

CUCKOO

Электрическая Сковорода

Electric Pressure Rice Cooker/Warmer

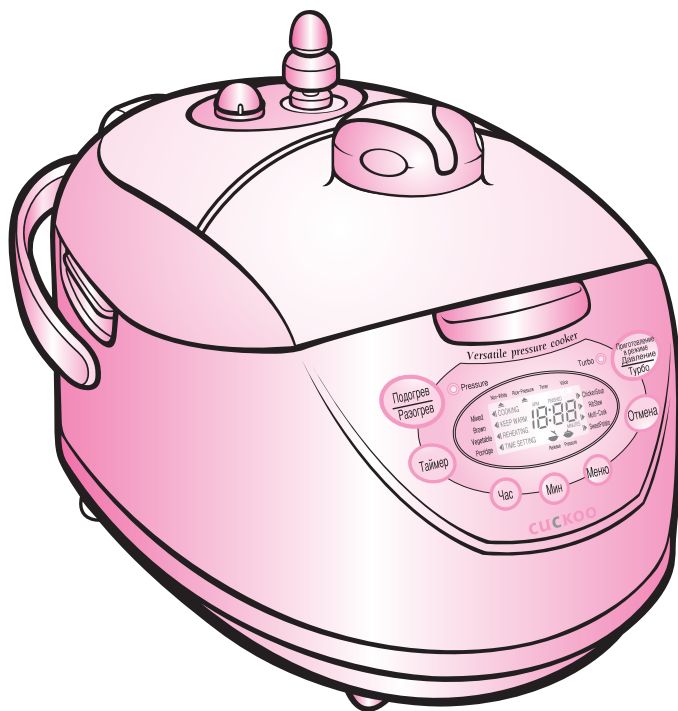
전기 압력 보온 밥솥

Инструкция по эксплуатации

Operating Instructions

사용설명서

Модель CRP-A1010FA/1.8L (2-10 персон)



CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

Благодарим Вас за покупку электрической кашеварки "CUCKOO".

Прочитайте все инструкции перед эксплуатацией.
Сохраните эти инструкции на случай возникновения вопросов по эксплуатации.

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

Read all instructions before use.
Save these instructions for future reference.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Важные рекомендации	3
Спецификация	4
Техника безопасности	5
Меры предосторожности во время эксплуатации	8
Комплектующие прибора	9
Описание панели управления	10

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Подготовка к приготовлению пищи	11
Приготовление пищи	13
Ошибки, их причины и устранение	14
Подогрев пищи	15
Установка таймера	17
Очистка прибора	18

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ ЗА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКОЙ

Возможные неполадки и их устранение	19
---	----

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards.....	3
Specifications	4
Caution for safety.....	22
Caution for use.....	25
Name of each part.....	26
Function operating part.....	27

WHEN USING

Before cooking rice	28
How to cook.....	30
Error Code and possible cause.....	31
To keep warm the cooked rice tasty.....	32
How to preset the timer.....	34
How to clean	35

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service.....	36
--------------------------------------	----

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Перед эксплуатацией прибора прочитайте данную инструкцию.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте специальные ручки и кнопки на приборе.
3. Для защиты от возгорания, электрического шока и / или ожогов не погружайте шнур, штепсель или скороварку в воду или иные жидкости.
4. Не допускайте, чтобы дети пользовались прибором или находились в непосредственной близости без Вашего наблюдения.
5. Выньте штепсель из розетки, если Вы не пользуетесь прибором или перед его очисткой.
Дайте прибору остыть, перед тем как собирать его или вынимать части для очистки.
6. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром, панелью, после сбоев в работе прибора или если он был как-то поврежден. Верните прибор в ближайший сервисный центр для тестирования, ремонта или настройки.
7. Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, могут послужить причиной пожара, электрического шока и / или ранения людей.
8. Не эксплуатируйте прибор на открытом воздухе.
9. Следите за тем, чтобы шнур не свисал со стола и не соприкасался с горячими поверхностями.
10. Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.
Не помещайте прибор в нагретую духовку.
11. Всегда вставляйте шнур сначала в гнездо прибора, только затем вставляйте штепсель в розетку.
По окончании работы сначала завершите программу (поверните переключатель в положение "off"), затем выньте штепсель из розетки.
12. Используйте прибор только по его прямому назначению.
13. Соблюдайте осторожность при перестановке прибора, если в нём есть горячее масло или любые другие горячие жидкости.
14. Не помещайте в прибор продукты большего размера, мегаллические пакеты из фольги, посуду, так как они могут послужить причиной возгорания или электрического шока.
15. Может произойти возгорание, если прибор накрыт или соприкасается с огнеопасными материалам (такими как: занавески, драпировки, стены и т. д.) во время эксплуатации.
16. Для того, чтобы исключить риск электрического шока, готовьте только в чаше скороварки.
17. Этот прибор работает птд давлением. Несоответствующая рекомендациям эксплуатация прибора может стать причиной ожогов и ран. Закройте крышку прибора должным образом (см. Инструкцию по применению).
18. Не готовьте в приборе такие блюда как: яблочный соус, клюкву, макароны и другие хлебные злаки. Такие продукты имеют тенденцию пениться, вскипать, чем могут заблокировать устройство выпуска пара.
19. Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте: не засорено ли устройство выпуска пара.
20. Не открывайте крышку прибора до тех пор, пока он не остынет и не погаснет световой индикатор (давление) (см. Инструкцию по применению).
21. Не используйте данный прибор для обжаривания продуктов в масле.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛТКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ОСТОРОЖНО Этот прибор вырабатывает тепло и выпускает пар во время приготовления еды. Эксплуатируйте прибор с надлежащей иредосторожностью, чтобы предотвратить риск возникновения ожогов, возгорания или других повреждений.

1. Оберегайте руки и лицо и не находитесь рядом клапаном выпуска пара во время выпуска внутреннего давления.
2. Соблюдайте максимальную предосторожность при открывании крышки после приготовления пищи, т. к. можно получить серьёзные ожоги ог выпускаемого пара.
3. Никогда не открывайте крышку устройства, если процесс приготовления блюда ещё не завершен.
4. Не эксплуатируйте прибор без сменной чаши скороварки.
5. Не накрывайте чем-либо устройство выпуска, т. к. это может послужить причиной взрыва.
6. Не прикасайтесь к внутренней чаше или другим нагретым частям прибора сразу же по завершении приготовления блюда. Для начала дайте прибору остыть.

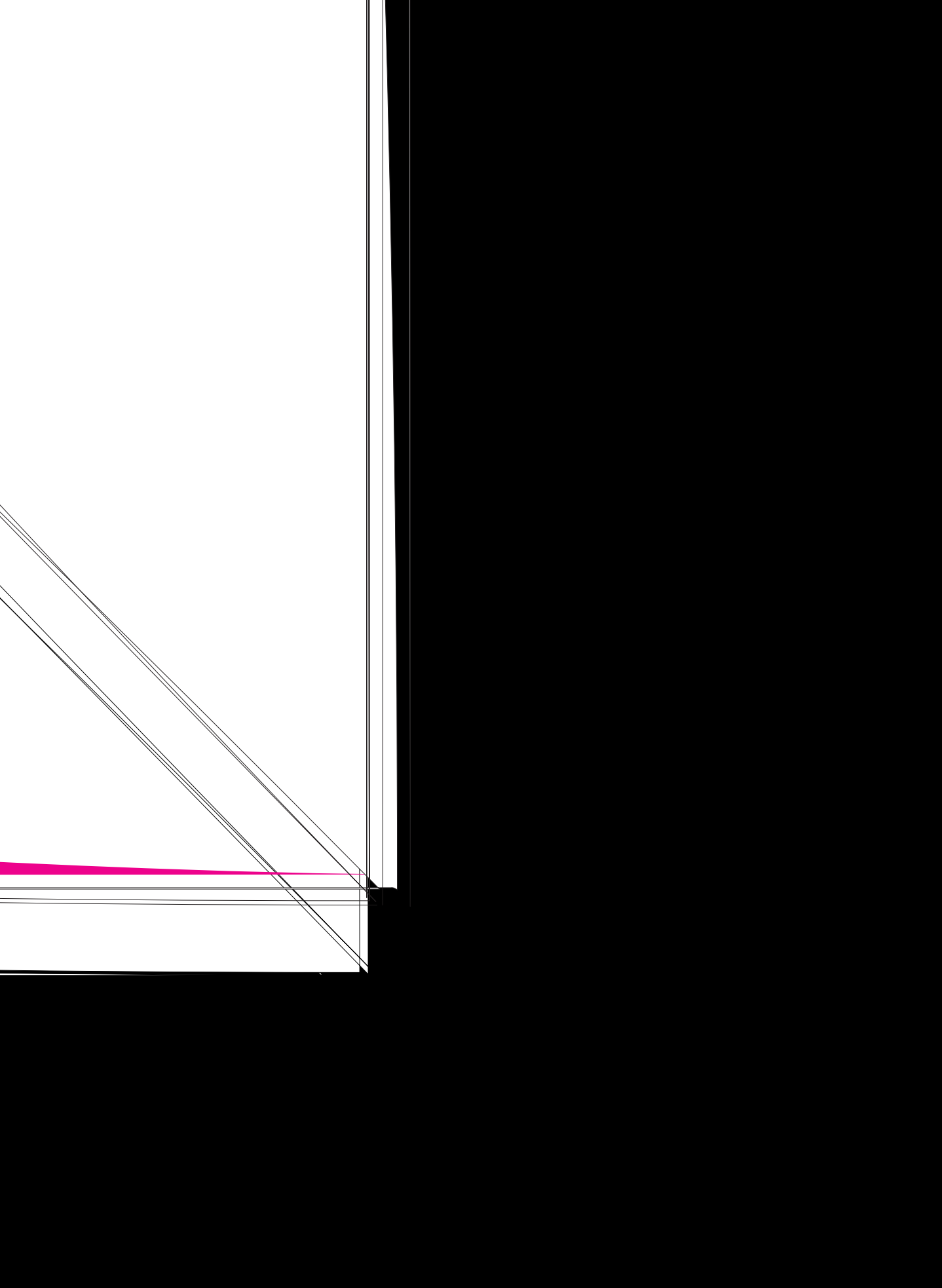
SHORT CORD INSTRUCTIONS

Note:

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

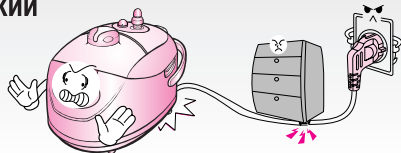
СПЕЦИФИКАЦИЯ / SPECIFICATIONS / 제품규격

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ /Power Supply/전원		AC 120V
расход энергии /Power Consumption/소비전력 приблизительно в /Approx/약 (W)	приготовление пищи Cook (취사시)	1100W
	подогрев Warm (보온시)	135W
вместимость Cooking Capacity/취사용량 чашки /Cups/컵 (L)	белый рис на пару Pressure White Rice (백미고압)	0.36~1.8L (2~10 cups)
	обычный белый рис Non-Pressure White Rice (백미저압)	0.36~1.44L (2~8 cups)
	турбо белый рис Turbo White Rice (백미쾌속)	0.36~1.08L (2~6 cups)
	смешанный рис / коричневый рис Mixed Rice/Brown Rice (잡곡/현미)	0.36~1.44L (2~8 cups)
	овощи с рисом Vegetable (야채밥)	0.36~1.44L (2~8 cups)
	каша Porridge (죽)	0.18~0.36L (1~2 cups)
длина шнура /Power Code Length/전원 코드 길이 (m)		1.0 m
давление /Pressure/사용압력		0.7kgf/cm ² (9.95lb/in ²)
вес(kg) /Weight/중량 (kg)		6.7kg(14.71b)
измерения в Dimension/치수 cm(in)	ширина Width (폭)	30.4cm(11.9in)
	длина Length (길이)	40.3cm(15.9in)
	высота Height (높이)	30.4cm(11.9in)



Осторожно

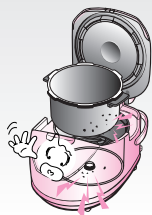
Не ставьте тяжёлые предметы на электрический шнур.



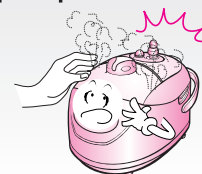
Не пользуйтесь чашами, которые не были специально разработаны для данного прибора. Не вставляйте в прибор непригодные чашы и не готовьте без внутренней чаши.



Удаляйте грязь и инородные вещества с поверхности температурного сенсора, внутренней чаши и нагревательных пластин.

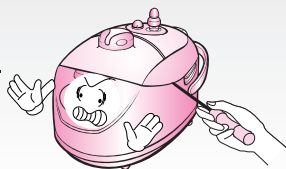


Не открывайте крышку прибора в процессе подогрева или приготовления пищи.

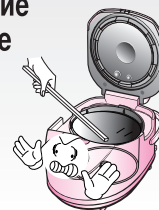


Не разбирайте и не чините прибор самостоятельно.

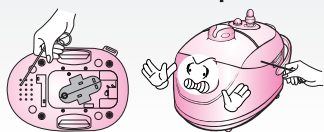
► Обратитесь к дилеру или в сервисный центр.



Не помещайте внутрь прибора металлические предметы, такие как: провода, булавки и другие инородные предметы в устройство вывода пара или другие отверстия.



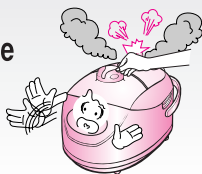
Пользуйтесь специальной чистящей спицей (см. комплектацию) только для очистки устройства вывода пара.



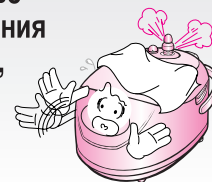
Пользуйтесь прибором в квартире. Не ставьте прибор на подушку. Не устанавливайте прибор в месте, где он может упасть.



Не поворачивайте рычаг в положение "открыто" (расположена на крышке прибора) в процессе приготовления пищи.



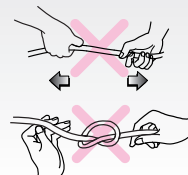
Не накрывайте устройство автоматического выведения пара и давления тряпкой, полотенцем или передником.



Не помещайте штепсель прибора в пространство между мебелью.

► Это может стать причиной пожара или повреждения мебели.

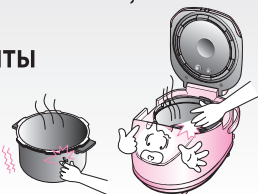
Не сгибайте, не тяните и не связывайте электрический шнур. Удаляйте инородные вещества с штепселя чистой тканью.



Внимание

Не трогайте металлические части, внутреннюю чашу или нагревательные элементы непосредственно после эксплуатации прибора.

► Вы можете обжечься.

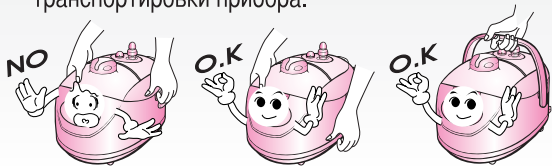


Не пытайтесь вместить большее количество продуктов, чем предусмотрено в аннотации к прибору.



Не поднимайте прибор, держась за ручки внутренней чаши.

► В основании прибора закреплена ручка. Возьмитесь за ручку обеими руками и осторожно поднимите её. Используйте данную ручку для транспортировки прибора.



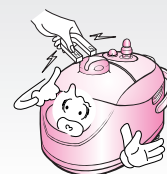
По завершении приготовления пищи не пытайтесь открыть крышку до тех пор, пока не выйдет весь пар.



Будьте осторожны: пар выводится автоматически.



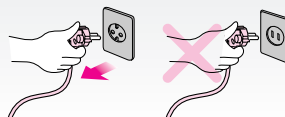
Не пользуйтесь прибором в местах сильного воздействия магнитных полей. Не подносите магнит близко к прибору.



Не используйте внутреннюю чашу для других целей.



Вынимайте штепсель из розетки, если вы не пользуетесь прибором.



Во избежании образования неприятного запаха, очищайте поверхность и другие части прибора каждый раз после приготовления пищи.



Перед началом приготовления птицы всегда закрывайте крышку прибора-закрыто и не поворачивайте рычаг в положение открыто до окончания приготовления пищи.



Используйте прибор только по прямому назначению.

Обратитесь к дилеру или в сервисный центр, если появится неприятный запах или произойдёт задымление прибора.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Никогда не пытайтесь закрыть крышку прибора силой.



► При открытии/закрытии крышки прибора

- Поместите внутреннюю чашу в прибор.
- Открывайте и закрывайте крышку прибора, пользуясь ручкой, расположенной на ней.



► Во время приготовления / подогрева

(готовьте и разогревайте только с закрытой крышкой!)

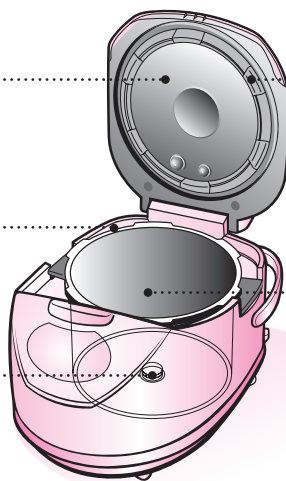
- ※ Если внутри прибора скопилось достаточное количество пара, то Вы не сможете повернуть ручку - она будет заблокирована.

- Если прибор не очищен должным образом, то может возникнуть неприятный запах. Своевременно очищайте поверхности прибора
- Если на поверхности крышки прибора (она обеспечивает герметичное закрытие) осталась любая инородная субстанция, то это может привести к просачиванию пара и, как следствие этого пища будет не доварена.

Протрите внутреннюю сторону крышки чистой влажной (хорошо выжатой) салфеткой.

Затем протрите основной внутренний корпус устройства такой же слегка влажной тканью.

Если на температурном датчике есть какие-либо инородные предметы, аккуратно удалите их, не повредив металлическую пластину.

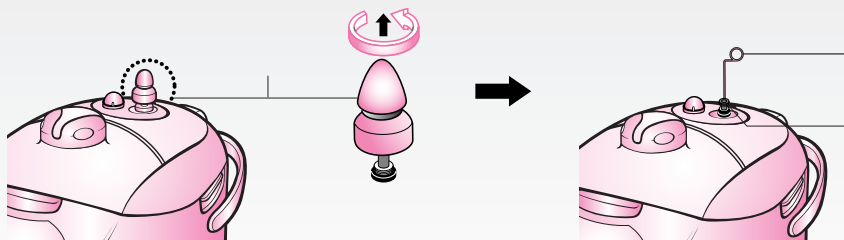


Проверьте: нет ли посторонних предметов на крышке, которая обеспечивает герметичное закрытие прибора.

Хорошо очищайте внутреннюю поверхность чаши.

Если выпускной клапан давления засорился, то можно почистить его с помощью специальной чистящей спицы.

※ Использование прибора с засорившимся выпускным клапаном давления опасно.



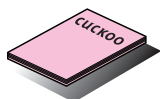
Как демонтировать устройство вывода пара:

Поворачивайте против часовой стрелки, затем извлеките из гнезда. Прочищайте засоренное отверстие выпускного клапана давления, поворачивая булавку по часовой стрелке. Затем верните демонтированную часть на место.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ПРИБОРА



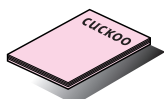
АКСЕССУАРЫ



Инструкция по эксплуатации



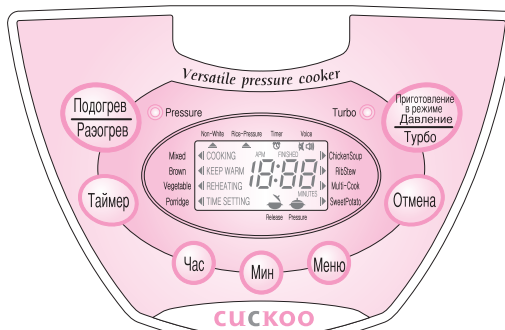
Мерный стакан



Кулинарная книга (рекомендации по выбору программ для приготовления различных блюд)



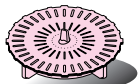
Ложка



Панельная пломба (панель управления)



Специальная спица для прочистки соленоидного клапана (прикреплена к дну прибора)



Паровая пластина



※ Используя данную панель задавайте программы для приготовления пищи.

ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

(приводятся данные по РИСУ, так как его приготовление требует особой внимательности для получения изысканного вкуса)

1 Полностью промойте рис

Отмерьте то количество риса, которое Вы хотели бы приготовить, используя мерный стакан.

► Как правильно пользоваться мерным стаканом.



Промывайте рис до тех пор, пока вода не станет чистой. Это придает рису лучший вкус.



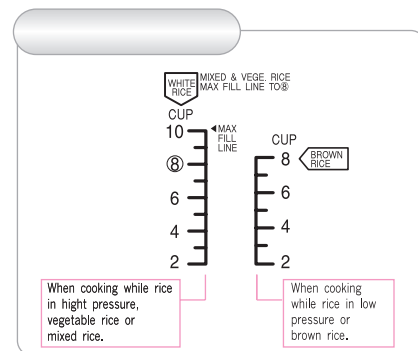
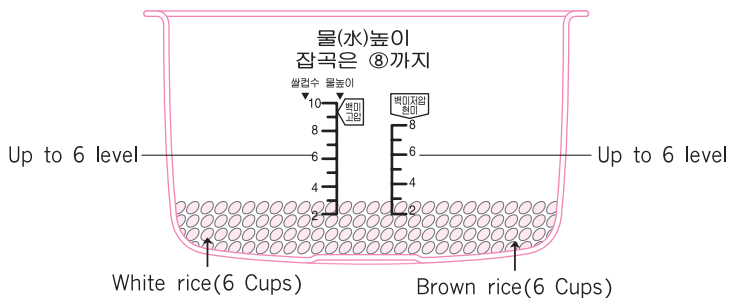
2 Аккуратно отмерьте необходимое количество воды

После того, как Вы промыли рис, поместите его в чашу и отмерьте по шкале необходимое количество воды.

Например:

для того, чтобы приготовить рис на 6 персон понадобится 6 мерных стаканов промытого риса.

- Воду залить до отметки 6 на мерной шкале чаши. Справа расположена мерная шкала для коричневого риса, а слева - для белого.



※ Чтобы узнать оптимальное количество воды для каждого блюда см. инструкцию

Примечания

1. Используйте сухую для очистки чаши. (Хотя, если скрести чашу, специальное покрытие повредиться)
2. Рис получится особенно вкусной, если количество воды соответствует количеству и типу риса.

Классификация	количество воды («+» / «-» на предшкалы)
Новый рис	Менее, чем отмечено на шкале
Сухой/старый рис	На полшкалы больше, чем предполагается

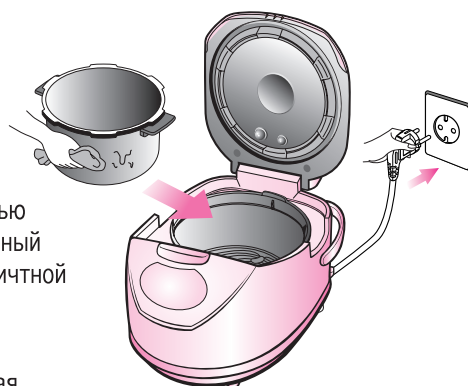
ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

(приводятся данные по РИСУ, так как его приготовление требует особой внимательности для получения изысканного вкуса)

3 Вытрите воду и вставьте чашу в основной прибор

Внутренняя чаша - это главная часть прибора. Вытрите воду с поверхности чаши сухой тканью и поместите его внутрь прибора. Только затем включите прибор в сеть.

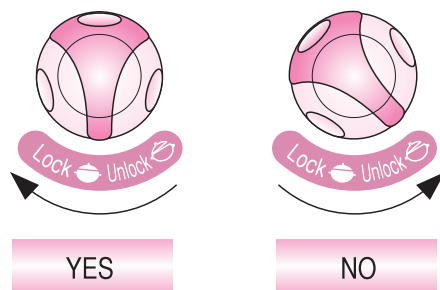
- ▶ Протрите нагревательный элемент крышки сухой тканью перед началом приготовления каши. Если нагревательный элемент крышки плохо очищен, то это может стать причиной неприятного запаха и изменения цвета пищи.
- ▶ Если на устройстве уплотнения (крышка прибора) или на внешней части внутри внутренней есть крупа или иная инородная субстанция, то будет происходить утечка пара. Каша может получиться не проваренной или рассыпчатой.



4 Закройте крышку прибора и поверните рычаг в положение «Lock» (закрыто),

проверьте, находится ли выпускной клапан давления в горизонтальном положении, и загорелась ли контрольная лампа

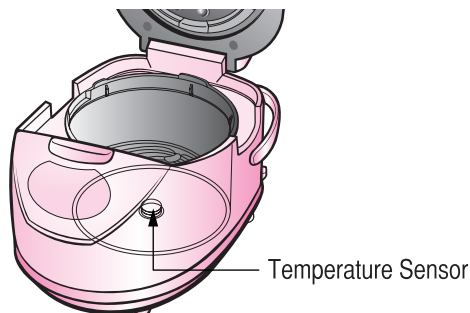
- ▶ Если Вы не заблокировали крышку прибора перед тем, как начать приготовление риса, то прибор не будет работать. Вы услышите звук «Биип - биип» и увидите, что индикатор «давление» мигнет три раза затем на дисплее появится «E E I».



Примечания

Если Вам тяжело закрыть крышку прибора должным образом из-за внутреннего давления, то немного наклоните выпускной клапан давления. Это поможет Вам закрыть крышку.

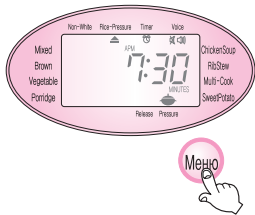
- Если на температурном датчике есть инородная субстанция, то вытрите её перед тем, как вставлять внутреннюю чашу.



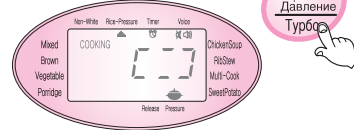
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

(более детальное рассмотрение будет приведено по приготовлению риса)

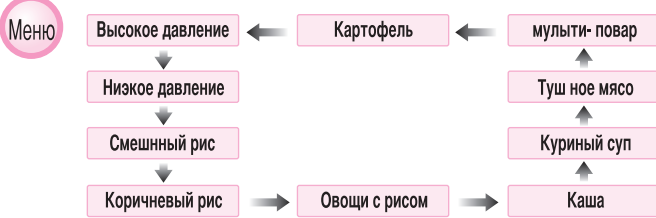
1 Нажмите кнопку **Меню** и выберите режим приготовления



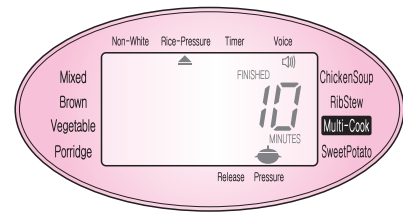
2 Нажмите кнопку **Приготовление в режиме Давление Турбо**



- ▶ Выбор режима приготовления Вы можете осуществлять только в том случае если все остальные функции выключены. Если кнопка **Меню** не работает, нажмите кнопку **Отмена**, затем задавайте режим приготовления пищи последовательным нажатием кнопки **Меню**.
- ▶ Каждым нажатием кнопки **Меню** следующие программы будут последовательно перелистываться:



- ▶ Во время приготовления пищи на экране дисплея значок, который будет мигать по кругу.
- ▶ Когда время приготовления пищи будет подходить к завершению, то на экране появится изображение оставшегося времени в минутах.



Меню

- **Приготовление белого риса в режиме «давление»:** Для получения нормального риса.
- **Приготовление белого риса без режиме «Давление»:** Для получения клейкого риса.
- **Смешанный рис:** Для приготовления коричневого риса и некоторых других видов зерна.
- **Приготовление коричневого риса:** Готовится в пропорции: три части коричневого риса и семь частей белого риса.
- **Каша:** Приготовление каши.
- **Тушеное мясо:** Приготовление тушеного мяса.
- **Мульти-повар:** Для приготовления любого типа тушеной пищи путем установки времени приготовления. Данная функция позволяет готовить быстро и удобно самые разнообразные блюда.
 - Обычное устанавливаемое время 20 минут.
 - Доступное устанавливаемое время 10-90 минут.
 - Каждый раз при нажатии кнопки **Час**, время приготовления увеличивается на 5 минут.
 - Каждый раз при нажатии кнопки **Мин**, время приготовления уменьшается на 5 минут.
 - функция «Тушение» устанавливается нажатием кнопки «варка» только после того, как Вы установили время приготовления.
- **Овощи с рисом:** Для приготовления овощей с рисом.
- **Куриный суп:** Для приготовления куриного супа.
- **Картофель:** Приготовление картофеля на пару, специальной подставки для приготовления на пару.

※ Обратитесь к приложению «Кулинарный гид»

Обратите внимание на некоторые особенности при приготовлении риса:

※ При выборе режима **МЕНЮ** обратите внимание на то, что существуют специальные подразделы меню для различных типов риса. Точно подбирайте режим для получения особенно изысканного вкуса.

※ Функция **Давление Турбо** для приготовления белого риса:

- ▶ Нажмите кнопку **Давление Турбо** после выбора программы «приготовления риса под высоким давлением». Эта комбинация программ позволяет приготовить рис за максимально короткий промежуток времени. (всего 19 минут для приготовления риса в режиме **Давление Турбо** на две персоны)
- ▶ Функция установки времени не используется для приготовления белого риса под высоким давлением.
- ▶ Используйте функцию быстрого приготовления риса **Давление Турбо** только при приготовлении пищи менее, чем на 6 порций.
- ▶ Если выдержать рис в воде примерно 20 минут перед приготовлением, то он получится более вкусным.

※ После приготовления Вы услышите звук «Бип!» пять раз. Прибор переключится на режим автоматического поддержания температуры приготовленной пищи. После переключения на этот режим откройте крышку прибора и хорошо перемешайте рис.

ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

(приводятся данные по РИСУ, так как его приготовление требует особой внимательности для получения изысканного вкуса)

3 Поле завершения приготовления.

- ▶ Во время процесса приготовления, давление в приборе автоматически контролируется путём выпуска пара через выпускной клапан давления.
- ▶ За 4-8 минут до окончания процесса приготовления Вы услышите звук «Еиип-биип» и произойдёт автоматический выброс пара. Не удивляйтесь и постарайтесь не подносить руки к прибору во избежание получения ожогов.
- ▶ Когда процесс приготовления закончен, Вы услышите звук «Биип» пять раз. Прибор переключится на режим автоматического поддержания температуры приготовленной пищи.
- ▶ Если во время приготовления электричество на некоторое время отключится, процесс приготовления после включения электричества будет проходить в нормальном режиме. Однако, в том случае, если электричество будет выключено на долгий период времени, качество приготовленной пищи не будет хорошим.
- ▶ Если вы не можете открыть крышку прибора, то попробуйте сдвинуть выпускной клапан давления. Это позволит выпустить внутреннее давление из прибора. Крышка откроется легко.









Время приготовления для каждого меню

Меню	Белый рис		Турбо	Смешанный рис	Коричневый рис	Овощи с рисом	Каша	Куриный суп	Тушеное мясо	Картофель
	Высокое давление	Низкое давление								
Количество приготавливаемой пищи	2-10 персон	2-8 персон	2-6 персон	2-8 персон	2-8 персон	2-8 персон	1-2 персон	1-а персон	1.2 кг.	5 картофелин (до 150 гр.)
Время приготовления	27-38 мин.	29-41 мин.	19-26 мин.	40-47 мин.	49-58 мин.	37-45 мин.	80-95 мин.	57 мин.	41 мин.	31 мин.

☞ После приготовления тушёной курицы, мяса и т. д., то запах может пропитать прибор. Поэтому чистьте прибор каждый раз после приготовления пищи.

ОШИБКИ. ИХ ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ

-  ▶ Вы можете установить таймер максимально на 13 часов.
-  ▶ Проблемы с температурным сенсором (см. «возможные неполадки и их устранение»)
-  ▶ Когда нажимаете кнопки  в то время, как затвор крышки находится в положении «открыто». Поверните рычаг в положение "закрыто".
-  ▶ Если внутренняя чаша не вставлена в устройство.
-  ▶ Если в приборе продолжает кипеть вода или если прибор не работает (см. «возможные неполадки и их устранение»).

ПИЩИ:

функцию автоматического подогрева
пищи.
турный сенсор функция компен

ти к потере

ДЕРЖАТЬ ПОСТОЯННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ ПИЩИ

Процесс приготовления пищи
автоматически включает
нагрев пищи.

2

ора.

Процесс приготовления пищи
перемешайте
ложкой в
т.

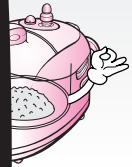
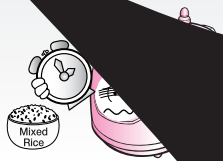


Нежный рис не можем
сохранить качества в режиме
подогрева так долго, как

4

при

е эти
ре



ПОВРАЩЕНИЯ ОКРАШИВАНИЯ

о

2

по
тем

счён к
кого

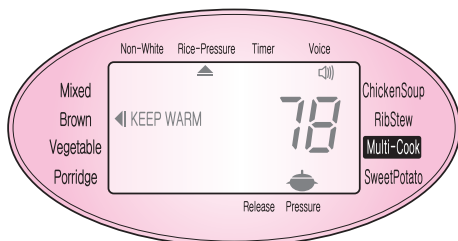
4

ПОДОГРЕВ ПИЦЦИ:

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА

► Функция разогрева работает только в том случае, если влючена функция подогрев аищи.

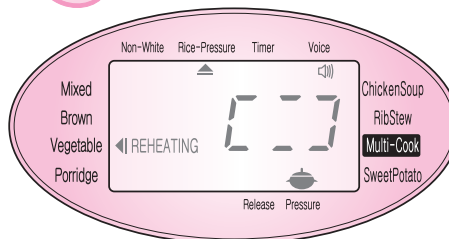
1 Выровняйте поверхность теплого риса



- Поддержание поверхности риса внутри контейнера плоской, изволяет сохранять температуру риса постоянной, а также уменьшает его сухость.

2 Проверьте, повернут ли рычаг «закрыто/открыто» в положение «закрыто» и нажмите кнопку

Подогрев
Разогрев



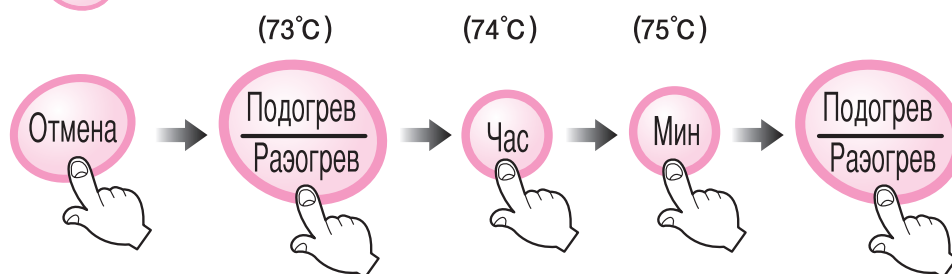
- Значок на экране будет вращаться вокруг цифр.
- Процесс разогрева пици будет завершён в течение 9 минут со звуковым сопровождением "Бинп".

После разогревания риса,

его следукт тщательно перемешать. Если Вы разогревали приготвленнный рис несколько раз, то вкусовые качества этого риса будут несколько уступать по вкусу свежприготовленному рису.

СПОСОБ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕКОГО ИОДОГРЕВА ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЦЦИ

- Для повышения температуры на 1-2 градуса иосле нажатия на кнопки **Отмена**, нажмите и удерживайте кнопку **Подогрев Разогрев** в течение 5 секунд.

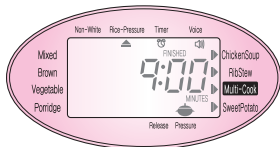


- С поиощью кнопок **Час**, **Мин** установите нужную Вам температуру. Чтобы завершить настройку, нажмите кнопку **Подогрев Разогрев**.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

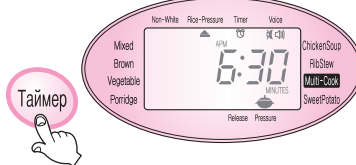
- ▶ Поместите чашу в прибор, поверните рычаг на крышке в положение «Закрото».
- ▶ Установленное время - это время, к которому будет приготовлена пища.

1 Убедитесь, текущее время и меню выбраны правильно.



- Для того, чтобы установить текущее время обратитесь к соответствующему разделу инструкции.
- Если текущее время установлено экрправильно, то Вы не сможете правильно настроить таймер
- Если Вы выбрали неверное меню, то нажимайте последовательно кнопку **Меню** для выбора подходящего режима приготовления.

2 Нажмите кнопку Таймер



- Если Вы нажали эту кнопку, то на дисплее появится запись настроенного времени.
- ※ Начало установки таймера с 6:30 утра.
- ※ Если перед нажатием кнопки **Таймер**, Вы не повернули рычаг на крышке прибора в положение «Закртыт», то на дисплее появится значок «E I» и режим таймера не будет работать.

3 Установка таймера

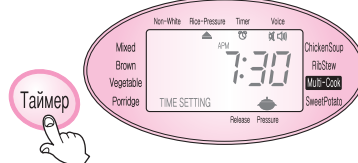


- Настройте таймер с помощью кнопок **Час**, **Мин**.
- ※ Если таймер установлен правильно, то нет необходимости его переустанавливать.

Например:

Если Вы хотите поесть рис в 7:30 утра. Нажмите кнопку **Таймер**, надпись появится на дисплее. Нажимайте кнопки и настройте таймер на 7:30 утра. (Одно нажатие кнопки **Час** - 1 час, **Мин** - 1 минута).

4 Нажмите кнопку Таймер



- Надпись **Таймер** не отразится на экране.
- Нажмите кнопку **Отмена**, если Вы собираетесь отменить настройку таймера для приготовления пищи.
- ※ Настройка таймера будет сохранена. Есл Вы хотите приготовить рис в соответствии с тем временем, которое уже было установлено, то нажмите кнопку **Отмена** и затем кнопку **Таймер**.
- ※ Если Вы хотите проверить текущее время в режиме приготовления пищи с использованием функции таймера, то нажмите и удерживайте в течение двух секунд кнопку **Час** или **Мин**.

Примечания

- Если на дисплее появятся цифры отсчета установленного таймера, то это означает, что процесс приготовления пищи вскоре завершится.
- Установленное время в режиме приготовления **Таймер** может быть сокращен до 10 минут в зависимости от количества пищи.

Меры предосторожности для режима приготовления Таймер:

- ▶ Меры предосторожности для режима приготовления **Таймер**:
 - Если крупа старая или очень сухая, то этот режим приготовления вряд ли подойдет.
 - Если каша недостаточно хорошо проварена, добавьте на полшкалы больше воды.
- ▶ Устанавливайте таймер не более чем на 13 часов. Особенно в летнее время, если установленное время превышает 7-8 часов, то пища может приобрести неприятный запах.
- ▶ Обратите внимание на следующую таблицу:

Предельное время настройки времени для меню

Меню	Белый рис (высокое давление), картофель	Белый рис (низкое давление), тушеное мясо, Овощи с рисом, Смешанный рис	«Мульти-повар»	Коричневый рис, Куриный суп	Каша
Пределы устанавливаемого времени (таймер)	от 41 минуты до 13 часов	от 51 минуты до 13 часов	от (установленное время + 1 минута) до 13 часов	от 61 минуты до 13 часов	от 19 минуты до 13 часов

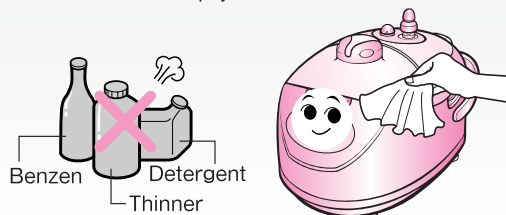
ОЧИСТКА ПРИБОРА

Во время очистки прибора всегда вынимайте штепсель из розетки только сухими руками. Очистить прибор можно только после его полного охлаждения.

Очистка основного корпуса:

Во время вчистки крышки корпуса не пользуйтесь порошком или иными химикатами.

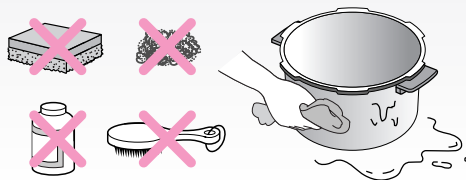
- ▶ Это может стать пртчтой изменения цвета или трансформации корпуса.
- ▶ Протийайте поверхность чистой тканью.
- ▶ Не мойте основой корпус.



Очистка внутренней чаши и внутренней поверхности крышки:

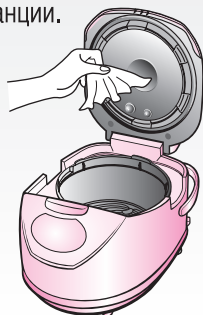
Во время очистки внутренней чаши не используйте твёрдые шётки, металлические щётки и другие абразивные метериалы.

- ▶ Специальное покрытие чаши может повредиться.
- ▶ Мойте чашу кухонным спонжиком или губкой.



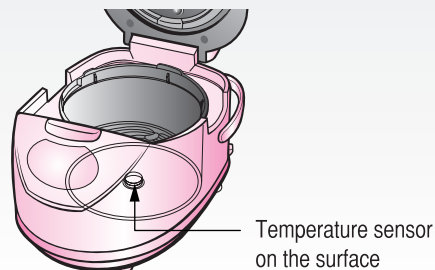
Очистка внутренней поверхности крышки:

Промочите ткань в горячей воде, затем ттцательно её отожмите. Используйте эту ткань для ачистки внутренней части крышки от любой инородной субстанции.



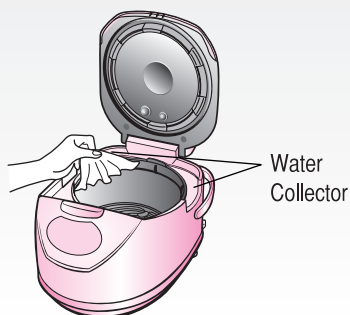
Очистка внутренней поверхности прибора:

После того, как Вы вынули внутреннюю чашу, очистите донную поверхность, особенно, температурый сенсор.



Очистка накопителя воды:

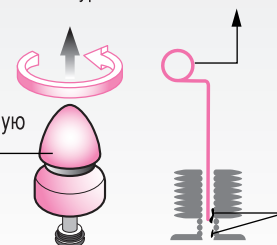
Как только вола скапливается в специальном накопителе, вытирайте её тканью перед использованием прибора.



Очистка внутреннего улаана давления:

Поворачивайте внутренний клапан давления против часовой стрелки, затем аккуратно снимите его с прибора.

Используйте специальную чистящую спицу для прочистки клапана.



ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

возможная причина	проверьте следующее	сделайте следующее
Если рис не приготовился.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, нажата ли кнопка  Возможно, прератилась подача электричества во время приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> Выберете функцию , нажмите кнопку  1 раз, выберите следующий значок. нажмите кнопку  еще раз.
Если рис плохо проварен	<ul style="list-style-type: none"> Вы использовали мерный стакан для риса? Вы правильно отмерили количество воды? Вы промыли крупу перед использованием? Возможно, Вы продержали крупу в воде слишком долго? Крупа старая или сузая? 	<ul style="list-style-type: none"> Обратитесь к соответствующему разделу инструкции. Добавьте ещё немного воды. (примерно, полшкала)
Бобы или другое зерно недостаточно проварены.	<ul style="list-style-type: none"> Возможно, бобы слишком сухие? 	<ul style="list-style-type: none"> Отмачивайте или подержите на пару перед приготовлением в режиме «высокое давление». Отмачивать или подвергать воздействию пара их можно в течение пары минут. Конечный результат зависит от Ваших вкусовых пристрастий.
Каша слишком водянистая или жёсткая	<ul style="list-style-type: none"> Правильно ли выбрано меню? Вы отмеряли количество воды? Вы открывали крышку прибора перед тем, как процесс приготовления был завершён? 	<ul style="list-style-type: none"> Выберите правильное меню. Отмерьте нужное количество воды. Открывайте крышку только после завершения процесса приготовления.
Вытекает вода	<ul style="list-style-type: none"> Вы использовали мерный стакан для измерения количества крупы? Вы точно определили необходимое количество воды? Вы правильно выбрали меню? 	<ul style="list-style-type: none"> Обратитесь к соответствующему разделу инструкции

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

возможная причина	проверьте следующее	сделайте следующее
Когда Вы чувствуете какой-то запах в режиме подогрева	<ul style="list-style-type: none"> • Вы закрыли крышку прибора? • Вы поддерживаете температуру приготовленной пищи уже более 12 часов? 	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно закройте крышку проверьте штепсель, который подключён к сети! • Всегда включайте прибор в сеть во время поддержания температуры
На дисплее aparece значок «E _ _».	<ul style="list-style-type: none"> • Какие-то проблемы с температурным сенсором 	<ul style="list-style-type: none"> • Свяжитесь Дилером или сервисным центром
Не заканчивается процесс приготовления в течение долгого времени, «E 03»		<ul style="list-style-type: none"> • Свяжитесь с Дилером или сервисным центром. • Это нормально, если внутри устройства только вода.
Когда кнопки не работают	<ul style="list-style-type: none"> • Вставлена ли внутренняя чаша? 	<ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, вставьте в прибор внутреннюю чашу
Когда кнопки  и  не работают с «E 01».	<ul style="list-style-type: none"> • Вы закрыли герметично крышку прибора? • Включена ли лампа давления? 	<ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, поверните рычаг в положение «закрыто»
Когда каша получает клейкой	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, загрязнён температурный сенсор на дне поверхности прибора? 	<ul style="list-style-type: none"> • Очистите температурный сенсор
Не можете настроить таймер	<ul style="list-style-type: none"> • Текущее время настроено правильно? • Правильно ли выбрано время (AM/PM)? • Не настроили ли Вы время поддержания постоянной температуры на период более, чем 13 часов? 	<ul style="list-style-type: none"> • Настройте текущее время • Проверьте AM/PM • Максимальное время поддержания температуры приготовленного риса составляет 13 часов
Ощущаете запах до и во время приготовления пищи	<ul style="list-style-type: none"> • Вы очистили прибор после эксплуатации? 	<ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, очищайте прибор каждый раз после приготовления пищи

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

возможная причина	проверьте следующее	сделайте следующее
Если Вы не можете закрыть крышку прибора	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, правильно ли внутренняя чаша вставлена в устройство? • Рычаг на крышке прибора находится в положении «закрыто»? • Есть ли что-нибудь горячее в чаше? 	<ul style="list-style-type: none"> • Вставьте правильно внутреннюю чашу в прибор • Поверните рычаг на крышке прибора в положение «закрыто» • Отбейте клапан давления в сторону
Если Вы не можете повернуть рычаг на крышке прибора в положение «открыто»	<ul style="list-style-type: none"> • Вы не поворачивали рычаг во время приготовления пищи? • Вы не поворачивали рычаг «закрыто/открыто» непосредственно перед выпуском пара? 	<ul style="list-style-type: none"> • Не открывайте крышку прибора в процессе приготовления. Если Вы хотите открыть крышку в процессе приготовления пищи, нажмите кнопку  и выпустите пар • Опустите устройство давления пара в сторону и выпустите весь пар
Когда крышка прибора не открывается, даже если рычаг находится в положении «открыто».		<ul style="list-style-type: none"> • Из-за давления. • Опустите устройство давления пара в сторону и выпустите весь пар
Если звук «Биип» неожиданно появляется в процессе подогрева пищи.		<ul style="list-style-type: none"> • Это может быть звук автоматического выпуска пара. Это нормально
Когда во время подогрева или приготовления пищи слышится звук «Тик, тик».	<ul style="list-style-type: none"> • Может происходить из-за влаги на дне внутренней чаши 	<ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, вытирайте влагу со дна внутренней чаши. • Это нормально в процессе подогрева
Если пар выходит из-под краёв крышки прибора	<ul style="list-style-type: none"> • Нет ли инородной субстанции на устройстве герметизации? 	<ul style="list-style-type: none"> • Если пар выходит из-под крышки прибора, то выключите прибор и свяжитесь со службой сервиса. • Срок эксплуатации устройства уплотнения равен 12 месяцам, меняйте его раз в год.

CAUTION FOR SAFETY


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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

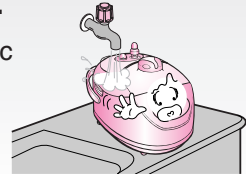
Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.

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



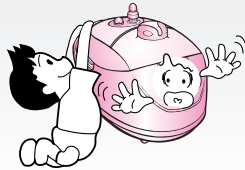
Please pay careful attention against water and chemicals.

- ▶ It can cause of electric shock or fire.



Keep the cooker out of reach of children.

- ▶ It can cause burns, electric shock or injury.



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

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



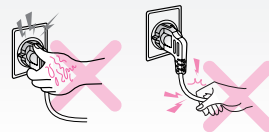
Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.

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



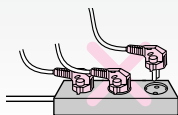
Do not plug or pull the power cord with wet hands.

- ▶ It can cause electric shock.



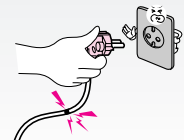
Use a single socket with the rated current above 15A.

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



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

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

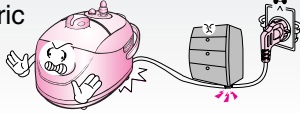


CAUTION FOR SAFETY

! WARNING

Do not press heavy things on the power cord.

- ▶ It can cause electric shock or fire.



Do not use pots that are not designed for the cooker.

Do not use abnormal pot and do not use without inner pot.

- ▶ It can cause electric shock or fire.



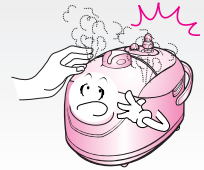
Clean any dust or alien substance off the temperature sensor, heating plate and inner pot.

- ▶ It can cause system problem or fire.



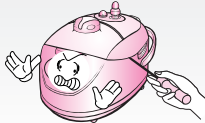
Do not open the top cover while heating and cooking.

- ▶ It can cause burn.



Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

- ▶ It can cause fire, electric shock or injury.
- ▶ For repair, contact dealer or the service center.



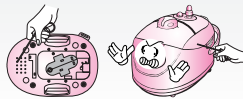
Do not insert metal objects such as pin and wire or any other alien substance in the automatic steam exhaust outlet or any other slot.

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



Do not insert cleaning pin to other parts except to automatic steam outlet.

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



Use product at the flat place. Do not use on the cushion. Please avoid using it on an unstable location easy to be fallen down.

- ▶ It can cause transformation or fire
- ▶ It can cause burn or breakdown.
- ▶ Be careful to install the power cord which do not disturb to pass.



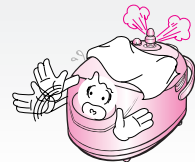
Do not turn the Lock/Unlock Handle to "Unlock" in cooking.

- ▶ The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- ▶ After you are finished with cooking the rice, do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.



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

- ▶ It can cause transformation or breakdown.
- ▶ It can cause explosion by pressure.



Do not press the power cord between furniture.

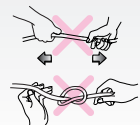
- ▶ It can cause electric shock or fire.
- ▶ Keep away to other furniture - Steam can damage to furniture.

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

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

Remove an alien substance on plug with the clean cloth.

- ▶ It can cause fire.



CAUTION FOR USE

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



- ◀ When opening/closing the top cover
1. Locate the handles of the inner pot on the slot of the main unit. (Refer to the following figure.)
 2. Open and close the top cover with the handle located on "Unlock".



- ▶ When cooking/warming the rice. (cook and warm the rice with the handle located on "Lock".)
- ※ When steam is full inside the pan, the handle will not turn. At this time twist the pressure weight and let the steam out.

● When the cooker is not properly cleaned, it can cause smells. Clean the top cover frequently.

● If there any rice or alien substance on the oven packing or on the inner side of the inner pot, it can cause the steam to leak. Therefore the rice be under-cooked and crumbly.

Wipe the top cover with a wet cloth that has been squeezed out of all the water

Wipe the main unit with a wet cloth that has been squeezed out of all the water

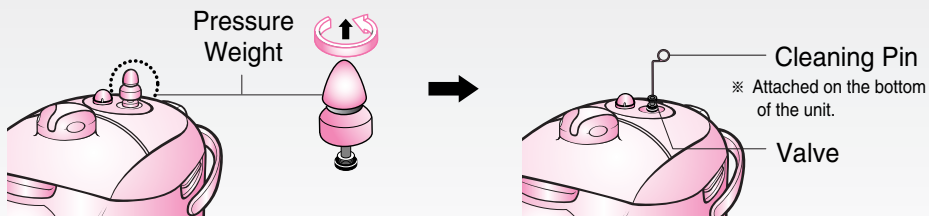
If there is any alien substance on the temperature sensor carefully wipe it out without damaging the metal plate

Check if there is any rice or alien substance on the oven packing.

Wipe the inner upper and outer of the inner pot of any alien substance.

If the valve hole of the pressure weight part is clogged, punch it with the cleaning pin.

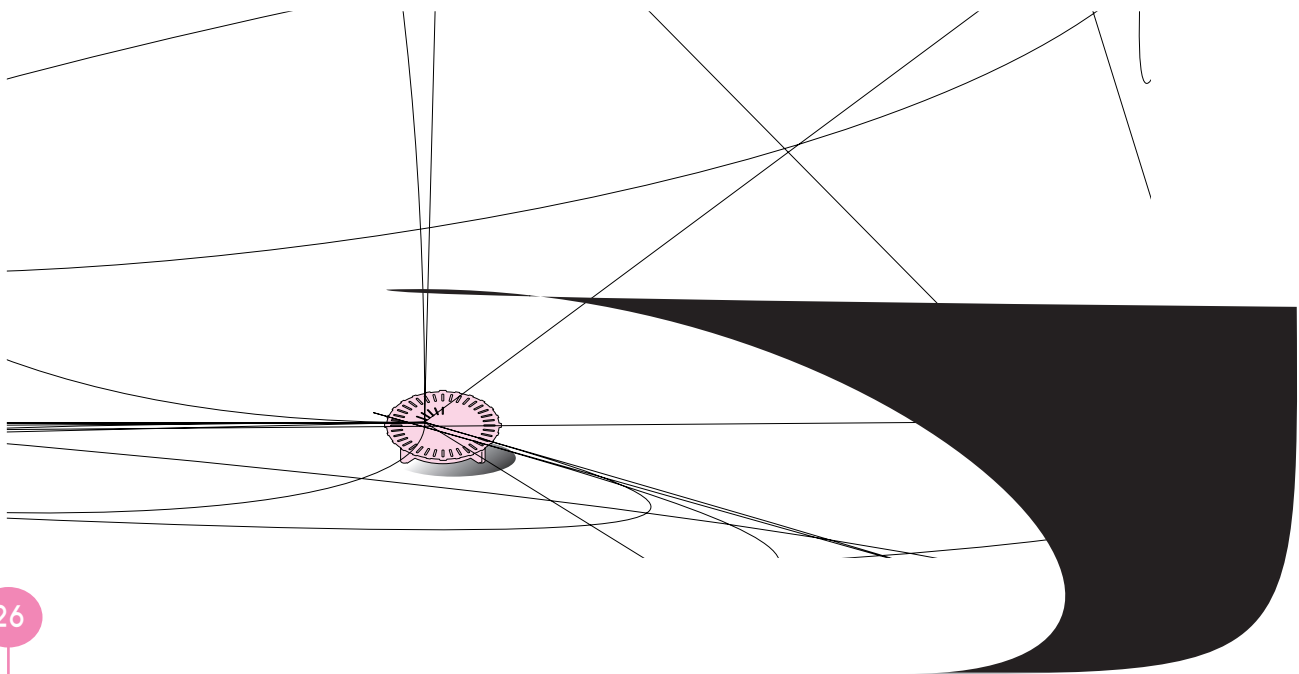
※ If you use the weight as it is blocked, the hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.



How to disassemble the pressure weight

Turn the pressure weight counter-clockwise (↺) while pulling it up, and pull it out. Punch the clogged valve hole with the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise. When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

NAME OF EACH PART



FUNCTION OPERATING PART

Keep Warm/Reheat Button

Use for Warming or reheating the cooked rice right before eating. (Refer to page 32, 33)
If this button is pressed while in warm condition, it will reheat the cooked rice.

Ready to Operate

The red light will be on when it's ready to operate.

Turbo Lamp

The red light will be on when it's ready to operate turbo function.

Pressure Cook/Turbo Button

Use it for cooking the rice. (Refer to page 30, 31)

Cancel Button

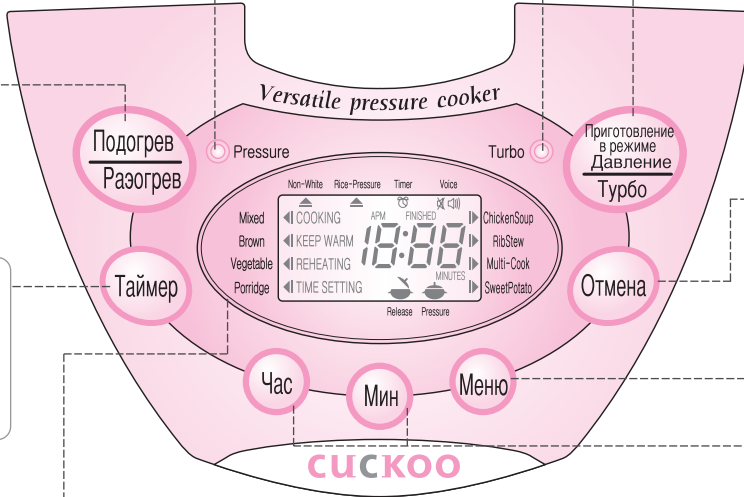
Use it for canceling the selected function

Menu Button

Use it for selecting, the white, mixed or brown etc.

Hour/Minute Button

Use it for setting the current time and presetting time.



Timer Button

Use it by presetting the time when you desire specific time to eat

Display

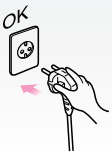
when cooking : First ([]) goes around, and the remaining cooking time will be displayed in minutes.
When warming : The warming time will be displayed in hours.
When presetting : The finishing time for the preset cooking will be displayed.

*BACK LIGHT FUNCTION COLOR GUIDE

COLOR	FUNCTION
RED	When cooking, choosing menu setting time of multi-cook, controlling warm temperature, changing the current time
GREEN	When presetting the timer, choosing the presetting time and the menu
YELLOW	When warming and reheating

How to set time

1. Connect the power plug.



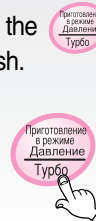
2. Press the Час, Мин Button more than one second



3. Set the current time using the Час, Мин button. Press the button longer than 1 second.

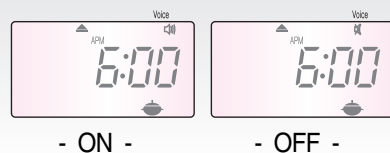


4. Press the Приготовление в режиме Давление Турбо button to finish.



How to set the automatic voice guide function ON and OFF

After press the Отмена button for 2 seconds, the automatic voice guide function would be ON or OFF.



WARNING

Unit contains lithium battery. Don't short circuit, place in fire or near heat source, disassemble, or recharge

BEFORE COOKING RICE

1 Wash the rice thoroughly

Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup and wash it thoroughly.

※ 1 cup applies to 1 person.

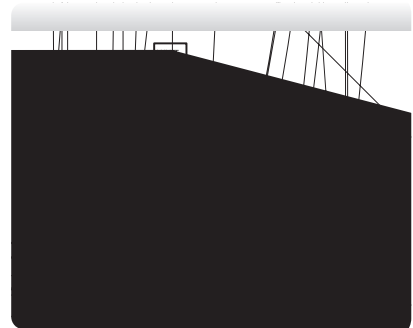
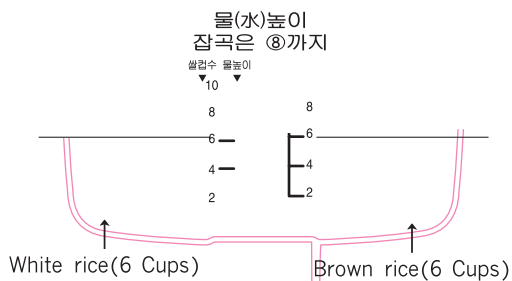
▶ Correct method for using the measuring cup.



Wash the rice until the water becomes clear. This makes the rice taste better.



2 Measure the water accurately.



Note a soft cloth to wash the inner pot.
(Though scrubber can make the coating come off)

If the amount of water is adjusted according to the type of rice it will taste much better.

Rice storing method

- Keep the rice where it is cool and shady.
- If the rice is kept dry it will not be good, and even cause the cooked rice to smell.

※ Place to avoid

Hot places where boiler pipe passes by / Places under direct sunlight / Humid places.

※ It is recommended that you buy rice in small packages because the quality can be degraded when stored for a long period of time.

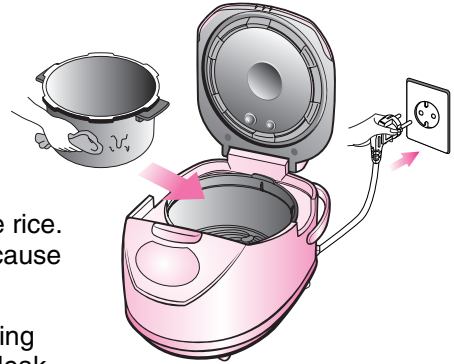
Classification	Amount of water Half-scale
New rice	less than the measured scale
Dry rice / Old rice	Amount of water Half-scale more than the measured scale

BEFORE COOKING RICE

3 Wipe the water and put it in

The Inner pot in the main unit.
Wipe the water on the inner pot with a dry cloth and put it in the main unit.
Then connect the power plug.

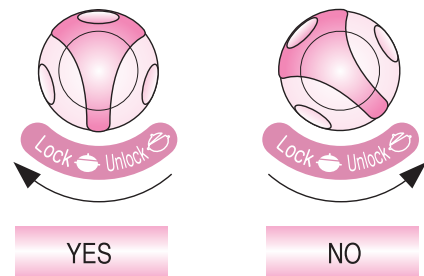
- ▶ Wipe the top cover heating part well before cooking the rice. If the top cover heating part is not cleaned well it can cause smells and discoloration.
- ▶ If there is any rice or alien substance on the oven packing or inside the upper part of the inner pot, the steam will leak. This will make the rice under-cooked and crumble.



4 Close the top cover and turn the handle to lock

After setting the Lock/Unlock handle to lock, check if the pressure weight is horizontal and the pressure Lamp is on.

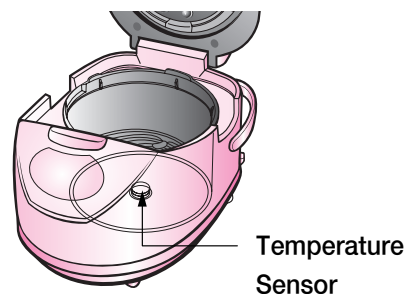
- ▶ If you press the cook button without setting the Lock/Unlock handle to "Lock" the cooker will not operate. You will hear "beep beep beep" sound and see the pressure indicator blinking three times and "E01" is shown in the LCD.



Note

If it is hard to close the top cover due to internal pressure, tilt the pressure weight. This will make it easy to close.

- If there is any alien substance on the temperature sensor, wipe it off before putting the pot inside main unit.



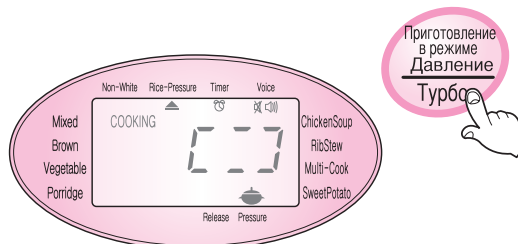
HOW TO COOK

White Rice Cooking Method

1 Press the **МЕНЮ** button and select the menu.

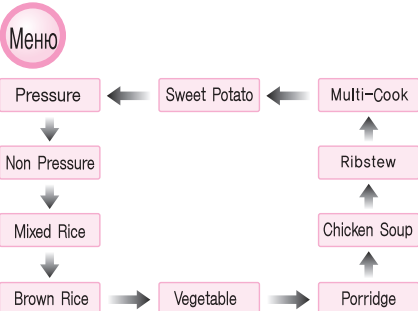



2 Press the **Приготовление в режиме Давление Турбо** button.



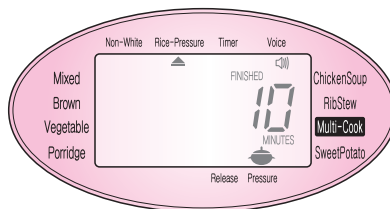
▶ The menu can only be selected with all the functions canceled. If the **МЕНЮ** button doesn't work press the **Отмена** button and then press the **МЕНЮ** button

▶ Every time you press the **МЕНЮ** button, the following menu will continuously repeated.



▶ It will start to cook with the “” mark going around clockwise.

▶ When it comes near the finishing time, the remaining time will be displayed in minutes.



MENU

- **Pressure White Rice** : When you want to have sticky and nutritive white rice.
 - **Non Pressure White Rice** : When you want to have a little more sticky and nutritive white rice than normal.
 - **Mixed Rice** : For cooking together with brown rice and some other kinds of grain.
 - **Brown Rice Cooking** : Brown rice and white rice appear in the ratio of three(Brown rice)to seven(White rice)
 - **Porridge** : Cooks white rice into porridge.
 - **Ribstew** : Cooks ribe stew.
 - **Multi-Cook** : The unit cooks all kind of stew by setting cooking time.
 - Basic setting time is 20 minutes.
 - Available setting time is 10~90 minutes.
 - Each time you press **↑** the time increases 5 minutes.
 - Each time you press **↓** the time decreases 5 minutes.
 - The stew cooking function will start if you press the pressure cooking button after setting the time.
 - **Vegetable Rice** : For cooking vegetable rice.
 - **Chicken Soup** : Cooks chicken soup.
 - **Sweet Potato** : Steams sweet potato using the steam plate included.
- ※ Please refer to the cooking guide

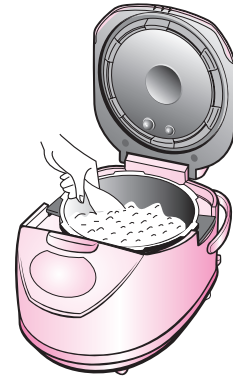
Turbo function for White rice

- ▶ Press **Приготовление в режиме Давление Турбо** after choosing the white rice-high pressure and it will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 19 minutes when you cook the rice with high pressure for two persons.)
- ▶ The preset time function is not for the white rice turbo cooking.
- ▶ Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 6 persons.)
- ▶ If you soak the rice in water for about 20 minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good.

HOW TO COOK

3 Mix the cooked rice well, after the cooking is finished

- During the cooking process, the pressure is automatically controlled with the steam discharged through the pressure weight.
- 4-8 minutes before the cooking is completed you will hear the “beep” sound and the steam will be automatically discharged.
(Don't be surprised and be careful not to cause any burns.)
- When the cooking is finished the “beep” sound will go off 5 times and switch to warm.
- When it is switched to warm, open the top cover and mix the cooked rice well.
- In case of a power failure during the cooking process, it will be delayed for the time the power is shut down. But if the power is shut down for a long time the condition of the rice will not be good.
- When the handle doesn't turn to “Unlock”, tilt the pressure weight a little to release the internal pressure and it will make you much easier to open it.



Cooking time for each menu

Menu	White Rice		Turbo	Mixed Rice	Brown Rice	Vegetable	Porridge	Chicken Soup	Rib soup	Sweet Potato
	Pressure	Non Pressure								
Cooking Capacity	2~10 Persons	2~8 Persons	2~6 Persons	2~8 Persons	2~8 Persons	2~8 Persons	1~2 Persons	1 chicken	1.2kg	5Pcs of potato (below 150g)
Cooking Time	27~38 minutes	29~41 minutes	19~26 minutes	40~47 minutes	49~58 minutes	37~45 minutes	80~95 minutes	57 minutes	41 minutes	31 minutes

☞ After cooking chicken stew, chicken soup and rib stew etc, the smell may permeate into the unit, use the unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 25. 36.

ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE



13H0

- ▶ When setting timer cooking longer than 13 hours.
Set timer cooking within 13 hours (Refer to page 34, 35.)

E..

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

E01

- ▶ When pressing the  ,  while the locking handle is on “Unlock”.
Turn the locking handle “Lock”.

LJ

- ▶ When the inner pan is not placed into the unit.

E03

- ▶ It shows when you keep boiling water or the unit doesn't operate at all.
(Consult the service center and dealer.)

TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

- ▶ This product has the temperature and humidity compensation function so that the great taste of rice can be maintained for a long time.
- ▶ Using Keep Warm function for more than 12 hours may cause discoloration or an objectionable odor in the rice.

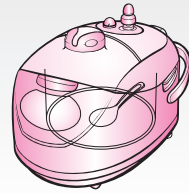
Note **Temperature and humidity compensation function** : This function makes the dew drops form on the internal side of the inner pot and top cover so that the rice is supplied with an adequate amount of water to maintain the soft and best condition.

How to keep warm

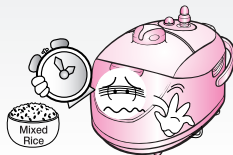
- 1** After the cooking process is finished it is automatically switched to warming function. Make sure to mix the cooked rice well as soon as the cooking process is completed with the rice scoop (within 5 minutes)



- 2** Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice.

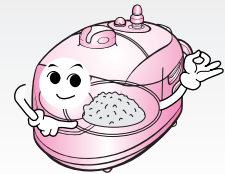


- 3** The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore do not keep mixed and brown rice in function for long period of time.



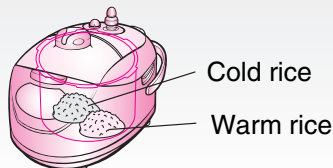
- 4** If the amount of rice inside the pot isn't that much, keep it at the center of the pot.

Note
If the voltage dip for more than 13 hours during warming function, it will be canceled.



Discoloration preventing method

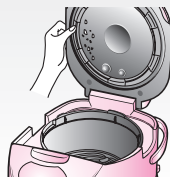
- 1** Do not warm the cold rice or do not mix the cold rice with the warm.




- 2** Always keep the power connected while warming the rice.



- 3** Because there will always be alien substances on the internal side of the top cover (heating part), always remember to clean the top cover before using.



- 4** If you turn the Lock/Unlock handle to unlock the unlock sign “” will be displayed. But the rice is still in warming function. The warming efficiency is better when the handle is kept at Lock.



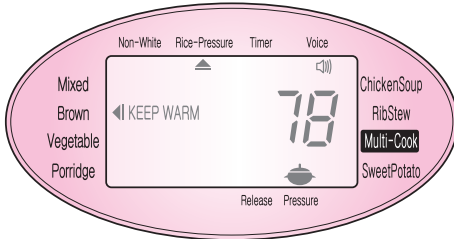
TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

Reheating Function (It reheats cooked rice like it has just been cooked.)

► The reheating function only works while warming the rice.

1 Mix the warmed rice so that the surface is flat.

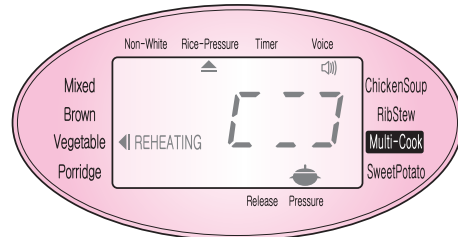
While warming.....



- Keep the surface flat keeps the temperature of the rice constant and also reduces the dryness.

2 Check if the Lock/Unlock handle is set to lock and press the button.

Подогрев
Разогрев



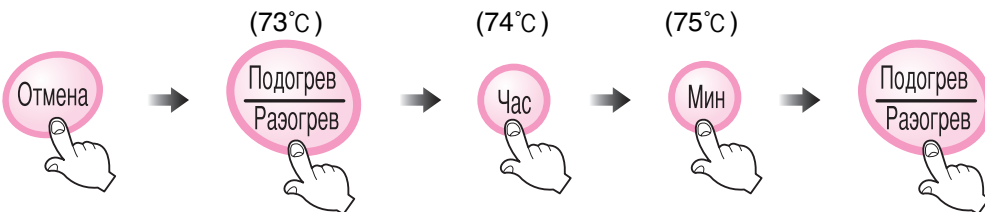
- The “□” mark rotating clockwise.
- The reheating course will be completed in 9 minutes with the “beep” sound.

When the reheating is completed

- Mix the reheating rice well. If you reheat the cooked rice several times, it will degrade the taste of the warmed rice.

Controlling method warming temperature

- When the color of the rice hasn't changed but the rice smells bad, or when the rice feels cold. Raise the warming temperature about 1~2°C



After pressing the button.

Press the button for 5 seconds over.

Press the button to complete the setting

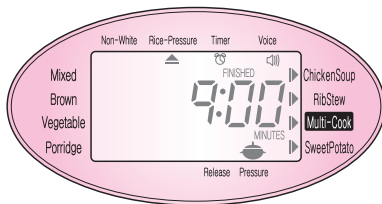
- When the color of the rice turns yellowish and rice smells bad. Reduce the warming temperature about 1~2°C

This can be done according to the same method but this by pressing the button.

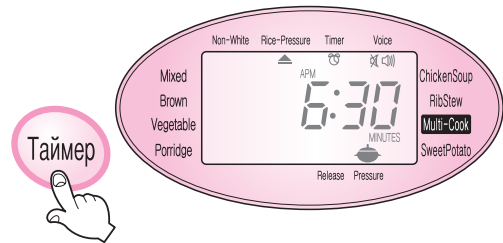
HOW TO PRESET THE TIMER

- Put it in the inner pot with the measured water after wash the rice and turn the Lock/Unlock handle to “Lock”.
- Presetting time is the time when the rice cooking is completed.

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



2 Press the Таймер button.



- Refer to page 27 for the time setting method.
- If the current time is not set correctly, the presetting time also be incorrect.
- If the menu is incorrect, press the Меню button and select the desired menu.

- If you press the Таймер button, the “🕒” sign will be displayed with the preset time.
 - ※ The default for set time is 6:30 AM
 - ※ If you press the Таймер button without setting the Lock/Unlock handle on the top cover to “Lock”, the “E01” sign will be on the display and don’t operate.

Precautions for preset cooking

► For preset cooking.

- If the rice is old and very dry, the result of the cooking may not be good.
- If the rice is not well cooked increase the amount of water about half-scale.
- **Set the presetting time to no more than 13 hours especially if the presetting time exceeds 7 to 8 hours during the summer time, the rice can smell bad.**
- **Refer to the following table. If the time is out of the range the cooking starts as you press the cook button.**

Using range of preset time for each menu

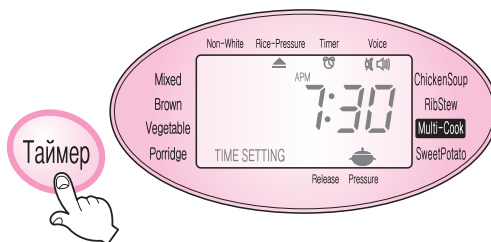
Menu	White rice with high pressure, Sweet potato	Mixed rice, Rib stew, Chicken stew, Vegetable rice, White rice with low pressure	Brown rice, Chicken soup	Porridge
Using range of preset timer	From 41 minutes to 13 hours	From 51 minutes to 13 hours	From 61 minutes to 13 hours	From 91 minutes to 13 hours

HOW TO PRESET THE TIMER

3 Set the presetting time.



4 Press the **Подогрев / Разогрев** button.



- Set the presetting time with the **Час** and **Мин** button.

※ If the preset time is already correct, you do not need to set time again.

Example) When you want to eat the rice at 7:30 AM.

Press the **Таймер** button ("🕒" sign will be displayed) and then press the **Час** button, set time at 7 hours. And press the **Мин** button, set time at 30 minutes. It will be 7:30 AM.

The unit for the **Час** button is 1 hour and the unit for the **Мин** button is 1 minute.

- The "TIME SETTING" sign will be displayed.

- Press the **Отмена** button when you want to cancel the preset cooking.

※ The preset time will be stored.

If you want to cook the rice to the preset time already entered, press the **Таймер** button and then press the **Подогрев / Разогрев** button.

※ If you want to check the current time during the preset cooking, press the **Час** or **Мин** button for 2 seconds.

Note

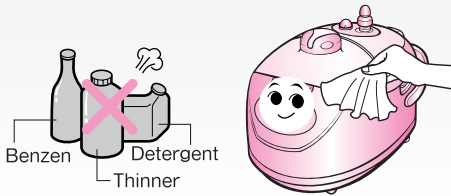
- ▶ The preset time that is displayed means the time the cooking will be finished.
- ▶ The preset time for the preset cooking can be shortened about 10 minutes according to the amount of rice.

HOW TO CLEAN

When cleaning the cooker always pull the power plug with dry hands and clean it after the cooker is fully cooled off.

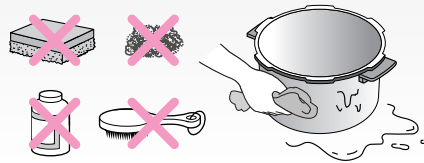
Cleaning the main body

- When cleaning the top cover of the main body, do not use benzen, thinner, detergent etc,
- ▶ It can cause discoloration or transformation.
 - ▶ Wipe it with a clean cloth.
 - ▶ Do not wash the main body.



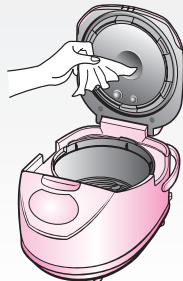
Cleaning the inner pot and inside the top cover

- When cleaning the inner pot, do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive material etc.
- ▶ The coating can come off.
 - ▶ Clean it with kitchen cleaner and sponge.



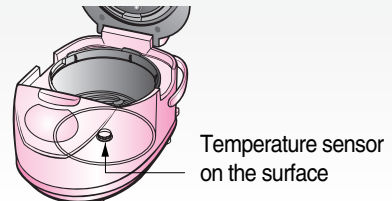
Cleaning inside the top cover

Soak the cloth in hot water and squeeze out the water. Use this cloth to clean inside the top cover of any alien substance.



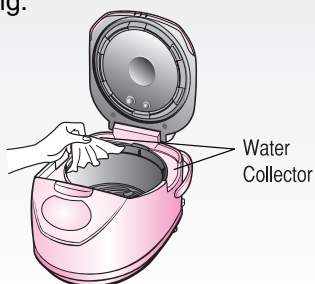
Cleaning inside the main body

- After taking the inner pot out, clean the bottom surface (especially the surface temperature sensor) of before using.
- ▶ Incorrect temperature reading from the sensor can lead to or malfunction or even cause fire.



Cleaning the water collector

- ▶ Since the water can be collected at the water collector, clean it with a cloth before using.







Cleaning the valve hole in the pressure weight




- Turn the pressure weight counter-clockwise to take it out.
-
- Cleaning Pin
- Alien Substance

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE



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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> The  button is pressed? Is there power cut while in cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> Select the  button, press the  button once. And check “ [_] ” sign on the display. Re-press the  button.
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"> Did you use the measuring cup to measure your rice? Did you measure proper water? Did you clean the rice before cooking? Did you put rice in water too long time? Is the rice old or dry? 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to page 28. 29. Insert some more water (about half of 1 level).
Bean (other grains) is half cooked.	<ul style="list-style-type: none"> Is bean (other grains) is too dry? 	<ul style="list-style-type: none"> Soaked or steam beans or grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> Is it selected the menu correctly? Did you measure proper water? Did you open the top cover before cooking was finished? 	<ul style="list-style-type: none"> Select the correct menu. Measure the proper water. Open the top cover after cooking finished.
When the water overflow.	<ul style="list-style-type: none"> Did you use the measuring cup? Did you measure proper water? Is it selected the menu correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to page 28.
When you smell something while warming.	<ul style="list-style-type: none"> Did you close the top cover. Please check the power cord input to wall socket. Did it warm over 12 hours? Is there any other substance such as rice scoop or cold rice. 	<ul style="list-style-type: none"> Close the top cover perfectly. Always be keeping the power on while warming. As possible as warming time is within 12 hours. Don't warm rice with other substance.
“ E _ _ ” sign is appeared.	<ul style="list-style-type: none"> There is some problem on the temperature sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> Please contact to dealer or service center.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

Case	Check points	Do the following
Did it not finished the cooking for a long time with "E03".	<ul style="list-style-type: none"> • Check the rated voltage? 	<ul style="list-style-type: none"> • If were any problem on the circuit, please contact dealer or service center. • It is normal when inserted only water. • 220V only.
When button cannot operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please insert inner pot.
When the  ,  button are not operate with "E01".	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the Lock/Unlock Handle to "Lock". • Is pressure lamp on? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please turn the Lock/Unlock Handle to "Lock".
When the rice is badly sticky.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor on the bottom surface? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean all the alien substance on the temperature sensor of the bottom surface.
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the current time correct? • Is it right AM or PM? • Did you set the reservation time over 13 hours? 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the current time. (Refer to page 27) • Check the AM, PM. • Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 34. 35)
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"> • Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please clean it after cooking.
When the top cover cannot be closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot correctly put in the main body? • Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to "Lock"? • Is there hot thing in the inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please put in the inner pot perfectly. • The Lock/Unlock handle to "Unlock". • Pull the pressure weight to aside once.
When cannot turn to "Unlock".	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the Lock/Unlock handle while cooking? • Did you turn the Lock/Unlock handle before exhausting steam perfectly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Don't open the top cover while cooking. • If you want to open top cover while cooking, press the  button and exhaust the steam. • Pull the pressure weight to aside once and exhaust the steam perfectly.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

Case	Check points	Do the following
When the top cover cannot open although the Lock/Unlock handle to "Unlock".		<ul style="list-style-type: none"> • Because of pressure. • Pull the pressure weight to aside once and exhaust the steam perfectly.
When beep sound occurs while warming.		<ul style="list-style-type: none"> • Because of automatic steam exhausting sounds. It's normal. It's not out of order.
When "tick, tick" sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Is it the sound of cooking relay? • Did you wipe the moisture of bottom of inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal that the "tick, tick" sound of relay is an on and off operation. • The moisture of the bottom of the inner pot may cause "tick, tick" sound. Please wipe the moisture. • It is normal in warming
When the steam exhausted between the top cover.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there alien substance on the packing? • Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the packing with duster. • Keep to be clean near the packing. • If the steam is exhausted the top cover, please power off and contact the service center and dealer. • Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year.
When the  button does not operated while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot hot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep pressing the  button for 2 seconds for safety reason if you like to cancel while cooking. • Be carefully of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet when cancelation.

