	약40분~ 약50분	약32분~ 약37분	약28분~ 약37분	약28분~ 약42분	약35분~ 약55분	약45분~ 약55분			

※ 고압찜, 무압찜, 간편식, 이유식 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
(패킹과 뚜껑 부위를 깨끗하게 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.)

※ 메뉴별 취사시간은 전압, 물량, 수온 등 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.

취사 / 자동세척 / 간편불림 기능은 이렇게 하십시오

취사메뉴 사용법

백미	백미를 취사할 때 사용합니다.	찰진백미	백미를 차지게 취사할 때 사용합니다.
잡곡	백미를 곡류에 섞어서 취사할 경우 사용합니다.	구수한백미	구수한 백미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.
현미발아(0H)	현미를 발아시키지 않고, 현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	찰진잡곡	백미를 곡류에 섞어서 차지게 취사할 때 사용합니다.
무압백미	찰기없이 부드러운 밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	나물밥	백미에 나물을 섞어서 취사할 때 사용합니다.
이유식	이유식을 자동으로 요리해 줍니다.	간편식	즉석식품을 간편하게 조리할 때 사용합니다.
건강죽	수동으로 건강죽 시간을 설정하여 끓이는 기능입니다.	고압찜, 무압찜	수동으로 찜 시간을 설정하여 고압(2기압) 및 무압(1기압)에서 요리합니다.
현미발아(3H)	현미를 발아시켜 발아현미밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	누룽지	취사할 때 누룽지를 만들어 줍니다.
구수한잡곡	구수한 잡곡밥을 드시고자 할 때 사용합니다.	고화력 (찰진백미, 찰진잡곡)	일반취사와 차별되는 구수하고 차진 밥을 드시고자 할 때 사용합니다. (멜라노이징 현상이 발생할 수 있습니다.)
자동세척(자동살균세척)	취사, 보온 또는 요리 후 배어든 냄새를 세척할 때 사용합니다.		
백미쾌속	· 메뉴 버튼을 이용하여 백미쾌속 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 한번 누르거나, 메뉴 버튼을 이용하여 백미 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 연속하여 두번(5초이내) 누르면 밥짓는 시간이 단축됩니다.(백미 2인분 기준 약 13분 정도 걸림) · 백미쾌속 취사는 정상취사보다 밥상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.		
잡곡쾌속	· 메뉴 버튼을 이용하여 잡곡쾌속 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 한번 누르거나, 메뉴 버튼을 이용하여 잡곡 메뉴를 선택한 후 고압취사 버튼을 연속하여 두번(5초이내) 누르면 밥짓는 시간이 단축됩니다. (오곡밥 2인분 기준 약26분 정도 걸림) · 잡곡쾌속 취사는 정상 취사보다 밥 상태가 좋지 않으므로 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오. · 취사전 잡곡을 미리 불리거나 딱딱한 콩, 팥등의 경우 미리 삶아서 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.		

※ 백미쾌속 및 저인분을 취사할 경우 물받이에 있는 물이 많을 수 있으므로 취사 후 물을 버려 주십시오.

자동세척(자동살균세척)은 이렇게 하십시오.



내솥의 자동세척 눈금에 맞춰 물을 넣고 뚜껑을 덮어 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 ⏃ " 또는 " ⏃무압 "으로 돌려주십시오.

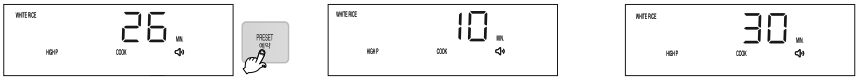
방법

1. 뚜껑결합손잡이로 고압모드 또는 무압모드를 선택 해주십시오.
2. 대기상태에서 자동세척/잠금(2초) 버튼을눌러 자동세척을 선택한 후 고압모드에서는 고압취사 버튼을, 무압모드에서는 무압취사 버튼을 눌러 주십시오.

※ 자동세척을 정기적으로 하시면 2중모션밸브를 청결히 유지할 수 있습니다.

간편 불림 기능

취사 시작시 간편하게 불림시간을 추가하여 시간만큼 불림 후 취사할 수 있는 기능입니다.



1. 백미, 구수한백미, 백미쾌속, 잡곡, 구수한잡곡, 잡곡쾌속, 찰진백미, 찰진백미고화력, 찰진잡곡, 찰진잡곡고화력, 누룽지, 무압백미, 나물밥 메뉴 취사 시작 후 5초 이내 예약 버튼을 누르면 간편불림기능 설정 모드로 진입합니다.
2. 간편 불림 기능 설정 모드로 진입 시, 예약 버튼을 누를 때마다 취사 전 불림시간이 10분→30분→60분→불림시간 없음(현재 잔여시간 표시)으로 반복하여 변경됩니다.
3. 불림시간 선택 중 버튼입력 없이 5초 경과시 현재 불림 시간이 적용됩니다. 원하시는 불림 시간 선택시 해당 불림 시간이 지나면 취사가 진행됩니다.

※ 선택된 불림시간은 1분 단위로 감소됩니다.
※ 간편 불림 기능 동작 중 뚜껑 결합 손잡이의 방향을 돌릴 경우, 취사가 취소됩니다.
※ 불림시간이 길어짐에 따라 멜라노이징 현상이 증가할 수 있습니다.

멜라노이징(미세 밥 눌음) 현상

이 압력밥솥은 밥의 밑면에 엷은 누런 빛깔이 나타나는데, 이는 밥이 잔여수분을 밥 내부로 흡수시켜 밥 특유의 구수한 향기와 맛을 내는 멜라노이징 현상을 일으켜 맛있는 밥이 되도록 설계되어 있기 때문입니다. 특히 예약취사와 같이 쌀알이 오랜 시간 침전되면 내솥 바닥에 미세 전분이 가라앉아 일반취사 보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

※ 백미에 곡류를 섞어서 잡곡을 취사할 경우 백미만으로 취사할 때 보다 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.

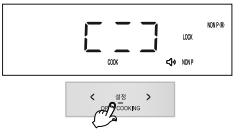
오픈 쿠킹(OPEN COOKING)은 이렇게 하십시오

오픈 쿠킹(OPEN COOKING) 이란?

무압 메뉴 취사 중 스마트 잠금장치를 해제시켜 뚜껑을 열고 재료를 투입하거나 내용물을 뒤집을 수 있는 기능입니다.

오픈 쿠킹(OPEN COOKING) 사용 방법

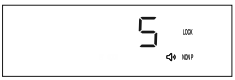
1 먼저, 무압 메뉴 취사 중 설정/OPEN COOKING 버튼을 눌러주세요.



〈 버튼 표시 〉

2 그리고 스마트 잠금장치가 해제될 때까지 기다려주세요.

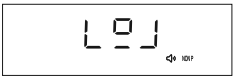
▶ 스마트 잠금장치는 5초 ~ 1분 후 해제됩니다.



〈 해제 잔여시간 표시 〉

3 우측 그림이 표시되면, 뚜껑을 열고 재료를 투입하거나 내용물을 뒤집어주세요.

▶ "뚜껑을 열어주세요"하는 음성이 나옵니다.
▶ 스마트 잠금장치 해제 잔여시간이 표시 중이거나 취사 중에는 뚜껑 열림 버튼을 누르지 마십시오.
반드시 재료 투입 표시가 나타나면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.



〈 재료 투입 표시 〉

4 뚜껑을 열고난 후 3분 이내에 뚜껑을 닫아주세요.

▶ 3분 이상 뚜껑이 열려 있을 경우 취사가 취소됩니다.



〈 취사 진행 표시 〉

⚠주의사항

오픈 쿠킹 시 주의 사항
- 지정된 용량을 초과하여 조리하지 마십시오.
- 지정된 용량을 초과할 경우 끓어 넘침이 발생할 수 있습니다.
- 뚜껑이 열려 있을 경우, 내솥이 가열되지 않습니다.
- 화상의 우려가 있으므로 분리형 커버를 분리하지 마십시오.
- 내솥과 분리형 커버가 제대로 장착된 상태에서 뚜껑을 닫아주십시오.
- 스마트 잠금 장치가 동작 중일 때 뚜껑 열림 버튼을 누르면 파손이나 고장의 원인이 됩니다.
  반드시 재료 투입 표시가 나타나면 뚜껑 열림 버튼을 눌러주세요.
  만약, 제품이 정상적으로 동작되지 않을 시 쿠쿠 고객상담실로 문의 바랍니다.
- 오픈쿠킹 사용 및 무압모드 취사 완료 후 뚜껑이 열리지 않을 경우
  우측 그림처럼 뚜껑을 눌러 스마트 잠금장치가 해제 되도록 한 후 뚜껑 열림 버튼을 눌러 주십시오.
- "E1" 표시가 나타날 경우 고객상담실로 문의 하십시오.
- "E2" 표시가 나타날 경우 취사가 완료될 때 까지 뚜껑을 열지 마세요.
  보온 및 대기 상태에서 뚜껑을 열고자 할 경우 전원을 차단하고 뚜껑을 열어주세요.
  고객상담실로 문의 하십시오.



예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사하는 방법 (고압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

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

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.



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

2 뚜껑 결합 손잡이를 "고압 🔒 "방향으로 돌려 고압 표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.





- ▶ "예약, 선택버튼으로 취사 완료 시각을 맞춘 후 고압취사나 설정 버튼을 눌러 주세요."하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 고압취사 버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.
- ▶ 예약 버튼을 누르면 그림과 같이 기존에 설정되어 있는 예약 시각 표시가 나타나고, 예약표시가 깜박거립니다.
- ▶ 고압모드일 경우 현미/발아(3H), 백미쾌속, 잡곡쾌속 메뉴는 예약취사가 설정 되지 않습니다.

※보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정해 주십시오.

3 선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정한 후 설정 버튼을 누릅니다.





- ▶ 설정, 고압취사버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소 버튼이 켜집니다.
- ▶ [>] 우측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
- ▶ [<] 좌측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.

  버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)

※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.

4 선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 누릅니다.





- ▶ "선택버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요." 하는 음성이 나옵니다
- ▶ 설정, 고압취사버튼이 점멸하고, 보온/재가열, 예약, 취소 버튼이 켜집니다.

5 고압취사를 누릅니다.



- ▶ "백미 맛있는 취사가 예약되었습니다. 내일00, 00시 00분에 예약취사가 완료됩니다." 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약 버튼만 누르면 됩니다.

※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.

예약 취사하는 방법 (무압메뉴를 하고 싶을 때 이렇게 하세요)

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

1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.



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

2 뚜껑 결합 손잡이를 " 凸 무압"방향으로 돌려 무압 표시가 나타나면 예약 버튼을 누릅니다.





- ▶"예약, 선택버튼으로 취사 완료 시각을 맞춘 후 무압취사나 설정 버튼을 눌러주세요."하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ 예약 시각은 제품 출하시 오전 6시 30분에 맞추어져 있으므로 이 시각에 예약 취사를 원하시는 분은 예약시간 설정을 하지 않아도 됩니다.

※보온 중일 때 예약 취사를 설정하실 경우 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 예약 시간을 설정해 주십시오.

3 선택 버튼을 눌러 예약시간을 설정한 후 설정 버튼을 누릅니다.

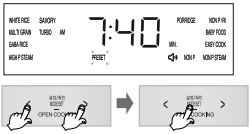


- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 취소버튼이 켜집니다.
- ▶ [>] 우측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 증가합니다.
- ▶ [<] 좌측 선택 버튼을 누를 때마다 10분 단위로 감소합니다.

버튼을 계속 누르고 있으면 연속으로 변합니다. (반복기능)

※ 오전/오후가 바뀌지 않도록 주의하십시오.

4 선택 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 누릅니다.



- ▶"선택버튼으로 예약 메뉴를 선택한 후 설정 버튼을 눌러주세요. 하는 음성이 나옵니다
- ▶ 설정, 무압취사 버튼이 점멸하고, 예약, 취소버튼이 켜집니다.

5 무압취사 버튼을 누릅니다.



- ▶ "무압백미 맛있는 취사가 예약되었습니다. 내일00, 00시 00분에 예약취사가 완료됩니다." 하는 음성이 나옵니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다. (취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로 예약 시각을 맞출 필요없이 예약 버튼만 누르면 됩니다.

※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로 소량 취사시 예약시간보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.

예약 취사는 이렇게 하십시오

예약 취사시 유의사항

1 예약 취사를 할 경우

▶ 쌀이 개봉된 지 오래되어 매우 말라버린 경우에는 층밥이 되는 수도 있습니다.
▶ 예약취사 설정시간 또는 주변 환경조건에 따라서 밥이 되거나 질어질 수 있으므로 내솥표시의 물(水)눈금 기준에서 가감하여 물량을 조절해 주십시오.
▶ 예약 취사 용량이 많거나 장시간 예약취사를 설정하실 경우 멜라노이징(미세 밥 눌음)현상이 증가할 수 있습니다.
▶ 세척미는 침전된 전분이 많으므로 예약 취사 시 눌음이 발생할 수 있습니다. 세척미를 흐르는 물에 행궈 취사하시거나, 취사 용량을 적게 해주시면 눌음 정도가 감소합니다.

2 예약 시각 변경

▶ 예약시각을 변경할 경우는 취소 버튼을 0.3초 이상 눌러 취소시킨 후 다시 시작하십시오.

3 예약 설정 가능 시간을 벗어난 경우

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

4 설정시간이 13시간을 초과할 경우

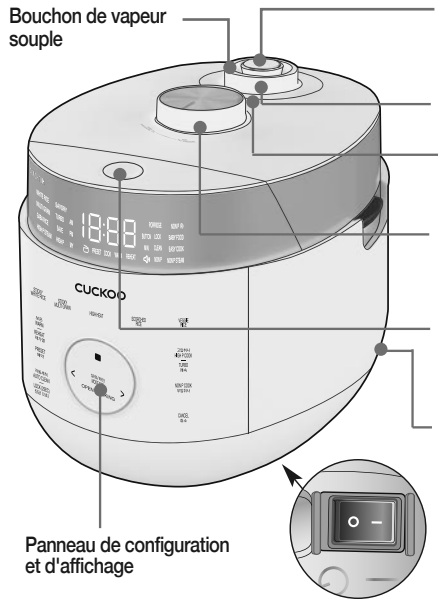
▶ "13Ho"가 표시되고 예약 시간은 자동적으로 13시간으로 변경됩니다.
예) 오후 5시에 내일 오전 7시 취사 완료를 예약하면 (설정시간 14시간이 됨) " 13Ho "가 표시되고 예약 각이 오전 6시로 자동 변경됩니다. (설정시간 13시간)

※ 예약시간이 13시간을 초과할 경우 냄새 및 변색의 원인이 되고, 여름철에는 쌀이 쉬기 때문에 13시간 이하로 예약설정 가능시간을 설정하였습니다.
※ 낮 12시에 예약취사 완료를 원하실 경우 오후 12:00로 설정해 주십시오.
※ 예약취사 기능은 현재시각 기준 1시간 후에서 13시간 이내로 취사완료를 원하실때 사용해 주십시오.
※ 예약취사 진행중에 현재 시각을 확인하려면 설정 버튼을 누르면 현재 시각이 약 2초간 나타납니다.

메뉴별 예약 취사시간

구분 \ 메뉴	백미	찰진 백미	구수한 백미	찰진백미 고화력	잡곡	찰진잡곡	구수한 잡곡	찰진잡곡 고화력	백미쾌속/ 잡곡쾌속	현미/ 발아(0H)	누룽지	무압 백미	나물밥	건강죽 (된죽)	건강죽 (묽은죽)	고압찜	무압찜	간편식	이유식
취사시간	40분 ~ 13시간	41분 ~ 13시간	47분 ~ 13시간	42분 ~ 13시간	58분 ~ 13시간	53분 ~ 13시간	64분 ~ 13시간	60분 ~ 13시간	예약가능 없음.	64분 ~ 13시간	42분 ~ 13시간	42분 ~ 13시간	47분 ~ 13시간	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)	(설정시간+ 1분)

Nom de chaque partie (Extérieur)



Poids sous pression
Gardez le poids sous pression horizontalement avant la cuisson ou la cuisine. La pression à l'intérieur est réglée pour être constante et lorsque vous retirez le poids, la vapeur est évacuée manuellement.

Valve à double mouvement (TWIN PRESSURE)

Sortie d'échappement automatique de vapeur
Lorsque la cuisson est terminée ou en mode Réchauffage, la vapeur se libère automatiquement. Si nécessaire, vous pouvez évacuer la vapeur en appuyant sur le bouton d'annulation.

Poignée de verrouillage
Vous pouvez sélectionner les deux modes de cuissons en tournant la poignée de verrouillage : "Haute pression 🔒" ou "🔓 Sans pression".

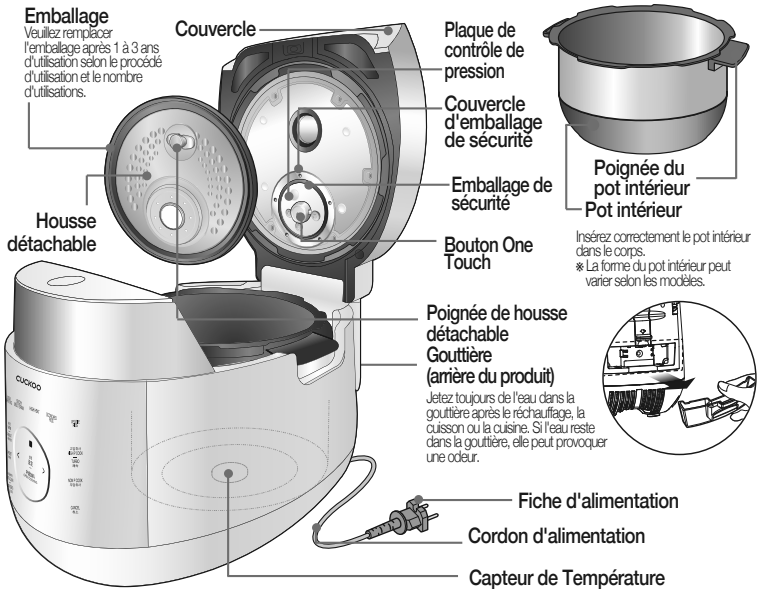
Bouton d'ouverture du couvercle
Si vous tournez la poignée de verrouillage de "haute pression 🔒" à "sans pression 🔓" et que vous appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle, vous pouvez ouvrir le couvercle. N'appuyez pas le bouton d'ouverture du couvercle pendant la cuisson ou la cuisine.

Interrupteur de coupure de courant en veille
Si le courant ne fonctionne pas après la connexion du cordon d'alimentation, vérifiez si l'interrupteur de coupure de courant en veille est réglé sur I (ON)
- Utilisation : I (ON)
- Non utilisation : O (OFF)

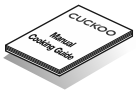
Le courant en veille est coupé, ce qui permet d'économiser de l'énergie.)

※ Si l'interrupteur de coupure de courant en veille est réglé sur O OFF pendant la cuisson ou la cuisine, le dispositif d'échappement automatique de vapeur fonctionne et le contenu peut être dispersé.

Nom de chaque partie (Intérieur)



Liste des accessoires



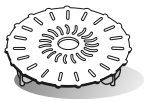
Manuel & Guide de Cuisson



Cuillère à riz



Tasse à mesurer de riz



Plaque à vapeur



Broche de nettoyage
(L'objet est attaché au fond du corps.)

Explications sur le panneau de configuration / Fonction de vérification des erreurs du panneau d'affiche

Explications sur le panneau de configuration

Panneau d'affichage

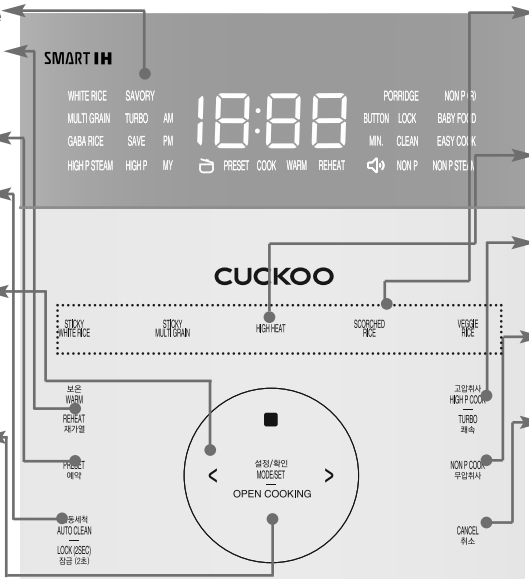
Bouton Maintien au chaud / Réchauffage
Utilisé pour garder au chaud ou réchauffer le riz juste avant le repas

Bouton de réservation
Utilisé pour retarder la cuisson

Bouton Nettoyage automatique/Verrouillage
Utilisé pour le nettoyage automatique et le réglage de la fonction de verrouillage des boutons

Bouton de sélection
>: Bouton de sélection à droite
<: Bouton de sélection à gauche
Utilisé pour sélectionner un menu, changer l'heure et la fonction sélectionnée avec le bouton Réglage

Bouton Réglage/ OPEN COOKING
Utilisé pour régler la voix, l'heure actuelle, le volume vocal, la température du maintien au chaud, le maintien au chaud sur mesure, la cuisson sur mesure, le maintien au chaud pendant la nuit, le riz croustillant plus roussi, l'économie d'énergie automatique, l'économie d'énergie de l'écran, l'affichage du temps restant pour la cuisson, le volume vocal pendant la nuit, Energy Eye ou OPEN COOKING



TOUCHE DIRECTE
Utilisé pour la cuisson immédiate du riz blanc glutineux, du riz blanc cuite à haute pression, de céréales glutineuses, de céréales glutineuses cuites à haute pression, du riz croustillant et du riz de herbes aromatiques

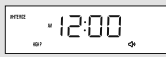
Bouton Haute chaleur
Utilisé pour la cuisson à haute chaleur du riz blanc glutineux ou de céréales glutineuses

Bouton de cuisson à haute pression
Utilisé pour commencer la cuisson ou les menus à haute pression

Bouton de cuisson sans pression
Utilisé pour commencer la cuisson ou les menus sans pression

Bouton d'annulation
Utilisé pour annuler la fonction sélectionnée ou évacuer la vapeur (appuyez 0,3 seconde pendant la cuisson ou la cuisine et 1,5 secondes si la température du pot intérieur est élevée.)
Utilisé pour faire fonctionner la fonction d'économie d'énergie

※ Lorsque la fiche d'alimentation est branchée et que rien ne se passe, l'état de l'écran s'affiche comme indiqué sur la figure, c'est-à-dire, en état En Attente.
(En état En Attente, le menu, l'heure et la voix affichés sur l'écran peuvent varier selon le choix des utilisateurs.)
※ Lorsque vous appuyez sur le bouton d'annulation alors que la fonction est activée, l'état En Attente s'active.
※ Appuyez fermement sur le bouton jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore et le design de ce panneau d'affiche peut être différent de la réalité.



<Écran en état En Attente>

Fonction de vérification des erreurs du panneau d'affiche

Les messages d'alerte ci-dessous s'affichent sur le panneau lorsque des conditions de l'utilisation n'étaient pas bonnes et que des erreurs se sont produits.
Si les messages d'alerte ci-dessous s'affichent toujours dans des conditions d'utilisation normales ou après la prise de mesures, contactez notre service client .

LJ Le pot intérieur n'est pas mis.

E_F Le problème est survenu sur ventilateur de refroidissement. (Le message "E_F " clignote.) Veuillez contactez le service client .

EL1 Le problème est survenu sur le dispositif de verrouillage intelligent. Veuillez contacter le service client .

EL2 Le problème est survenu sur le dispositif de verrouillage intelligent. N'ouvrez pas le couvercle jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Si vous voulez ouvrir le couvercle en état Maintien au chaud ou En Attente, ouvrez le couvercle après avoir coupé le courant. Veuillez contacter le service client .

E_- E_P E_t Un problème est survenu sur le capteur de température. (Les messages " E_- ", "E_P ", " E_t" clignotent.)
Veuillez contacter le service client .

E10 L'alimentation du produit est coupée pendant 10 minutes lors de la cuisson. Si vous appuyez sur le bouton d'annulation, le message disparaît et l'autocuiseur passe en état En Attente.

13Ho l'heure sélectionnée pour la cuisson différée dépasse 13 heures à partir de maintenant Retardez la cuisson dans 13 heures.

E01 Vous n'avez pas fermement tourné la poignée de verrouillage vers "haute pression 🔒" ou "sans pression 🔓" et avez appuyé sur le bouton de cuisson à haute pression, celui de cuisson sans pression, celui de Maintien au chaud/Réchauffage, celui de réservation, celui de Nettoyage automatique ou celui de sélection. Lorsque vous avez appuyé sur le bouton de cuisson sans pression alors que la poignée de verrouillage est réglée sur "haute pression 🔒" et que vous avez appuyé sur le bouton de cuisson à haute pression alors qu'elle est réglée sur "sans pression 🔓", le message "E01" s'affiche avec une alerte sonore et la cuisson est impossible. Tournez fermement la poignée de verrouillage vers "haute pression 🔒" ou "sans pression 🔓".

Edo Vous n'avez jamais tourné la poignée de verrouillage vers " 🔓 sans pression" en état Maintien au chaud après la cuisson et avez à nouveau appuyé sur le bouton de cuisson ou celui de réservation en état En Attente. C'est une fonction pour vérifier le fonctionnement du dispositif de détection de fermeture du couvercle. Tournez la poignée de verrouillage vers " 🔓sans pression", puis vers "haute pression🔒 ". Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service client .

E_u Le problème est survenu sur l'alimentation du micro-ordinateur. Veuillez contacter le service client .

EuF Le problème est survenu sur la mémoire interne du micro-ordinateur. Veuillez contacter le service client .

Eco La housse détachable n'est pas mise. Mettez la housse détachable.
Si le message " Eco " clignote alors que la housse détachable est mise, le problème est survenu sur la détection de la housse détachable.

IHP_ IHF_ C'est une fonction pour vérifier si le problème est survenu sur l'alimentation ou le produit.
Veuillez contacter le service client .

E_P Le problème est survenu sur le capteur d'environnement. Veuillez contacter le service client .

Comment sélectionner les modes Haute pression ou Sans pression

Sélectionner le mode Haute pression

Tournez la poignée de verrouillage vers "haute pression".

- Lorsque la LED de la poignée de verrouillage s'allume en orange et que le message "haute pression" s'affiche, c'est un mode Haute pression.
- En mode Haute pression, vous ne pouvez sélectionner que les menus à haute pression.
- Menus à haute pression: riz blanc, riz blanc savoureux, riz blanc turbo, céréales, céréales savoureuses, céréales turbo, riz complet/riz complet germé, cuisson à l'étouffée, riz blanc glutineux, riz blanc glutineux cuit à haute chaleur, céréales glutineuses, céréales glutineuses cuites à haute chaleur, riz croustillant

1 Si vous voulez changer le mode Sans pression en celui de Haute pression, tournez la poignée de verrouillage de " sans pression" à "haute pression ".

- Une fois que le mode Haute pression s'active, tous les menus à haute pression clignotent pendant 3 secondes, puis le menu à haute pression mémorisé clignote.
- La voix dit: "c'est un mode Haute pression. Veuillez sélectionner un menu à haute pression."
- La lampe de la poignée de verrouillage s'allume en orange.



Sélectionner le mode Sans pression

Tournez la poignée de verrouillage vers " sans pression".

- Lorsque la LED de la poignée s'allume en blanc et que le message "sans pression" s'affiche, c'est un mode Sans pression.
- En mode Sans pression, vous ne pouvez sélectionner que les menus sans pression.
- Menus sans pression: riz blanc sans pression, nourriture pour bébé, prêt-à-manger, cuisson à l'étouffée sans pression, bouillie de riz, riz de herbes aromatiques

1 Si vous voulez changer le mode Haute pression en celui de Sans pression, tournez la poignée de verrouillage de "haute pression " à " sans pression".

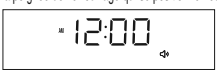
- Une fois que le mode Sans pression s'active, tous les menus sans pression clignotent pendant 3 secondes, puis le menu sans pression mémorisé clignote.
- La voix dit: "c'est un mode sans pression. Veuillez sélectionner un menu sans pression."
- La lampe de la poignée de verrouillage s'allume en blanc.



2 Si la poignée de verrouillage n'est pas correctement réglée sur " sans pression" ou "haute pression " et qu'elle se positionne neutre, la sélection de menu et la cuisson sont impossibles.

- Lorsque vous appuyez sur le bouton de sélection ou celui de cuisson, la voix dit: "tournez la poignée de verrouillage vers le mode de pression que vous voulez.".
- Veuillez sélectionner un mode de pression en tournant sans ambiguïté la poignée vers le mode Haute pression ou le mode Sans pression.

<La poignée de verrouillage qui se positionne neutre>



Attention

Lors de la cuisson ou de la cuisine sans pression, posez la quantité correspondante.
Lors de la cuisson ou de la cuisine, la quantité ne doit pas dépasser le critère défini.
- Si la quantité dépasse le critère défini dans le mode d'emploi, le contenu peut déborder du pot à travers les brèches du poids sous pression et du bouchon de vapeur souple.
- Veuillez respecter obligatoirement les directives sur la cuisine expliquées dans le mode d'emploi.

Contrôle du volume vocal /Réglage de la voix

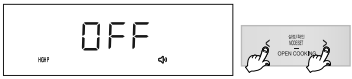
Contrôle du volume vocal (désactive la fonction vocale ou ajuste le volume vocal)

Appuyez 3 fois sur le bouton de réglage alors que l'autocuiseur est en état En Attente. (Il faut appuyer plus de 0,3 seconde au début.)

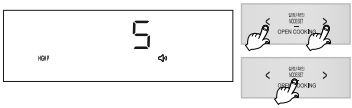


Si l'état Réglage du volume vocal s'active, "3" est affiché sur l'écran.

- ▶ Le bouton de réglage et celui d'annulation s'allument.
- ▶ La voix dit : "c'est un état Réglage du volume vocal.



Appuyez sur le bouton de réglage après avoir ajusté le volume avec le bouton de sélection."
Si vous sélectionnez "OFF" avec le bouton de sélection, "OFF" clignote et la voix dit : "la fonction vocale est désactivée."
Vous pouvez ajuster le niveau de volume de 1 à 5 avec le bouton de sélection.

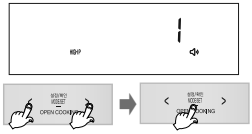


- ▶ Le bouton de sélection clignote et celui d'annulation s'allume.
- ▶ Si vous continuez à appuyer sur le bouton de sélection, le niveau de volume change sans cesse.
- ▶ Appuyez sur le bouton de réglage après avoir sélectionné le niveau de volume.
- ▶ Si 7 secondes passent sans que vous appuyiez sur le bouton, la voix dit : "le réglage de la fonction est annulé car le délai d'attente est dépassé." et l'état En Attente s'active.

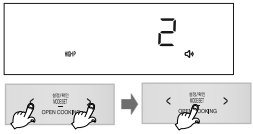
Réglage de la voix

Cette fonction permet de sélectionner la voix souhaitée parmi les voix coréenne, anglaise et allemand.
La valeur par défaut est le l'allemand.

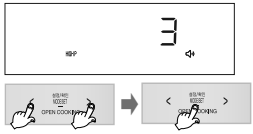
▶ Comment régler la voix



Exemple) Lorsqu'il est réglé sur le coréen



Exemple) Lorsqu'il est réglé sur l'anglais



Exemple) Lorsqu'il est réglé sur l'allemand

1. Si vous appuyez 1 fois sur le bouton de réglage alors que l'autocuiseur est en état En Attente, l'état Réglage de la voix s'active. Il faut appuyer plus de 0,3 seconde au début.
2. La voix dit : "c'est un état Réglage de la voix. Appuyez sur le bouton de réglage après avoir sélectionné la voix souhaitée avec le bouton de sélection.". À ce moment, le bouton de réglage et celui d'annulation s'allument.
3. Appuyez sur le bouton de réglage après avoir sélectionné la voix parmi les voix coréenne, anglaise et allemande avec le bouton de sélection. À ce moment, le bouton de réglage clignote et celui d'annulation s'allume.
4. Si vous appuyez sur le bouton d'annulation et que 7 secondes passent sans que vous appuyez quelque soit le bouton, la voix dit : "le réglage de la fonction est annulé car le délai d'attente est dépassé." et l'état En Attente s'active.

Suivez ces directives pour la cuisson.

1 Sélectionnez le mode de pression que vous voulez avec la poignée de verrouillage.

- Vérifiez si le couvercle détachable est mis.
- Avant la cuisson, gardez le poids sous pression horizontalement.
- Vous ne pouvez pas sélectionner un menu sans avoir défini le mode de pression.
- Selon le mode de pression défini avec la poignée de verrouillage, vous ne pouvez sélectionner qu'un menu adapté à chaque mode.

<Mode Haute pression>

- Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de sélection, un menu est sélectionné dans l'ordre suivant: riz blanc riz blanc savoureux riz blanc turbo céréales céréale savoureuses céréales turbo riz complet/riz complet germé cuisson à l'étouffée riz blanc glutineux riz blanc glutineux cuites à haute chaleur céréales glutineuses céréales glutineuses cuites à haute chaleur riz croustillant.

<Mode Sans pression>

- Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de sélection, un menu est sélectionné dans l'ordre suivant: riz blanc sans pression nourriture pour bébé prêt-à-manger cuisson à l'étouffée sans pression riz de herbes aromatiques bouillie de riz.
- Quant aux menus tels que riz blanc glutineux, céréales glutineuses et riz croustillant, la cuisson commence immédiatement si vous appuyez sur le bouton TOUCHE DIRECTE des menus en mode Haute pression.
- Quant au riz de herbes aromatiques, la cuisson commence immédiatement si vous appuyez sur le bouton TOUCHE DIRECTE en mode Sans pression.
- Quant aux menus tels que riz blanc glutineux et céréales glutineuses, la cuisson à haute chaleur commence si vous appuyez sur le bouton Haute chaleur dans 5 secondes après que la cuisson commence.
- Quant aux menus tels que riz blanc, riz blanc savoureux, riz blanc glutineux, riz blanc glutineux cuit à haute chaleur, céréales, céréales savoureuses, céréales glutineuses, céréales glutineuses cuites à haute chaleur, riz complet/riz complet germé, riz blanc sans pression et riz de herbes aromatiques, les menus sont mémorisées après la fin de la cuisson. Ainsi, vous n'avez pas besoin de sélectionner un menu si vous continuez à cuisiner le même menu.



Exemple) Si vous sélectionnez le riz blanc,
▶la voix dit : "riz blanc".

2 Commencez la cuisson en appuyant sur le bouton de cuisson à haute pression ou celui de cuisson sans pression.

- Avant la cuisson, vérifiez bien que vous avez tourné la poignée de verrouillage vers "haute pression 🔒" ou " 🔓sans pression" respectivement pour les menus à haute pression et ceux sans pression.
- Si vous appuyez sur le bouton de cuisson sans pression après avoir sélectionné un menu à haute pression, un message "E01" s'affiche avec une alerte vocale: "vous avez sélectionné un menu à haute pression. Veuillez appuyer sur le bouton de cuisson à haute pression." Si vous appuyez sur le bouton de cuisson à haute pression après avoir sélectionné un menu sans pression, le message E01 s'affiche avec une alerte sonore et la voix dit: vous avez sélectionné un menu sans pression. Veuillez appuyer sur le bouton de cuisson sans pression."
- Si vous appuyez sur le bouton de cuisson, la cuisson commence avec la voix disant: "riz blanc, Cuckoo commence à faire de la cuisine.".
- Si vous n'avez pas tourné la poignée de verrouillage vers "haute pression 🔒" ou " 🔓sans pression" et que vous appuyez sur le bouton de cuisson à haute pression ou celui de cuisson sans pression, le message E01 apparaît avec une alerte sonore. Puis, la voix dit: "tournez la poignée de verrouillage vers le mode de pression que vous voulez." et la cuisson ne fonctionne pas.
- Juste après que la cuisson commence, l'heure prévue de la fin de la cuisson s'affiche pendant 1 minute.
- Le temps de cuisson peut varier selon la quantité de cuisson, la température de l'eau et d'autres conditions de la cuisson.
- 1 minute après que la cuisson commence, le temps restant s'affiche régulièrement pendant 10 secondes.



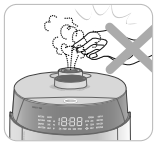
En cas de cuisson du riz blanc en mode Haute pression

3 Moxibustion (exemple: riz blanc)

- À partir du processus de moxibustion, le temps restant s'affiche avec la voix disant: "la moxibustion commence.". Le temps restant varie selon le menu.
- 1 à 4 minutes avant la fin de la moxibustion, vous pouvez entendre un signal sonore d'évacuation de la vapeur (son d'un train) et la vapeur se libère automatiquement avec la voix disant: "la valeur est maintenant évacuée.". Ainsi, faites attention pour ne pas être surpris ou brûlé.

Bsp.) Noch 10 Minuten





4 Fin de la cuisson

- Lors de la fin de la cuisson, vous pouvez entendre le signal sonore (cuc~ koo~, cuckoo, son d'un oiseau) et la fonction du réchauffage commence avec la voix disant: "cuckoo a bien cuit du riz blanc. Mélangez-en bien.".
- Si vous ne voulez pas garder du riz au chaud, appuyez sur le bouton d'annulation pendant 0,3 seconde.
- Après la cuisson, mélangez uniformément et immédiatement du riz. Sinon, le riz cuit va devenir trop dur et changer de couleur, ce qui provoque une odeur.
- Si la poignée de verrouillage ne tourne pas bien, retirez le poids sous pression pour évacuer complètement la vapeur interne et tournez la poignée de verrouillage.
- N'appuyez pas sur le bouton d'annulation pendant la cuisson. La cuisson sera annulée.



Temps de cuisson par menu

Menu / Catégorie	Riz blanc (menu de base)	Riz blanc glutineux	Riz blanc savoureux	Riz blanc glutineux cuit à haute chaleur	Riz blanc turbo	Riz blanc turbo	Céréales glutineuses	Céréales savoureuses	Céréales glutineuses cuites à haute chaleur	Céréales turbo	Riz brun/Riz brun germé (0h)	Riz croustillant	Riz blanc sans pression	Riz de herbes aromatiques	Bouillie de riz (épaisse)	Bouillie de riz (légère)	Cuisson à l'étouffée Cuisson à l'étouffée sans pression	Prêt-à-manger	Nourriture pour bébé
Quantité De cuisson	Pour 1 à 10 personnes	Pour 1 à 10 personnes	Pour 1 à 10 personnes	Pour 1 à 10 personnes	Pour 1 à 6 personnes	Pour 1 à 8 personnes	Pour 1 à 8 personnes	Pour 1 à 8 personnes	Pour 1 à 8 personnes	Pour 1 à 6 personnes	Pour 1 à 6 personnes	Pour 1 à 4 personnes	Pour 1 à 6 personnes	Pour 1 à 6 personnes	1 à 2 tasses de riz	0.5 à 1 tasse de riz	Veuillez faire référence au guide de cuisson détaillé pour chaque menu.		
Temps de cuisson	Environ 25 à 35 Minutes	Environ 27 à 36 minutes	Environ 32 à 42 minutes	Environ 27 à 37 minutes	Environ 12 à 21 minutes	Environ 42 à 53 minutes	Environ 44 à 54 minutes	Environ 49 à 59 minutes	Environ 44 à 55 minutes	Environ 27 à 34 minutes	Environ 48 à 59 minutes	Environ 33 à 37 minutes	Environ 28 à 37 minutes	Environ 28 à 42 minutes	Environ 35 à 55 minutes	Environ 45 à 55 minutes			

※ Les menus tels que cuisson à l'étouffée avec ou sans pression, prêt-à-manger et nourriture pour bébé peuvent laisser une odeur, ce qui pourrait s'imprégner dans le contenu de la prochaine cuisson.
※ Le temps de cuisson peut varier selon les conditions de l'utilisation telles que la tension électrique, la quantité d'eau, la température de l'eau, etc.

Suivez ces directives pour la cuisson/ le nettoyage automatique/le trempage facile.

Explications sur les menus de cuisson

Riz blanc	Utilisé pour cuire du riz blanc	Riz blanc glutineux	Utilisé pour cuire du riz blanc glutineux
Céréales	Utilisé pour cuire du riz blanc mélangé avec les	Riz blanc savoureux	Utilisé pour cuire du riz blanc savoureux
Riz brun (0H)	Utilisé pour cuire du riz brun sans faire germer du riz brun	Céréales glutineuses	Utilisé pour cuire et rendre glutineuses des céréales mélangés avec du riz blanc
Riz blanc sans pression	Utilisé pour cuire du riz doux sans caractère glutineux	Riz de herbes aromatiques	Utilisé pour cuire du riz mélangé avec des herbes aromatiques
Nourriture pour bébé	Utilisé pour cuisiner de la nourriture pour bébé	Prêt-à-manger	Utilisé pour cuisiner le prêt-à-manger
Bouillie de riz	Utilisé pour régler manuellement le temps de cuisine et faire bouillir du riz	Cuisson à l'étouffée avec ou sans pression	Utilisé pour régler manuellement le temps de cuisine et cuire à haute pression (2.0 atm) ou sans pression (1 atm)
Riz brun germé (3H)	Utilisé pour faire germer du riz brun et cuire du riz brun germé	Riz croustillant	Utilisé pour produire du riz croustillant lors de la cuisson
Céréales savoureuses	Utilisé pour cuire des céréales savoureuses	Haute chaleur (riz blanc glutineux, céréales glutineuses)	Utilisé pour cuire et rendre savoureux et glutineux du riz, bien différent du riz cuit normalement (Mais il risque de provoquer une mélanisation.)
Nettoyage automatique (stérilisation automatique)	Utilisé pour nettoyer une odeur après la cuisson, le réchauffage ou la cuisine		
Riz blanc turbo	· Si vous appuyez sur le bouton de cuisson à haute pression une fois après avoir sélectionné un menu du riz blanc turbo ou que vous appuyez sur le bouton de cuisson à haute pression deux fois de suite (dans 5 secondes) après avoir sélectionné un menu du riz blanc, le temps de cuisson diminue. (Environ 13 minutes pour 2 portions de riz blanc) · La cuisson du riz blanc turbo n'est pas aussi bonne que la cuisson normale, veuillez ainsi cuire seulement 6 portions ou moins. · Pour améliorer le goût du riz, faites tremper le riz dans l'eau pendant 20 minutes avant la cuisson du riz blanc turbo.		
Céréales turbo	· Si vous appuyez sur le bouton de cuisson à haute pression une fois après avoir sélectionné un menu de céréales turbo ou que vous appuyez sur le bouton de cuisson à haute pression deux fois de suite (dans 5 secondes) après avoir sélectionné un menu de céréales, le temps de cuisson diminue. (Environ 26 minutes pour 2 portions de riz à cinq grains) · La cuisson de céréales turbo n'est pas aussi bonne que la cuisson normale, veuillez ainsi cuire seulement 6 portions ou moins. · Si vous faites tremper des céréales ou cuire des haricots dur ou rouges avant la cuisson, le goût du riz est amélioré.		

※ Lors de la cuisson du riz blanc turbo et de celle pour peu de personnes, jetez de l'eau après la cuisson car beaucoup d'eau peuvent être dans la gouttière.

Suivez ces directives pour le nettoyage automatique (stérilisation automatique).



Ajoutez de l'eau à l'échelle du nettoyage automatique du pot intérieur, fermez le couvercle, puis tournez la poignée de verrouillage vers "haute pression 🔒" ou " 🔓 sans pression".

Méthode

1. Sélectionnez le mode de pression avec la poignée de verrouillage.
2. Appuyez sur le bouton de nettoyage automatique/verrouillage (2 secondes) en état En Attente. Puis, appuyez sur le bouton de cuisson à haute pression en mode Haute pression et le bouton de cuisson sans pression en mode Sans pression.

※ Si vous faites fonctionner régulièrement le nettoyage automatique, vous pouvez maintenir la valve à double mouvement propre.

Fonction de trempage facile

C'est une fonction qui permet de cuire après le temps de trempage sélectionné.



1. Quant aux menus tels que riz blanc, riz blanc savoureux, riz blanc turbo, céréales, céréales savoureuses, céréales turbo, riz blanc glutineux, riz blanc glutineux cuit à haute chaleur, céréales glutineuses, céréales glutineuses cuites à haute chaleur, riz croustillant, riz blanc sans pression et riz de herbes aromatiques, l'état Réglage du trempage facile s'active si vous appuyez sur le bouton de réservation dans 5 secondes après la cuisson.
2. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de réservation en l'état Réglage du trempage, le temps de trempage avant la cuisson change dans l'ordre suivant: 10 minutes → 30 minutes → 60 minutes → 0 (affichage du temps restant).
3. Pendant la sélection du temps de trempage, si 5 secondes passent sans appuyer sur le bouton, le temps de trempage actuel s'applique. Lorsque vous sélectionnez le temps de trempage, la cuisson commence après le temps de trempage sélectionné.

※ Le temps de trempage sélectionné diminue en 1 minute.
※ Si vous tournez la poignée de verrouillage alors que la fonction de trempage facile fonctionne, la cuisson est annulée.
※ Plus le temps de trempage augmente, plus une mélanisation peut être intense.

Mélanisation (riz finement pressé)

Au bas du riz cuit, vous allez voir une couche fine jaune. Cela veut dire que le riz a absorbé de l'humidité restante pour ajouter du parfum savoureux. Il s'agit d'une mélanisation. Et cet appareil est particulièrement conçu pour faire du bon riz grâce à cet effet. Lorsque les grains de riz se placent depuis longtemps comme en cas de cuisson différée, l'amidon fin coule au fond du pot intérieur, ce qui provoque une mélanisation (riz finement pressé) plus intense que la cuisson normale.

※ Le mélange de céréales avec du riz blanc peut provoquer une mélanisation (riz finement pressé) plus intense que la cuisson du riz blanc.

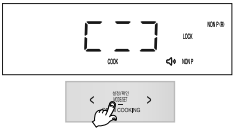
Suivez ces directives pour OPEN COOKING

Qu'est-ce que OPEN COOKING?

C'est une fonction qui permet de désactiver le dispositif de verrouillage intelligent lors de la cuisson d'un menu sans pression et d'ouvrir le couvercle pour ajouter des ingrédients ou retourner le contenu.

Comment utiliser OPEN COOKING

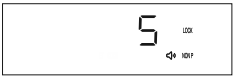
1 **Tout d'abord, appuyez sur le bouton Réglage/OPEN COOKING lors de la cuisson d'un menu sans pression.**



< Affichage du bouton >

2 **Attendez jusqu'à ce que le dispositif de verrouillage intelligent soit désactivé.**

▶ Le dispositif de verrouillage intelligent est désactivé dans 5 secondes à 1 minute.

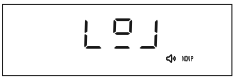


< Affichage du temps restant pour la désactivation >

3 **Si vous pouvez voir l'image à droite, ajoutez des ingrédients ou retournez le contenu après avoir ouvert le couvercle.**

▶ La voix dit: "ouvrez le couvercle.".

▶ N'appuyez pas sur le bouton d'ouverture du couvercle lorsque le temps restant pour désactiver le dispositif de verrouillage intelligent s'affiche ou pendant la cuisson. Il faut appuyer sur le bouton d'ouverture du couvercle lorsque l'affichage de l'apport d'ingrédients s'affiche.



< Affichage de l'apport d'ingrédients >

4 **Fermez le couvercle dans 3 minutes après avoir ouvert le couvercle.**

▶ Si le couvercle est ouvert plus de 3 minutes, la cuisson est annulée.



< Affichage de la cuisson >

⚠ Attention



Points d'attention lors de OPEN COOKING

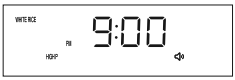
- Lors de la cuisine, la quantité ne doit pas dépasser le critère défini.
- Si la quantité dépasse le critère défini, le contenu peut déborder.
- Si le couvercle est ouvert, le pot intérieur ne se réchauffe pas.
- Ne retirez pas la housse détachable car il y a un risque de brûlure.
- Fermez le couvercle lorsque le pot intérieur et la housse détachable sont correctement mis.
- Si vous appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle lorsque le dispositif de verrouillage intelligent s'active, cela peut provoquer un dommage ou une panne. Il faut appuyer sur le bouton d'ouverture du couvercle lorsque l'affichage de l'apport d'ingrédients s'affiche. Si le produit ne fonctionne pas normalement, veuillez contacter le service client .
- Si le couvercle n'est pas ouvert après la fin de OPEN COOKING ou de la cuisson en mode Sans pression, appuyez sur le couvercle comme l'image à droite pour désactiver le dispositif de verrouillage intelligent et appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle.
- Si le message "EL1" s'affiche, veuillez contacter le service client .
- Si le message "EL2" s'affiche, n'ouvrez pas le couvercle avant la fin de la cuisson. Si vous voulez ouvrir le couvercle en état Maintien au chaud ou En Attente, ouvrez le couvercle après avoir coupé le courant. Veuillez contacter le service client .

Suivez ces directives pour la cuisson différée.

Comment retarder la cuisson (pour les menus à haute pression)

Si l'heure actuelle est 21h et que vous voulez manger à 7h 40 le lendemain,

1 Vérifiez si l'heure actuelle est correcte.



- L'heure actuelle doit être correctement réglée pour que l'heure de la cuisson différée soit correcte.
- Faites attention à régler correctement l'heure sur le matin ou l'après-midi.

2 Tournez la poignée de verrouillage vers "haute pression" et appuyez sur le bouton de réservation si le message "haute pression" s'affiche.





- La voix dit: "appuyez sur le bouton de cuisson à haute pression ou celui de réglage après avoir réglé l'heure de la fin de la cuisson avec le bouton de réservation ou celui de sélection.".
- Le bouton de réglage et celui de cuisson à haute pression clignotent et le bouton Maintien au chaud/Réchauffage, celui de réservation et celui d'annulation s'allument.
- L'heure de la cuisson différée est fixée à 6h 30 lorsque le produit est expédié. Ainsi, si vous voulez faire fonctionner la cuisson à cette heure-ci, vous n'avez pas besoin de régler l'heure de la cuisson différée.
- Si vous appuyez sur le bouton de réservation, l'heure de la cuisson différée fixée s'affiche et clignote comme l'image.
- En mode Haute pression, l'heure de la cuisson différée n'est pas réglée pour les menus tels que riz brun/riz brun germé (3H), riz blanc turbo et céréales turbo.

※ Lorsque vous voulez régler la cuisson différée pendant le maintien au chaud, appuyez sur le bouton d'annulation pour désactiver le maintien au chaud et réglez l'heure de la cuisson différée.

3 Appuyez sur le bouton de sélection pour régler l'heure de la cuisson différée, puis appuyez sur le bouton de réglage.





- Le bouton de réglage et celui de cuisson à haute pression clignotent et le bouton Maintien au chaud/Réchauffage, celui de réservation et celui d'annulation s'allument.
- (>) Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de sélection à droite, l'heure de la cuisson différée augmente de 10 minutes.
- (<) Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de sélection à gauche, l'heure de la cuisson différée diminue de 10 minutes.
- Si vous continuez à appuyer sur le bouton de sélection, l'heure de la cuisson différée change sans cesse. (Fonction de répétition)

※ Faites attention à régler correctement l'heure sur le matin ou l'après-midi.

4 Appuyez sur le bouton pour sélectionner un menu souhaité, puis appuyez sur le bouton de réglage.





- La voix dit: "appuyez sur le bouton de réglage après avoir sélectionné un menu souhaité avec le bouton de sélection.".
- Le bouton de réglage et celui de cuisson à haute pression clignotent et le bouton Maintien au chaud/Réchauffage, celui de réservation et celui d'annulation s'allument.

5 Appuyez le bouton de cuisson à haute pression.



- La cuisson différée est terminé à l'heure prévue. (La cuisson différée peut être terminé plus tôt ou plus tard selon la quantité de cuisson et les conditions d'utilisation.)
- Vous n'avez pas besoin de régler l'heure de la cuisson différée car elle est mémorisée une fois qu'elle est réglée et que la cuisson est terminée. Ainsi, il suffit d'appuyer sur le bouton de réservation.

※ L'heure de la cuisson différée est réglée selon la portion maximale par menu. Ainsi, la cuisson peut être terminée plus tôt que l'heure de la cuisson différée en cas de cuisson d'une petite quantité.

Suivez ces directives pour la cuisson différée.

Comment retarder la cuisson (pour les menus sans pression)

Si l'heure actuelle est 21h et que vous voulez manger à 7h 40 le lendemain,

1 Vérifiez si l'heure actuelle est correcte.

- ▶L'heure actuelle doit être correctement réglée pour que l'heure de la cuisson différée soit correcte.
- ▶Faites attention à régler correctement l'heure sur le matin ou l'après-midi.



2 Tournez la poignée de verrouillage vers "🔓 sans pression" et appuyez sur le bouton de réservation si le message "sans pression" s'affiche.

- ▶ La voix dit: "appuyez sur le bouton de cuisson sans pression ou celui de réglage après avoir réglé l'heure de la fin de la cuisson avec le bouton de réservation ou celui de sélection.".
- ▶ Le bouton de réglage et celui de cuisson sans pression clignotent et le bouton de réservation et celui d'annulation s'allument.
- ▶ L'heure de la cuisson différée est fixée à 6h 30 lorsque le produit est expédié. Ainsi, si vous voulez faire fonctionner la cuisson à cette heure-ci, vous n'avez pas besoin de régler l'heure de la cuisson différée.

※ Lorsque vous voulez régler la cuisson différée pendant le maintien au chaud, appuyez sur le bouton d'annulation pour désactiver le maintien au chaud et réglez l'heure de la cuisson différée.





3 Appuyez sur le bouton de sélection pour régler l'heure de la cuisson différée, puis appuyez sur le bouton de réglage.

- ▶ Le bouton de réglage et celui de cuisson sans pression clignotent et le bouton de réservation et celui d'annulation s'allument.
- ▶ [›] Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de sélection à droite, l'heure de la cuisson différée augmente de 10 minutes.
- ▶ [‹] Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de sélection à gauche, l'heure de la cuisson différée diminue de 10 minutes. Si vous continuez à appuyer sur le bouton de sélection, l'heure de la cuisson différée change sans cesse. (Fonction de répétition)

※ Faites attention à régler correctement l'heure sur le matin ou l'après-midi.





4 Appuyez sur le bouton pour sélectionner un menu souhaité, puis appuyez sur le bouton de réglage.

- ▶ La voix dit: "appuyez sur le bouton de réglage après avoir sélectionné un menu souhaité avec le bouton de sélection."
- ▶ Le bouton de réglage et celui de cuisson sans pression clignotent et le bouton de réservation et celui d'annulation s'allument.





5 Appuyez sur le bouton de cuisson sans pression.

- ▶ La cuisson différée est terminé à l'heure prévue. (La cuisson différée peut être terminé plus tôt ou plus tard selon la quantité de cuisson et les conditions d'utilisation.)
- ▶ Vous n'avez pas besoin de régler l'heure de la cuisson différée car elle est mémorisée une fois qu'elle est réglée et que la cuisson est terminée. Ainsi, il suffit d'appuyer sur le bouton de réservation.

※ L'heure de la cuisson différée est réglée selon la portion maximale par menu. Ainsi, la cuisson peut être terminée plus tôt que l'heure de la cuisson différée en cas de cuisson d'une petite quantité.



Suivez ces directives pour la cuisson différée.

Points d'attention lors de la cuisson différée

1 En cas de cuisson différée

- ▶Si vous utilisez du riz sec dont l'emballage a été ouvert depuis longtemps, la qualité du riz pourrait être différente selon la hauteur du pot intérieur.
- ▶Le riz cuit pourrait être trop dur ou trop mou selon l'heure de la cuisson différée ou les conditions d'utilisation. Ainsi, veuillez contrôler la quantité d'eau sur la base des marques d'eau graduées du pot intérieur.
- ▶Si la quantité de cuisson différée est grande et que la cuisson est retardée pour une durée longue, une mélanisation peut être intensifié (riz finement pressé).
- ▶Quant au riz lavé, beaucoup d'amidon coule au fond du pot intérieur, ce qui peut provoquer une mélanisation lors de la cuisson différée. Pour éviter ce phénomène, rincez du riz lavé à l'eau courante avant la cuisson ou diminuez la quantité de cuisson.

2 Changer l'heure de la cuisson différée

- ▶ Appuyez sur le bouton d'annulation plus de 0,3 second et recommencez pour changer l'heure de la cuisson différée.

3 S'il est impossible de retarder la cuisson différée à l'heure sélectionnée

- ▶ Si l'heure sélectionnée est plus courte que l'heure possible de retarder la cuisson, la cuisson commence immédiatement.

4 Si l'heure sélectionnée dépasse 13 heures à partir de maintenant

- ▶ Le message 13Ho s'affiche et la cuisson différée est automatiquement retardée dans 13 heures à partir de maintenant. Exemple) Si vous fixez l'heure de la cuisson demain à 7h à 17h (dans 14 heures à partir de maintenant), le message "13Ho" s'affiche et l'heure de la cuisson est automatiquement fixée à 6h. (dans 13 heures à partir de maintenant)

※ Si l'heure de la cuisson différée dépassent 13 heures à partir de maintenant, cela peut provoquer une odeur, une décoloration et faire pourrir le riz en été. C'est pourquoi nous fixons l'heure possible de retarder la cuisson à moins de 13 heures.

※ Si vous voulez terminer la cuisson différée à midi, fixez l'heure de la cuisson différée à 12h.

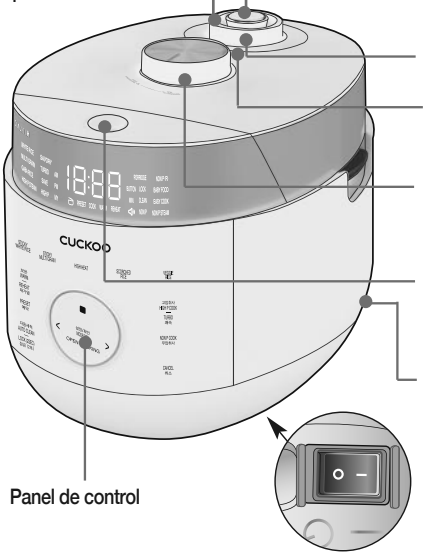
※ Utilisez la fonction de la cuisson différée si vous voulez terminez la cuisson différée dans les 1 à 13 heures à partir de maintenant.

※ Pour vérifier l'heure actuelle pendant que la cuisson différée fonctionne, appuyez sur le bouton de réglage. Vous pouvez la voir environ 2 secondes.

L'heure possible de retarder la cuisson par menu

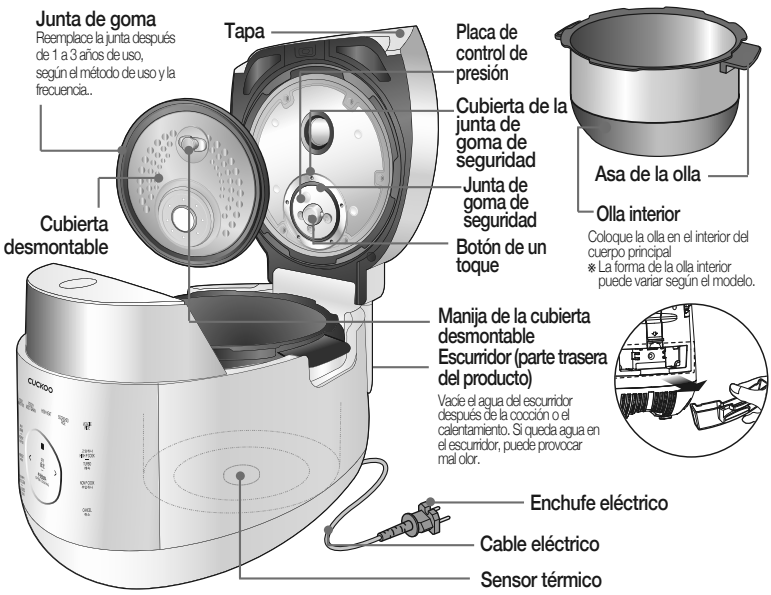
Menu / Catégorie	Riz blanc	Riz blanc glutineux	Riz blanc savoureux	Riz blanc glutineux cuit à haute chaleur	Céréales	Céréales glutineuses	Céréales savoureuses	Céréales glutineuses cuites à haute chaleur	Riz blanc turbo /Céréales turbo	Riz brun/Riz brun germé (0H)	Riz croustillant	Riz blanc sans pression	Riz de herbes aromatiques	Bouillie de riz (épaisse)	Bouillie de riz (légère)	Cuisson à l'étouffée	Cuisson à l'étouffée sans pression	Prêt-à-manger	Nourriture pour bébé
L'heure possible de retarder la cuisson	40 minutes à 13 heures	41 minutes à 13 heures	47 minutes à 13 heures	42 minutes à 13 heures	58 minutes à 13 heures	59 minutes à 13 heures	64 minutes à 13 heures	60 minutes à 13 heures	Impossible de retarder la cuisson	64 minutes à 13 heures	42 minutes à 13 heures	42 minutes à 13 heures	47 minutes à 13 heures	(l'heure réglée + 1 minute)	(l'heure réglée + 1 minute)	(l'heure réglée + 1 minute)	(l'heure réglée + 1 minute)	(l'heure réglée + 1 minute)	(l'heure réglée + 1 minute)

Nombre de las piezas (Externas)

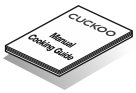


※ Si el interruptor de corte de energía en espera está en O (OFF) mientras se cocina o se está cocinando, existe el riesgo de que el contenido se esparza debido al dispositivo automático de descarga de vapor.

Nombre de las piezas (Internas)



Guía de accesorios



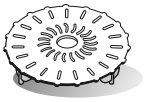
Manual y Guía de Cocina



Cucharón arrocero



Taza medidora de arroz



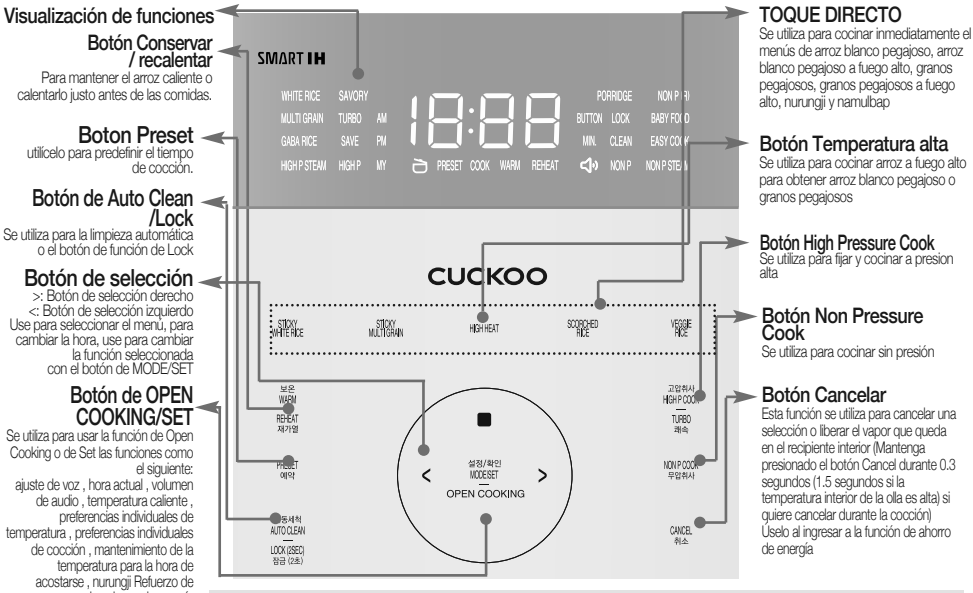
Placa de vapor



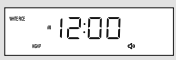
Gancho de limpieza
Se encuentra unido a la parte inferior de la unidad.

PARTE DE FUNCIÓN OPERATIVA /CÓDIGO DE ERROR Y CAUSA POSIBLE

PARTE DE FUNCIÓN OPERATIVA



※ Cuando se enchufa el producto y no se realiza ninguna acción, el estado de la pantalla será el que se muestra en la figura.
(La presencia o ausencia del menú, la hora y el audio de en la Pantalla en Stanby (modo espera) depende de la configuración establecida.)
※ Si se pulsa el boton Cancel durante la coccion, la olla arrocera se pone en Pantalla en standby (modo espera).
※ Pulse el boton hasta que suene un pitido. La imagen puede variar dependiendo del modelo.



<Pantalla en standby (modo espera)>

DE ERROR Y CAUSA POSIBLE

Cuando el aparato tenga algún problema o se utilice de forma inadecuada, debe seguir las siguientes señales.
Si persiste el error incluso en condiciones de uso normales o después de haber tomado las medidas recomendadas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

- **LJ** — Cuando el recipiente interior no esté colocado dentro del aparato.
- **E_F** — Cuando hay un problema con el ventilador (cooling fan). (signo "E-F" intermitente). Consulte con el servicio de atención al cliente.
- **EL1** — Cuando hay algún problema con Smart Lock. Consulte con el servicio de atención al cliente.
- **EL2** — Cuando hay algún problema con Smart Lock. No abra la tapa hasta que se complete la cocción. Si desea abrir la tapa en condiciones de la temperatura caliente y en espera, apague la alimentación y abra la tapa. Consulte con el servicio de atención al cliente.
- **E__** / **E_P** / **E_t** — Cuando hay una anomalía en el sensor de temperatura. (" E__", "E_P", " Y " E_t", " intermitente). Consulte con el servicio de atención al cliente.
- **E10** — Cuando se corta la alimentación del producto durante 10 minutos durante la cocción. Al presionar el botón Cancelar, se cancela la pantalla y se regresa al estado de espera.
- **13Ho** — Cuando el tiempo de reserva supera las 13 horas. Haga una reserva dentro de las 13 horas. (Ver pág. 50 ~ 54)
- **E01** — Al pulsar el botón High Pressure Cook o Non Pressure Cook, Warm/Reheat, Preset/Auto Clean o Menu/Select sin girar la manilla de la tapa en la dirección de High Pressure 🔒 o Non Pressure 🔓. Cuando la manija combinada de la tapa presiona el botón de cocción Non Pressure en la dirección "High Pressure 🔒" y el botón de cocción de High Pressure en la dirección "Non Pressure 🔓", se muestran un sonido de advertencia y "E01" y no es posible cocinar . Asegúrese de girar la manilla de la tapa en la dirección de "High Pressure 🔒 o Non Pressure 🔓".
- **Edo** — Aparece en la pantalla al pulsar de nuevo el botón cocción o reserva cuando la cocción ha terminado y usted no ha girado la manilla hasta la posición "Non Pressure" 🔓". Es una función para comprobar el funcionamiento del dispositivo de detección de cierre de la tapa. Gire la perilla de junta de la tapa a " 🔓Non Pressure" y luego gírela nuevamente a "High Pressure 🔒 ". Si el problema persiste, comuníquese con la Centro de servicio al cliente
- **E_u** — Problema con la alimentación del Micom. Consulte con el servicio de atención al cliente.
- **EuF** — Problema en la memoria Micom. Consulte con el servicio de atención al cliente.
- **Eco** — Cuando la cubierta desmontable no está colocada. Coloque la cubierta desmontable.
Si el signo " Eco" parpadea mientras la tapa desmontable está montada, significa que se ha producido un error en la unidad de detección de la tapa desmontable.
- **IHP_** / **IHF_** — Esta es una función para comprobar la aparición de anomalías en la alimentación o en el producto. Consulte con el servicio de atención al cliente.
- **E_P** — Problema en el sensor de entorno. Consulte con el servicio de atención al cliente.

CóMO SE SELECCIONA EL MODO HIGH PRESSURE O NON PRESSURE

Seleccionar el modo High pressure

Gire la manilla Abrir/Cerrar hasta la posición " High pressure "

- Cuando la manilla Abrir/Cerrar se ponga de color naranja y aparezca "High Pressure" en la pantalla, estará activado el modo de presión alta.
- Solo puede seleccionar el menú de presión alta en el modo de presión alta.
- Menú de presión alta: arroz blanco, arroz blanco sabroso, arroz blanco rápido, granos mixtos, granos mixtos sabrosos, granos mixtos rápidos, arroz integral / germinado, cocido , arroz blanco pegajoso, Granos pegajosos, Granos mixtos pegajosos al vapor a alta presión, nurungji.

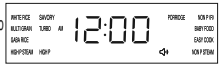
1 Gire la manilla Abrir/Cerrar desde la posición " Non pressure " hasta "High pressure " si quiere cambiar del modo sin presión al de alta presión

- Si ha pasado al modo presión alta, parpadeara durante 3 segundos unicamente el modo de presión alta y, a continuación, quedara activado el menú de presión alta guardado.
- Suena una voz que dice "It is high pressure mode. Please select the high pressure menú".
- La luz de la manilla Abrir/Cerrar se ha puesto de color naranja.

<Pantalla de inicio (modo sin presión)>

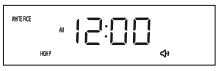


Al cambiar al modo de alta presión



parpadea durante 3 segundos en high pressure menú

<Pantalla de inicio (modo de alta presión)>



Seleccione el modo Non pressure

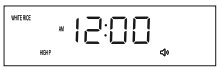
Gire la manilla Abrir/Cerrar hasta la posición " Non pressure"

- Cuando la manilla Abrir/Cerrar se ponga de color blanco y aparezca " Non Pressure" en la pantalla, estará activado el modo Sin presión.
- Solo puede seleccionar el menú "sin presión" en el modo "sin presión".
- Menú Sin presión : Non Pressure Rice, Baby food, comida rápida, Non Pressure Steam, Porridge, arroz con namul

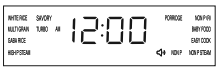
1 Gire la manilla Abrir/Cerrar desde la posición "High pressure " hasta " Non pressure" si quiere cambiar del modo de presión alta al de sin presión.

- Si ha pasado al modo sin presión, parpadeará durante 3 segundos unicamente y, a continuación, quedará activado el menú sin presión.
- Suena una voz que dice ≪It is non pressure mode. Please select the non pressure menú≫.
- La luz de la manilla Abrir/Cerrar se ha puesto de color azul.

<Pantalla de inicio (modo de alta presión)>



Al cambiar el modo sin presión



parpadea durante 3 segundos en non pressure menú

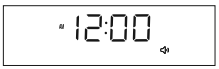
<Pantalla de inicio (modo sin presión)>



2 Gire la manilla Abrir/Cerrar desde la posición "High pressure" " hasta " Non pressure" si quiere cambiar del modo de presión alta al de sin presión.

- Al seleccionar el menú o presionar el botón de cocción, se escuchará una voz que dice: "Turn the Cover Handle to desired pressure position".
- Gire la manilla de la forma correcta y seleccione el modo de presión alta o sin presión.

<Posición intermedia de la manilla Abrir/Cerrar>



⚠ Precaución

Al cocinar en modo sin presión, hágalo respetando la capacidad de alimentos indicada.
Al cocinar, no supere la capacidad de alimentos indicada.
- Si supera la capacidad indicada en la guía de cocina, el contrapeso de presión y la tapa blanda de vapor de limpieza harán que se desborde la comida.
- Siga la guía de cocina correspondiente.

Función de control de volumen de voz /Función de ajuste de voz

Función de control de volumen de voz (apaga la función de voz o ajusta el volumen de voz).

En el estado de espera, presione el botón setting 3 veces para ingresar.(Cuando se presiona inicialmente el botón setting, se debe presionar durante 0.3 segundos o más para ingresar.)

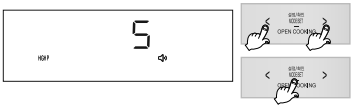


Al presionar tres veces el botón Modo, ingresará al Modo setting de volumen de voz y lo aparecerá en la pantalla.

- ▶ Se iluminarán los botones Setting y Cancel.
- ▶ "Este es el modo de setting de volumen de voz. Después de ajustar el volumen con el botón Seleccionar, presione el botón setting".



Cuando se configura OFF con el botón de selección, y " OFF " parpadea y se escucha una voz que dice "La función de voz se ha desactivado".
Puede establecer el nivel de volumen de 1 a 5 con el botón de selección.

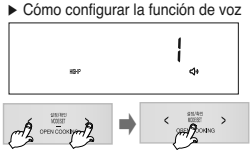


- ▶ El botón de setting parpadea y el botón de cancel se enciende.
- ▶ Si mantiene presionado el botón, cambia continuamente.
- ▶ Establece el volumen deseado y presione el botón setting.
- ▶ Si transcurren 7 segundos sin presionar el botón, con la voz que dice "Setting de la función ha sido cancelado porque el tiempo ha expirado", la función setting se cancela y vuelve a la configuración de espera.

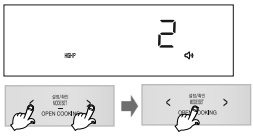
Función de ajuste de voz

Puede configurar la voz deseada con la función de seleccionar voces en coreano, inglés y alemán.
La configuración predeterminada del producto es en alemán.

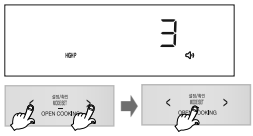
▶ Cómo configurar la función de voz



Ej) Configurar voz en coreano.



Ej) Configurar voz en inglés



Ej) Configurar la voz en alemán

1. Presione el botón de setting una vez en el estado de espera para ingresar al modo de setting de voz.
   Cuando se presiona inicialmente el botón de setting, se debe presionar durante 0.3 segundos o más para ingresar.
2. Al ingresar al modo de setting de voz, aparece el mensaje "Este es el modo de setting de voz. Seleccione la voz que desee con el botón Seleccionar y presione el botón setting". En este momento, los botones de setting y cancel están iluminados.
3. Después de configurar la voz en coreano, la voz en inglés y la voz en alemán con el botón de selección, presione el botón de setting. En este momento, el botón de setting parpadea y el botón de cancel se enciende.
4. Si se presiona el botón cancelar después de ingresar al modo de setting de voz o transcurren 7 segundos sin ingresar ningún botón, la función de setting se cancela, y regresa a la configuración de espera con una voz que dice "La configuración de la función ha sido cancelado debido al tiempo de espera ".

1 Gire la manilla hasta la posición de presión deseada.

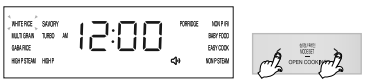
- Verifique si la cubierta desmontable está instalada.
- Nivele el peso de presión antes de cocinar.
- No puede seleccionar el menú si el modo de presión no está correctamente seleccionado.
- Si la manilla Abrir/Cerrar está en modo presión alta, solo estará seleccionado el menú de presión alta y, si está en modo sin presión, solo estará seleccionado el menú sin presión.

<Modo High pressure (Alta presión)>

- Cada vez que se pulsa el botón Select, la selección va cambiando en el orden secuencial de arroz blanco Arroz blanco sabroso Arroz blanco rápido Granos mixtos Granos mixtos sabroso Granos mixtos rápido Arroz integral / germinado Vapor a alta presión Arroz blanco pegajoso Arroz blanco pegajoso con vapor a alta presión Granos mixtos pegajoso Granos mixtos pegajoso con vapor a alta presión Nurungji.

<Modo Non pressure (Sin presión)>

- Cada vez que se pulsa el botón Select, la selección va cambiando en orden secuencial: arroz no prensado papilla comida rápida vapor sin presión ramulbap papilla saludable.
- En el caso de los menús de Arroz blanco pegajoso, Granos pegajosos y nurungji en modo de alta presión, presione el botón TOQUE DIRECTO en el menú para comenzar a cocinar de inmediato.
- En el caso del menú namulbap en modo sin presión, presione el botón DIRECT TOUCH para comenzar a cocinar inmediatamente.
- Si presiona el botón de encendido de alta temperatura dentro de los 5 segundos después de comenzar la cocción del menú de arroz blanco pegajoso y granos pegajosos, la cocción de alta temperatura del menú correspondiente está en progreso.
- En los casos de del arroz blanco, arroz blanco sabroso, arroz blanco pegajoso, arroz blanco pegajoso alto poder térmico, granos mixtos, granos mixtos sabrosos, granos pegajosos, granos pegajosos alto poder térmico, arroz integral / germinado, arroz sin prensar y namulbap, el menú queda memorizado una vez que se ha completado la cocción, de modo que, para un uso continuo del mismo menú, no se requiera cambio en la selección el menú.



ej.) Por ejemplo, en caso de seleccionar arroz blanco.
▶Oirá una voz que dice "arroz blanco".".

2 Empiece a cocinar pulsando el botón "High Pressure Cook" o "Non Pressure Cook.

- Antes de empezar a cocinar, si quiere seleccionar el menú de presión alta, gire la manilla Abrir/Cerrar hasta la posición "High pressure 凸" y pulse el botón "High Pressure Cook". Si quiere seleccionar el menú sin presión, gire la manilla Abrir/Cerrar hasta la posición "凸 Non pressure" y pulse el botón "Non pressure".
- Si selecciona el menú de presión alta y pulsa el botón "Non pressure", sonará un aviso acústico, aparecerá el signo E01 en la pantalla y la voz dirá "It is High pressure menu. Please press "High Pressure Cook" button". Si selecciona el menú Sin presión y pulsa el botón "High Pressure Cook", sonará un aviso acustico, aparecerá el signo E01 en la pantalla y la voz dirá "It is Non pressure menu. Please press "Non Pressure Cook" button".
- Pulse entonces el botón "Pressure Cook" y oirá "Starting the Glutionus Rice".
- Si no ha girado la manilla Abrir/Cerrar hasta la posición "High Pressure 凸" o " 凸 Non pressure" y ha pulsado el botón "High Pressure Cook" o "Non pressure Cook", sonará un aviso acústico, aparecerá el signo E01 en la pantalla, la voz dirá "Please turn the Lock/Unlock handle to pressure mode" y la máquina no funcionará.
- Se muestra el tiempo estimado de finalización de la cocción durante 1 minuto inmediatamente después de que comience la cocción.
- El tiempo de cocción puede variar en función de la capacidad, la temperatura del agua y las condiciones de cocción.
- Después de 1 minuto de cocción, se selecciona el tiempo de cocción restante y se muestra durante 10 segundos.



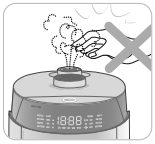
Por ejemplo, al cocinar arroz blanco en modo de presión alta

3 Dejar que el arroz se asiente (Ej: Arroz blanco)

- El tiempo de cocción restante aparece en la pantalla durante todo el proceso. El tiempo restante variará según el menú.
- 1~4 minutos antes de la finalización de Cocción al vapor (sonido del tren). Tenga cuidado para no quemarse con la salida automática del vapor.

Bsp.) Noch 10 Minuten





4 Cocción completa

- Cuando haya finalizado la cocción, suena un sonido de finalización (ku ~ ku ~, kukuhaha, canto de un pájaro) y con la voz "Kuku ha terminado un delicioso arroz blanco" empezará la función de mantener caliente.
- Si quiere detener la función de mantener caliente, pulse el botón "Cancel" durante 0.3 segundos.
- En el momento en que finaliza la cocción, mezcle el arroz de manera uniforme. Si no remueve el arroz de inmediato, se echará a perder y olerá mal.
- Si la manilla de la tapa no funciona bien, deje salir todo el vapor del recipiente interior girando el contrapeso de presión.
- Durante la cocción, no pulse el botón Cancel. La cocción se cancelará.



Tiempo de cocción según el menú.

Menú / Categoría	Arroz blanco (menú principal)	Arroz blanco pegajoso	Arroz blanco sabroso	Arroz blanco pegajoso con alto poder de calentamiento	Arroz blanco Turbo	Granos / cereales	Granos mixtos pegajosos	Granos sabrosos	Granos pegajosos con alto poder de calentamiento	Cereales turbo	Arroz integral / germinado	Nurungji	Arroz blanco sin presión	Namulbap	Papilla saludable (espeso)	Papilla saludable (fino)	Vapor de alta presion Vapor sin presión	Comida rápida	Papilla (comida Para bebé)
Capacidad de cocción	1 a 10 porciones	1 a 10 porciones	1 a 10 porciones	1 a 10 porciones	1 a 6 porciones	1 a 8 porciones	1 a 8 porciones	1 a 8 porciones	1 a 8 porciones	1 a 6 porciones	1 a 6 porciones	1 a 4 porciones	1 a 6 porciones	1 a 6 porciones	1 taza- 2 Tazas	0.5 a 1 taza	Consulte la guía de cocción detallada para cada menú.		
Hora de cocinar	Aproximadamente 25 a 35 min.	Aproximadamente 27 a 36 min.	Aproximadamente 32 a 42 min.	Aproximadamente 27 a 37 min.	Aproximadamente 12 a 21 min.	Aproximadamente 42 a 53 min.	Aproximadamente 44 a 54 min.	Aproximadamente 49 a 59 min.	Aproximadamente 44 a 55 min.	Aproximadamente 27 a 34 min.	Aproximadamente 48 a 59 min.	Aproximadamente 33 a 37 min.	Aproximadamente 28 a 37 min.	Aproximadamente 28 a 42 min.	Aproximadamente 35 a 55 min.	Aproximadamente 45 a 55 min.			

※ Si cocina después de cocinar, como al vapor a alta presión, al vapor sin presión, comida rápida y comida para bebés(papilla), el olor puede infiltrarse.

※ El tiempo de cocción de cada menú puede variar ligeramente según el entorno operativo, como el voltaje, la cantidad y la temperatura del agua.

Cómo utilizar la función de cocción / limpieza automática / remojo simple

Menú de cocción

Arroz blanco	para cocinar arroz blanco.	Arroz blanco pegajoso	Para cocinar arroz blanco glutinoso
Granos / cereales	Para cocinar arroz blanco mezclado con granos o cereales.	Arroz blanco sabroso	Para cocinar arroz blanco sabroso.
Arroz integral / germinado(0H)	Para cocinar arroz integral sin germinarlo.	Granos mixtos pegajosos	Se utiliza cuando el arroz blanco se mezcla con cereales.
Arroz blanco sin presión	Para cuando desee arroz cocido suave y no pegajoso.	Namulbap	Para cocinar mezclando namul con arroz blanco.
Papilla (comida para bebé)	Cocina automáticamente la comida del bebé (Papilla).	Comida rápida	Para cocinar fácilmente alimentos listos.
Papilla saludable	Esta es una función para hervir configurando manualmente el tiempo de papilla saludable.	Vapor a alta presión, vapor sin presión	Cocine a alta presión (2.0 atm) y sin presión (1 atm) configurando manualmente el tiempo de cocción al vapor.
Arroz integral / germinado(3H)	Para germinar y cocinar arroz integral germinado.	Nurungji	Al cocinar, hace nurungji.
Granos sabrosos	Se utiliza cuando se quiere comer granos sabrosos.	Alto poder de calentamiento (arroz blanco pegajoso, granos pegajosos)	Se utiliza cuando se quiere comer arroz cocido sabroso y pegajoso que es diferente de la cocción habitual. (Puede producirse melanoización).
Limpieza automática (limpieza automática por esterilización)	Se usa para eliminar olores después de cocinar, o calentar alimentos.		
Arroz blanco turbo	· Pulse una vez el botón "High Pressure Cook" después de seleccionar el menú "arroz blanco turbo" o dos veces seguidas (dentro de 5 segundos) el botón "High Pressure Cook" después de seleccionar el menú "arroz blanco" y reducirá el tiempo de cocción del arroz. (Tarda unos 13 minutos en cocinar arroz blanco para 2 personas). · Use la función de 'Arroz blanco turbo' solo para cocinar arroz para hasta 6 personas. (La condición del arroz no será óptima si cocina para más de 6 personas.) · Si remoja el arroz en agua durante unos 20 minutos antes de cocinar en modo 'Arroz blanco turbo', el arroz tendrá mejor sabor.		
Cereales turbo	· Pulse una vez el botón "High Pressure Cook" después de seleccionar el menú "cereales turbo" o dos veces seguidas (dentro de 5 segundos) el botón "High Pressure Cook" después de seleccionar el menú "granos/cereales" y reducirá el tiempo de cocción del arroz. (Se necesitan aproximadamente 26 minutos para dos porciones de arroz de cinco granos) · Use la función de 'Cereales turbo' solo para cocinar arroz para hasta 6 personas. (La condición del arroz no será óptima si cocina para más de 6 personas) · Puede remojar los granos antes de la cocción, o en el caso de porotos duros o frijoles rojos, hervirlos con anticipación para que sepan mejor.		

※ Vacíe el recipiente de drenaje luego de cocinar Arroz blanco turbo o porciones pequeñas, ya que se puede juntar mucha agua.

Para la limpieza automática (esterilización automática).





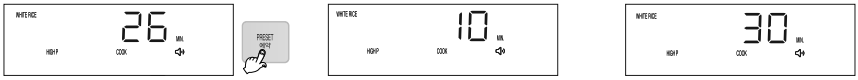
Agregue agua de acuerdo con la escala de limpieza automática de la olla interior, cierre la tapa y gire la manilla Abrir/Cerrar a "alta presión 🔒" o " 🔓sin presión".

Método
1. Seleccione el modo de alta presión o el modo sin presión con la manija Abrir/Cerrar de la tapa.
2. En el modo de espera, después de seleccionar el botón Auto Clean pulsando el botón "Auto Clean/Lock"(2 segundos), pulse el botón "High Pressure Cook" en el modo de presión alta y el botón "Non pressure cook" en el modo sin presión.

※ Si realiza la limpieza automática con regularidad, puede mantener limpia la válvula de doble movimiento.

Función de remojo simple

Es una función que le permite cocinarlo después del remojo agregando un tiempo de remojo al inicio de la cocción.



1. Si presiona el botón de reserva dentro de los 5 segundos después de iniciar el menú: arroz blanco, arroz blanco sabroso, arroz blanco turbo, granos mixtos, granos sabrosos, granos mixtos rápido, arroz blanco pegajoso, arroz blanco pegajoso alto poder de calentamiento, granos pegajosos, granos pegajosos alto poder de calentamiento, nurungji, arroz blanco sin presión, namulbap, y ingresa al modo de configuración de la función de remojo.
2. Al ingresar al modo de configuración de la función de remojo simple, cada vez que se presiona el botón de reserva, el tiempo de remojo antes de cocinar cambia repetidamente a 10 minutos → 30 minutos → 60 minutos → sin tiempo de remojo (se muestra el tiempo restante actual).
3. Durante la selección del tiempo de remojo, si transcurren 5 segundos sin presionar un botón, se aplica el tiempo de remojo actual. Cuando se selecciona el tiempo de remojo deseado, la cocción continuará después del tiempo de remojo.

※ El tiempo de remojo seleccionado se reduce en incrementos de 1 minuto.
※ La cocción se cancela si la dirección de la manija combinada de la tapa se gira durante la operación de la función de remojo simple.
※ A medida que aumenta el tiempo de remojo, el fenómeno de melanización puede aumentar.

Fenómeno de melanización

El arroz cocido puede amarillear un poco en la parte inferior del recipiente porque este producto está diseñado para mejorar su sabor y que tenga un gusto agradable. En particular, si los granos de arroz se asientan durante mucho tiempo, como en la cocción reservada, el almidón fino se hunde en el fondo de la olla interior, lo que puede aumentar el efecto de melanizacion que la cocción normal.
※ Mezclar granos o cereales con arroz blanco puede aumentar el efecto melanogénico que cuando se cocina solo con arroz blanco.

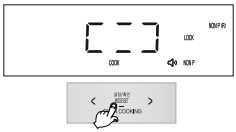
Cómo utilizar la función OPEN COOKING

¿Qué es la Cocción Abierta(Open Cooking)?

Esta es una función que le permite abrir la tapa soltando el dispositivo de bloqueo inteligente mientras cocina el menú sin presión, inserta ingredientes o voltea el contenido.

Cómo utilizar la COCCIÓN ABIERTA

1 **Primero, presione el botón SET / OPEN COOKING mientras cocina el menú sin presión.**



<Botones>

2 **Y espere hasta que se libere el bloqueo inteligente (Smart Lock).**

▶ El bloqueo inteligente (Smart Lock) se libera después de 5 segundos a 1 minuto..

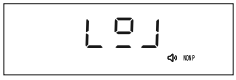


<Tiempo restante para Release>

3 **Cuando se muestre la imagen de la derecha, abra la tapa y agregue los ingredientes o dé la vuelta al contenido.**

▶ Hay una voz que dice "Abra la tapa".

▶ No presione el botón de apertura de la tapa mientras se muestra el tiempo restante para desbloquear la cerradura inteligente (Smart Lock) o mientras cocina. Asegúrese de presionar el botón de apertura de la tapa cuando aparezca Agregación de material.



<Agregación de material>

4 **Cierre la tapa dentro de los 3 minutos posteriores a la apertura de la tapa.**

▶ La cocción se cancelará si la tapa permanece abierta durante más de 3 minutos.



<Progreso de cocción>

⚠ Precaución

Precauciones para Open Cooking



- No cocine por encima de la capacidad especificada.
- Exceder la capacidad especificada puede causar una ebullición.
- Si la tapa está abierta, la olla interior no se calentará.
- No retire la cubierta desmontable ya que existe riesgo de quemaduras.
- Cierre la tapa mientras la olla interior y la tapa desmontable están instaladas correctamente.
- Si se presiona el botón de apertura de la tapa mientras la cerradura inteligente está en funcionamiento, puede causar daños o mal funcionamiento. Cuando aparezca la indicación de Agregación de material, presione el botón de apertura de la tapa. Si el producto no funciona normalmente, comuníquese con el centro de servicio al cliente.
- Si la tapa no se abre después de usar la cocción abierta y la cocción en modo sin presión, presione la tapa para liberar el bloqueo inteligente (Smart Lock) como se muestra en la imagen de la derecha, y luego presione el botón de apertura de la tapa.
- Si se muestra “EL1”, comuníquese con el centro de servicio al cliente.
- Si se muestra “EL2”, no abra la tapa hasta que se complete la cocción. Si desea abrir la tapa en condiciones de la temperatura caliente y en espera, apague la alimentación y abra la tapa. Consulte con el servicio de atención al cliente.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN PRESET (PREDEFINIR)

Cómo predefinir el temporizador para cocinar (Cómo utilizar el menú de alta presión)

Si la hora actual son las 9 p.m. y desea comer a las 7:40 a.m. del día siguiente

1 Compruebe si la hora actual es correcta.



- ▶ Si la hora actual no es correcta, la hora de cocción reservada no es correcta, por lo que la hora actual está configurada correctamente.
- ▶ Tenga cuidado de no cambiar la mañana y la tarde.

2 Gire la perilla Abrir/Cerrar de la tapa en la dirección de "alta presión" y presione el botón de Preset cuando aparezca la indicación de alta presión.





- ▶ Aparece el mensaje "Después de configurar el tiempo de finalización de la cocción con el botón Preset y Selection, presione el botón Setting o High Pressure cook (cocción a alta presión)"
- ▶ El botón Setting, High Pressure cook parpadea y los botones de mantener caliente/ recalentamiento, predefinir (preset) y cancelación están activados.
- ▶ La hora de preset se establece a las 6:30 am cuando se envía el producto, por lo que si desea cocinar a esta hora, no necesita establecer la hora de preset.
- ▶ Cuando presiona el botón de preset, aparece la pantalla de tiempo de preset previamente configurada y la pantalla de preset parpadea como se muestra en la imagen.
- ▶ En el modo de alta presión, la cocción de preset no está configurada para los menús arroz integral / germinado (3H), arroz blanco turbo y granos mixtos turbo.

※ Para configurar el tiempo predefinido (preset) durante el modo mantener caliente, detenga el modo mantener caliente pulsando el botón Cancel antes de configurar el tiempo predefinido.

3 Presione el botón Seleccionar para configurar el tiempo predefinido y luego presione el botón setting.

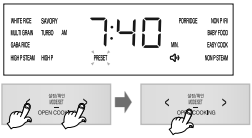




- ▶ El botón setting, high pressure cook parpadea y los botones de mantener cliente/ recalentamiento, definir (preset) y cancelar están encendidos.
- ▶ Cada vez que se presiona el botón de selección (>) derecha, aumenta en 10 minutos.
- ▶ Cada vez que se presiona el botón de selección (<) izquierda, disminuye en incrementos de 10 minutos. Si mantiene presionado el botón, cambia continuamente. (Función de repetición)

※ Tenga cuidado de no cambiar la mañana / tarde.

4 Seleccione el menú deseado presionando el botón Seleccionar y luego presione el botón setting.



- ▶ Aparece el mensaje: "Después de seleccionar el menú de preset con el botón de selección, presione el botón setting".
- ▶ El botón setting, high pressure cook parpadea y los botones de mantener cliente/ recalentamiento, definir (preset) y cancelar están encendidos.

5 Presione la cocción a alta presión.



- ▶ La cocción de preset se completa a la hora establecida para preset. (El tiempo de finalización puede variar ligeramente según la cantidad de cocción y las condiciones de uso).
- ▶ Debido a que el tiempo de preset una vez configurado y la cocción se completa siempre se recuerda, no es necesario configurar el tiempo de preset, simplemente presione el botón de preset.

※ Dado que el tiempo de cocción preset se establece en función de la porción máxima por menú, la cocción puede completarse antes del tiempo preset cuando se cocina una pequeña cantidad.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN PRESET (PREDEFINIR)

Cómo predefinir el temporizador para cocinar (Cómo utilizar el menú de sin presión)

Si la hora actual son las 9 p.m. y desea comer a las 7:40 a.m. del día siguiente

1 Compruebe si la hora actual es correcta.



- ▶Si la hora actual no es correcta, la hora de cocción reservada no es correcta, por lo que la hora actual está configurada correctamente.
- ▶Tenga cuidado de no cambiar la mañana y la tarde.

2 Gire la perilla Abrir/Cerrar de la tapa en la dirección de " sin presión" y presione el botón de Preset cuando aparezca la indicación de sin presión.





- ▶ Aparece el mensaje "Después de configurar el tiempo de finalización de la cocción con el botón Preset y Selection, presione el botón Setting o Non Pressure cook (cocción a sin presión)".
- ▶ Los botones de setting y non pressure cook parpadean y los botones de preset y cancel están activados.
- ▶ La hora de preset se establece a las 6:30 am cuando se envía el producto, por lo que si desea cocinar a esta hora, no necesita establecer la hora de preset.

※ Para configurar el tiempo predefinido (preset) durante el modo mantener caliente, detenga el modo mantener caliente pulsando el botón Cancel antes de configurar el tiempo predefinido.

3 Presione el botón Seleccionar para configurar el tiempo predefinido y luego presione el botón setting.





- ▶ Los botones de setting y non pressure cook parpadean y los botones de preset y cancel están activados.
- ▶ Cada vez que se presiona el botón de selección (›) derecha, aumenta en 10 minutos.
- ▶ Cada vez que se presiona el botón de selección (‹) izquierda, disminuye en incrementos de 10 minutos. Si mantiene presionado el botón, cambia continuamente. (Función de repetición)

※ Tenga cuidado de no cambiar la mañana / tarde.

4 Seleccione el menú deseado presionando el botón Seleccionar y luego presione el botón setting.





- ▶ "Después de seleccionar el menú de preset con el botón de selección, presione el botón setting", aparece el mensaje.
- ▶ Los botones de setting y non pressure cook parpadean y los botones de preset y cancel están activados.

5 Presione el botón de cocción sin presión.



- ▶ La cocción de preset se completa a la hora establecida para preset. (El tiempo de finalización puede variar ligeramente según la cantidad de cocción y las condiciones de uso).
- ▶ Debido a que el tiempo de preset una vez configurado y la cocción se completa siempre se recuerda, no es necesario configurar el tiempo de preset, simplemente presione el botón de preset.

※ Dado que el tiempo de cocción preset se establece en función de la porción máxima por menú, la cocción puede completarse antes del tiempo preset cuando se cocina una pequeña cantidad.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN PRESET (PREDEFINIR)

Precauciones para la cocción predefinida

1 En caso de cocción predefinida

- ▶Si el arroz está viejo o seco, es posible que el resultado no sea bueno.
- ▶Debido a que se puede cocinar o endurecer según el tiempo de cocción preestablecido o las condiciones ambientales circundantes, ajuste la cantidad de agua agregando o restando de la escala de agua estándar en la marca de la olla interior.
- ▶Si la capacidad de cocción preset es grande o si establece la cocción preset durante mucho tiempo, el fenómeno de melanoizing (se presiona el arroz fino) puede aumentar.
- ▶Dado que el arroz de lavado tiene mucho almidón precipitado, puede provocar melanizing durante la cocción de preset. Enjuague el arroz lavado en agua corriente para cocinarlo o reduzca la capacidad de cocción para reducir el grado de melanoizing.

2 Cambio de hora de preset

- ▶ Para cambiar el tiempo de preset, presione el botón Cancelar durante más de 0,3 segundos para cancelar y reiniciar.

3 Cuando está fuera del tiempo disponible para la configuración de preset

- ▶ Si el tiempo de setting es más corto que el tiempo disponible de preset, la cocción comienza inmediatamente.

4 Cuando el tiempo setting supera las 13 horas

- ▶ Se muestra "13Ho" y el tiempo preset se cambia automáticamente a 13 horas. Ej.) Si hoy hace una reserva a las 5p.m. para terminar de cocinar a las 7 a.m. mañana (El tiempo setting se convierte en 14 horas), se muestra "13Ho" y el tiempo de preset se cambia automáticamente a las 6 a.m.. (Tiempo setting 13 horas)

※ Si el tiempo de preset excede las 13 horas, puede causar olor y decoloración, y el arroz se reposa en verano, por lo que el tiempo de preset disponible se ha establecido en 13 horas o menos.

※ Si desea completar la cocción de preset a las 12:00 del mediodía, configúrela a las 12:00 p.m.

※ Utilice la función de cocción preset cuando desee terminar de cocinar dentro de las 13 horas a partir de 1 hora después de la hora actual.

※ Si desea verificar la hora actual mientras la cocción de preset está en progreso, presione el botón setting y la hora actual aparecerá durante aproximadamente 2 segundos.

Tiempo de cocción preset por menú

Menú / Categoría	Arroz blanco	Arroz blanco pegajoso	Arroz blanco sabroso	Arroz blanco pegajoso alto poder térmico	Granos / cereales	Granos mixtos pegajosos	Granos sabrosos	Granos pegajosos alto poder térmico	Arroz blanco turbo/ Granos turbo	Arroz integral / Germinado (OH)	Nurungji	Arroz blanco sin presión	Namulbap	Papilla saludable (espeso)	Papilla saludable (fino)	Vapor de alta presión	Vapor sin presión	Comida rápida	Papilla (comida para bebé)
Tiempo de cocción	40min. ~ 13horas	41min. ~ 13horas	47min. ~ 13horas	42min. ~ 13horas	58min. ~ 13horas	59min. ~ 13horas	64min. ~ 13horas	60min. ~ 13horas	No hay función preset.	64min. ~ 13horas	42min. ~ 13horas	42min. ~ 13horas	47min. ~ 13horas	(Tiempo de setting + 1min.)	(Tiempo de setting + 1min.)	(Tiempo de setting + 1min.)	(Tiempo de setting + 1min.)	(Tiempo de setting + 1min.)	(Tiempo de setting + 1min.)

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Boiled Rice	-	White Rice	Rice 10 cups * The "cup" in ingredients means a measuring cup in the rice cooker. 1 cup (180cc) is for one person.	1. Put clean-washed rice in the inner pot and pour water up to the line for White Rice. (Boiled Rice : 10, Pea Rice : 3) 2. Lock the lid, Lock the lid, and select 「White Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.
Pea Rice			3 cups of rice, 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1 1/2 teaspoonful of salt. ※ Boil pea before cooking.	
Booled Barly	-	Multi Grain Rice	2 cups of rice, a cup of barley	1. Drain the grains after washing. 2. Put clean rice with prepared ingredients with some salt and pour water up to the line 3 for Multi Grain Rice. 3. Lock the lid, and select 「Multi Grain Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button
Five-grain Rice			Rice 2+1/3cups, millet 1/3cup, glutinous Rice 2/3cup, red beans 1/3cup, Sorghum 1/3cup and salt 1 teaspoon	1. Drain the grains after washing. 2. Put clean rice with prepared ingredients with some salt and pour water up to the line 4 for Multi Grain Rice. 3. Lock the lid, and select 「Multi Grain Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.
Boiled Brown Rice with Red Beans	-	GABA Rice	Brown rice 1 cup, rice 2 cups and red beans 1/3 cup	1. Wash and put brown rice into the inner pot. Pour water up to the line 3 for GABA rice. 2. Lock the lid, and select 「GABA Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.
Boiled Fresh Germinated Brown Rice	4Hours		Brown rice 6cups	1. Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 6 for GABA rice. 2. Lock the lid, and select 「GABA Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.
Green Tea Rice Blended with Chicken Chest Flesh			2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 nuggets of chicken chest flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary	1. Wash and put brown rice and prepared ingredients into the inner pot. Pour water up to the line 2 for GABA rice. 2. Lock the lid, and select 「GABA Rice」 in the menu, and then push the HIGH PRESSURE COOK button.
Mushroom Tian			2 cups of brown rice, 20g of brown gravy sauce, a little bit of salt, 2 sheets of sesame leaves, 1/3 pieces of pumpkin, a pack of shimeji mushroom ※ Mushroom may be chosen as preferred in the family.	
Saessak Bibimbap (rice with sprout and vegetables)			2 cups of brown rice and some sprouts and vegetables. ※ Seasoning red pepper paste : Red pepper paste 1/2cup, beef (crushed)40g, sesame oil 1 tablespoon, honey 1 tablespoon and sugar 1 tablespoon, 1/3 cup of water	
Rice cooked with bean sprouts	-	Veggie Rice	3 cups of rice(450g), bean sprouts 150g Sauce: 4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil	1. Put the rinsed rice in an inner pot, pour water to the scale 3 of NON P GLUTIN, and put ingredients. 2. Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode. 3. After selecting 「Veggie Rice」, press NON PRESSURE COOK button. 4. After cooking, eat it with sauce.
Rice with white radish			3 cups of rice(450g), radish 150g Sauce: 4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil	

RECIPE

Recipe	Set Time		Menu Mode	Ingredients	Directions
	High P Steam	Non P Steam			
White Porridge	-		Porridge	Rice 0.5~2.0 cup	1. Put the prepared ingredients in the inner pot and pour water up to the appropriate line depending on the quantity of food to be served. Thick Porridge – Rice 1cup(150g): Pour water up to the line 1 for Thick Porridge. Rice 1.5cup(225g): Pour water up to the line 1.5 for Thick Porridge. Rice 2.0cup(300g): Pour water up to the line 2.0 for Thick Porridge. Thin Porridge – Rice 0.5cup(75g): Pour water up to the line 0.5 for Thin Porridge. Rice 1cup(150g): Pour water up to the line 1 for Thin Porridge. 2. After selecting 「Porridge」, press NON PRESSURE COOK button. Thick Porridge 1cup: 35Minutes, Thick Porridge 1.5cup: 50Minutes, Thick Porridge 2.0cup: 55Minutes Thin Porridge 0.5cup: 45Minutes, Thin Porridge 1cup: 55Minutes
Pine Nut Porridge	45 Minutes			Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt	1. Put the prepared ingredients in the inner pot and pour water up to the appropriate line depending on the quantity of food to be served. (Pine Nut Porridge, Special Chicken Porridge, Red Bean Porridge: Pour water op to the line 1.5 for Thick Porridge / Abalone Porridge : Pour water op to the line 1 for Thick Porridge) 2. After selecting 「Porridge」, press NON PRESSURE COOK button.
Abalone Porridge	40 Minutes			A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt	
Special Chicken Porridge	45 Minutes			Rice 1cup, Chicken 100g, chicken soup 300cc , green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt ※ Seasoning : Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper	
Red Bean Porridge	45 Minutes			Rice 1 cup, 1/3 cups of red bean, 2/3cup of glutinous rice	
Steamed Rice Cake	45Min	45Min	High/ Non Press Steam	5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of red beans, 1 tablespoonful of salt, 5 tablespoonful of sugar and 3 tablespoonful of water	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. 3. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.
Steamed Rib	40Min	60Min		Beef rib port rib 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5 tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 tablespoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 5 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon	
Steamed Chicken	45Min	50Min		1 chicken (1 kg), potato 100g, carrot 100g, sugar 3 tablespoon, chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, nicely aged soy sauce 6 tablespoons, ginger juice 1 tablespoon, ground pepper 1/2teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1.5 teaspoons.	
Boiled Pork	30Min	45Min		Pork (shank or pork belly) 400g, ginger 1EA, some garlic, onion 1EA, scallion 1EA and some kimchi	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. 3. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.
Five-flavor Pork	40Min	55Min		700g of pork, 1/3 cup of soy sauce, 2 tablespoonful of sugar, a little bit of silk yarn Five flavors : 6 grains of black pepper, 7cm of cinnamon, 4 pieces of star anise	
Hard-boiled Cuttlefish	20Min	30Min		2 squid fish, 140g of spinach, 150g of carrot, 2 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of red pepper paste, 2 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 teaspoonful of sesame oil, 1 teaspoonful of red pepper powder	
Steak	25Min	35Min		Beef (for steak) 500g, some steak sauce, some salt and some ground pepper	
Steamed Blue Crab	30Min	30Min		Blue crab 2EA, beef 150g, tofu 1/2 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour	

Recipe	Set Time		Menu Mode	Ingredients	Directions
	High P Steam	Non P Steam			
Steamed Fish	25Min	45Min	High/ Non Press Steam	Snapper 1EA, beef 50g, shiitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. 3. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.
Steamed Clam	35Min	35Min		4 clams, 30g of beef, egg white 1EA, egg 1EA, 2 teaspoonful of minced Welsh onion, 1 teaspoonful of minced garlic, 1/2 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds	
Steamed Bean Curd	15Min	25Min		1 set of bean curd, a little bit of salt Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy	
Multi-Flavor Glutinous Rice	30Min	40Min		3 cups of glutinous rice, 60g of raisin, 15 hestnuts, 10 dates, 1tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 ablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder	
Japchas (sir-fried vegetables, and shredded meat)	20Min	20Min		Cellophane 250g, paprika (green, red) each 1EA, carrot 100g, onion 100g, some spinach, enoki mushroom 100g, fishcake 100g and cooking oil 2 tablespoons	
Steamed Dumpling	15Min	20Min		Dumplings 20EA	1. Pour 1.5cups of water in the inner pot and place the steam plate. Put the prepared ingredients on top of the plate. 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. 3. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.
Steamed Eggplant	15Min	15Min		2 pieces of eggplants Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of thick soy, 1 red pepper, 1 green chilli, 1/2 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/2 pieces of Welsh onion, 4 pieces of garlic, 2 teaspoonful of sugar	
Steamed Pumpkin	15Min	15Min		1 pumpkin Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of thick soy, 1 tablespoonful of mined Welsh onion, 1/2 tablespoonful of sesame oil, 1/2 table tablespoonful of red pepper powder, a little bit of shredded red pepper, 1 teaspoonful of sugar, 1 tablespoonful of minced garlic, 1/2 tablespoonful of ground sesame mixed with salt	
Steamed Chestnut	25Min	40Min		Chestnut 30EA	
Steamed Sweet Potato	25Min	40Min		Sweet potato 5EA ※ When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.	
Steamed Potato	40Min	40Min		Potato (less than 200g) 6EA	
Steamed Corn	40Min	55Min		Corn 4EA	
Boiled egg	15Min	25Min		10 eggs, 4 cups of water, 1~2 drops of vinegar	1. Put the egg, vinegar and water in the inner pot. 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. 3. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.
Steamed egg	20Min	20Min		3 eggs, 1.5 cups of water or kelp water(270ml), 1/2 tablespoon of salted shrimps, pinch of salt, 15g of carrot, 15g of green onion	1. Mix egg and water or water in a bowl and add finely chopped carrots and green onions. (chop pickled shrimp finely and add salt). 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. 3. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.

RECIPE

Recipe	Set Time		Menu Mode	Ingredients	Directions
	High P Steam	Non P Steam			
Rice cake gratin	20Min	20Min	High/ Non Press Steam	100g of rice cake for tteokguk, 1 boiled egg, 1 sweet potato, 40g of mozzarella cheese, 2 slice of cheddar cheese, some olive oil, 1/2 cup of white sauce, some parsley powder White sauce : 20g of flour, 20g of butter, 200g of milk, pinch of salt and white pepper	1. Put the prepared ingredients in the inner pot. 2. Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [High Pressure Steam]. Then set the cooking time and press Cooking with [High Pressure Cook] button. 3. Close the lid, turn the handle to non pressure mode, press Menu button and select [Non Pressure Steam]. Then set the cooking time and press [Non Pressure Cook] button.
Shrimp ketchup fried	15Min	15Min		15 medium size shrimps, 1/3 green onion, 30g of onion, 30g of carrot ※ Ketchup sauce : 4 tablespoons of ketchup, 1.5 tablespoon of sugar, 1.5 tablespoon of starch powder, 1 .5 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder	
Rice pizza	20Min	20Min		* Dough ingredients : 100g of rice * Topping ingredients : 4 slices of ham, 4 button mushrooms, 4 tablespoons of canned corn, 2 stick of crabmeat, 80g of mozzarella cheese, 8 tablespoons of pizza sauce	
Butter choco late cake	45Min	45Min		200g of butter, 90g of sugar, 3 eggs, 110g of pancake powder, 70g of chocolate	
Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)	15Min	20Min		300g of rice cake bars (soft), 3 pieces of fish cake, 1/3 onion, 1/3 green onion, 60g of carrot * marinade : 1.5 tablespoons of red pepper paste, 1.5 tablespoon of starch syrup, 1.5 tablespoon of sugar, 1/2 tablespoon of sesame salt, 1/2 tablespoon of soy sauce, 1/2 cup of anchovy water	

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Steamed Bun (Ho-bbang)	17Min	Easy Cook	Frozen Steamed Bun (4EA)	1. Add 1cup(180ml) of water to the inner pot. 2. Insert the steam plate inside the inner pot and place the steamed buns on top of the plate. 3. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 4. Set the convenient food cooking time to 17 minutes and press the Non Pressure Cook button. 5. Once cooked, the steamed buns are hot, take caution.
Fried Shrimp Rice	15Min		Frozen Fried Shrimp Rice; served for 1~2 (420g), Olive Oil 1 Table spoon	1. Apply one table spoon of olive oil to the inner pot and pour the frozen fried shrimp rice. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 15 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. 10 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid stir the contents, and close the lid. 5. Once completed, mix the contents and enjoy your meal.
Doenjang Jjigae (Bean Paste Stew)	12Min		Doenjang Jjigae, served for 6(1380g)	1. Pour the Doenjang Jjigae into the inner pot. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 12 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, enjoy your warm donejang jjigae.
Chicken Feet	13Min		Fully cooked frozen chicken feet, served for 1 (160g), Olive Oil 1 table spoon	1. Apply one table spoon of olive oil to the inner pot and place the frozen chicken feet. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, place the food on a dish.
Soondae (Korean sausage)	15Min		Soondae, served for 2 (500g)	1. Add 1cup(180ml) of water to the inner pot. 2. Insert the steam plate inside the inner pot and place the soondae on top of the plate. 3. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 4. Set the convenient food cooking time to 15 minutes and press the Non Pressure Cook button. 5. Once cooked, the soondae is hot, take caution.
Chicken Drumsticks	30Min		Frozen Chicken Drumsticks 14EA (540g), Olive Oil 2 table spoon	1. Apply Two tablespoon of olive oil to the inner pot and place the frozen chicken drumsticks in a manner they do not overlay each other. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 30 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. 10 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid turn around each chicken drumstick, and close the lid. 5. Once completed, place the food on a dish.
Pizza	20Min		Frozen Pizza 1 slice (80g), Olive Oil	1. Slightly apply olive oil to the inner pot and place the frozen pizza.(The entire bottom of the slice should be evenly placed on the inner pot for the uniform cooking) 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 20 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, enjoy your pizza with a crispy dough.
Clam Chowder Soup	11Min		Clam Chowder Soup, served for 3 (690g)	1. Pour the Clam Chowder Soup into the inner pot. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 11 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, enjoy your warm soup.
Samgyetang (chicken soup)	13Min		Fully cooked Samgyetang, served for 4 (1200g)	1. Pour the Samgyetang into the inner pot. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, enjoy your warm samgyetang. * For samgyetang products in which a full chicken is served, cut the chicken in half to make sure the glutinous rice is placed on the bottom of the inner pot. Add 1 cup (180ml) of water and cook.
Bread Rolls	6Min		Bread Rolls 6EA (165g)	1. Place the bread rolls in a manner they do not overlay each other. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 6 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, enjoy your warm bread rolls with jam and/or whipped cream.
Sagolgomtang (Beef Stoke Soup)	13Min		Sagolgomtang, served for 6 (1500g)	1. Pour the Sagolgomtang into the inner pot. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, enjoy your warm sagolgomtang.
Makchang (Abomasum)	13Min		Fully cooked frozen makchang, served for 1 (160g), Olive Oil 1 table spoon	1. Apply one table spoon of olive oil to the inner pot and place the frozen makchang. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure" position. Use the Select button to select 「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, place the food on a dish.

RECIPE

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Gimchijjigae (Gimchi stew)	10Min	Easy Cook	Gimchi Jjigae, served for 6 (1380g)	1. Pour the Gimchi Jjigae into the inner pot. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure"position. Use the Select button to select「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 10 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, enjoy your warm gimchi jjigae.
Beef Porridge	10Min		Beef Porridge, served for 6(1350g)	1. Pour the Beef Porridge into the inner pot. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure"position. Use the Select button to select「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 10 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, enjoy your warm beef porridge.
Gookmul Ddeokbbokki (soupy spicy rice cake)	21Min		Water 500ml, Rice cake 600g, Prepared sauce 240g, Topping (spring onion) 7.5g	1. Place rice cakes, prepared sauce and topping in the inner pot and pour 500ml water, then firmly stir the contents. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure"position. Use the Select button to select「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 21 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. Once completed, enjoy your chewy Gookmul Ddeokbbokki.
Soondoobu Soojaebi Jjigae (dough flake stew with soft tofu)	21Min		Water 700ml, Soondoobu Soojaebi Jjigae served for 4 (1,340g)	1. Add 700ml of water, dough flakes and sauce to the inner pot in firmly mix the contents. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure"position. Use the Select button to select「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 21 minutes and press the Non Pressure Cook button 4. 3 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid, add the remaining ingredients (soft tofu, spring onions, oyster mushrooms, ham), and close the lid. 5. Once completed, enjoy your warm Soondoobu Soojaebi Jjigae.
Mushroom Stew	13Min		Water 525ml, Mushroom Stew served for 2 (440g)	1. Add water 525ml and the seasoning pack to the inner pot. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure"position. Use the Select button to select「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 13 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. 3 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid, retrieve the seasoning pack and add the remaining ingredients (vegetables, tofu, sauce), and close the lid. 5. Once completed, enjoy your warm Mushroom Stew.
Budae JJigae (Sausage Stew)	18Min		Water 900ml, Boodae Jjigae served for 2 (600g, excluding ramyeon)	1. Add 900ml of water, dough flakes and sauce to the inner pot. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure"position. Use the Select button to select「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 18 minutes and press the Non Pressure Cook button 4. 3 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid, add the remaining ingredients (ham, vegetables, gimchi), and close the lid. 5. Once completed, enjoy your warm Boodae Jjigae.
Dumpling Stew	27Min		Water 850ml, Dumpling Stew served for 4 (780g)	1. Add 850ml of water, Flat Noodles, Dumplings and vegetables to the inner pot in sequence. 2. Close the lid and turn the Lock/Unlock handle to the "Non pressure"position. Use the Select button to select「Easy Cook」. 3. Set the convenient food cooking time to 27 minutes and press the Non Pressure Cook button. 4. 10 minutes after the cooking starts, press the open cooking button. Once you hear the "Please open the lid" instruction, open the lid, stir the contents so that the noodles do not stick to each other, and close the lid. 5. Once completed, enjoy your warm Dumpling Stew.

Recipe	Set Time	Menu Mode	Ingredients	Directions
Sweet Pumpkin Soup	30min	Baby Food	Sweet pumpkin 200g, bread crumbs 2 tablespoons, water 3/4cup(135ml), some salt and some milk	1. After selecting well-ripened yellow sweet pumpkin, peel its skin and remove its seeds, then cut it into thin slices and rinse them with water. 2. Place the recipe no. 1 and with 2 tablespoons of bread crumbs and 3/4cup(135ml) of water in the inner pot. 3. Close the lid and turn the handle to "Non pressure" mode. 4. Choose 'Baby Food' in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of BABY FOOD for 30minutes. 5. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle. When it is hot, mix it with milk.
Sweet Potato & Apple Porridge	50min		Sweet potato 100g, apple 100g, water 3/4cup(135ml) and some honey	1. Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices. 2. Place the recipe no.1 and with 3/4 cup(135ml) of water in the inner pot 3. Close the lid and turn the handle to "Non pressure" mode. 4. Choose 'Baby Food' in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of baby food for 50 minutes. 5. After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.
Steamed rice and tofu with vegetable	30min		70g of rice, 40g of tofu, 15g of carrot, 15g of young pumpkin, 2/3 egg, 5 tablespoons of milk	1. Mash tofu after removing water from it, chop carrot and young pumpkin into fine pieces. 2. Mix egg and milk together. 3. Put rice, tofu, carrot, young pumpkin into the inner pot, pour the mixture of milk and egg, then mix it well. 4. Close the lid and turn the handle to "Non pressure" mode. 5. Select 'Baby Food' in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of baby food for 30 minutes. 6. Mix it well with a spatula after Baby food is completed.
Soft rice with tuna and vegetable	30min		70g of rice, 40g of tuna(can), 15g of bell pepper, 15g of carrot, 2/3 cup of water(120ml), butter, little bit of laver powder	1. Pour out oil from tuna, tear it up into little pieces with chopsticks. 2. Finely chop bell pepper and carrot. 3. Mix rice, tuna, bell pepper, and carrot. 4. Spread butter on the bottom of inner pot, put ingredients of 3, and pour water. 5. Close the lid and turn the handle to "Non pressure"' mode. 6. Select 'Baby Food' in the select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of baby food for 30 minutes. 7. Mix it well with a spatula after Baby food is completed.
Vegetable Rice Gruel	40min		Rice 0.5cup(75g), broccoli 30g, water 1.5cup(270ml) and some salt	1. After washing the rice clean and soaking the rice in water for 30 minutes, grind it with broccoli. 2. Put step no.1 and 1.5cup of water in the inner pot. 3. Close the lid and turn the handle to "Non pressure" mode. 4. Choose 'Baby Food' in select button, push Non Pressure Cook button after setting up the time of Baby food to 40 minutes.

REZEPT

※ Ausführliche Informationen zur Vorbereitung der Kochzutaten finden Sie auf der Cuckoo-Website (www.cuckooworld.com).
※Beachten Sie beim Waschen des Innentopfs nach dem Kochen die Vorsichtsmaßnahmen auf Seite 42.

Kategorie	Gericht	Kochzutaten	Kochrezept
Weißer Reis	Weißer Reis	10 Becher (1500g) Reis	1. Geben Sie den gewaschenen Reis in den Innentopf und gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 10 von Weißreis. 2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Auswahltaste, um das Menü 「Weißreis」 auszuwählen und drücken Sie dann die Hochdruck-Kochen-Taste.
	Erbsenreis	3 Becher Reis (450g) , 1/2 Becher Erbsen (75 g), 1EL klarer Reiswein, 1,5TL Salz ※Kochen Sie nachdem Sie die Erbsen gekocht haben.	1. Geben Sie den gewaschenen Reis und die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf und gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 3 von Weißreis. 2. Legen Sie die Erbsen darauf, schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Auswahltaste, um das Menü 「Weißreis」 auszuwählen, und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste.
Mehr-kornreis	Gerstenreis	2 Becher Reis (300g), 1 Becher Gerstenreis (150g)	1. Geben Sie den gewaschenen Reis und den Gerstenreis in den Innentopf und gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 3 von Mehrkornreis. 2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Auswahltaste, um das Menü 「Mehrkornreis」 auszuwählen und drücken Sie dann die Hochdruck-Kochen-Taste.
	Fünf-Körnerreis	2 + 1/3 Becher Reis (350 g), 1/3 Becher Kolbenhirse (50 g), 2/3 Becher Klebreis (100 g), 1/3 Becher rote Bohne (50 g), 1/3 Becher Hirse (50 g)	1. Geben Sie den gewaschenen Reis und die Körner in den Innentopf und gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 4 von Mehrkornreis. 2. Legen Sie die gekochten roten Bohnen darauf, schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Auswahltaste, um das Menü 「Mehrkornreis」 auszuwählen, und drücken Sie dann die Hochdruck-Kochen-Taste.
Vollkornreis /Keimung	Frischer Vollkornreis /Keimung	6 Becher (900g) Vollkornreis	1. Geben Sie den gewaschenen Vollkornreis in den Innentopf und gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 6 von Vollkornreis. 2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Auswahltaste, um „Vollkornreis/Keimung" auszuwählen. Stellen Sie die Keimzeit für Vollkornreis auf 4 Stunden ein und drücken Sie dann die Hochdruck-Kochen-Taste.
	Rote Bohnen und Vollkornreis	1Becher Vollkornreis (150 g) , 2 Becher Reis (300 g), 1/3 Becher rote Bohnen (50 g) ※Kochen Sie nachdem Sie die roten Bohnen gekocht haben.	1. Geben Sie den gewaschenen Vollkornreis in den Innentopf und gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 3 von Vollkornreis. 2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Auswahltaste, um 「Vollkornreis/Keimung」 auszuwählen und drücken Sie dann die Hochdruck-Kochen-Taste.
	Grüntee Reis mit Hühnchenbrust	2 Becher Vollkornreis (300 g), 3g grüner Tee, 10g grünes Teepulver, 4 Hühnchenbrust, etwas Olivenöl, etwas Salz, etwas Pfeffer, 5g Sellerie, etwas Limette, etwas Rosmarin	1. Geben Sie den gewaschenen Reis und die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf und gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 2 von Vollkornreis. 2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Auswahltaste, um „Vollkornreis/Keimung" auszuwählen. Stellen Sie die Keimzeit für Vollkornreis auf 4 Stunden ein und drücken Sie dann die Hochdruck-Kochen-Taste. 3. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, fügen Sie die vorbereitete Soße hinzu und mischen Sie es. → Ausführliche Informationen zur Vorbereitung der Kochzutaten finden Sie auf der Cuckoo-Website (www.cuckooworld.com).
	Pilz Tian	2 Becher Vollkornreis (300 g), 20g braune Soße, etwas Salz, 2 Sesamblätter, 1/3 Kürbis, 1 Packung Seekiefernpilze	
	Sprossen-Bibimbap	2 Becher Vollkornreis (300 g), etwas Sprossengemüse ※Yak Gochujang: ½ Becher Gochujang (75 g), 40g Hackfleisch, 1EL Sesamöl, 1EL Honig, 1EL Zucker, 1/3 Becher Wasser(60g)	
Bohnen-sprossenreis	Gemüsereis	3 Becher Reis(450g), 150g Sojabohnensprossen Soße: 4 EL Sojasauce, 1/2 EL rotes Chili-Pulver, 2 TL Sesamsalz, 2 EL gehackte Frühlingszwiebeln, 1/2 EL gehackter Knoblauch, 1 TL Sesamöl	1. Geben Sie den gewaschenen Reis in den Innentopf, gießen Sie Wasser bis zur Wasserskala 3 von Weißreis-Druckos und geben Sie die Zutaten darauf. 2. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Druckos-Modus. 3. Nachdem Sie mit der Auswahltaste „Gemüsereis" ausgewählt haben, drücken Sie die Druckos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, fügen Sie die vorbereitete Soße hinzu und mischen Sie es.
Rettichreis		3 Becher Reis (450 g), 150g Rettich Sauce: 4 EL Sojasauce, 1/2 EL rotes Chili-Pulver, 2 TL Sesamsalz, 2 EL gehackte Frühlingszwiebeln, 1/2 EL gehackter Knoblauch, 1 TL Sesamöl	
Nahrungs brei	Weißer Reisbrei	0,5-2 Becher Reis	1. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf ein und gießen Sie das Wasser entsprechend der Wasserskala ein. Dicker Brei - 1 Becher Reis (150 g): Passend zur Wasserskala 1 des Innentopfs. 1.5 Becher(225g) Reis: Passend zur Wasserskala 1.5 'Dicker Brei' im Innentopf. 2.0 Becher(300g) Reis: Passend zur Wasserskala 2.0 'Dicker Brei' im Innentopf. (Beim Kochen von dickem Brei beträgt die maximale Kapazität 2.0 Becher Reis (300g), basierend auf einem Messbecher.) Dünner Brei - 0,5 Becher Reis (75 g): Passend zur Wasserskala 0,5 von dünner Brei des Innentopf.1 Becher(150g) Reis: Passend zur Wasserwaage 1 'Dünner Reisbrei' im Innentopf. (Beim Kochen von dünnem Brei beträgt die maximale Kapazität 1 Becher Reis (150 g), basierend auf einem Messbecher.) 2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Auswahltaste, um das Menü „Gesundheitsbrei" auszuwählen. Stellen Sie die Zeit für den Brei ein und drücken Sie die Druckos-Kochen-Taste. (1 Becher dicker Brei: 35 Minuten, 1.5 Becher dicker Brei: 50 Minuten, 2.0 Becher dicker Brei: 55 Minuten, 0.5 Becher dünner Brei: 45 Minuten, 1 Becher dünner Brei: 55 Minuten)
	Pinienkernbrei	1 Becher Reis (150 g), 1/2 Becher Pinienkerne (75 g), etwas Salz	1. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf ein und gießen Sie das Wasser entsprechend der Wasserskala ein. (Pinienkernbrei, Spezieller Hühnerbrei, roter Bohnenbrei: Wasserskala 1,5 von dicker Brei, Abalonebrei: Wasserskala 1 von dicker Brei) 2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Auswahltaste, um das Menü „Gesundheitsbrei" auszuwählen. Stellen Sie die Zeit für den Brei ein und drücken Sie die Druckos-Kochen-Taste. (Pinienkernbrei: 45 Minuten, Abalonebrei: 40 Minuten, Spezieller Hühnerbrei: 45 Minuten, roter Bohnenbrei: 45 Minuten)
	Seeohrenbrei	1 Becher Reis (150 g), 1 Abalone, 1EL Sesamöl, etwas Salz	
	Spezieller Hühnerbrei	1 Becher Reis (150 g), 100g Hühnchen, 300ml Hühnerbrühe, 1 grüner/rote Pfeffer, etwas Salz * Soße: 2EL Sojasoße, 1EL gehackte Frühlingszwiebeln, 1EL gehackter Knoblauch, 2TL Sesamöl, etwas Sesamsalz, etwas Pfeffer	
	Roter Bohnenbrei	1 Becher Reis (150g), 1/3 Becher rote Bohne (50g), 2/3 Becher Klebreispulver (100g)	

Gericht	Zeiteinstellung		Menüauswahl	Kochzutaten	Kochrezept
	Hochdruck-Dämpfen	Drucklos-Dämpfen			
gedämpfter Reiskuchen	45 Minuten	45 Minuten	Hochdruck-Dämpfen, Drucklos-Dämpfen	5 Becher nicht klebriges Reispulver(750g), 2 Becher rote Bohnen(300g), 1EL Salz, 5EL Zucker, 3EL Wasser	1. Legen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf ein. → Ausführliche Informationen zur Vorbereitung der Kochzutaten finden Sie auf der Cuckoo-Website (www.cuckooworld.com). 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Hochdruck-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Drucklos-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste.
Galbijjim	40 Minuten	60 Minuten		1.2kg rindfleischrippen(Schweinerippchen), 3EL klarer Reiswein, 5EL dicke Sojasoße, 1EL gehackter Knoblauch, 1EL Sesamöl, 3EL Zwiebelsaft, 3EL Birnensaft, 3EL Zucker, 5EL gehackte Frühlingszwiebeln, 1EL Sesam, 1RL Pfefferpulver, 1 Karotte, 10 Kastanien, 20 Ginkgo Biloba, 1EL ienkernenpulver	
Dakjjim	45 Minuten	50 Minuten		1kg Hühnchen, 100g Kartoffeln, 100g Karotten, 3EL Zucker, 1EL gehackte Frühlingszwiebeln, 1EL gehackter Knoblauch, 6EL Sojasoße, 1EL Ingwersaft, etwas Pfefferpulver, 1EL Sesamsalz, 1.5EL Sesamöl	
Gesottenes Schweinchen	30 Minuten	45 Minuten		400g Schweinefleisch (Wadschinken oder Schweinebauch), 1 Ingwer, 1 Knoblauch, 1 Zwiebel, 1 Frühlingszwiebel, etwas Kimchi	1. Gießen Sie 1,5 Tassen Wasser in den Innentopf, fügen Sie in den Dampfgarer die vorbereiteten Zutaten hinzu. → Ausführliche Informationen zur Vorbereitung der Kochzutaten finden Sie auf der Cuckoo-Website (www.cuckooworld.com). 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Hochdruck-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Drucklos-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste.
Gedämpftes Fünf-Gewürze Schweinchen	40 Minuten	55 Minuten		700g Schweinefleisch, 1/3 Becher Sojasoße(60ml), 2EL Zucker, ein wenig Baumwollfaden, 1/2 Becher Wasser(90ml), fünf Gewürze: 6 ganze Paprika, 7cm Zimt, 4 Achtecke	
Gedämpfte Tintenfische	20 Minuten	30 Minuten		2 Tintenfisch, 140g Spinat, 150g Karotte, 2 Ei, etwas Salz, etwas Sesamöl, etwas Mehl Soße: 2EL rote Pfefferpaste, 2EL Sojasoße, 1EL Zucker, 1EL Sake, 1TL Sesamöl, 1TL rotes Pfefferpulver, 1/2 Becher Wasser(90ml)	
Steak	25 Minuten	35 Minuten		500g Fleisch(für Steak), etwas Steaksoße, etwas Salz, etwas Pfeffer	
Gedämpfte blaue Krabbe	30 Minuten	30 Minuten		2 Blaue Krabben, 150g Rindfleisch, 1/2 Stück Tofu, je 1/2 blauer und roter Pfeffer, Eigelb, etwas Mehl	
Gedämpfter Fisch	25 Minuten	25 Minuten		1 Seebrasse, 50g Rindfleisch, 3 Shitake-Pilze, 2 Steinpilze, 1 roter Pfeffer, 1 Ei, ein wenig Frühlingszwiebel, ein wenig Knoblauch, ein wenig Sojasoße, ein wenig Sesamsalz, ein wenig Speiseöl, ein wenig Sesamöl, ein bisschen Salz, ein bisschen Pfeffer	1. Gießen Sie 1,5 Tassen Wasser in den Innentopf, fügen Sie in den Dampfgarer die vorbereiteten Zutaten hinzu. → Ausführliche Informationen zur Vorbereitung der Kochzutaten finden Sie auf der Cuckoo-Website (www.cuckooworld.com). 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Hochdruck-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Drucklos-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste.
Gedämpfte Venusmuschel	25 Minuten	35 Minuten		2 Muscheln, 15g Rindfleisch, 1/2 Eiweiß, 1/2 Ei, 1TL gehackte Frühlingszwiebeln, 1/2TL gehackter Knoblauch, 1/4TL Salz, etwas Pfeffer	
Gedämpfter Tofu	15 Minuten	25 Minuten		1 Stück Tofu, etwas Salz, Soße: 1EL rotes Pfefferpulver, 1EL gehackter Knoblauch, 1 Wurzel Frühlingszwiebeln, etwas Sesamöl, etwas Sesamsalz, etwas roter Pfeffer, 3EL Sojasoße	

REZEPT

Gericht	Zeiteinstellung		Menüauswahl	Kochzutaten	Kochrezept
	Hochdruck-Dämpfen	Drucklos-Dämpfen			
Yakbap	30 Minuten	40 Minuten	Hochdruck-Dämpfen, Drucklos-Dämpfen	3 Becher Klebreis, 60g Rosinen, 15 Kastanien, 10 Jujuben, 1EL Pinienkerne, 100g brauner Zucker, 1EL Sojasoße, 3EL Sesamöl, etwas Salz, 1/2TL Zimtpulver	1. Legen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf ein. → Ausführliche Informationen zur Vorbereitung der Kochzutaten finden Sie auf der Cuckoo-Website (www.cuckooworld.com). 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Hochdruck-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Drucklos-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste.
Chop-suey	20 Minuten	20 Minuten		250g Fadennudeln, 2 grüne Paprika (blau, rot), 100g Karotten, 100g Zwiebel, etwas Spinat, 100g Enoki-Pilze, 100g Fischkuchen, 2EL Speiseöl Soße: Ein wenig Zucker, ein wenig Sojasoße, ein wenig Sesamöl, Sesam, ein wenig Sesamsalz	
Gedämpfte Mandu	15 Minuten	20 Minuten		20 Mandu	1. Gießen Sie 1,5 Tassen Wasser in den Innentopf, fügen Sie in den Dampfgarer die vorbereiteten Zutaten hinzu. → Ausführliche Informationen zur Vorbereitung der Kochzutaten finden Sie auf der Cuckoo-Website (www.cuckooworld.com). 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Hochdruck-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Drucklos-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste.
Gedämpfte Aubergine	15 Minuten	15 Minuten		2 Auberginen Soße: 1EL Sojasoße, 1/2 roter Pfeffer, 1/2 grüner Pfeffer, 1/4EL rotes Pfefferpulver, 1/2EL Essig, etwas Sesamsalz, 1/4 Wurzel Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1EL Zucker	
Gedämpfter Kürbis	15 Minuten	15 Minuten		1 Kürbis Soße: 2EL Sojasoße, 1EL gehackte Frühlingszwiebeln, 1/2EL Sesamöl, 1/2EL Paprikapulver, etwas roter Pfeffer, 1TL Zucker, 1EL gehackter Knoblauch, 1/2EL Sesamsalz	
Gedämpfte Esskastanien	25 Minuten	40 Minuten		30 Kastanien	
Gedämpfte Süßkartoffeln	25 Minuten	40 Minuten		5 Süßkartoffeln ※ Schneiden Sie große Süßkartoffeln(150g oder mehr) in zwei Stücke vor dem Kochen.	
Gedämpfte Kartoffeln	40 Minuten	40 Minuten		6 Kartoffeln(weniger als 200g)	1. Legen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf ein. → Ausführliche Informationen zur Vorbereitung der Kochzutaten finden Sie auf der Cuckoo-Website (www.cuckooworld.com). 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Hochdruck-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Drucklos-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste.
Gedämpfter Mais	40 Minuten	55 Minuten		4 Mais	
Gekochte Eier	15 Minuten	25 Minuten		10 Eier, 4 Becher Wasser(720ml), 1 oder 2 Tropfen Essig	1. Legen Sie das Ei, Wasser und Essig in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Hochdruck-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Drucklos-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste.
Eierschecke	20 Minuten	20 Minuten		3 Eier, 1.5 Becher Wasser oder Dashi-Wasser(270ml), 1/2TL gesalzene Garnelen, etwas Salz, 15g Karotten, 15g Frühlingszwiebeln	1. Eierwasser oder Dashi-Wasser in eine Schüssel geben, lockern und mit gehackten Karotten und Frühlingszwiebeln mischen. (Garnelen hacken und mit Salz abschmecken.) 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Hochdruck-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Drucklos-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste.

Gericht	Zeiteinstellung		Menüauswahl	Kochzutaten	Kochzutaten
	Hochdruck-Dämpfen	Drucklos-Dämpfen			
Gratin	20 Minuten	20 Minuten	Hochdruck-Dämpfen, Drucklos-Dämpfen	100g Tteokguk-Reiskuchen, 2 gekochtes Ei, 1 Süßkartoffel, 80g Pizzakäse, 2 geschnittener Käse, etwas Olivenöl, 1 Becher weiße Soße, etwas Petersilienpulver ∗ Weiße Soße: 20g Mehl, 20g Butter, 00g Milch, Salz, weißer Pfeffer (Nach dem Schmelzen von Butter Mehl hinzufügen und anbraten, Milch hinzufügen und dick kochen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen.)	1. Legen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf ein. → Ausführliche Informationen zur Vorbereitung der Kochzutaten finden Sie auf der Cuckoo-Website (www.cuckoo.co.kr). 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Hochdruck-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Hochdruck-Kochen-Taste. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf den Drucklos-Modus, wählen Sie mit der Auswahltaste 「Drucklos-Dämpfen」, stellen Sie die Dampfzeit ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste.
Gebratene Garnelen mit Ketchup	15 Minuten	15 Minuten		15 Garnelen, 1/3 Frühlingszwiebel, 30g Zwiebel, 30g Karotte ∗ Ketchup-Soße: 4EL Ketchup, 1.5EL Zucker, 1.5EL Stärkepulver, 1.5EL Wasser, Salz, Sojasoße, Pfefferpulver	
Reispizza	20 Minuten	20 Minuten		∗ Teigzutaten: 200g Reis ∗ Zutaten für das Topping: 4 Scheiben Schinken, 4 Pilze,4EL Dosenmais, 2 Crami, 80g Pizzakäse, 8EL Pizzasoße	
Schokoladen-butterkuchen	45 Minuten	45 Minuten		200g Butter, 90g Zucker, 3 Eier, 110g heißes Kuchenpulver, 70g Schokolade	
Tteokbokki	15 Minuten	20 Minuten		300g Garaetteok(weich), 3 Stück Fischkuchen, 1/3 Zwiebel, 1/3 Frühlingszwiebel, 60g Karotte ∗ Soße: 1.5EL rote Pfefferpaste, 1.5EL Stärkesirup, 1.5EL Zucker, 1/2EL Sesamsalz, 1/2EL Sojasoße, 1/2 Becher Sardellen-Dashi(90ml)	

REZEPT

Gericht	Zeiteinstellung	Menüauswahl	Kochzutaten	Kochrezept
Anpan	17 Minuten	Einfaches Gericht	4 gefrorene Anpan	1. Gießen Sie 1 Becher Wasser (180ml) in den Innentopf. 2. Stellen Sie den Dampfgarer in den Innentopf und legen Sie das Anpan darauf. 3. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf den Drucklos-Modus und drücken Sie die Auswahltaste, um das Menü "Einfaches Gericht" auszuwählen. 4. Nachdem Sie einfaches Gericht auf 17 Minuten eingestellt haben, drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 5. Seien Sie vorsichtig, da das Anpan nach dem Kochen heiß ist.
Gebratener Reis mit Garnelen	15 Minuten		Gefrorener gebratener Garnelenreis für 1-2 Portionen(420g), 1EL Olivenöl	1. 1EL Olivenöl in den Innentopf geben und den gefrorenen gebratenen Reis mit Garnelen einfüllen 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Nachdem Sie einfaches Gericht auf 15 Minuten eingestellt haben, drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Drücken Sie nach 10 Minuten Kochzeit die OPEN-COOKING-Taste und öffnen Sie den Deckel wenn die Stimme ertönt "Deckel öffnen" und rühren Sie es gleichmäßig um und schließen Sie dann den Deckel. 5. Wenn das Kochen beendet ist, gut mischen und servieren.
Sojabohnenpaste Eintopf	12 Minuten		Sojabohnenpaste-Eintopf für 6 Portionen(1380g)	1. Gießen Sie den Sojabohnenpaste-Eintopf in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Stellen Sie das einfache Gericht auf 12 Minuten und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, ist der warme Sojabohnenpaste-Eintopf fertig.
Hühnerfüße	13 Minuten		1 Portion(160g) gekochte gefrorene Hühnerfüße, 1EL Olivenöl	1. 1EL Olivenöl in den Innentopf geben und die gefrorenen Hühnerfüße in den Innentopf legen. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Stellen Sie das einfache Gericht auf 13 Minuten und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Servieren Sie das Gericht nach dem Kochen auf einem Teller.
Sundae	15 Minuten		Legen Sie die vorbereiteten Portionen Sundae(500g) in den Innentopf	1. Gießen Sie 1 Becher Wasser(180ml) in den Innentopf. 2. Legen Sie die Dampfplatte in den Innentopf und legen Sie Sundae in der Hülle. 3. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf den Drucklos-Modus und drücken Sie die Auswahltaste, um das Menü "Einfaches Gericht" auszuwählen. 4. Nachdem Sie einfaches Gericht auf 15 Minuten eingestellt haben, drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 5. Seien Sie vorsichtig, da der Eisbecher nach dem Kochen heiß ist.
Hühnchen-stäbchen	30 Minuten		Sie die vorbereiteten gefrorenen Hühnchenstäbchen (540g), 2EL Olivenö in den Innentopf	1. 2EL Olivenöl in den Innentopf geben und die Hähnchenstäbchen so platzieren, dass sie sich nicht überlappen. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Stellen Sie das einfache Gericht auf 30 Minuten ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Drücken Sie nach 10 Minuten Kochzeit die OPEN-COOKING-Taste und öffnen Sie den Deckel wenn die Stimme ertönt "Deckel öffnen" und drehen Sie die Hühnchenstäbchen um und schließen Sie den Deckel. 5. Servieren Sie das Gericht nach dem Kochen auf einem Teller.
Pizza	20 Minuten		Legen Sie die vorbereiteten Portionen gefrorene Pizza (80g), etwas Olivenöl in den Innentopf	1. Geben Sie etwas Olivenöl in den Innentopf und legen Sie die Pizza hinein. (Der ganze Boden der Pizza muss am Boden des Innentopfes sein, um gleichmäßig gebacken zu werden.) 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Stellen Sie das einfache Gericht auf 20 Minuten ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen beendet ist, ist die Pizza mit dem knusprigen Teig fertig.
Muschelsuppe	11 Minuten		3 Portion Muschelsuppe(690g)	1. Gießen Sie Muschelsuppe in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Nachdem Sie das einfaches Gericht auf 11 Minuten eingestellt haben, drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen beendet ist, ist die warme Suppe fertig.
Samgyetang	13 Minuten		4 Portion fertig gekochtes Samgyetang(1200g)	1. Gießen Sie Samgyetang in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Nachdem Sie das einfaches Gericht auf 13 Minuten eingestellt haben, drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, ist der warme Samgyetang fertig.
Brötchen	6 Minuten		6 Brötchen(165g)	1. Legen Sie die Brötchen in den Innentopf, so dass sie sich nicht überlappen. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Stellen Sie das einfache Gericht auf 6 Minuten und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, genießen Sie es mit Marmelade und Butter.
Sagolgomtang	13 Minuten		1~2 Portionen Sagolgomtang(1500g)	1. Gießen Sie das Sagolgomtang in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Stellen Sie das einfache Gericht auf 13 Minuten und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen beendet ist, ist das warme Salgolgomtang fertig.
Makchang	13 Minuten		1 Portion gekochtes gefrorenes Makchang(160g), 1EL Olivenöl	1. 1EL Olivenöl in den Innentopf geben und den gefrorenen Makchang hineinlegen. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Stellen Sie das einfache Gericht auf 13 Minuten und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Servieren Sie das Gericht nach dem Kochen auf einem Teller.

Gericht	Zeiteinstellung	Menüauswahl	Kochzutaten	Kochrezept
Kimchi-Eintopf	10 Minuten	Einfaches Gericht	6 Portionen Kimchi-Eintopf(1380g)	1.Gießen Sie den Kimchi-Eintopf in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Stellen Sie das einfache Gericht auf 10 Minuten und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, ist der warme Kimchi-Eintopf fertig.
Rinderbrei	10 Minuten		6 Portionen Rinderbrei(1350g)	1. Gießen Sie den Rinderbrei in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Nachdem Sie das einfaches Gericht auf 10 Minuten eingestellt haben, drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen beendet ist, ist der warme Rinderbrei fertig.
Tteokbokki mit Suppe	21 Minuten		500ml Wasser, 600g Tteokbokki-Reiskuchen, 240g Tteokbokki-Soße, 70g Garnierung(koreanischer Lauch)	1. Den Tteokbokki-Reiskuchen, die Soße und die Garnierung in den Innentopf geben, 500ml Wasser einfüllen und gut mischen. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Deckelriegelgriff auf Drucklos-Modus, drücken Sie die Auswahltaste und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht". 3. Nachdem Sie das einfaches Gericht auf 21 Minuten eingestellt haben, drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Wenn das Kochen beendet ist, ist die Tteokbokki mit Suppe fertig.
Seidentofu-Nudel-Eintopf	21Minuten		700ml Wasser, 4 Portionen Seidentofu-Nudel-Eintopf(1340 g)	1. Geben Sie 700ml Wasser, Nudeln und Gewürze in den Innentopf ein und mischen Sie es gut. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf Drucklos und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht" mit der Auswahl-Taste. 3. Stellen Sie die Zeit auf 21 Minuten ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Drücken Sie nach 3 Minuten Kochen auf die Open-Cooking-Taste und öffnen Sie den Deckel nachdem Sie die Stimme "Öffnen Sie den Deckel" hören und fügen Sie dann die restlichen Zutaten(Nudel, Frühlingszwiebeln, Austernpilze, Schinken) hinzu und schließen Sie den Deckel. 5. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, ist der heiße Seidentofu-Nudel-Eintopf fertig.
Sortierter Pilz-Hotpot	13Minuten		525ml Wasser, 2 Portionen Sortierter Pilz-Hotpot(440g)	1. Geben Sie 525ml Wasser und ein Dashipack in den Innentopf ein. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf Drucklos und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht" mit der Auswahl-Taste. 3. Stellen Sie die Zeit auf 13 Minuten ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Drücken Sie nach 3 Minuten Kochen auf die Open-Cooking-Taste und öffnen Sie den Deckel nachdem Sie die Stimme "Öffnen Sie den Deckel" hören und fügen Sie dann die restlichen Zutaten(Gemüse, Tofu, Gewürze) hinzu und schließen Sie den Deckel. 5. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, ist der heiße Sortierter Pilz-Hotpot fertig.
Budaejjigae	18Minuten		900ml Wasser, 2 Portionen Budaejjigae(600g, ohne Ramen)	1. Geben Sie 900ml Wasser, Nudel, Gewürze in den Innentopf ein. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf Drucklos und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht" mit der Auswahl-Taste. 3. Stellen Sie die Zeit auf 18 Minuten ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Drücken Sie nach 3 Minuten Kochen auf die Open-Cooking-Taste und öffnen Sie den Deckel nachdem Sie die Stimme "Öffnen Sie den Deckel" hören und fügen Sie dann die restlichen Zutaten(Schinken, Gemüse, Kimchi) hinzu und schließen Sie den Deckel. 5. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, ist die heiße Budaejjigae fertig.
Mandu-Hotpot	27Minuten		850ml Wasser, 4 Portionen Mandu-Hotpot (780g)	1. Geben Sie 850ml Wasser, Kalguksu-Nudeln, Mandu und Gemüse der Reihe nach in den Innentopf ein. 2. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie den Griff auf Drucklos und wählen Sie das Menü "Einfaches Gericht" mit der Auswahl-Taste. 3. Stellen Sie die Zeit auf 27 Minuten ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 4. Drücken Sie nach 10 Minuten Kochen auf die Open-Cooking-Taste und öffnen Sie den Deckel nachdem Sie die Stimme "Öffnen Sie den Deckel" hören und rühren Sie dann die Kalguksu-Nudel damit sie sich nicht verknüllen. 5. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, ist der heiße Mandu-Hotpot fertig.

REZEPT

Gericht	Zeiteinstellung	Menüauswahl	Kochzutaten	Kochrezept
Kürbisbrei	30 Minuten	Kinderbrei	200g süßer Kürbis, 2EL Semmelbrösel, 3/4 Becher Wasser(135ml), etwas Salz, etwas Milch	1. Wählen Sie einen reifen gelben Kürbis, schälen Sie ihn, entfernen Sie die Samen, schneiden Sie ihn in dünne Scheiben und spülen Sie ihn mit Wasser ab. 2. In den Innentopf die Zutaten von 1., Semmelbrösel, 2EL und 3/4 Becher Wasser(135ml) geben. 3. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Deckelriegelgriff den Drucklos-Modus. 4. Wählen Sie mit der Auswahltaste „Kinderbrei" aus, stellen Sie den Kinderbrei auf 30 Minuten ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 5. Wenn das Kochen beendet ist, zerdrücken Sie es fein mit einem Holzspatel und mischen Sie es mit Milch, solange es heiß ist.
Süßkartoffel-Apfelbrei	50 Minuten		100g Süßkartoffeln, 100g Äpfel, 3/4 Becher Wasser(135ml), etwas Honig	1. Äpfel und Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. 2. Geben Sie 1. und 3/4 Becher Wasser(135ml) in den Innentopf. 3. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Deckelriegelgriff den Drucklos-Modus. 4. Nachdem Sie mit der Auswahltaste 「Kinderbrei」 ausgewählt haben, stellen Sie die Kinderbrei 50 Minuten ein und drücken Sie dann die Drucklos-Kochen-Taste. 5. Nach dem Kochen mit einem Holzspatel fein zerdrücken, etwas Honig hinzufügen und mischen.
Gedämpfter Reis mit Tofu und Gemüse	30 Minuten		70g Reis, 40g Tofu, 15g Karotte, 15g Zucchini, 2/3 Ei, 5EL Milch	1. Nachdem Sie den Tofu getrocknet haben, zerdrücken Sie ihn zur Zubereitung und hacken Sie die Karotten und die Zucchini fein. 2. Milch zu den Eier hinzufügen und lockern. 3. Reis, Tofu, Karotten und Zucchini in den Innentopf geben und gleichmäßig mit Milch und Eiern mischen. 4. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Deckelriegelgriff den Drucklos-Modus. 5. Wählen Sie mit der Auswahltaste „Kinderbrei" aus, stellen Sie den Kinderbrei auf 30 Minuten ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 6. Rühren Sie den Kinderbrei gut um nachdem er fertig ist.
Weichreis mit Thunfisch und Gemüse	30 Minuten		70g Reis, 40g Thunfisch(Dose), 15g Paprika, 15g Karotte, 2/3 Becher Wasser(120ml), Butter, etwas Seetangpulver	1. Entfernen Sie das Öl aus dem Thunfisch und bereiten Sie es vor, indem Sie es mit Stäbchen fein zerreißen. 2. Paprika und Karotten fein hacken. 3. Mischen und bereiten Sie Reis, Thunfisch, Paprika und Karotten in einer Schüssel vor. 4. Nachdem Sie Butter auf den Boden des Innentopfs aufgetragen haben, geben Sie die Zutaten von 3. ein und gießen Sie Wasser ein. 5. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Deckelriegelgriff den Drucklos-Modus. 6. Wählen Sie mit der Auswahltaste „Kinderbrei" aus, stellen Sie den Kinderbrei auf 30 Minuten ein und drücken Sie die Drucklos-Kochen-Taste. 7. Rühren Sie den Kinderbrei gut um nachdem er fertig ist.
Speisebrei mit Gemüse	40 Minuten		1/2 Becher(75g) Reis, 30g Broccoli, 1,5 Becher(270ml) Wasser, etwas Salz	1. Reis waschen und 30 Minuten einweichen und dann mit Brokkoli fein mahlen. 2. Geben Sie den gemahlenen Reis, den Brokkoli und 1,5 Becher Wasser(270ml) in den Innentopf. 3. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Deckelriegelgriff den Drucklos-Modus. 4. Nachdem Sie mit der Auswahltaste 「Kinderbrei」 ausgewählt haben, stellen Sie Kinderbrei auf 40 Minuten ein und drücken Sie dann die Drucklos-Kochen-Taste. 5. Rühren Sie den Kinderbrei gut um nachdem er fertig ist.

MEMO

1) WEEE-Reg.-Nr.: DE 39146133

ENTSORGUNG Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden. Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

2)Hinweistext „Verpackung aufbewahren“

Bedeutet: • Originalverpackung erhöht den Sammlerwert. • Verpackung ist bester Schutz zum Aufbewahren Ihres Modells.

3) Batterien gehören nicht in den Hausmüll!

Jeder Verbraucher in der EG ist gesetzlich verpflichtet Batterien bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde oder im Handel ab[1]zugeben. Die Batterien werden dadurch einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt. Batterien, die Schadstoffe enthalten, sind durch dieses Zeichen und durch chemische Symbole gekennzeichnet
(Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber, Pb = Blei).