

---

전기보온밥솥

Multifunctional Electric Rice  
Cooker and Warmer

---

# CUCKOO

사용설명서

User Manual

---

CR-063F SERIES

---



CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

# CONTENTS

Thank you for purchasing "CUCKOO"

Electric Rice cooker/warmer

Please read the instructions before using.

저희 쿠쿠 보온밥솥을 애용해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

이 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오.

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

## CONTENTS

### BEFORE USING

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
SPECIFICATIONS .....	5
CAUTION FOR SAFETY .....	6~7
CLEANING AND MAINTENANCE .....	10
NAME OF EACH PART .....	11
CONTROL PANEL DETAILS .....	12

### WHEN USING

HOW TO SET THE TIME .....	13
BEFORE USING YOUR MACHINE .....	14
FOR TASTY RICE .....	15
HOW TO COOK .....	16~17
HOW TO USE "MY MODE" .....	18~19
CUSTOMIZED TEMPERATURE CONTROL .....	20
HOW TO USE "GABA" .....	21~22
HOW TO USE "MULTI COOK" .....	23
HOW TO USE "SLOW COOK" .....	24~25
HOW TO SET THE TIMER .....	26~27
TO KEEP RICE WARM AND TASTY .....	28~30
'KEEP WARM' TIPS .....	31

### BEFORE ASKING FOR SERVICE

PLEASE REVIEW THE MANUAL .....	32~33
--------------------------------	-------

Nous vous remercions pour votre achat du cuiseur à riz/ réchauffeur de riz "CUCKOO"

Lire attentivement les instructions avant d'utiliser cet appareil.  
Veuillez conserver ces instructions à titre de référence ultérieure.

## TABLE DES MATIÈRES

### AVANT L'UTILISATION

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES .....	4
SPÉCIFICATIONS .....	5
MESURES DE SÉCURITÉ .....	8~9

## 목 차

### 사용하기전에

Important safeguards .....	3
제품규격 .....	5
안전을 위한 주의 사항 .....	34~36
제품 손질 방법 .....	37
각 부분의 이름 .....	38
기능 조작부의 설명 .....	39

### 사용할 때

현재시각의 설정 .....	40
취사전 준비사항 .....	41
맛있는 밥을 드시려면 .....	42
취사는 이렇게 하십시오 .....	43~44
куку 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오 .....	45
맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오 .....	46
현미발아는 이렇게 하십시오 .....	47~48
찜은 이렇게 하십시오 .....	49
웰빙쿡은 이렇게 하십시오 .....	50~51
예약 취사는 이렇게 하십시오 .....	52~53
밥을 맛있게 보온하려면 .....	54~57

### 고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오 .....	58~59
-----------------------	-------

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- ▶ Read all instructions.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▶ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- ▶ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▶ Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).
- ▶ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- ▶ Do not use appliance for other than intended use.
- ▶ Save these Instructions.
- ▶ Do not immerse in water.
- ▶ Risk of electric shock.
- ▶ Cook only removable container.

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- ▶ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- ▶ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- ▶ Afin de se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le cordon, la fiche ou (la partie spécifique ou tout autre parties considérées) dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- ▶ Une surveillance étroite est nécessaire quand cet appareil est utilisé par des enfants ou qu'il se situe à leur portée.
- ▶ Débranchez le cordon de la prise lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de remettre en place ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- ▶ N'utilisez aucun appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre technique agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique et/ou des blessures.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur (cet élément pourrait aussi bien être omis si l'appareil est spécialement conçu pour un usage en extérieur).
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas non plus en contact avec une surface chaude.
- ▶ Ne placez pas l'appareil au-dessus ou près d'un brûleur à gaz, sur une plaque électrique ou dans un four chaud.
- ▶ Une prudence extrême est requise lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- ▶ Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, ou désactiver toutes les commandes, retirez la fiche de la prise murale.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- ▶ Veuillez conserver ces instructions.
- ▶ Ne pas immerger.
- ▶ Risque de choc électrique.
- ▶ Cuire seulement dans le conteneur amovible.

## SPECIFICATIONS / 제품규격 / SPÉCIFICATIONS

Model Name / NOM DU MODÈLE (모델명)	CR-0631F	CR-0632F	CR-0633F
Power Supply / CORDON D'ALIMENTATION(전원)	AC 120V(AC Only), 60Hz		
Power Consumption / CONSOMMATION D'ÉNERGIE (소비전력)	Cook(취사)	580W	
	Warm(보온)	80W	
Cooking Capacity/ CAPACITÉ DE CUISSON (취사용량)	White(백미)	2~6 cups	
	GABA(현미발아)	2~4 cups	
	Multigrain/Brown(잡곡/현미)	2~4 cups	
	Porridge(죽)	1~1.5 cups	
Power Cord Length/LONGUEUR DU CORDON D'ALIMENTATION(전원 코드 길이)	3.9 ft		
Dimension/DIMENSION(차수)	Width/LARGEUR(폭)	9.25 in	
	Length/LONGUEUR(길이)	12.5 in	
	Height/HAUTEUR(높이)	8.38 in	



## CAUTION FOR SAFETY

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

### **Warning**

This means is that the action it describes may result 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.



• Indicates a prohibition



• Indicates an instruction

### **Warning**

### **Do not**

**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.

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



- It can cause burns, electric shock or injury.

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



- It can cause an electric shock.

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

**Please pay careful attention against water and chemicals.**



- It can cause an electric shock or fire.

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



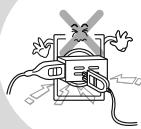
- It can cause an electric shock or fire.
- If it contacts water, please separate power cord and contact dealer or service center.

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



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

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



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

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



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



## CAUTION FOR SAFETY



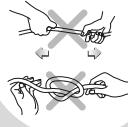
**Warning**



**Do not**

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

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



**Remove an alien substance on plug with the clean cloth.**

- It can cause fire.

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

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



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

- It can cause a system problem or fire.



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

- It can cause the transformation or smell.



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

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



**Do not open the top cover while in heating and cooking.**

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



**Use product at the flat place.**

**Do not use on the cushion.  
Please avoid using it on an unstable location easy to be fallen down**

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



**Don't spray or put any insecticide and chemicals.**

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



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

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



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

- It can cause an electric shock or fire.



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

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





# MESURES DE SÉCURITÉ

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



## Avertissement

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



## Attention

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



- Ce symbole vise à rappeler et à alerter que quelque chose peut entraîner des problèmes dans la situation donnée.
- Veuillez lire et respecter l'instruction afin d'éviter toute situation dangereuse.



- Indique une interdiction.



- Indique une instruction..



## Avertissement

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

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



## Ne pas

Gardez le cuiseur hors de portée des enfants.

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



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

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



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

- It can cause an electric shock.



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

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

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

- Cela peut causer un choc électrique ou un incendie.



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

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



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

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



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

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



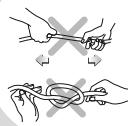


# MESURES DE SÉCURITÉ

## ⚠ Avertissement

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

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



**Retirer toute substances étrangères présente sur la prise à l'aide d'un chiffon propre.**

- Cela peut provoquer un incendie.

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

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



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

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



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

- Cela peut entraîner une altération ou des odeurs.



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

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



## 🚫 Ne pas

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

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



**Mettez l'appareil sur une table ou une surface plate. Ne déposez pas l'appareil sur un coussin. Ne pas poser l'appareil sur une surface ou un support instable qui peuvent engendrer la chute de l'appareil.**

- Ceci pourrait en effet altérer l'appareil ou provoquer un incendie.
- Cela peut causer des brûlures ou la panne du produit.
- Placer le câble loin de lieux de passage et à un endroit où il ne risque pas d'être accidentellement débranche.



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

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



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

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



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

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



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

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





## CLEANING AND MAINTENANCE

- Not cleaning your rice cooker frequently can cause bad odors. Please clean your rice cooker frequently.

(Make sure the rice cooker is unplugged and wait until the unit cools down.)

- Wipe the main body and the lid with a dry dishcloth. Do not use benzene or thinners.
- Liquid left in the inner lid or in the inner pot may form a starch film but it is harmless.

**Inner Pot**



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

**Inner Lid**



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

**Pot Water Groove**



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

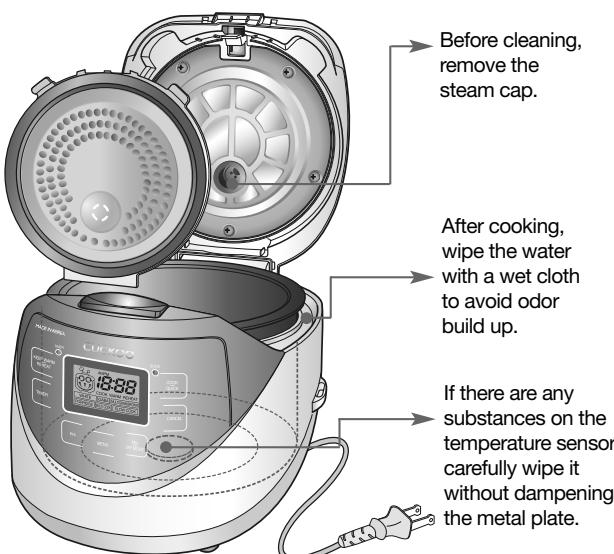
**Inside the main body**



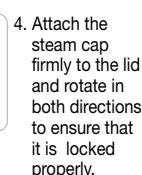
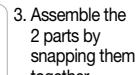
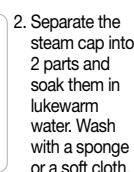
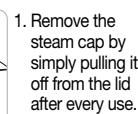
If any material sticks to the temperature detector, remove the material without damaging the metal plate. Wipe materials or moisture from the thermal plate.

### How to clean

- Never use hazardous chemicals.  
(ex : benzene, varnish and so on)

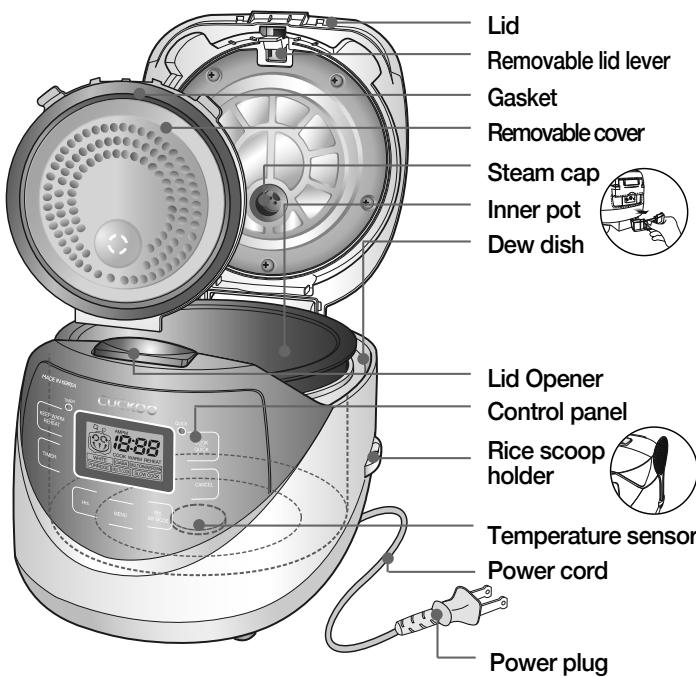


#### The steam cap

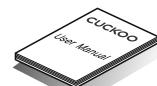




## NAME OF EACH PART



### Accessories



User Manual

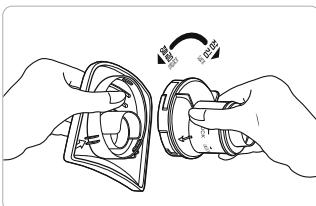


Rice scoop



Rice measuring cup

### How to assemble the steam cap



► To reassemble your steam cap, hold the steam cap as shown in the image above and follow the arrows to lock it.



► After assembling the steam cap, place it back on top of the lid as seen in the image above.



## CONTROL PANEL DETAILS

### Timer Light

The timer light turns on when the timer is in use.

### Keep Warm / Reheat

Use this to warm or reheat your food.

### Timer

Use this to delay the start of your cooking.

### Hrs / Min Buttons

- Use these buttons to adjust your delay timer settings.
- Use these buttons to customize your rice taste, warming, and cooking function.
- Use these buttons to set the clock.

### Display

CUCKOO



### Menu

Use this to select WHITE, GABA, MULTIGRAIN/BROWN, PORRIDGE, MULTI COOK, SLOW COOK, etc.

### Quick Light

The quick light turns on when quick rice is in use.

### Cook / Quick

Use this to start cooking your food.

\* For CR-0631F model, Cook/Turbo button is applied.

### Cancel

Use this to stop the cooking cycle.

### My mode

- Use this to set up your custom made rice taste function.
- Use this to customize warming and cooking functions.

\* There may be a slight difference in appearance between The device and the picture (Default Panel image is for CR-0632F).  
\* Press the buttons until you hear a buzzer sound. The design of this template may differ from the actual product.

## Error Alerts

Error alert will appear if your rice cooker encounters a problem.



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



Temperature sensor problem.  
(Contact our service center or dealer)



When the cooking cycle takes longer than expected.  
(Contact our service center or dealer)

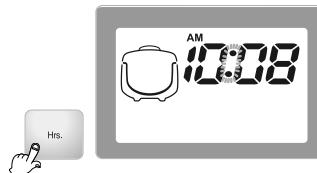


This occurs when the timer has been set for longer than 13 hours. Please keep the preset time within 13 hours.

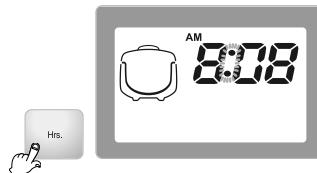


## HOW TO SET THE TIME

- 1** Connect the power plug.

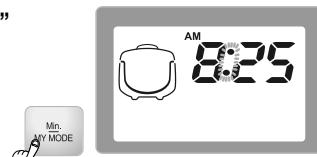


- 2** Press the "Hrs", "Min/My Mode" button for more than 1 second.



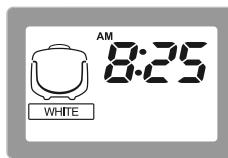
- 3** Set the current time using the "Hrs", "Min/My Mode" button. Press the button longer than 1 second.

- ▶ Each time you press "Hrs" button, the time increases in 1 hour increments.
- ▶ Each time you press "Min/My Mode" button, the time increases in 1 minute increments.
- ▶ In case of 12:00 at noon, it will be displayed 12:00 PM.



- 4** The time will automatically be set after 7 seconds.

- ▶ Once time is set, the colon (:) will stop blinking and a buzzer will go off.



### ■ How to set up the current time during 'Keep Warm'

1. If you want to change the current time during 'Keep Warm', press "Cancel" button and then set up the current time.
2. When finish setting the current time, press "Heat/Reheat" button. At the time 'OH-sign is displayed.

### ■ About Lithium battery

1. This product contains lithium battery for improving blackout compensation and time. Lithium battery lasts for about 3 years depending on the use of the unit.
2. When the current time is no longer being displayed on the screen, the battery may be depleted.

### ■ What is blackout compensation

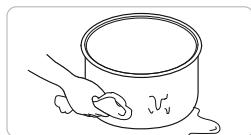
1. This product recognizes the condition of the unit. After blackout, it will operate immediately.
2. If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
3. If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.



## BEFORE USING YOUR MACHINE

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

- ▶ Clean the inner pot with a dishcloth.
- ▶ Using a rough sponge to clean the inner pot may cause the non-stick coating to peel. Please use a non-abrasive material to clean the inner pot.



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

- ▶ Rice filled to the top of the cup is considered one serving.  
(Example: 3 persons for 3 cups, 6 persons for 6 cups)



### 3 Clean the rice thoroughly in a separate container and rinse until the rice water is clear.

### 4 Adjust the water amount in accordance with the menu selected.

- ▶ Place the inner pot on a flat surface and adjust the water amount up to the water level line.

- ▶ The water level line is marked on the inside of the inner pot.

- ▶ Adjustment of water height

- White : Adjust water based on 'White' water level line.

- Max.6 persons for White are available

- Multigrain/Brown, GABA: Adjust water base on "Multigrain/Brown, GABA" water level line.

- Max.4 persons for Multigrain/Brown and GABA are available

- Porridge: Adjust water base on "Porridge" water level line.

- Max. 1.5 persons for porridge are available

# FOR TASTY RICE



## How to Cook Tasty Rice

► Read the following instructions for tasty rice:

Measure rice with a measuring cup. Pour water up to the water level line of the inner pot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Always measure rice correctly with the measuring cup. (The rice amount measured by a commercial rice container may vary depending on products.)</li> <li>Adjust water amount to the water level line after placing the inner pot on a flat surface.</li> </ul>	<p>If the amount of water is incorrect for the rice amount, the rice may be undercooked or overcooked.</p> 
Store rice correctly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Purchase the appropriate amount of rice and avoid direct sunlight or hot and humid places to prevent rice moisture from being dried.</li> <li>For dried rice unpacked for a long time, it is better to cook with more water (about a half water level line).</li> </ul>	<p>If rice is dried out, it may be hard in texture and the rice may result in being undercooked.</p>
It's better to set the preset time short.	<ul style="list-style-type: none"> <li>When using the timer, try not to use old, dry rice. If that is all that is available, add more water.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>If "Preset" is used for over 10 hours the rice texture can be dried and crispy.</li> <li>If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased.</li> </ul>
'Keep Warm' Tip	<ul style="list-style-type: none"> <li>It is recommended to keep rice warm for less than 12 hours.</li> </ul> 	<p>Keeping rice warm for a long time may cause it to be discolored or develop an odor.</p>
Always clean the cooker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the cooker frequently. In particular, wipe alien materials from the lid frequently.</li> </ul>	<p>Make sure to clean the rice cooker often to prevent bad odors from forming.</p>



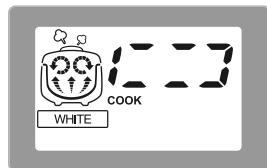
## HOW TO COOK

- 1** Press the MENU button continuously to select your desired menu option

- When pressing the "Menu" button, the menu is changed in sequence From White, GABA, Multigrain/Brown, Porridge, Multi Cook, Slow cook.



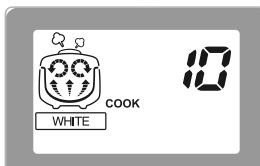
- 2** Press the COOK/QUICK button to start cooking.



- For CR-0631F model, Cook/Turbo button is applied

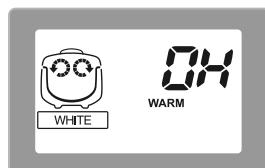
- 3** Steaming and remaining time

- When a number appears on the display, that is the remaining time left in the cooking cycle. If you are cooking rice it means your rice is in the steaming process.



- 4** Completion

- When the cooking is completed, a beeping sound will turn on and the Keep Warm function will start.
- When rice is cooked, quickly stir the rice.
- Do not press the "CANCEL" when cooking finishes or the KEEP WARM function will be canceled.



**Cooking Time by Menu**

Category	White	Quick	GABA	Multigrain/ Brown	Porridge	Slow cook
Cooking Quantity	2~6 persons	2~4 persons	2~4 persons	2~4 persons	1~1.5 persons	Refer to Page 25.
Cooking Time	36~53 min.	33~41 min.	80~88 min.	52~63 min.	90 min.	

► If you cook rice after using the MULTI COOK menu option, an odor may develop.

(Clean the lid referring to Page 10.)

► The cooking time by menu may vary depending on the operating environment.

# HOW TO COOK



## Menu Descriptions

White	For White Rice	Porridge	Use this setting to turn your rice into porridge. *Please follow instructions carefully*
Multigrain/ Brown	For Brown Rice, Mixed Rice, Long Grain Rice, Quinoa, and other grains.	Multi Cook	Cook your favorite meats, soups, stews, etc.
Quick function	Use this option if you want to cook your rice quickly. * To use, select the WHITE menu option and then press the COOK/QUICK button twice to switch to quick cooking. Rice should take about 31-36 minutes.*		
GABA	For GABA Rice, which is a germinated brown rice. *Refer to page 21 get more information about GABA Rice and germination*	Slow cook	Use this menu option like you would a traditional slow cooker - enjoy meats, soups, sauces, teas, etc.

## Maillard Reaction

Please note that your rice can become light yellow at the bottom of the inner pot sometimes.

This is due to the maillard reaction and is completely safe to consume.

Some settings may cause this to occur more often than others.



## HOW TO USE “MY MODE”

### What is “MY MODE”?

With My Mode, you can customize the texture and flavor of your rice to make the perfect rice for you and your family.

### MY MODE Function

**SOAKING:** Soaking controls the rice's texture. The longer the soak time, the softer and stickier your rice will become. There are 4 levels of soaking for you to choose from.

**HEATING:** Heat determines the rice's flavor. The longer the heating time, the more developed your rice flavor will become.

There are 4 levels of heating for you to choose from. \*Please note that the Maillard reaction may occur during this process\*

\* Both HEATING and SOAKING can be selected individually or in tandem.

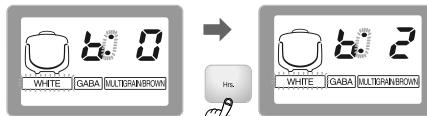
### How to use “MY MODE”

- ① When the rice cooker is in standby mode, press the “Min./MY MODE” button to enter into MY MODE. Once the rice cooker enters MY MODE, the screen should look like the image on the right.



② Adjusting the soaking time in MY MODE.

- ▶ First, select the menu option you would like to use. Choose between WHITE, GABA, MULTIGRAIN/BROWN.
- ▶ To adjust the soaking time, press the Hrs. button repeatedly until desired soaking time appears. The default soaking times are 0, 2, 4, and 6. 6 being the longest soaking time.
  - \* Please note that soaking times are levels not minutes.
- \* Soaking refers to the time rice is soaking without any additional heat.



③ Adjusting the heating time in MY MODE.

- ▶ To adjust the heating time, press the Min./MY MODE button repeatedly until desired heating time appears. Default heating times are 0, 6, 8, and 10. 10 being the longest heating time.
  - \* Please note that heating times are levels not minutes.
- ▶ After selecting your desired heating and soaking times, press the COOK/QUICK button to save your settings and then press the COOK/QUICK button again to start cooking.

\* Heating refers to the length of the cooking process.



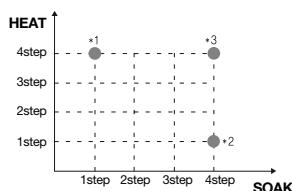


## HOW TO USE “MY MODE”

### Insight

1. MY MODE may change the quality of the rice and may cause scorching.  
\* Default settings for both SOAK and HEAT are 0.
2. Using MY MODE may cause longer cooking times depending on settings selected.
3. By increasing the HEAT, scorching may occur at the bottom on the inner pot.

## 16 different flavor and texture combinations with MY MODE.



- \*1. The rice becomes firm and sticky.
- \*2. The rice becomes soft and mild.
- \*3. The rice becomes soft and sticky.



## CUSTOMIZED TEMPERATURE CONTROL

### Customized Temperature Control

- ▶ You can adjust the cooking temperature level on your rice cooker according to your preference.
  - High Temperature Levels : for cereals, old rice and soft-boiled rice.
  - Low Temperature Levels : for newly harvested rice.
- ▶ To adjust the temperature level, please follow the steps below:

#### 1 Entering into temperature control



While the rice cooker is in standby mode, press the Min./MY MODE button and then the TIMER button to enter into temperature control.



#### 2 Adjusting the Temperature Level



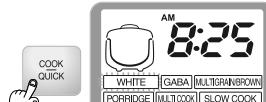
Press the Hrs button to increase temperature level.  
\*Please note that maximum temperature level is 2.



Press the Min./MY MODE button to decrease the temperature level.  
\*Please note that minimum temperature level is -2.



#### 3 Saving your Temperature Level



After selecting your desired temperature level, press the Cook/Quick button to save your temperature setting.

# HOW TO USE “GABA”



## What is GABA Rice?

► GABA is a nickname given to the amino acid found in brown rice called gamma-aminobutyric acid. This amino acid is said to have a range of health benefits – it said to promote the metabolism in your brain cells, liver and kidneys, suppress neutral fats, and lower blood pressure.

Germinated Brown Rice differs from regular brown rice in that it still has the germ attached to the brown rice and has more of this amino acid present.

Cuckoo's GABA rice menu option helps boost the amino acid (GABA) found in brown rice by cooking it at a lower temperature for a longer period of time - making it more digestible and healthier to eat.

## Tips to Buy Quality Brown Rice



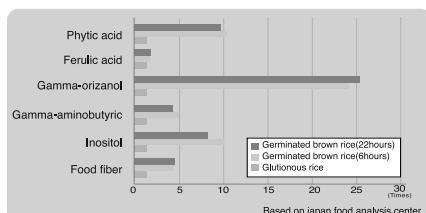
### ① Check the dates of harvest and pounding.

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

### ② Check your rice.

- Check if the embryo is alive
- Rice surface should be light yellow and glazing. Whately stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for a germination

## Features of Germinated Brown rice



### <Comparison of Germinated brown rice nutrition and WHITE rice (6 hours) nutrition>

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



# HOW TO USE “GABA”

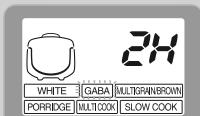
## Using “GABA” Menu

- ① In order to promote germination, we recommend soaking 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 should not exceed 16 hours. Make sure to wash rice clean with flowing water before using “GABA” menu. Be careful not to over wash the rice because it may destroy the embryos which generates the germination.
- ▶ When pre-germination has been completed, wash the rice and put in the inner pot. Pour appropriate amount of water, and use “GABA” menu.

- ② Press “Menu” button to select “GABA”.



Default setting: 2 Hours

- ▶ When the “GABA” is selected, “2H” it is indicated on the display.

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

- ▶ Pressing “Hrs” button increases germination time by 2 hour.
- ▶ Pressing “Min/My Mode” button decreases germination time by 2 hour.
- ▶ “GABA” time can be set-up by 0, 2, 4, 6 hours.

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

- ④ Press Pressure “Cook/Quick” button.



3 more hours for germination

- ▶ Pressing Pressure “Cook/Quick” button will begin the “GABA” process immediately.
- ▶ During “GABA” mode, “Cook” indicator will be lit together with the germination time.

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

- ▶ If smaller germination is preferred, omit pre-germination process. Select “GABA” menu, set-up appropriate germination time, and start cooking (nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- ▶ GABA function cooks for up to 6 people.
- ▶ 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.
- ▶ 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 brand.**
- ▶ The brown rice should be within 1 year from harvest.
- ▶ In GABA mode, preset on 4H, 5H, 6H may not be possible. If you want to preset the GABA, set up “**0H**”

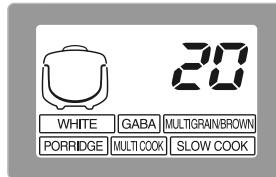


# HOW TO USE “MULTI COOK”

## How to use the MULTI COOK menu and Timer

### ① Press the “Menu” button and select Multi Cook menu.

- If the MULTI COOK menu is selected, the display shows '20 min'.



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

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



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



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



• For CR-0631F model, Cook/Turbo button is applied

### ④ How to preset the MULTI COOK function

1. Check if the current time is correct.



Press the “Menu” button to select the Multi Cook menu.

2. Press the “Timer” button.



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



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



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

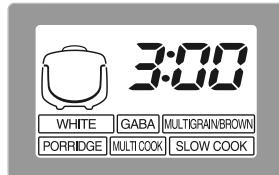


# HOW TO USE “SLOW COOK”

## How to use Slow cook function and preset time

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

► If the Slow cook menu is selected, the display shows ‘3 hours’.



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

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

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

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

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

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



• For CR-0631F model, Cook/Turbo button is applied

- 4** How to preset the Slow cook function

1. Check if the current time is correct.

2. Press the “Timer” button.

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

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

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

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



## HOW TO USE “SLOW COOK”

### How to use Slow cook

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



## HOW TO SET THE TIMER

### How to use

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

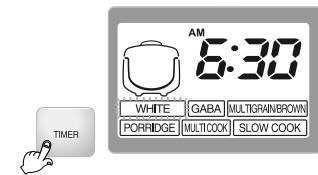
- ▶ Refer to page 10 for the time setting method.
- ▶ If the current time is not set correctly, the preset time may also be incorrect.(Make sure not to change A.M. and P.M.)
- ▶ If the menu is incorrect, press the "Menu" button and select the desired menu.



#### 2 Press the "Timer" button.

- ▶ The default for set time is 6: 30 A.M.
- ▶ If you press "Timer" button, the previous inputted preset time is displayed and the timer lamp will be on.
- ▶ By using "Hrs", "Min/My mode" buttons, set the cooking end time.

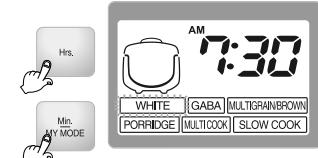
※ Set the preset time within 7 seconds after pressing Timer button.



#### 3 Set the preset time.

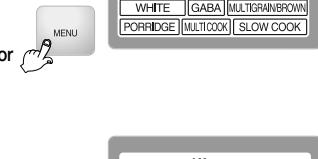
- ▶ Set the preset time with the "Hrs" and "Min/My mode" button.
- ※ If the preset time is already correct, you do not need to set the time again.

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



#### 4 Press the "Timer" button.

- ▶ When preset is set completely, the time lamp will be on.
- ▶ The preset time will be stored.If you want to cook the rice to the preset time previously entered, press the "Timer" button





## HOW TO SET THE TIMER

### Precautions for preset cooking

#### ① If you want to change the preset time

- ▶ If you want to change the preset time, press cancel button and start over.

#### ② If setup time is shorter than the preset time

- ▶ If setup time is shorter than preset time, the cooking starts immediately.

#### ③ If setup time exceeds 13 hours

- ▶ Preset time will be changed automatically and displays “ $13H\ddot{o}$ ” when setup time exceeds 13hours.  
Ex) If you want to finish cooking at 7AM, 14 hours after from now, the finishing cooking time will be changed to 6AM, 13 hours after from now. At this time, “ $13H\ddot{o}$ ” sign is displayed.
- ※ If you want to finish cooking at 12:00 at noon, set time 12:00 PM.
- ※ Use preset mode to finish cooking from 1 hour later to 13 hours later.
- ※ If you want to check current time, press Hrs or Min button. Current time will be displayed for 2 seconds.

### Using range of Time cook for each menu

Menu Category	WHITE	MULTIGRAIN/BROWN	GABA	Porridge	MULTI COOK	Slow cook
Using range of preset timer	From 53min (+My mode) to 13 hours	From 63min (+My mode) to 13 hours	From 88min (+My mode) to 13 hours	From 90min to 13 hours	From setting time + 1min to 13 hours	From setting time + 1min to 13 hours

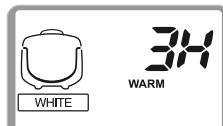


## TO KEEP RICE WARM AND TASTY

### For a Meal

- ▶ If you want to warm the rice, press the Keep "Warm/Reheat" button to start the reheating process. After 9 minutes, the rice should taste fresh.

#### ① On Keeping Warm

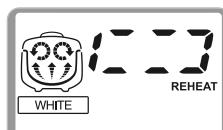


'**3H**' on the display indicates that the cooked rice is kept warm for 3 hours.

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



#### ② On Reheating



The ' **[--]** ' mark turns round and round while reheating.



#### ③ Completion of Reheating



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

※ Once the display status is set, the status is memorized until it is changed. Therefore, you may not set the status at every warming.

※ After cooking, the temperature of the cooked rice may be higher than the configured warming temperature.

- ▶ 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, '**DR**' is shown on the display. (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor.)
- ▶ 24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display to give the long time warning.

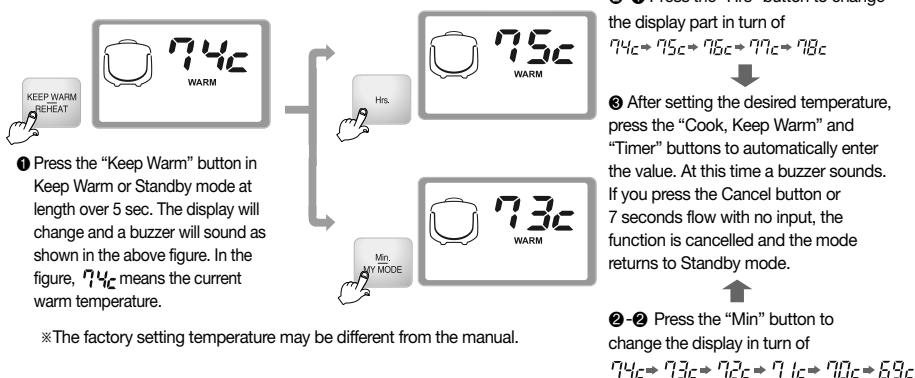


## TO KEEP RICE WARM AND TASTY

### How to Adjust the Warm Temperature

► Odor may develop from water drops or discolored rice from frequent use.

The warm temperature may be incorrect. Adjust the temperature.



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

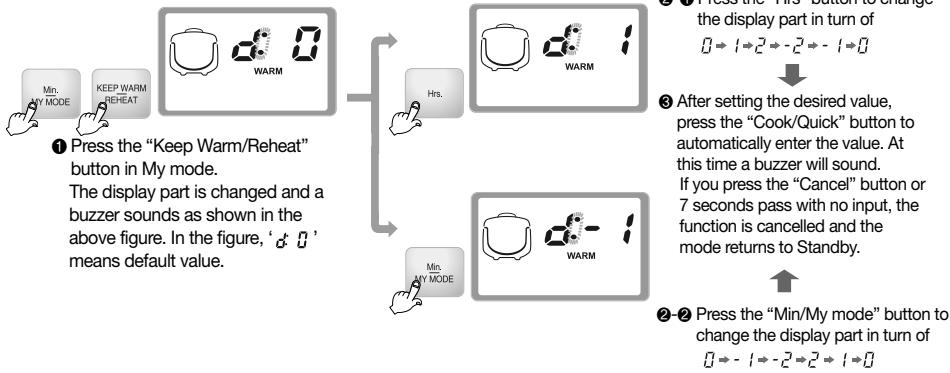
1. A stale smell develops and water drops are formed: The warm temperature is low. Raise the temperature by 1 ~ 2°C.

2. The cooked rice turns yellow, the rice gets dry and an odor develops: The warm temperature is too high.

Lower the temperature by 1 ~ 2°C.

### How to adjust the Customized Warm function

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





## TO KEEP RICE WARM AND TASTY

### How to set Keep Warm Mode during Sleep mode

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

#### ► How to Set



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

#### ► How to Cancel



1. Press the "Keep Warm" button twice in Customized Rice Taste mode to enter 'Keep Warm during Sleep' mode.
2. Press the "Min" button in the 'Keep Warm during Sleep' mode and press the "Cook" button to cancel the function when the '5 \_ ' letters blink on the display.
3. If you press the "Cancel" button or 7 seconds pass with no input in 'Keep Warm during Sleep' mode , the function is cancelled and the mode returns to Standby mode.

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

### Odor Develops While Keeping Warm

- Clean the cooker frequently. Not cleaning the lid may develop an odor while keeping warm because bacteria could develop.
- Even though the product is clean, bacteria can be present. If strong odors develop, boil water to sterilize. Fill water up to the plain rice water level line for 2 persons and add a big spoonful of ginger. After that, close the lid and press the Cook/Quick button to boil the water.  
Press the Cancel button 30 ~ 40 minutes after boiling. After boiling, always clean the inner pot.
- If you keep the cooked rice warm without cleaning the inner pot after steaming food, an odor may penetrate the rice.

## 'KEEP WARM' TIPS



## Cautions for Keeping Warm

<p>It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking. The rice taste will improved. (For a small quantity of rice, pile up the rice in the center area of the inner pot to keep warm)</p>	<p>Keeping rice warm for a long time may cause the rice to be discolored or develop an odor. So, it is recommended to keep warm for less than 12 hours. 24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time will blink on the display.</p>
<p>Do not keep the rice scoop in the inner pot while keeping the cooked rice warm.</p>	<p>For MULTIGRAIN/BROWN rice we recommend not warming. The rice on the edge of the inner pot or the bottom of the steam outlet may turn plain and swollen. In this case, stir and mix the rice.</p>
<p>Do not mix small quantity of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may develop an odor. (Use a microwave oven for the cold rice.)</p>	

## Please review the manual

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

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>• "Cook/Quick"button is pressed?</li><li>• Is there power cut while in cooking?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press the "Cook/Quick"button once. And check "E--" sign on the display.</li><li>• Re-press the "Cook/Quick"button</li></ul>
When the rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Did you use the measuring cup to measure your rice?</li><li>• Did you measure the water properly?</li><li>• Did you clean the rice before cooking?</li><li>• Was the rice sitting in water for a long time?</li><li>• Is the rice old or dry?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Refer to page 14~15.</li><li>• Insert some more water (about half of 1 level)</li></ul>
Beans and other grains half cooked?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is the bean (other grains) too dry?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beans should be soaked for-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.</li></ul>
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Did you select the correct menu?</li><li>• Did you measure the water properly?</li><li>• Did you open the top cover before cooking was finished?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selected the correct menu.</li><li>• Measure the proper water.</li><li>• Open the top cover after cooking finished.</li></ul>
When the water overflow.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Did you use the measuring cup?</li><li>• Did you measure the water properly?</li><li>• Did you open the top cover before cooking was finished?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Refer to page 14~15.</li></ul>
When you smell something while warming.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Did you close the top cover.</li><li>• Please check if the power cord is inserted properly.</li><li>• Did it warm over 12 hours?</li><li>• Is there any other substances in the unit?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Close the top cover perfectly.</li><li>• Always keep the power on while warming.</li><li>• As possible as warming time is within 12 hours.</li><li>• Don't warm rice with other substance.</li></ul>
"E--" sign is appeared.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The temperature sensor may have a problem</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Please contact to dealer or service center.</li></ul>
During warm, "time" display shine	<ul style="list-style-type: none"><li>• Did "Warm" time spend over 24hrs?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The shining display announces that "Warm" time is over 24hrs.</li></ul>
During warm, rice is cold or wet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Did you set "sleep warm" mode?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• You can change the mode or set the warm temperature.</li></ul>

## Please review the manual

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

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with "L/J"	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is the inner pot inserted correctly?</li><li>• Do you use 220V?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Please insert inner pot.</li><li>• This product only uses 120V.</li></ul>
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Did you select the menu correctly?</li><li>• Did you measure the water properly?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Select the correct menu.</li><li>• Measure the proper water.</li></ul>
When the time cannot be preset.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is the current time correct?</li><li>• Is it right A.M. or P.M.?</li><li>• Did you set the reservation time over 13 hours?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Set the current time.(refer to page 13)</li><li>• Check the A.M., P.M.</li><li>• Maximum reservation time is 13 hours.</li></ul>
When you smell after and before cooking?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Did you clean it after cooking?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Please clean it after cooking.</li></ul>
When "tick, tick" sounds occurs while cooking and warming.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is it the sound of cooking relay?</li><li>• Did you wipe the moisture of bottom of inner pot?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• It is normal that the "tick, tick"sound of relay is an on and off operation.</li><li>• The moisture of the bottom of the inner pot may cause "tick, tick" sound. Please wipe the moisture.</li></ul>
When the operation don't finish for a long time and "E03" display	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is your voltage 220V?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• This product have to use 120V.</li><li>• Consult the service center and dealer.</li></ul>



## 안전을 위한 주의사항

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



**피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황**



**피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황**



• 이 기호는 특정조건 하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 할지 시기는 표시입니다.

• 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 알고 자세에 따라 사용하십시오.



• 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.



• 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.



**경고**



**(금지)**

사용중 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.



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

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



- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 The service center and dealer로 꼭 문의 하십시오.

제품을 직사광선이 찍는 곳, 가스 레인지, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.



- 전기누전 및 감전, 변형 및 변색의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 기끼에 두지마십시오.
- 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.

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



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

취사가 진행 중에 있을 때, 뚜껑을 열지 마십시오.

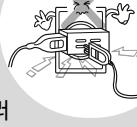


- 밥이 끓거나 뜸이 진행중일 때 뚜껑을 열면 증기로 인한 화상의 원인이 됩니다.
- 취사 후 뚜껑을 열 때 증기에 의한 화상의 위험이 있으므로, 주의를 요합니다.

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

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



- 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다.
- 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장코드도 15A 이상의 것을 사용하여 주십시오.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오



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

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

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



- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

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



- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.

# 안전을 위한 주의사항



## ! 경고

## 🚫 (금지)

**제품을 씽크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.**

- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 The service center and dealer로 문의하여 주십시오.

**어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.**

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

**내솥 없이 사용을 하지 마십시오.**

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
- 쌀이나 물이 들어갔을 경우에는 The service center and dealer로 꼭 문의 하십시오.

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

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

**전원플러그에 물은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.**

- 화재의 원인이 됩니다.

**쌀통 및 달용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.**

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

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

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

**변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌 것은 사용하지 마십시오.**



- 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 The service center and dealer로 문의하여 주십시오.



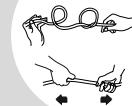
**제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.**

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스 기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장 상담은 The service center and dealer로 문의하여 주십시오.



**전원코드를 무리하게 구부리거나 묶거나, 잡아당기지 마십시오.**

- 감전이나 쇠토로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다.



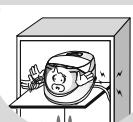
**전원플러그를 반복하여 뺏다 꽂았다하지 마십시오.**

- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



**전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가능하여 사용하지 마십시오.**

- 쇠토로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.



**온도감지기, 열판 및 내부 또는 내솥 주위의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.**



- 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.

**전원플러그를 콘센트에서 끊거나 빼때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 끊거나 빼어 주십시오.**

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



## 안전을 위한 주의사항



**경고** 사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 The service center and dealer로 문의해 주십시오.

**주의** 최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오

- 밥을 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- 죽은 지정된 용량 이상은 사용하지 마십시오.

**교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.**

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

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

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

**경사진 곳이나 올퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.**

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

**전원플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지 마시고 꼭 전원플러그를 잡고 뽑아 주십시오.**

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

**취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오.**

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

**주의** 사용 중이거나 사용직후에는 내솥, 내부, 열판 등을 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

**주의** 제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판 등을 놓고 사용하지 마십시오.

- 화재 및 변형의 원인이 됩니다.



**주의** 제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

**주의** 사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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



**주의** 내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

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

**주의** 내솥 코팅이 벗겨질 경우에는 The service center and dealer로 문의해주세요.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 거친 수세미나 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우 코팅이 벗겨질 수 있으니 반드시 주방용 중성세제와 스푼자로 씻어 주십시오.



**주의** 요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

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



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

# 제품 손질 방법

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

내솥



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

본체 물고임부



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

내솥뚜껑



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

본체내부



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

## 제품 내부 손질 방법

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



### 스팀캡 분리·결합 및 청소법

1. 매번 사용 후에는  
스팀캡을 뚜껑으로  
부터 분리 시키십  
시오.



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



3. 2개를 조립  
하십시오.



4. 스팀캡을 뚜껑에  
꽉 맞도록 끌여  
돌려 주십시오.





## 각 부분의 이름

### 본체



### 부속 품



사용설명서



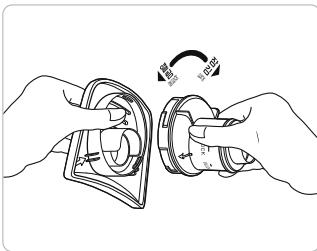
주걱



계량컵

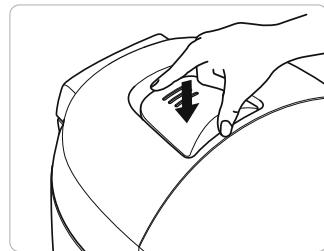
### 스팀캡 착탈 · 조립 방법

#### 〈스팀캡 착탈 방법〉



▶ 스팀캡을 잡고 그림과 같이 두 부품의 확실표방향이 일치되게 하여 결합하시고 “LOCK(잠김)” 쪽으로 돌려 채결하십시오.

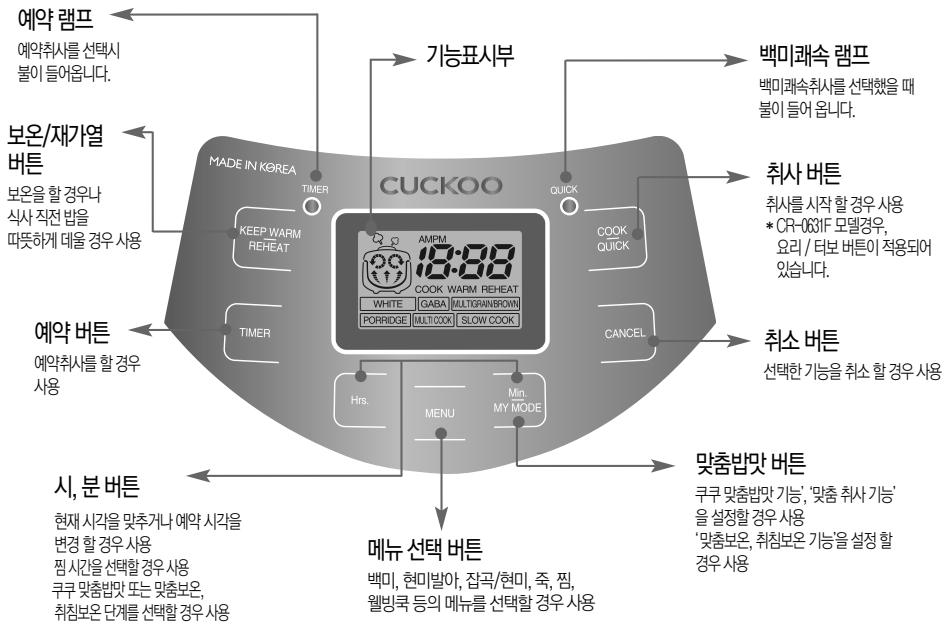
#### 〈스팀캡 조립 방법〉



▶ 스팀캡을 확실히 조립한 후에 밥솥에 결합하십시오.



## 기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상점검 기능



\* 설명서에 적용된 이미지는 실제 제품과 다를 수 있습니다.(설명서에 기재된 사진은 CR-0632F 모델입니다)  
※ 버튼은 부자음이 날 때까지 확실히 눌러 주시고 본 명판의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.

### 기능 표시부의 이상점검 기능

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



내솥이 없을 때 나타납니다.



온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.  
(“--” 표시가 깜박거립니다.) → The service center and dealer로 문의하십시오.



제품에 이상이 생겨(히터단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타납니다.  
전원을 차단 후 The service center and dealer로 문의하십시오.



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



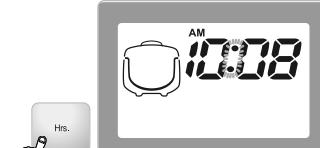
## 현재시각의 설정

### 현재시각은 이렇게 맞추십시오.

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

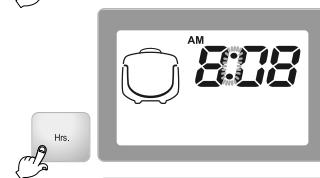
- 1** 전원플러그를 끌은 후 “시” 버튼을 1초이상 누릅니다.

▶ 1초 주기로 표시부의 콜론(:)이 깜박거립니다



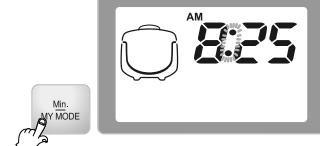
- 2** “시” 버튼을 눌러 시를 “8”에 맞춥니다.

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



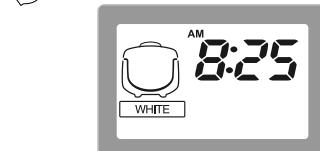
- 3** “분/맞춤밥맛” 버튼을 눌러 분을 “25”에 맞춥니다.

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



- 4** 7초 후 변경된 시각으로 자동 입력됩니다.

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



### ■ 보온 중 일 때 현재시각 설정은 이렇게 하세요.

1. 보온중일 때 현재시각을 변경할 경우에는 취소 버튼을 눌러 보온을 취소한 후 “시” 버튼으로 현재시각을 설정합니다.

2. 현재시각설정이 끝나면 “보온/재가열” 버튼을 1회 눌러 보온합니다. 이때 표시부에는 “DASH”가 표시됩니다.

### ■ 리듬 냄비에 대하여

- 본 제품에는 정전보상 기능 및 시계 기능을 위하여 리듬 냄비리가 내장되어 있으며 냄비리의 수명은 약 3년 정도이나 성능에 따라서 차이가 날 수 있습니다.
- 전원플러그를 끊지 않았을 때 표시부에 현재시각이 나타나지 않으면 냄비리가 완전 소모된 경우이므로 The service center and dealer로 문의하여 지정된 서비스센터에서 냄비리를 교환한 후 사용하십시오.

### ■ 정전 보상기능이란?

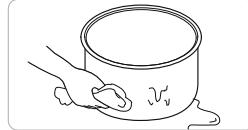
- 본 제품은 정전이 되어도 정전 이전의 상태를 기억하게 되어 있어 정전 후, 다시 전기가 들어오면 정상적으로 작동하게 됩니다.
- 취사 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사시간이 늦어지며 정전시간에 따라 취사 상태가 다소 차이가 날 수도 있습니다.
- 보온 중 정전이 되어 밥이 썩었을 때는 보온이 취소됩니다.

# 취사 전 준비사항



## ① 내솥은 깨끗이 씻은 후 물기를 닦습니다.

- ▶ 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오.
- ▶ 강한 수세미를 사용하면 내솥 안쪽 표면이 벗겨지는 경우가 있습니다.



## ② 계량컵을 사용하여 쌀을 인분수 만큼 내솥에 담습니다.

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

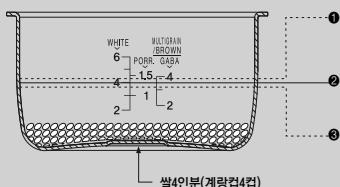


## ③ 별도의 용기에 맑은 물이 나올 때까지 깨끗이 씻습니다.

## ④ 메뉴에 따라 물의 양을 조절합니다.

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

### ● 6인분 (1.08L) 제품



❶ 물은 쌀로 밥을 짜을 때나 진밥을 원할 때:  
물을 규정량보다 많이 부어 주십시오.

❷ 쌀 4인분의 경우 (계량컵 4컵) 내솥의 '백미' 눈금 4에  
물을 맞춥니다.

❸ 쌀을 충분히 불렸을 때 또는 된밥을 원할 때:  
물을 규정량보다 적게 부어 주십시오.

## ⑤ 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.

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



# 맛있는 밥을 드시려면

## 밥솥으로 맛있는 밥 짓기

맛있는 밥을 드시려면 다음 사항을 꼭 알아두십시오.

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

# 취사는 이렇게 하십시오



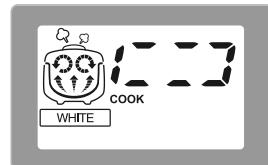
## 1 “메뉴” 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택하세요.

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



예) 잡곡/현미를 선택 할 경우

## 2 “취사/백미쾌속” 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.

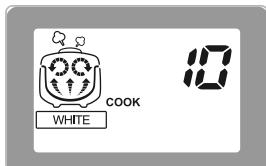


예) 백미를 취사 할 경우

• CR-0631F 모델경우, 요리 / 터보 버튼이 적용되어 있습니다.

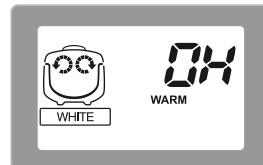
## 3 뜸들이기 (예: 백미)

- 뜸진행 부터는 표시부에 남은 취사시간을 표시합니다.  
메뉴에 따라 남은 시간은 차이가 있습니다.



## 4 취사완료

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



## 메뉴별 취사시간

메뉴 구분	백 미	백미쾌속	현미발아	잡곡/현미	죽	웰빙죽
취사량	2인분~6인분	2인분~4인분	2인분~4인분	2인분~4인분	1인분~1.5인분	51쪽을 참조하여 주십시오.
취사시간	약36분~약53분	약33분~약41분	약80분~약88분	약52분~약63분	약90분	

▶ 짬등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.

(분리형 커버 및 무겁부위를 깨끗하게 닦아낸 후 사용하여 주십시오.)

▶ 메뉴별 취사시간은 제품의 사용환경에 따라 다소 차이가 날 수도 있습니다.



## 취사는 이렇게 하십시오

### 취사메뉴 사용법

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

### 멜라노이징(미세 밥 놀음) 현상

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

# 쿠쿠 맞춤밥맛 기능은 이렇게 하십시오



## 쿠쿠 맞춤밥맛이란

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

## 쿠쿠 맞춤밥맛기능

“불림시간”을 길게 선택하면: 밥맛이 부드러워집니다. (불림시간 4단계 선택가능)

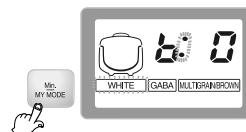
“가열유지시간”을 길게 선택하면: 밥맛이 더 구수해집니다. 멜라노이징이 발생 할 수 있습니다. (가열유지시간 4단계 선택가능)

※ 기호에 따라 불림시간, 가열유지시간을 각각 선택하셔도 되고 두 기능을 동시에 선택하셔도 됩니다.

## 쿠쿠 맞춤밥맛 사용방법

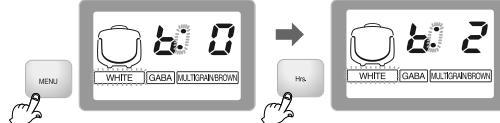
### ① 메뉴 설정 화면

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



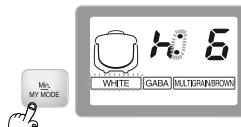
### ② 맞춤밥맛 모드 설정 및 불림 연장 구간 설정

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



### ③ 가열유지 구간 설정 및 완료

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



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

## 주의사항

1. ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능을 사용 시 놀음현상 발생과 취반상태 등에 영향을 줄 수 있습니다.

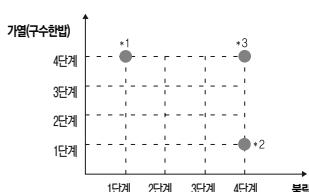
어린이의 조작 등으로 인해 시간이 임의로 변경되지 않도록 주의하여 주십시오.

※ 초기 설정치는 불림시간 0분(“”), 가열유지시간 0분(“”)으로 설정되어 있습니다.

2. ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능을 사용하게 되면 설정된 시간만큼 취사시간이 다소 길어질 수 있습니다.

3. 가열유지시간을 길게 설정하면, 놀음현상이 나타날 수 있습니다.

## 쿠쿠 맞춤밥맛의 16가지 밥맛 그래프



\*1. 쌀이 단단하고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.

\*2. 쌀이 부드럽고 잘 부풀어 오른 밥맛이 됩니다.

\*3. 쌀이 부드럽고 찰기가 있는 밥맛이 됩니다.



## 맞춤취사 기능은 이렇게 하십시오

### 맞춤취사 기능

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

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

#### ① 쿠쿠 맞춤 취사 설정 화면



맞춤밥맛 설정모드에서 “예약” 버튼을 누르면 맞춤취사 설정모드로 진입합니다.

#### ② - ① 2단계 설정 모드



“시” 버튼을 눌러 표시부가 0→1→2→2→1→0 과 같이 변하도록 합니다.

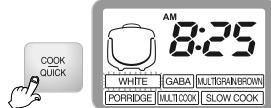


#### ② - ② 2단계 설정 모드



“분/맞춤밥맛” 버튼을 눌러 표시부가 0→-1→-2→2→1→0 과 같이 변하도록 합니다.

#### ③ 쿠쿠 맞춤 취사 설정 화면



“취사 /백 미 쾌 속” 버튼을 누르면 설정된 온도가 부저음과 함께 자동으로 입력됩니다.

• CR-0631F 모델경우, 오리/터보 버튼이 적용되어 있습니다.

1. ‘쿠쿠 맞춤밥맛’ 기능은 백미, 백미 쾌속, 현미발아, 잡곡/현미 메뉴에 일괄 적용됩니다.
2. ‘: 0’ 일때를 기준으로 하여 기호에 따라 취사온도 단계를 설정하여 주십시오. 취사단계가 높은 경우 높음현상이 발생할 수 있습니다.
3. 단계별 설정후 취사시 쌀의 상태 및 함수율에 따라서 취반상태에서 차이가 있을 수 있습니다.

### (맞춤/기능) 설정값 초기화 기능

1. 맞춤밥맛, 맞춤취사, 맞춤보온, 취침보온 등 사용자가 변경한 모든 설정값들을 초기상태로 되돌릴 경우 사용합니다.
2. 대기상태에서 “취소” 버튼을 5초간 누르고 있으면 됩니다.
3. 이 때, 현재 시각은 12:00으로 초기화됩니다. 현재 시각 설정은 4쪽을 참고하시길 바랍니다.



# 현미발아는 이렇게 하십시오

## 발아현미란

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

## 현미구입방법

원산지 : 경기 용인  
품 목 : 주정  
단 위 : 1.5kg  
생산년도 : XXXX년산  
도정일자 : XXXX년 XX월 XX일



### ① 먼저 생산일자와 도정일자를 확인 하십시오.

- ▶ 수확한지 1년 이내 그리고 도정일자로부터 3개월 이내의 현미를 사용하십시오.  
(현미의 경우 수확년도와 도정날짜가 표시되어 있습니다.)

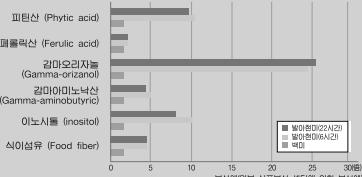
### ② 눈으로 현미를 직접 확인하십시오.

- ▶ 시중에서 판매하는 현미의 대부분은 내부를 볼 수 있도록 되어 있습니다.
    - 씨눈이 살아 있는지 먼저 확인하십시오.
    - 쌀 표면이 밝은 흥색을 띠고 표면에 윤기가 흐르면 좋은 현미이고 표면이 하얗게 일어나거나 색이 검은 기운을 띠면 발아에 적합하지 않은 현미입니다.
    - 조각나거나 덜 여문 현미는 피하시고 쪽정이가 없는 현미를 고르세요.
- 쪽정이는 발아 중 썩어 냄새를 유발하고 푸르스름한 색을 띠는 덜 여문 현미는 발아가 되지 않습니다.

## 발아현미의 특징

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

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



### 발아현미(6시간)와 백미의 영양 비교

발아현미는 백미에 비해 높은 영양소를 가집니다.

피탄산 10.3배	감마아미노산 5배
페롤릭산 1.4배	이노시톨 10배
감마오리자놀 23.9배	식이섬유 4.3배



## 현미발아는 이렇게 하십시오

### 현미/발아 메뉴의 조작방법

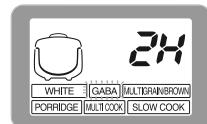
- ① 발아를 더욱 촉진 시키기 위해 현미를 미리 16시간 이내로 침수하여 예비발아를 해주십시오.

#### 예비발아방법

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

- ② “메뉴” 버튼을 눌러 현미발아를 선택합니다.

- ▶ 현미발아 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 2H 표시됩니다.



\*초기설정 2H(2시간)

- ③ “시”, “분/맞춤밥맛” 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.



버튼을 누르면 현미발아 시간이 2시간씩 증가 합니다.



버튼을 누르면 현미발아 시간이 2시간씩 감소 합니다.

3. 현미/발아 시간은 0, 2, 4, 6시간까지 설정 가능합니다.

☞ 현미발아 0시간으로 설정 후 압력취사/백미쾌속 버튼 임시로 즉시 취사가 진행됩니다. 현미를 벌아 시키지 않고 취사할 경우 또는 이미 벌아가 되어있는 현미로 취사할 경우에는 0시간으로 설정하십시오.

- ④ “취사/백미쾌속” 버튼을 누릅니다.

- ▶ “취사/백미쾌속” 버튼을 누르면 설정된 시간만큼 현미발아를 시작하고,  
발아 완료 후 즉시 취사가 시작됩니다.
- ▶ 현미/발아 중에는 취사표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.



\*발아 잔여시간이 3시간 남았을때

### 현미/발아 메뉴의 조작방법

- ➊ 벌아된 쌀의 크기를 키우지 않고 좀 더 빨리 드시고 싶으면 예비발아를 하지 않고 현미발아를 선택하여 원하는 벌아시간을 설정하신 후 “취사” 버튼을 눌러 취사하십시오. (쌀의 크기에 따른 양양분의 차이는 크지 않습니다.)
- ➋ 기온이 높을 때 오랜시간 벌아시키면 냄새가 날 경우가 있습니다. 그 경우에는 벌아 설정시간을 단축하여 짧게 설정하여 주십시오.
- ➌ 현미발아 메뉴로 취사하실 경우에는 최대 4인분 이하로 하여 주십시오.
- ➍ 물은 수돗물을 사용하셔도 무방하나 생수를 이용하시면 더욱 좋습니다. 단, 뜨거운 물, 끓은 물은 식힌 경우라 하더라도 벌아가 되지 않을 수 있으니 사용을 피해주십시오.
- ➎ 현미의 벌아율이나 쌀의 질이 등의 벌아상태는 현미의 종자와 보관상태, 보관기간에 따라 차이가 있을 수 있습니다.  
- 벌아현미는 현미를 씩틔운 것으로, 현미의 종자에 따라 벌아율 및 벌아후의 쌀의 질의 차이가 있을 수 있습니다.  
벌아시킬 현미는 반드시 수확후 1년 미만의 것을 사용해 주시고, 도정후 보관기간이 가급적 짧은 것을 이용해 주십시오.
- ➏ 현미의 종류에 따라 멜라노이징 또는 밥상태의 차이가 나타날 수 있습니다.  
기후에 맞게 물량을 가감하거나 맞춤밥맛 기능을 이용해 주십시오.(45~46쪽 참조)

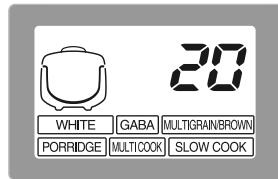


## 찜은 이렇게 하십시오

### 찜 사용 및 예약방법

#### ① “메뉴” 버튼을 눌러 찜을 선택합니다.

- ▶ 찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 20분이 표시됩니다.



#### ② “시”, “분” 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

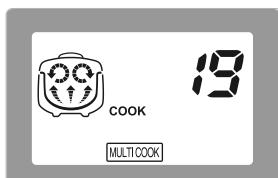
1. “시” 버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 증가합니다.

2. “분” 버튼을 누르면 찜 시간이 5분씩 감소합니다.

3. 찜 시간은 10분~60분까지 설정 가능합니다.

#### ③ “취사/백미쾌속” 버튼을 누르면 찜 메뉴가 시작됩니다.

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



• CR-0631F 모델경우, 요리 / 터보 버튼이 적용되어 있습니다.

#### ④ 찜 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

2. “예약” 버튼을 누릅니다.

3. “시”, “분” 버튼을 눌러 예약시각을 설정합니다.

4. “메뉴” 버튼을 눌러 찜을 선택합니다.

5. “시”, “분” 버튼을 눌러 놀려 찜 요리 시간을 설정합니다.

6. “예약” 버튼 또는 “취사/백미쾌속” 버튼을 누릅니다.

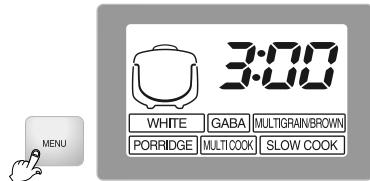


## 웰빙쿡은 이렇게 하십시오.

### 웰빙쿡 사용 및 예약방법

#### ① 메뉴 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택합니다.

- ▶ 웰빙쿡 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 3시간이 표시됩니다.



#### ② “시”, “분” 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

1. “시” 버튼을 누르면 웰빙쿡 시간이 1시간씩 증가합니다.

2. “분” 버튼을 누르면 웰빙쿡 시간이 10분씩 증가합니다.

3. 웰빙쿡 시간은 1시간~10시간까지 설정 가능합니다.

#### ③ “취사/백미쾌속” 버튼을 누르면 웰빙쿡 메뉴가 시작됩니다.

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



• CR-0631F 모델경우, 요리 / 터보 버튼이 적용되어 있습니다.

#### ④ 웰빙쿡 예약은 이렇게 하십시오.

1. 현재 시간이 맞는지 확인합니다.

2. “예약” 버튼을 누릅니다.

3. “시”, “분” 버튼을 눌러 예약시간을 설정 합니다.

4. “메뉴” 버튼을 눌러 웰빙쿡을 선택합니다.

5. “시”, “분” 버튼을 눌러눌러 웰빙쿡 요리시간을 설정 합니다.

6. “예약” 버튼 또는 “취사/백미쾌속” 버튼을 누릅니다.



## 웰빙쿡은 이렇게 하십시오.

### 웰빙쿡 방법

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

KOREAN



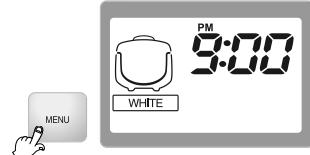
## 예약 취사는 이렇게 하십시오

### 예약 취사하는 방법

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

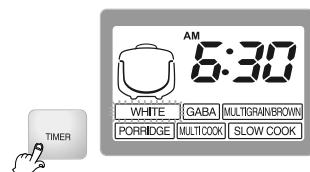
#### 1 현재 시각이 맞는지 확인합니다.

- ▶ 현재 시각을 맞추는 방법은 40쪽을 참조하십시오.
- ▶ 현재 시각이 맞지 않을 경우 예약취사 시각이 맞지 않으므로 현재 시각으로 정확히 맞춥니다.
- ▶ 오전, 오후가 바뀌지 않도록 주의합니다.



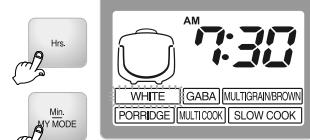
#### 2 예약 버튼을 누릅니다.

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

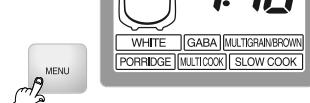


#### 3 "시", "분" 버튼을 눌러 예약 시각을 설정합니다.

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

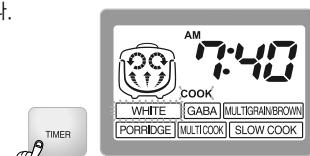


#### 4 "메뉴" 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.



#### 5 "예약" 버튼을 누릅니다.

- ▶ 예약 취사 설정이 완료되면, 예약 LED부가 3회 깜빡인후 점등됩니다.
- ▶ 예약 설정된 시각에 예약 취사가 완료됩니다.  
(취사량 및 사용조건에 따라 완료시각이 다소 차이가 날 수도 있습니다.)
- ▶ "예약" 버튼 대신 "취사/백미쾌속" 버튼을 눌러도 되며,  
버튼을 누르지 않으면 7초 후 설정된 시각이 자동 입력됩니다.
- ▶ 한 번 설정되어 취사가 완료된 예약 시각은 항상 기억되므로  
예약 시각을 맞출 필요없이 "예약" 버튼만 누르면 됩니다.
- ※ 예약 취사 시간은 메뉴별 최대인분 기준으로 설정되어 있으므로  
소량 취사시 예약시각보다 일찍 취사가 완료될 수 있습니다.





# 예약취사는 이렇게 하십시오

KOREAN

## 예약 취사시 유의사항

### ① 예약 취사를 할 경우

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

### ② 예약 시각 변경

- ▶ 예약시각을 변경할 경우는 “취소” 버튼을 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

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

## 메뉴별 예약 설정 가능시간

메뉴 구분	백 미	잡곡/현미	현미발아	죽	찌	웰빙국
예약설정 기능시간	53분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	63분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	88분 (+맞춤 밥맛시간) ~13시간	90분~13시간	찌 설정시간+1분 ~13시간	웰빙국 설정시간+1분 ~13시간

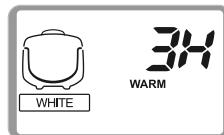


## 밥을 맛있게 보온하려면

### 식사하실 때

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

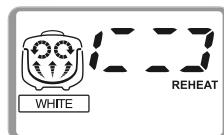
#### ① 보온 중



표시부의 “**3H**”는 보온경과 시간이 3시간임을 의미합니다.  
보온 중 시 버튼을 누르면 보온 경과 시간이 표시되고, 분 버튼을 누르면 현재 시간이 표시됩니다



#### ② 재가열 중



표시부의 “**⟳**” 표시가 빙글빙글 돌아가며 재가열을 합니다.



#### ③ 재가열 완료



재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간이 표시됩니다.

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

※ 보온중 일 때 현재시각을 변경할 경우에는 40쪽을 참조하여 주십시오.

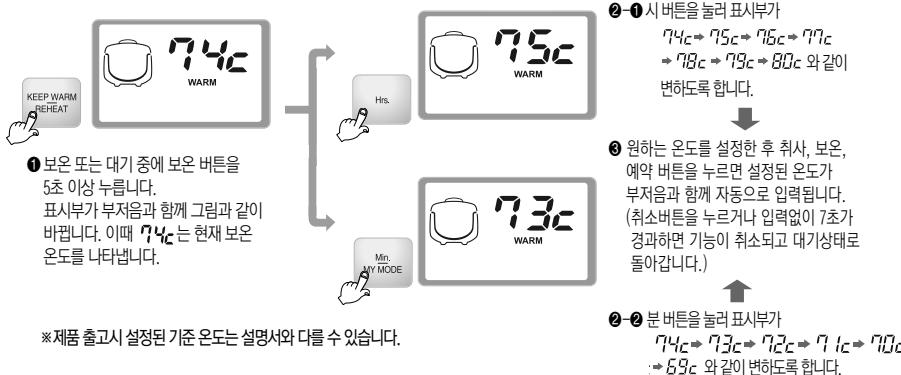
- ▶ 재가열 기능을 너무 자주 사용하시면 밥이 변색되거나 마르는 경우가 있습니다. 1일 1~2회만 사용하세요.
- ▶ 별도의 전열기구나 가스불로 밥을 지은 경우는 밥을 밥솥에 담은 후 보온/재가열 버튼을 1회 눌러 보온을 합니다. 이때, 표시부에는 “**CH**”가 표시됩니다. (이와 같이 차가운 밥솥에 뜨거운 밥을 옮겨 담아 보온할 경우 냄새나 변색이 있을 수 있습니다.)
- ▶ 보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을 깜빡이게 표시하여 보온이 장시간 경과 되었음을 알립니다.

# 밥을 맛있게 보온하려면

## 보온온도 조정방법

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

보온 온도를 조정하고자 하실 때는 고객상담실(국번없이 1588-8899)로 문의 하시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

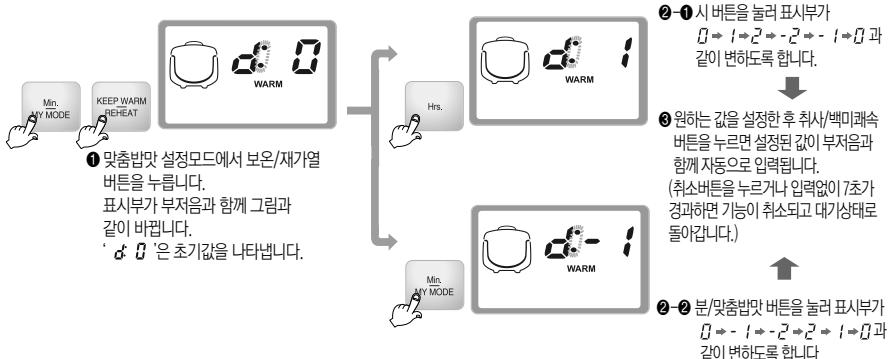


보온중 보온온도를 조정하실 때에는 보온 버튼을 5초 이상 누른 후 보온 온도를 조정하십시오.

1. 첫 냄새가 많이 나고 물이 많이 맛하는(밥이 썩는)경우 : 보온 온도가 낮은 경우입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 높여 줍니다.
2. 밥 색깔이 심하게 누렇고 밤이 마르면서 냄새가 날 경우 : 보온 온도가 높은 경우입니다. 보온 온도를 1~2°C정도 낮춰 줍니다.

## 맞춤보온 기능 조정방법

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



1. 뚜껑이 열때 물이 많이 흐를 경우 : 시 버튼을 눌러 설정모드를 1,2단계 정도 높여 줍니다.

2. 밥 가장자리에 밥퍼짐 현상이 생기는 경우 : 분/맞춤밥맛 버튼을 눌러 설정모드를 -1, -2단계 정도 낮춰 줍니다.



## 밥을 맛있게 보온하려면

### 취침보온 모드 설정방법

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

#### ▶ 설정방법



1. 맞춤밥맛 설정모드에서 보온 버튼을 2회 입력시 “취침보온” 모드로 진입합니다.  
표시부에 그림과 같이 나타납니다.
2. “취침보온” 설정모드로 들어왔을 때 시 버튼을 누르면 표시부와 같이 “**SLP**” 문자가 고정되며 취사 버튼을 눌러 설정합니다.
3. “취침보온” 설정모드 진입 후 아무런 버튼 입력없이 7초가 지나거나 취소 버튼을 누르면 기능이 설정되지 않고 취소되며 대기 상태로 돌아갑니다.
4. 본 기능은 제품 출하시 해제상태로 되어 있으니 필요에 따라 설정해주십시오.

#### ▶ 해제방법



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

▶ 본 기능을 설정시 취침시간 동안 보온온도가 저온상태로 유지되오니 취침시간 동안 보온이 필요하신 분은 설정하지 마십시오.  
기온이 높은 여름철에는 밥이 상해서 변색되거나 냄새가 날 수 있습니다. 여름철에는 “취침보온”모드 설정을 가급적 하지 마십시오.

### 보온시 냄새가 날 때

- ▶ 청소를 자주 해 주십시오. 특히, 뚜껑부의 청소상태가 나쁘면 세균이 번식하여 보온시 냄새가 날 수 있습니다.
- ▶ 외관상 깨끗하더라도 곳곳에 세균이 서식하여 보온시 냄새를 발생시킬 수 있으므로 냄새가 많이 날 경우는 물을 끓여 소독을 합니다.  
물을 내솥의 백미 눈금 2인분 정도에 맞추고 식초를 1큰술 넣은 후 뚜껑을 닫고 “취사/백미쾌속” 버튼을 눌러 물을 끓입니다.  
30~40분 정도 끓인 후 취소 버튼을 눌러 줍니다. 물을 끓인 후 내솥을 반드시 깨끗이 씻어 넙니다.
- ▶ 짬 등의 요리를 한 후 깨끗이 씻어내지 않고 보온하면 밥에 냄새가 배어들 수 있습니다.



## 밥을 맛있게 보온하려면

### 보온할 때 주의사항

KOREAN

취사 완료 후 밥을 밑면까지 골고루 섞어  
보온하면 밥상태가 좋습니다.  
(적은 밥은 내솥의 중앙에 불룩하게 모아서  
보온하십시오.)

장시간 보온하면 밥이 변색되고 냄새가 날 수  
있으므로 보온은 12시간 이내로 하는 것이 좋습니다.  
보온 24시간 경과 이후부터 보온 경과시간을  
깜빡이며 표시합니다.

주걱을 넣어 둔 채로 보온하지 마십시오.  
특히, 나무주걱 등은 세균을 발생시켜  
냄새의 원인이 됩니다.

잡곡/현미는 백미보다 보온 상태가 좋지 않으므로  
기급적 보온은 피하십시오.

보온중 내솥의 가장자리나 증기 배출구 하단부는  
부분적으로 밥이 하얗게 변하고 부풀어 오를 수도  
있습니다. 이럴 경우는 밥을 저어서 섞어 주십시오.

너무 적은 밥을 보온하거나 막다 남은 밥이나  
찬밥을 보온 중인 밥과 섞어서 보온하지 마십시오.  
밥에서 냄새가 날 수 있습니다.  
(찬밥은 전자레인지 를 이용하십시오.)

## 고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
밥이 되지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>“취사/백미쾌속” 버튼을 눌렀습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원하는 메뉴선택 후 반드시 “취사/백미쾌속” 버튼을 1회 눌러 표시부에 “” 표시가 나타나는지 확인하십시오.</li> </ul>
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>계량컵을 사용 하셨습니까?</li> <li>물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>쌀을 깨끗이 씻었습니까?</li> <li>쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까?</li> <li>쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>41~42쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> <li>물을 반ぬ금 정도 더 넣고 취사하십시오.</li> </ul>
콩(잡곡/현미)이 설익을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>콩(잡곡/현미)이 너무 마르지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>콩(잡곡/현미)을 불리거나 삶아서 안남미/현미메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.</li> </ul>
밥이 너무 질거나 된밥일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴 선택은 맞게 하셨습니까?</li> <li>물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>뜰을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오.</li> <li>물 조절을 정확히 하십시오.(41~42쪽 참조)</li> <li>취사 완료음이 울린 후 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.</li> </ul>
취사 도중 밥물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>계량컵을 사용 하셨습니까?</li> <li>물 조절은 정확히 하셨습니까?</li> <li>메뉴 선택을 정확히 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>41~42쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.</li> </ul>
보온중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑을 꼭 닫았습니까?</li> <li>보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까?</li> <li>12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온 하지 않았습니까?</li> <li>주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑을 완전히 닫아주십시오.</li> <li>보온중 전원플러그를 항상 끊어 주십시오.</li> <li>보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오.</li> <li>백미 이외의 메뉴와 식은밥은 보온하지 마십시오.</li> </ul>
“” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>전원을 차단 후 The service center and dealer로 문의하십시오.</li> </ul>
보온중 보온경과시간 표시가 깜빡일 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>보온후 24시간이 경과하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>보온 24시간이 경과하면 보온이 장시간 경과되었음을 알리는 기능입니다.</li> </ul>
보온중 밥이 많이 식었거나 물이 많이 흐를 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>보온을 취침보온모드로 설정하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>필요에 따라 취침보온모드를 해제 또는 설정한 후 보온하여 주십시오.</li> </ul>

## 고장신고 전에 확인하십시오

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

증상	확인사항	조치사항
“L_J” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>내솥이 제품에 들어 있습니까?</li> <li>220V용(전원)에 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼 조작이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오.</li> <li>본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>
밥이 심하게 놀을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도감지기, 열판, 내솥외면에 밥알이 심하게 놀아 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까?</li> <li>“쿠쿠 맞춤밥맛”, “쿠쿠 맞춤취사” 기능을 설정하지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도감지기, 열판, 내솥외면의 이물질을 제거해 주십시오. (37쪽 참조)</li> <li>필요에 따라 맞춤밥맛 또는 맞춤취사 기능을 해제 또는 설정한 후 취사하여 주십시오.</li> </ul>
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>현재 시각이 맞습니까?</li> <li>오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까?</li> <li>예약시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>현재시각을 맞추지 않으면 예약시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재시각을 맞추십시오. (40쪽 참조)</li> <li>오전, 오후를 확인하십시오.</li> <li>최대 예약시간은 13시간입니다.</li> </ul>
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>찜 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>뚜껑부 및 스팀캡을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.</li> </ul>
취사, 보온 또는 보온 재가열중 “딱딱”소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>취사 릴레이 소리가 아닙니까?</li> <li>내솥 밑면의 물기는 뒹았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>릴레이의 “딱딱”소리는 켜짐, 꺼짐의 작동소리로서 정상입니다.</li> <li>내솥 밑면에 물기가 있으면 “딱딱”소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솥을 넣어 주십시오.</li> </ul>
장시간 동안 취사가 완료되지 않고 “E 03” 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>220V용(전원)에 사용하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품에 이상이 생겨(히터 단선, 열량부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시입니다. 전원을 차단 후 The service center and dealer로 문의하십시오.</li> <li>물만 넣고 장시간 가열한 경우에 “E 03” 표시가 나타나는 것은 정상입니다.</li> <li>본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오.</li> </ul>

KOREAN

## CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER LIMITED WARRANTY

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

### WARRANTY PERIOD

MODEL#	#LABOR	PARTS	HOW SERVICE IS HANDLED
CR-063F Series	1YEAR	1YEAR	The East and the Central Districts. Call: 718-888-9143, 718-888-9144 Address: 5-48 46th Rd. Long Island City, NY 11101 The West and the Central Districts. Call: 323-780-8808 ext 114 Address: 1137 E. 1st St, Los Angeles CA 90033 Canada (TORONTO) Call : 416 878 4561 / 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2 Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 / 604 523 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4

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

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

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

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

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

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

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

The East and the Central Districts

Call :718 888 9144

Address :129-04 14th Avenue

College Point, NY 11356, USA

The West and the Central Districts.

Call : 323 780 8808

Toll Free : 877 481 9828

Address : 1137 E. 1st Street, LA,

CA 90033, USA

Canada (Toronto)

Call :416 878 4561 / 905 707 8224

Address :#D8-7398 Yonge Street

Thornhill Ontario Canada

L4J 8J2

Canada (Vancouver)

Call :604 415 8650/604 524 8282

Address :103-4501 North Road

Burnaby BC Canada

V3R 4F7

