

사용설명서 User manual

CPC-A Fuzzy Series

NO.1 CUCKOO

CUCKOO STEAM PRESSURE COOKER

CUCKOO
always new

happiness

love



design

emotion

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

CONTENTS

Thank you very much for purchasing “CUCKOO”
Steam Pressure Cooker.

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

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards	3
Specifications	4
Safety precautions	5~8
Name of each part	9
How to clean	10~12
Function operating part	13
Error code and possible cause	13

WHEN USING

Voice volume setting function	14
How to set cooking time in the menu	15~16
Keep Warm time in the menu	17
How to set Keep Warm temperature	18
How to preset timer in the menu	19
How to age ginseng and decoct red ginseng	20~21
How to make red ginseng and black ginseng preserved in honey	22
How to age ginseng and decoct black ginseng	23~24
How to cook cheonggukjang	25
How to extract undiluted solution	26
How to cook rice	27

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service	28~29
---------------------------------------	-------

저희 쿠쿠 압력증탕기를 애용해 주셔서 대단히
감사 드립니다.

이 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오.
사용 중에 모르는 사항이 있을 때나 기능이 제대로
발휘되지 않을 때 많은 도움이 될 것입니다.

목 차

사용하기전

Important safeguards	3
제품규격	4
안전상의 경고	30~33
각 부분의 이름	34
제품 손질 방법	35~37
기능 조작부의 이름과 역할	38
기능 표시부의 이상 점검 기능	38

사용할 때

음성 볼륨 설정기능	39
메뉴별 조리시간 및 설정방법	40~41
메뉴별 보온시간	42
보온메뉴 사용방법	43
메뉴별 예약시간 및 설정방법	44
홍삼 증숙/달임	45~46
홍삼/흑마늘 절과	47
흑마늘 증숙/달임	48~49
청국장(콩익힘/청국장 발효)	50
원액추출	51
스테인리스 내솥 밥 짓는 방법	52

고장 신고 전에

고장 신고 전에 확인 하십시오	53~54
------------------------	-------

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons do not immerse cord, plugs, or Pressure Multi Cooker Body in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
This appliance is not intended for use by young children without supervision.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, or set all control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance as they are a risk of fire or electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook any in the provide removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.
Before operating the unit, properly secure and close the unit. See "Operating Instructions".
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, cereals, macaroni, spaghetti, or other foods.
These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure releasing device.
20. Before use always check the pressure releasing device for clogging.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced.
See "Operating Instructions".
22. Do not use this pressure cooker to fry in oil.
23. Be sure that handles are assembled and fastened properly before each use.
Cracked, broken or charred handles should be replaced.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

HOW TO USE EXTENSION CORD

Note:

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

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

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

If the plug does not properly fit in the outlet, turn the plug over.

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

Please, keep this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

Model Name(모델명)		CPC-A 2510 Fuzzy Series
Power Supply(전원)		AC120V, 60Hz
Power Consumption(소비전력)		1185W
Cooking Capacity (요리용량)	Germanium Inner Pot (제르마늄 내솜)	2.5L
	Stainless Inner Pot (스테인리스 내솜)	5L
Power Cord Length(전원코드길이)		1.0m
Pressure(사용압력)		78.4kPa (0.8kgf/cm ²)
Weight(중량)		11.7kg
Dimension(치수)	Wigth(폭)	32.7cm
	Length(길이)	36.5cm
	Height(높이)	31.2cm

HOW SERVICE IS HANDLED

USA The East and the Central Districts
Tel. No. 718 888 9144
The West and the Central Districts
Tel. No. +1 323 780 8808

Canada TORONTO
Tel. No. 905 707 8224
VANCOUVER
Tel. No. 604 540 1004

SAFETY PRECAUTIONS



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

Warning

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

Caution

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



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



- Indicates a prohibition



- Indicates an instruction



Warning



Do not

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

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



Please pay careful attention against water and chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.



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

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



Do not use a pressure cooker at a place where dust is trapped or chemical material is located.

- Do not use any combustible gas or flammable materials nearby a product.
- It can cause explosion or fire.

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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



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

- Please check the power cord frequently for damage.
- Serious damage can cause electric shock or fire.
- If the plug is damaged, contact the dealer or a service center.



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

- Using several lines in one socket can cause overheating or fire.
- Please check the power cord and plug frequently.
- Use an extension cord with the rated current above 15A.



Do not clean the product with water or pour water in the product.

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



SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Do not

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

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



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

Do not use abnormal pot and do not use without Stainless Inner pot.

- It can cause an electric shock or fire.

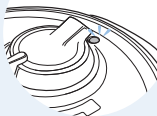


Do not use it without Stainless Inner pot.

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

Do not open the lid by force with the pressure indicator lifted.

- This may cause a breakdown or an accident.

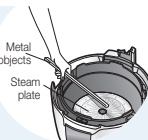


Do not over unplug and plug the power cord over and over.

- It can cause an electric shock or fire.

Do not insert metal objects such as pins and wires or any other external substances in the automatic steam exhaust outlet or any other slot.

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



Keep the cooker out of the reach of children.

- It can cause burns, electric shock or injury.

Don't spray or put any insecticides or chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.
- If cockroaches or any insects get inside the cooker, please call a dealer or a service center.



Do not put any needle cleaning pin etc in the ventilator or any gap of the cooker.

- It can cause an electric shock or fire.
- Do not put a cleaning pin in a gap or a hole of the product except when dearing a steam outlet.

Do not open the lid while in heating and cooking.

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

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

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



Be careful that both the plug and power cord are not to be shocked by animal bite or sharp metal materials.

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



Remove a foreign substance on the cord and plug with a clean cloth.

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

SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Remember

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

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



Do not press heavy things on the power cord.

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

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

- It can cause a system malfunction or fire.



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

- It can cause an electric shock.

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

- Electric shock might cause fire.



Caution



Do not

Please contact a retailer or service center when there is a unexpected smell or smoke.

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

Steam pressure cooker is not permitted for outside use.

- It can cause fire, electric shock or injury.

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

- It can cause burns.

Don't use the cooker near a magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.



Do not drop or impact the cooker.

- It can cause a safety problem.

Please surely pull out the plug when not in use.

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

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

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



Don't use for various purpose for inner pot. And do not heat up the inner pot on the gas stove.

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

Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shock or fire.



Please use the cooker for it's intended purpose.

- It can cause malfunction or smell.



SAFETY PRECAUTIONS



Caution

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

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



Do not

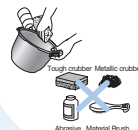
Do not place on rough top or tilted top.

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



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

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



Do not lift the body of the steam pressure cooker by holding handles on the lid.

- The body of steam pressure cooker may drop off the lid and cause damages.
- Please lift the steam pressure cooker by holding grips on each sides.



Caution

Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

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

Do not cool down the germanium inner pot and the germanium ceramic pot suddenly.

- Sudden cooling may cause cracking.

Just after cooking, the germanium pots and the stainless inner pot are very hot.

- Do not touch the germanium pots and the stainless inner pot with your bare hands or you will get burnt. Hold the handles on the stainless inner pot and move it with all the inner pots assembled.
- When you use the germanium inner pot and the germanium ceramic pot, wait until they cool down and handle them with care to avoid dropping them while moving.

Before opening the lid, check first whether the pressure indicator is down after cooking is finished. Turn the pressure regulator to depressurize completely. Then, open the lid.

- Make sure you wear oven gloves when holding the lid handle to prevent burns.



Remember

Cleaning must be done after each cooking.

- When cleaning the lid or oven packing, please use metallic sponge or dish towel must be used to avoid scratches or any damages on surface.
- Please refer to pages 10-11 for cleaning the lid of oven packing.



Clean the pressure regulator every time you finish cooking. If not, the pressure regulator may cause coloring or unpleasant smells.

While cooking, water may spatter from the pressure indicator until the pressure inside the cooker reaches at a certain level.

Be cautious when steam is being released.

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

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

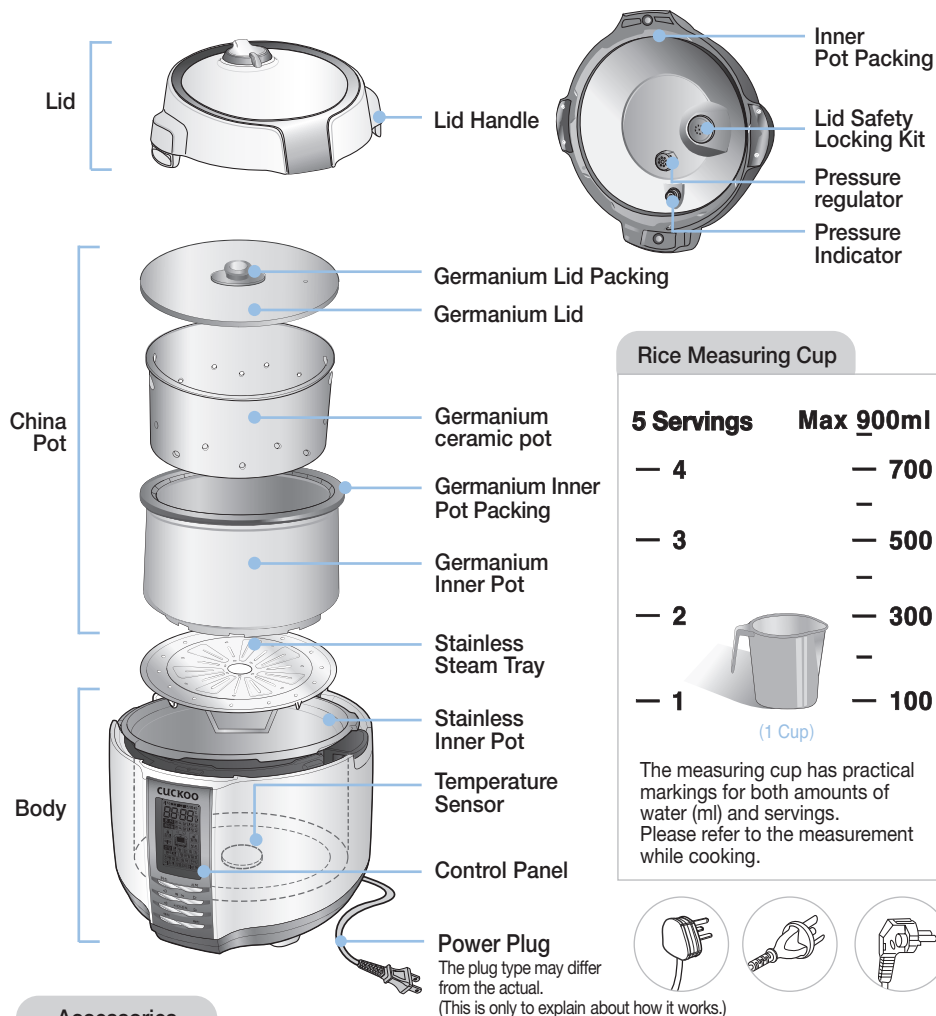
When you pull out the power plug, don't pull the power cord. Please, safely pull out the power plug.

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

NAME OF EACH PART



NAME OF EACH PART



Rice Measuring Cup

5 Servings	Max 900ml
— 4	— 700
— 3	— 500
— 2	— 300
— 1	— 100

(1 Cup)

The measuring cup has practical markings for both amounts of water (ml) and servings. Please refer to the measurement while cooking.



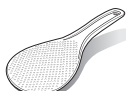
Accessories



User Manual



Cooking Guide



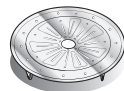
Spatula



Fabric Bag



Rice Measuring Cup

Stainless steam tray
(Refer to Manual & Cooking Guide)Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)



HOW TO CLEAN

- To prevent foul odor clean the lid after the rice cooker has cooled and the rice cooker is unplugged.
- Clean the body and lid with a dry dish togel. Do not use bentol while using the rice cooker. Starch may be remain, however there is no health risks.

HOW TO CLEAN

Stainless Inner Pot



Wipe the water on the outside and bottom of the Inner Pot.
A rough sponge, a brush or an abrasive can cause scratches on the surface. Use a dishwashing liquid and a soft cloth or a sponge.

Inner Pot lid



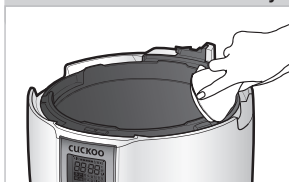
Wipe any water on the Inner Pot lid with a well wrung dish cloth.
Clean the Inner Pot with care as it has a metallic edge.

Pressure Packing



Pull the pressure packing to separate it from the stainless pot.
Clean the packing after cooking is finished.

Moisture Dish of the Main Body



This part is designed to gather the moisture. When the cooking is done, wipe it clean with a well wrung dish cloth.

Inside of the Main Body



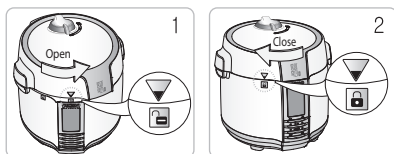
Remove gently and substance that might contaminate the temperature sensor.

Inside of the Lid



Drain the moisture inside the lid through the drainage hole as shown in the picture.

How to lock and unlock the Lid



To lock the lid, align each locking mark on the lid and main body first as shown in Picture 1. Then, turn the lid clockwise as shown in the Picture 2.

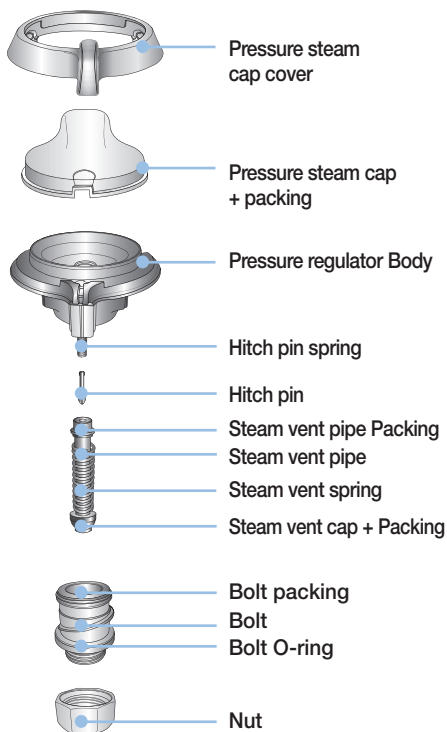
To unlock the lid, turn it counterclockwise.

HOW TO CLEAN



Function Operating Part

The pressure regulator consists of fifteen parts, including several packings as shown below. Take care not to lose any of them while handling and cleaning.



Precautions to be taken with the pressure regulator

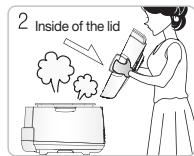
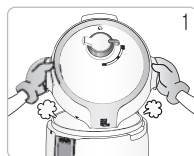
When cooking is finished and you operate the pressure regulator to let the inside steam out, hold the knob grasping the pressure steam cap as shown in the picture. **Do not cover the pressure steam cap with your hand. Hot steam coming from the vent can cause burns.**



Precautions to be taken for opening and closing the lid

When cooking is finished and you open the lid, make sure that the inside of the lid is turned as shown in the Picture 1 and pull it toward you as in Picture 2 to prevent hot water on the inside of the lid from dripping on you. Hot steam and water coming from the tilted the lid will burn. Therefore, hold the lid handles in your hands in a horizontal position.

Wear oven gloves while opening and closing the over.



Maintenance tips for pressure regulator

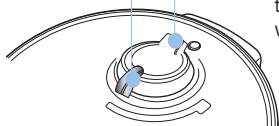
Pressure regulator

When the cooking is finished, disassemble the pressure regulator according to page 12 of this manual and hand wash frequently with a neutral cleaning fluid and a sponge. Before and after use, wipe the steam vent with a soft cloth and the clean pin in order to prevent clogging.

– **Do not touch the pressure steam cap just after the cooking is finished. It will burn.**

Pressure steam cap

Wait until it cools down and remove the cap from the cover. Hand wash with a neutral cleaning fluid and a sponge. Wipe water from the hole with a well-wrung dish cloth.



Stainless Inner pot and Accessories

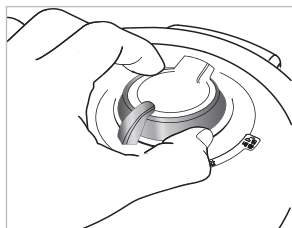
► hand wash with a neutral cleaning fluid and a sponge.



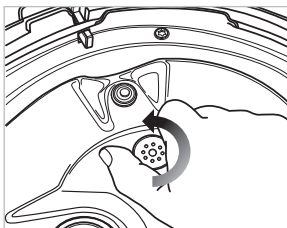


HOW TO CLEAN

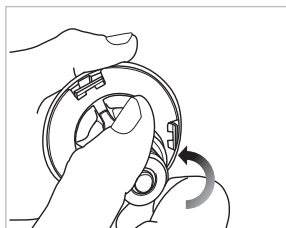
How to assemble and disassemble the pressure regulator



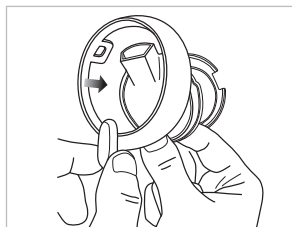
① Grip the pressure regulator.



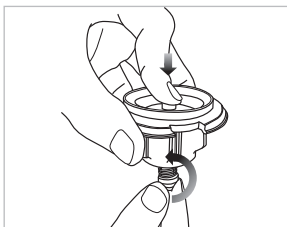
② Hold the pressure regulator tightly and loosen the nut counterclockwise.



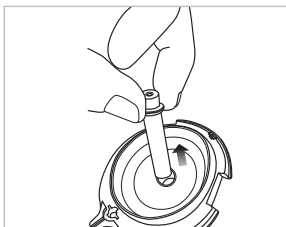
③ Loosen the bolt at the bottom of the pressure regulator to disassemble.



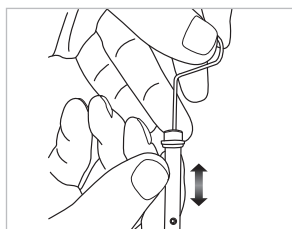
④ Pull the hook part as shown in the picture to separate the pressure steam cap.



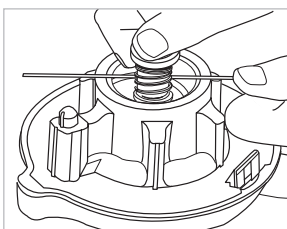
⑤ While pressing the steam vent pipe as shown in the picture, loosen the steam vent cap counterclockwise.



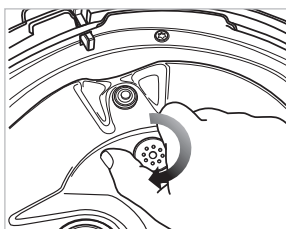
⑥ Separate the steam vent pipe.



⑦ Detach the cleaning pin attached to the bottom of the product and clean the drain of the steam vent pipe. After cleaning, assemble them in reverse order.



⑧ After insert the cleaning pin into the hole in the steam vent pipe, fasten the steam vent cap tightly. If it is not tightened enough, proper steam ventilation will not occur.



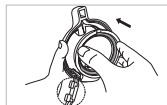
⑨ If the pressure regulator is loosely assembled with the lid, the product will not cook properly. Please double check whether the nut is tightly fastened.

Maintenance tips for pressure regulator

Do not touch pressure steam cap just after the coking is finished. It will burn.



① To disassemble the pressure steam cap, press the hooks on both sides of the pressure steam cap cover. After hand-washing with a neutral cleaning fluid and a sponge, reassemble them in order. Make sure that the packing is in the right position and the right direction. Then, insert the packing into the groove.

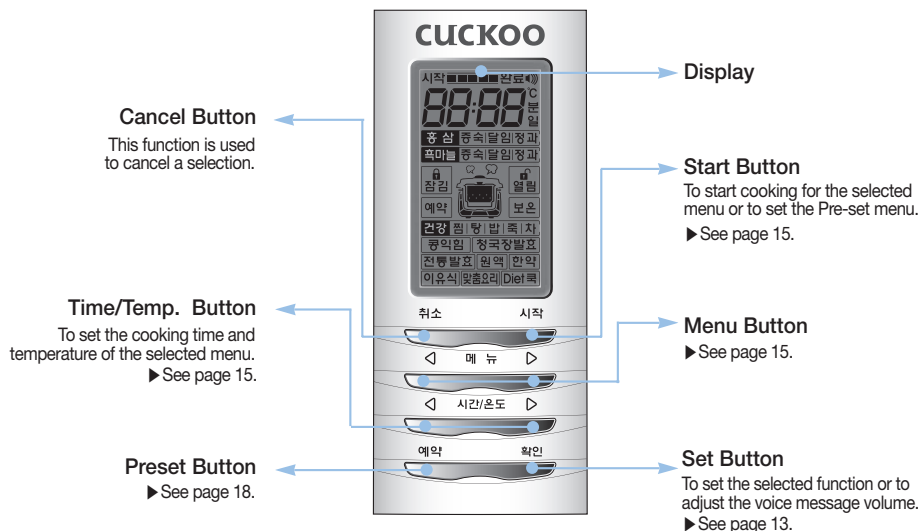


② To reassemble the pressure steam cap, put its lower part in the right position along the groove first. Then, push the lower part completely into the groove in the direction of the arrow as shown in the picture.

FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE



Function Operating Part



<Display in the Stand-by Mode>

- ※ When the power switched on, the display will appear as shown in the picture.
- ※ When all menus are displayed, you can press the Menu, or Pre-set, or Cook button.

Error Code and Possible Cause

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

LL

When Stainless Steel Inner Pot is not placed into the unit.

E...

Problem on temperature sensor. ("E..." mark blinks.)

E01

This appears when you press the Start or Pre-set button if the lid is not closed properly. Close the lid properly.

EUF

Problem on micom memory.

E04

This indicates that there is no water in the stainless inner pot at the beginning or in the middle of cooking.



VOICE VOLUME SETTING FUCTION

Voice Volume Setting Fuction(This function is to unset or adjust the voice messaging service.)

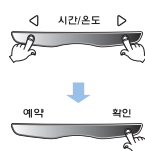
Press set button for 2 seconds in standby status, and you will enter Voice Volume Setting Mode



'3' sign is displayed when entered volume control mode by pressing Setting button for 2 seconds.



If set value became '0' by pressing the button, voice guide function is off.



Press button to set '5', that is the maximum volume sound

► Set to desired voice volume, and press Set button.

HOW TO SET COOKING TIME IN THE MENU



Cooking Time by Menu

Menu		Cooking Time Setting			Cooking Temperature Setting		
		Default Cooking Time	Available Cooking Time Option	Time Setting Option	Default setting Temperature / phase	Available setting Temperature / phase	Time Setting Option
Red Ginseng	Steaming	7 hour	2 hour~10 hour	30 minutes	Invariant		
	Decocting	6 hour 30 minutes	2 hour~10 hour	30 minutes			
	Preserves	6 hour	2 hour~10 hour	30 minutes			
Black Garlic	Steaming	7 hour	2 hour~10 hour	30 minutes			
	Decocting	6 hour 30 minutes	2 hour~10 hour	30 minutes			
	Preserves	6 hour	2 hour~10 hour	30 minutes			
Nutritious	Steamed Dish	2 hour	1 hour~4 hour	10 minutes			
	Soup	2 hour	1 hour~4 hour	10 minutes			
	Rice	1 hour 30 minutes	30 minutes~3 hour	10 minutes			
	Porridge	2 hour	1 hour~3 hour	10 minutes			
	Tea	2 hour 20 minutes	1 hour~6 hour	10 minutes			
Fast-Fermented Bean Paste	Boiled Bean	3 hour	2 hour~6 hour	10 minutes			
	Fermentation	36 hour	10 hour~48 hour	1 hour			
Concentrate		4 hour 30 minutes	3 hour~6 hour	10 minutes			
Oriental Medicine		2 hour	2 hour~6 hour	10 minutes			
Traditional Fermentation		36 hour	1 hour~30 days	10 minutes / 1 hour / 1days	40℃	35℃~70℃	5℃
Baby Food		1 hour 30 minutes	10 minutes~3 hour	10 minutes	Step 4	Step 3/4/5	Step
Customized Dish		1 hour 30 minutes	10 minutes~10 hour	5 minutes / 10 minutes	Step 4	Step 1/2/3/4/5	Step
Diet Cook		1 hour 30 minutes	10 minutes~3 hour	10 minutes	Step 4	Step 3/4/5	Step

- ※ You can reset the initial default time and temperature or levels for each menu as you like.
- ※ For the Baby Food and the Customized Dish, the maximum temperature and cooking levels will vary depending on the new time setting.
- ※ After cooking is finished, the newly set cooking time will be stored as the default cooking time.
- ※ For the menu using the germanium inner pot, add 600ml of water into The stainless inner pot.
- ※ For the menu using the stainless steam plate, add 400ml of water into the stainless inner pot.



HOW TO SET COOKING TIME IN THE MENU

How to select menu and time

1 Press the Menu button to select the menu.

- After closing the lid, check that the cooking pressure setting is correct for the menu.
- Press the Menu button repeatedly, and Red Ginseng(Steaming)->Red Ginseng(Decocting)->Red Ginseng (Preserves)->Black Garlic(Steaming)->Black Garlic(Decocting)->Black Garlic(Preserves)->(Nutritious)Steamed Dish->(Nutritious)Soup->(Nutritious)Rice->(Nutritious)Porridge->NutritiousTea->Boiled Bean->Fermentation->Traditional Fermentation->Concentrate->Oriental Medicine->Baby Food->Customized Dish->Diet Cook-> Keeping warm Will be displayed in turn.
- Hold on to the Menu button, and all the menus will be displayed in turn continuously.



2 Press the Time/Temperature button to set the cooking time.

- Press the button repeatedly, and the cooking time will change by five minutes, ten minutes, thirty minutes, one hour and one day.
- As you press the button continuously, the cooking time options increase to their maximum. Then, the minimum cooking time will appear and increase again, in turn.
- To set the temperature, refer to "How to Set the Temperature and Temperature Levels" below.



3 Start cooking by pressing start button.

- Before starting cooking, please make sure that the lid is firmly closed. First, select the correct cooking pressure for the menu first. Then, press the Start button and the CUCKOO Pressure Multi Cooker will start cooking and the voice message will say "CUCKOO starts steaming for Red Ginseng."
- If you press the Start button with the lid open or unlocked, the "E01" sign will be displayed on the panel, alarm will sound and the voice message will say "Please close and lock the lid." Then, cooking will be canceled.



4 Finished cooking

- When cooking is finished: When cooking is finished, the voice message will say, "CUCKOO finished steaming. Enjoy the delicious Red Ginseng." and Keep-warm mode will start automatically.
- Before opening the lid when cooking is finished, depressurize completely using the pressure regulator. Do not press the Cancel button while cooking. If the Cancel button is pressed, cooking will be canceled.



※ Menus which are not followed by Keep-warm mode will start the Stand-by mode. (Boiled Bean), (Fermentation) and (Traditional Fermentation) menu will start Keep-warm mode automatically when cooking is finished.

eg) For Red ginseng cooking mode

How to set the Temperature and Temperature Levels

- For menus that provide customized temperature and temperature level setting options, select the cooking time and press the OK button, and the Temperature Setting Mode and the Temperature Level Setting Mode will start.

※ Menus that provide customized temperature setting options : (Fermentation)

※ The menu that provides customized temperature level setting options : (Baby Food, Customized Dish Diet, Diet Cook)

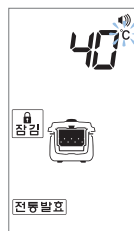
- Press the Time/Temperature button to set the cooking temperature and temperature levels.

- As you press the button continuously, the temperature and level options will increase to their maximum. Then, the minimum options will appear and increase again, in turn.
- Hold the button down, and the time and level settings will continue changing automatically. The time setting will determine the available temperature level setting option.

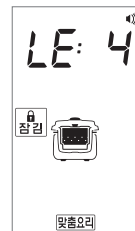
- Press the Start button to start the cooking.

- If you choose the menu again later, the latest cooking time and temperature level setting will be displayed.

※ The desired temperature set for the menu and the actual temperature of the food can be different depending on other conditions and food materials.



[Display of temperature setting]
*Traditional Fermentation



[Display of temperature Level setting]
*Baby food, Customized food, Diet cook

KEEP WARM TIME IN THE MENU



Keep-warm time (If Keep-warm mode is turned on automatically after cooking is finished.)

Menu		Keep-warm time	Other
Red Ginseng	Steaming	10 days	※ Please notice that the Keep-warm time setting will differ depending on the menu.
	Decocting	10 days	
	Preserves	10 days	
Black Garlic	Steaming	10 days	
	Decocting	10 days	
	Preserves	10 days	
Nutritious	Steamed Dish	24 hours	※ If you want to extend the Keep-warm time, refer to How to Set the Keep-warm Mode.
	Soup	24 hours	
	Rice	6 hours	
	Porridge	6 hours	
	Tea	24 hours	
Fast-Fermented Bean Paste	Boiled Bean	No keep-warm mode	※ Under the long Keep-warm mode or with a little amount of water, the water in the stainless inner pot will dry up. Add more water if necessary.
	Fermentation	No keep-warm mode	
Traditional Fermentation		No keep-warm mode	
Concentrate		24 hours	
Oriental Medicine		24 hours	
Baby Food		6 hours	
Customized Dish		6 hours	
Diet Cook		6 hours	



HOW TO SET KEEP WARM TEMPERATURE

How to Set the Keep-warm Mode and the Keep-warm Temperature

You can enter into Keep-warm Mode manually.

You can set the Keep-warm temperature. (Available temperature range: 70~85℃)



Press the Menu button to select the Keep-warm menu, and the Keep-warm temperature will be displayed.
(default Keep-warm temperature : 80℃)



Press the Time/Temperature button to set the Keep-warm temperature.



Press the Start button to start the Keep-warm menu.

※ The desired temperature set for the menu and the actual temperature of the food can be different depending on other conditions and food materials.

※ The Keep-warm temperature settings above are only for the manual Keep-warm mode . They will not affect the default Keep-warm temperature and time set for the menus which are to be automatically followed by the Keep-warm mode when cooking is finished.

HOW TO PRESET TIMER IN THE MENU



Pre-set time

Menu		Keep-warm time	Other
Red Ginseng	Steaming	No Pre-set Mode	※ You can set the Pre-set time only by one-hour units, up to twelve hours in addition to the cooking time. For example, if the cooking time is two hours and ten minutes, you can set the Pre-set time from three hours to the maximum twelve hours.
	Decocting	No Pre-set Mode	
	Preserves	No Pre-set Mode	
Black Garlic	Steaming	No Pre-set Mode	
	Decocting	No Pre-set Mode	
	Preserves	No Pre-set Mode	
Nutritious	Steamed Dish	The Minimum Pre-set time ~ 12 hour	
	Soup	The Minimum Pre-set time ~ 12 hour	
	Rice	The Minimum Pre-set time ~ 12 hour	
	Porridge	The Minimum Pre-set time ~ 12 hour	
	Tea	The Minimum Pre-set time ~ 12 hour	
Fast-Fermented Bean Paste	Boiled Bean	No Pre-set Mode	
	Fermentation	No Pre-set Mode	
Traditional Fermentation		No Pre-set Mode	
Concentrate		The Minimum Pre-set time ~ 12 hour	
Oriental Medicine		The Minimum Pre-set time ~ 12 hour	
Baby Food		The Minimum Pre-set time ~ 12 hour	
Customized Dish		No Pre-set Mode	
Diet Cook		The Minimum Pre-set time ~ 12 hour	

How to preset timer for cooking

- 1 Close the lid and check that the correct pressure is set. Press the Menu button, and the menu with the Pre-set function will be displayed. Set the time and the temperature by pressing the Time/Temperature button. Then, press the Pre-set button.

※ The Pre-set mode is available only for the Nutritious Steamed Dish, Nutritious Soup, Nutritious Rice, Nutritious Porridge, Nutritious Tea, Concentrate, Oriental Medicine, Baby Food and Diet Cook menu.

※ In Stand-by mode, press the Pre-set button then the available Pre-set menu will be displayed. Since the Pre-set mode stores the menu's previous cooking records--time and temperature level, if you select the Pre-set mode, the cooking time and temperature setting will be the same as that of the previous cooking.

- 2 Press the Time/Temperature button to reset the time.

– The Pre-set time could be added and adjusted in unit of hour up to 12 hours on top of cooking time.

- 3 Press the Start or the Pre-set button to start cooking.

– If you set the time as 6 hours, cooking will be finished 6 hours.

– If you don't press any button for 7 seconds then the Pre-set mode will start automatically.



Pre-set setting display
eg) Nutritious Steamed Dish



Pre-set progress display
eg) Nutritious Steamed Dish



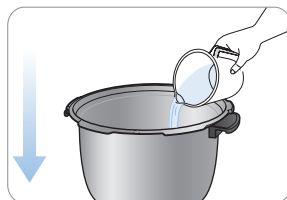
HOW TO AGE GINSENG AND DECOCT RED GINSENG

How to age Ginseng

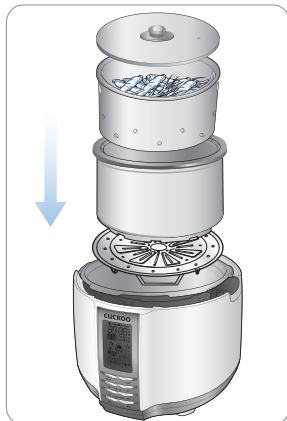
The CUCKOO pressure Multi Cooker can make red ginseng by steam ing fresh ginseng and white dried ginseng.

- 1 Pour 600ml of water into the stainless inner pot then put the stainless steam plate into the pot.

※ To steam a large quantity of fresh ginseng, add of water into the stainless inner pot and place the stainless steam plate in the pot. Put 600g of ginseng on the plate and steam and cook it.



- 2 First, insert the germanium ceramic pot into the germanium inner pot. Next, put the germanium pot into the stainless inner pot.



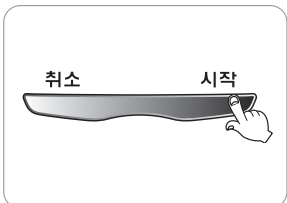
- 3 Put 300g of ginseng into the pottery then close the germanium lid.

- 4 Close the lid and double check that packing is correctly fitted and the pressure regulator closed.



- 5 Turn the pressure regulator to the high pressure position.

- 6 Select the Steaming Red Ginseng mode and press Start button.



HOW TO AGE GINSENG AND DECOCT RED GINSENG

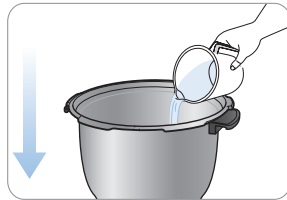


How to decoct Red Ginseng

The CUCKOO Pressure Multi Cooker can make a healthy red ginseng decoction by boiling and decocting the steamed red ginseng.

- 1 Pour 600ml of water into the stainless inner pot then put the stainless steam plate into the pot.

※ To steam a large quantity of Red Ginseng, add 2700ml of water into the stainless inner pot and place the stainless steam plate into the pot. Put 600ml of red ginseng on the plate and decoct it.



- 2 First, insert the germanium ceramic pot into the germanium inner pot. Next, put the germanium pot into the stainless inner pot.



- 3 Put the steamed red ginseng or dried ginseng in the germanium ceramic pot and pour 1800ml of water. Then Close the germanium lid.

- 4 Close the lid and double check that packing is correctly fitted and the pressure regulator closed.



- 5 Turn the pressure regulator to the high pressure position.

- 6 Select the Decocting Red Ginseng mode and press Start button.





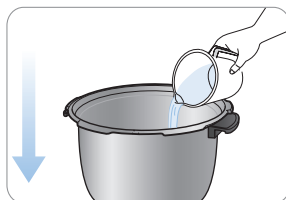
HOW TO MAKE RED GINSENG AND BLACK GALIC PRESERVED IN HONEY

How to make Red Ginseng and Black Galic preserved in honey

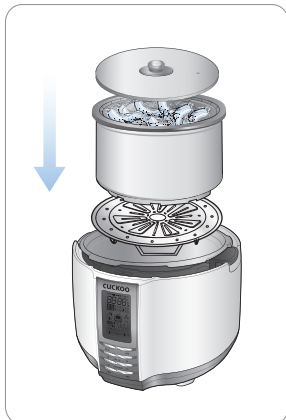
Korean preserves are traditional sweet snacks that are made by cooking fruit or roots with a large amount of sugar or honey so that they can be stored for a long time.

If you cook red ginseng and black garlic in the Preserves mode, you can enjoy delicious red ginseng preserves and black garlic preserves.

- 1 Pour 600ml of water into the stainless inner pot then put the stainless steam plate in the stainless inner.



- 2 First, insert the germanium ceramic pot into the germanium inner pot. Next, put the germanium pot into the stainless inner pot.



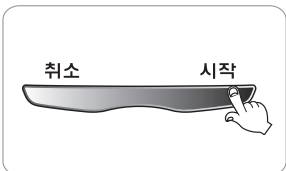
- 3 Put the fresh ginseng or garlic in the germanium ceramic pot and pour in 1800ml of honey. Close the germanium lid.

- 4 Close the lid and double check that packing is correctly fitted and the pressure regulator closed.



- 5 Turn the pressure regulator to the high pressure position.

- 6 Select the Preversing Red Ginseng or Black Garlic mode and press Start button.



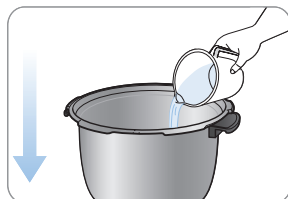
HOW TO AGE GARLIC AND DECOCT BLACK GARLIC



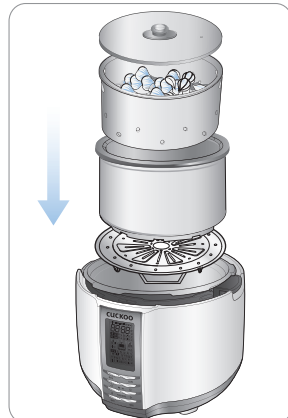
How to age Garlic

In the Black Garlic Steaming mode, the CUCKOO Pressure Multi Cooker can cook general garlic into black garlic, which is well known for many major health benefits such as preventing infections and cancers. Please use this mode if you want fast steaming.

- 1 Pour 600ml of water into the stainless inner pot then put the stainless steam plate in the stainless inner.
- ※ To steam a large amount of peeled garlic, add 400ml of water into the stainless inner pot and place the stainless steam plate into the pot. Put 600g of peeled garlic on the plate and steam it.

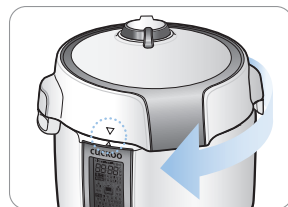


- 2 First, insert the germanium ceramic pot into the germanium inner pot. Next, put the germanium pot into the stainless inner pot.



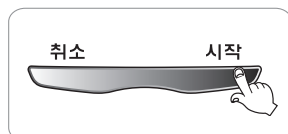
- 3 Put 300g of Black Garlic in the germanium ceramic close the germanium lid.

- 4 Close the lid and double check that packing is correctly fitted and the pressure regulator closed.



- 5 Turn the pressure regulator to the high pressure position.

- 6 Select the Steaming Red Ginseng mode and press Start button.





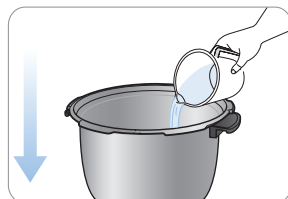
HOW TO AGE GARLIC AND DECOCT BLACK GARLIC

How to decoct Black Garlic

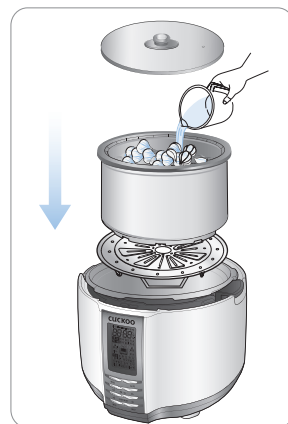
The CUCKOO Pressure Multi Cooker can make a healthy black garlic decoction by boiling and decocting the steamed black garlic.

- 1 Pour 600ml of water into the stainless inner pot then put the stainless steam plate in the stainless inner pot.

※ To decoct large quantity of black garlic, add 2700ml of water into the stainless inner pot. Put 600ml of black garlic on the plate and decoct it.



- 2 First, insert the germanium ceramic pot into the germanium inner pot. Next, put the germanium pot into the stainless inner pot.



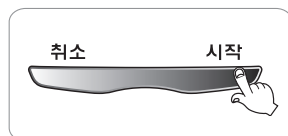
- 3 Put the steamed Black Garlic in the germanium ceramic pot and pour in 1800ml of water. Close the germanium lid.

- 4 Close the lid and double check that packing is correctly fitted and the pressure regulator closed.



- 5 Turn the pressure regulator to the high pressure position.

- 6 Select the Decocting Black Garlic mode and press Start button.



HOW TO COOK CHEONGGUKJANG

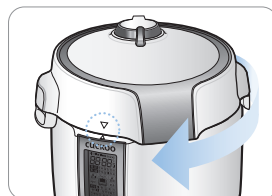
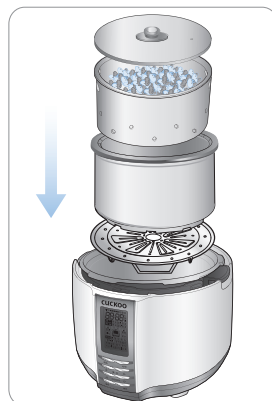
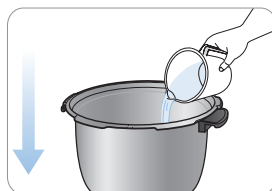


Fast-Fermented Bean Paste(Boiled Bean / Fermentation)

The CUCKOO Pressure Multi Cooker can make the Cheonggukjang, fast-fermented bean paste easily without the macerating process of soy beans. Just put soy beans into the CUCKOO Pressure Multi Cooker and boil and ferment them. Imported soy beans may not ferment due to preservatives. Please use Korean good-quality fresh soy beans.

- 1 Pour 600ml of water into the stainless inner pot. Put the stainless steam plate in the stainless inner.
- 2 First, insert the germanium ceramic pot into the germanium inner pot. Next, put the germanium pot into the stainless inner pot.
- 3 Put two servings of soy beans (300g) in the germanium inner pot and add 400ml of water. Close the germanium cover.
- 4 Close the lid and double check that packing is correctly fitted and the pressure regulator closed.
- 5 Turn the pressure regulator to the high pressure position.
- 6 Select the Preversing Boiled Bean mode and press Start button.
- 7 After boiling the soy beans, move the boiled soy beans into the germanium ceramic pot and pour the water inside of the germanium inner pot.
- 8 Place germanium ceramic pot into germanium inner pot then close by placing germanium lid on top.
- 9 Close the lid.
- 10 Select the Preversing Fermentation mode and press Start button.

※ To increase the fermentation effect, set the cooking time longer.



How to Store Cheonggukjang

After the fermentation, stir the bean paste well with the rice paddle. Put the bean paste in the mortar and mix and pound it with various seasonings like salt, powdered red pepper, crushed garlic and ginger. Divide the seasoned bean paste into small portions and put them in an airtight container or pack them with plastic wrap. Keep them refrigerated for a relatively short period (about seven days) or keep them in a freezer for a longer term. Do not store them at room temperature to prevent them from going bad.

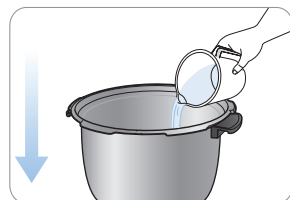


HOW TO EXTRACT UNDILUTED SOLUTION

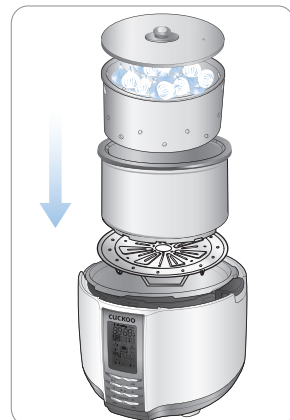
How to Extract Undiluted Solution

The CUCKOO Pressure Multi Cooker can make fresh fruit juice concentrate or vegetable concentrate by cooking onion, Japanese apricot, blueberry, grape, pear and squash.

- 1 Pour 600ml of water into the stainless inner pot put the stainless steam plate in the stainless inner.



- 2 First, insert the germanium ceramic pot into the germanium inner pot. Next, put the germanium pot into the stainless inner pot.



- 3 Put the fresh fruits and vegetables in the germanium ceramic pot and do not add water.

- 4 Close the lid and double check that packing is correctly fitted and the pressure regulator closed.



- 5 Turn the pressure regulator to the high pressure position.

- 6 Select the Steaming Concentrate mode and press Start button.

※ To increase the concentration, set the cooking time longer.

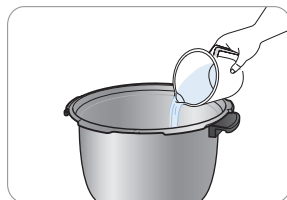


HOW TO COOK RICE



Glutinous Rice

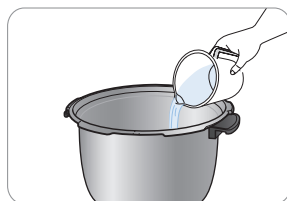
- 1 Wash rice clean and drain the water by using a strainer. Put the rice into the stainless inner pot.
- 2 Add water into the stainless inner pot according to the servings.
- 3 Close the lid and turn the pressure regulator to the High Pressure position. Select the Customized Dish mode and press the Start button.



Serving	Rice	Water	Menu	Cooking Time	Cooking Level
2 servings	300g	400ml	Customized Dish	30 minutes	Step 3
4 servings	600g	800ml	Customized Dish	40 minutes	Step 3
6 servings	900g	1100ml	Customized Dish	40 minutes	Step 3

Mixed Rice

- 1 For five-grain rice, rinse the five grains and drain the water. Put them into the stainless inner pot.
(Capacity of 4 servings : Rice 320g, Glutinous rice 100g, Sorghum 60g, millet 60g, Steamed Adzuki bean 60g)
- 2 Add water into the stainless inner pot according to the measurement and servings.
- 3 Close the lid and turn the pressure regulator to the High Pressure position. Select Customized Dish mode and press the Start button.



Serving	Rice	Water	Menu	Cooking Time	Cooking Level
2 servings	300g	400ml	Customized Dish	30 minutes	Step 3
4 servings	600g	800ml	Customized Dish	40 minutes	Step 3
6 servings	900g	1100ml	Customized Dish	40 minutes	Step 3

- ※ It is natural to see melanoizing effect in the stainless inner pot.
Before cleaning the pot, please soak it in water for over one hour beforehand.
- ※ Please follow the exact measurement of water and rice.
- ※ Rice texture may vary according to the cooking environment and other conditions.
- ※ If you eat the rice straight after cooking, you can enjoy tastier and full flavored rice.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
The water spills outside around the cooker.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the measuring cup for the rice? • Did you put proper amount of water? • Is the menu selected correctly? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 9, 15-16.
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you close the lid? • Please check if the power cord is plugged. • Is the Keep-warm time too long? 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid perfectly. • Always keep the power on while warming. • Please set the Keep-warm time as short as possible.
When the button cannot operate with “ LJ ”	<ul style="list-style-type: none"> • Is the stainless inner pot inserted? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please insert stainless inner pot into cooker.
When the Pressure “Cook/Turbo” Timer button does not operate with “ EOI ”	<ul style="list-style-type: none"> • Is the lid not properly closed? • Did you turn the Lock/Unlock Handle to “Lock”? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please turn the “Lock/Unlock” handle to “Lock”.
There is too much melanoizing effect.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the stainless inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean all the alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the stainless inner pot. (Refer to page 10)
If “ EO4 ” sign appears.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the exact amount of water added into the stainless inner pot? 	<ul style="list-style-type: none"> • This indicates lack of water. Please add more water to the pot.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

Case	Check points	Do the following
Right after cooking or during Keep-warm mode, the food smells bad.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you clean thoroughly after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 10 of this manual and clean the packing on the lid accordingly.
When “E _{UF} ” is showed on the LCD.	<ul style="list-style-type: none"> • When micom power is broken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please cut the power and contact customer service.
When cannot turn to “Unlock”.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the lid during cooking? • Did you turn the lid with steam left inside? 	<ul style="list-style-type: none"> • The lid will not open during cooking. Do not open it by force. If necessary, press the Cancel button for two seconds. Turn the pressure regulator to the steam vent position to depressurize completely. Then, open the lid. • The lid does not open even when the pressure regulator is turned to the steam vent position
When the lid cannot open although the Lock/Unlock handle is turned to “Unlock”.		<ul style="list-style-type: none"> • It is due to the pressure. • Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the steam exhausted between the lid.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there an external substance on the packing? • Is packing too old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the packing thoroughly. • Keep the packing clean. • If the steam leaks from the lid seal area, press the Cancel button for two seconds to cancel cooking. Turn the pressure regulator to the steam vent position to depressurize completely. Then, open the lid and follow the steps below. <ul style="list-style-type: none"> - Check that the packing is correctly fitted. - Check that the pressure indicator is correctly fitted. - Check that the nut of the pressure regulator is tight enough. • Packing life cycle is 12 months, please replace the packing per 1 year.



안전상의 경고

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

⚠ 경고 피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

⚠ 주의 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황

- ⚠ 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
- 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.
- ⚡ 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.
- ⚡ 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.

⚠ 경고

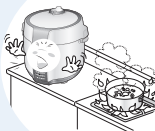
사용중 압력조절장치에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

- 화상의 우려가 있습니다.
취사 또는 요리 중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.



제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

- 전기누전 및 감전, 변형 및 변색의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오.
코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 오디오, TV 등과 같은 전자제품과 2m이상 거리를 유지하십시오.



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

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



반드시 정격 15A 이상의 교류 220V 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.
- 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.

싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나, 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 제품에 물이 들어 갔을 경우에는 서비스센터로 꼭 문의하십시오.



먼지가 많은 곳이나, 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

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

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 고객상담실로 문의바랍니다.

- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 파손이 발생하거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 자격이 있는 기술자 (서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.



제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

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



경고



(금지)

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

- 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.
- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.



변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것은 사용하지 마십시오.

- 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 서비스센터로 문의해 주십시오.



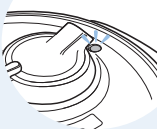
(전용내솥)

스테인리스 내솥 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 스테인리스 내솥이 없는 상태에서 조리물을 넣지 마십시오.
- 조리물이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고 서비스센터로 꼭 문의 하십시오.

압력 표시장치가 올라온 상태에서 본체뚜껑을 강제로 열지 마십시오.

- 압력 표시 장치가 올라온 상태에서는 본체뚜껑을 강제로 열지 마십시오.
- 강제로 본체뚜껑을 열면 제품 고장 및 사고의 원인이 됩니다.

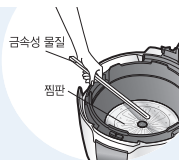


전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

스테인리스 내솥 없이 찜판, 금속성 물질 등을 넣거나, 넣어서 사용하지 마십시오. (특히 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



금속성 물질

찜판

어린이가 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

- 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.

- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 비취벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 서비스센터로 문의해 주십시오.



흙·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이 물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다
- 청소용 핀을 증기배출구 청소외에 제품의 틈새나 구멍에 넣지 마십시오.

취사나 요리가 진행중일 때 절대로 본체뚜껑을 열지 마십시오.

- 취사나 요리가 진행중일 때는 압력에 의해 본체뚜껑이 열리지 않습니다.
- 강제로 열면 화재 및 폭발의 위험이 있습니다.
- 취사 또는 요리가 진행 중일때 부득이하게 본체뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 약 2초간 누른 후 압력조절장치를 돌려 내부 압력을 제거 하고, 압력표시장치가 내려간 후에 본체뚜껑을 열어 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

- 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.



플러그 및 전원 코드부를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원 코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.



전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

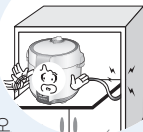


안전상의 경고

⚠ 경고

쌀통 및 다용도 선반 등에 제품을 놓고 사용하지 마십시오.

- 전원코드가 틈새에 눌러져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.
- 취사 또는 요리 중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 의해 제품의 손상, 화재, 감전의 원인이 됩니다.



전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나, 코드가 제품 바닥에 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 신체 상해의 위험 및 제품 사용 저하의 원인이 됩니다.

! (지시)

온도감지기, 내부 또는 스테인리스 내솥 주위의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

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



전원플러그를 콘센트에서 켜거나 뺄 때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 켜거나 빼어 주십시오.

- 젖은 손으로 전원플러그를 뺄 경우 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 무리하게 당겨 뺄 경우 전원코드에 이상이 발생하여 누전 및 감전이 될 수 있습니다.

제품 이동시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 온도감지기가 손상되었을 경우, 그대로 사용하게 되면 과열, 이상 동작, 감전의 원인이 됩니다.

⚠ 주의

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 내부 압력을 완전히 제거후 서비스 센터로 문의해 주십시오.

실외에서는 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

사용 중이거나 사용 직후에는 내솥 내부 및 압력조절 장치 등은 뜨거운 것으로 만지지 마십시오.

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력조절장치가 돌러져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

본체뚜껑 주위에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오.

- 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

🚫 (금지)

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.

제품을 전자레인지 및 싱크대 스테인리스 위에 올려놓거나 제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판, 철판, 은박지 등을 놓고 사용하지 마십시오.

- 화재 및 변형의 원인이 됩니다.
- 수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오.



지정된 메뉴 이외의 물끓임, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.

- 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

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



내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- 내솥의 변색 및 손잡이의 변형으로 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.



주의



(금지)

조리 완료 후 또는 보온 시
본체뚜껑이 잘 열리지 않을 때
강제로 돌리지 마십시오.

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력조절장치를 젖혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 본체뚜껑을 열어 주십시오.
- 조리 완료 후 본체뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의하십시오.



스테인리스 내솥이 손상될 수
있습니다.

- 제품을 장기간 사용할 경우 내솥이 변색될 수 있습니다.
- 스테인리스 내솥 특성상 거친 수세미나 금속성 수세미로 내솥을 씻을 경우 긁힐 수 있으니 주의하여 씻어 주십시오.



경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에
서는 사용하지 마십시오.

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



본체뚜껑 손잡이를 잡고 제품을 이동시키지 마십시오.

- 본체뚜껑 손잡이를 잡고 제품을 이동시킬 경우, 본체와 분리되어 떨어질 경우 상해를 입을 수 있습니다.
- 제품 바닥 좌, 우측에 있는 이동용 손잡이 홈을 양손으로 들어 올려 안전하게 사용하십시오.



주의



(지시)

취사나 요리가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인 물을
닦아 주십시오.

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

게르마늄 내솥 및 내 도자기에 급격한 온도 변화를
주지 마십시오.

- 내솥류가 아주 뜨거운 상태에서 차가운 물이 부어질 경우 균열의 원인이 됩니다.

조리가 완료된 게르마늄 내도자기 및 내솥과 스테인리스
내솥의 표면은 맨손으로 만지지 마십시오.

- 조리가 완료된 게르마늄 내도자기와 내솥은 무겁고 뜨거우며 화상의 위험이 있으니 취급 시 반드시 스테인리스 내솥의 손잡이를 이용하여 통째로 이동하여 주십시오.
- 게르마늄 내도자기와 내솥을 취급할 때는 완전히 식은 것을 확인한 다음 떨어뜨리지 않도록 주의하여 들으신 후 이동하여 주십시오.

조리 완료 후 압력표시장치가 내려간 것을 확인 한 후,
압력조절장치를 스팀배출로 돌려 완전히 증기를 배출하고
본체뚜껑을 열어주십시오.

- 본체뚜껑 손잡이가 뜨거울 수 있으므로 안전장갑을 반드시 착용하시고 취급하여 주십시오.

조리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 본체뚜껑 세척시 거친 수세미나 금속성 수세미를 사용할 경우 표면이 손상될 수 있으니 반드시 스펀지 또는 물기를 제거한 행주로 닦아주십시오.
- 35~36쪽을 참조하여 본체뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.



조리 후에는 압력조절장치를 반드시 세척한 후에 보관하여
주십시오. 변색 또는 냄새의 원인이 됩니다.

조리 중 제품내부에 압력이 차기 전에는, 압력표시장치에서
물이 튀는 현상이 발생할 수 있으니 주의하십시오.

조리 진행 중 증기에 주의하십시오.

- 증기가 고속으로 배출되면서 '취약' 하는 소리가 나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.
- 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

현밥 이외의 식품에는 변질하기 쉬운 것이 있으므로 가능하면
보온하지 마십시오.

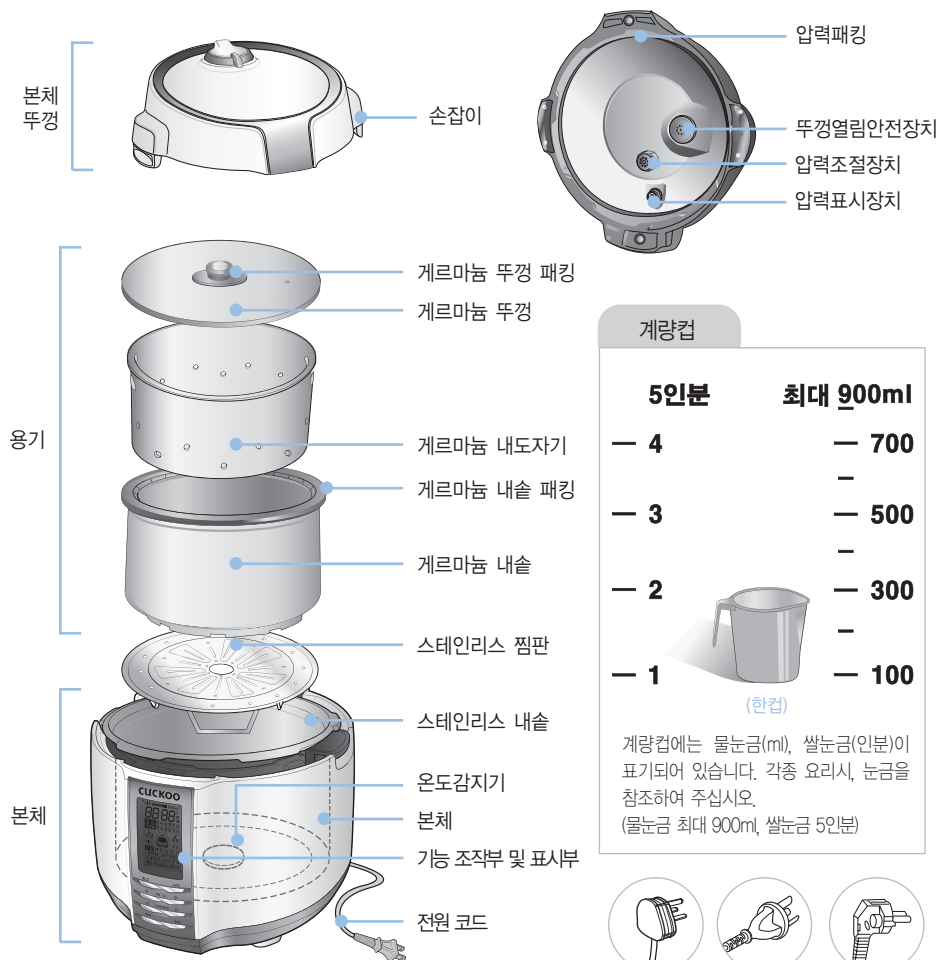
전원 플러그를 뽑을때는 전원코드를 잡지 마시고
꼭 전원 플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가변 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



각 부분의 이름

내부/외부 명칭



부속품 안내



사용설명서



요리책자



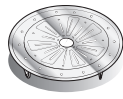
주걱



배주머니



계량컵



스테인리스 찜판
(찜판은 요리책자를
참조하여 사용하십시오.)



청소용 핀
(살균은 본체 바닥면에
부착되어 있습니다.)



- 청소를 잘하지 않으면 조리나 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오.
(전원플러그를 빼고 본체의 열이 식고 난 후 손질하십시오.)
- 본체 · 뚜껑은 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 벤젠, 신나 등은 사용하지 마십시오.

조리 전/후 제품 손질 방법

스테인리스 내솥



최초 사용 시 스테인리스 내솥의 내/외측을 주방용 중성세제와 스폰지로 깨끗이 세척하여 주십시오. 거친 수세미, 솔 연마제 등은 내솥을 긁을 수 있습니다. 스테인리스 내솥 특성상 수세미를 이용한 세척 시 긁힘이 발생할 수 있으므로 물에 충분히 불린 다음 닦아 주십시오.

본체뚜껑(표면)



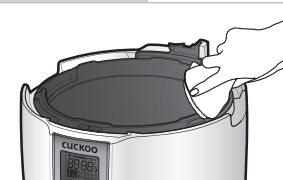
최초 사용 시 본체뚜껑 표면을 주방용 중성 세제와 스폰지로 깨끗이 세척하여 주십시오. 본체의 뚜껑에 음식물이 묻어 있는 경우 물기를 제거한 행주로 닦아 주십시오. 뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.

압력패킹



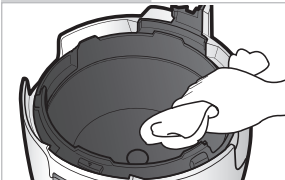
압력패킹을 손으로 잡고 당기면 분리할 수 있습니다. 조리후에 패킹을 분리하여 청소하여 주십시오.

본체 물고임부



본체 물고임부에 고여있는 물기는 조리전이나 조리완료 후에 물기를 제거한 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.

본체내부



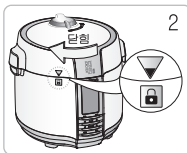
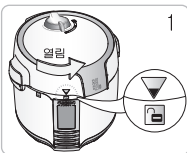
온도감지기에 이물질이 눌러 붙어 있는 경우 금속판이 손상되지 않게 제거 하십시오.

본체뚜껑(내부)



본체뚜껑 속에 물이 차있는 경우에는 화살표 표시된 부분의 배수구를 이용하여 뚜껑 내부에 있는 물기를 제거하여 주십시오.

본체뚜껑 결합방법



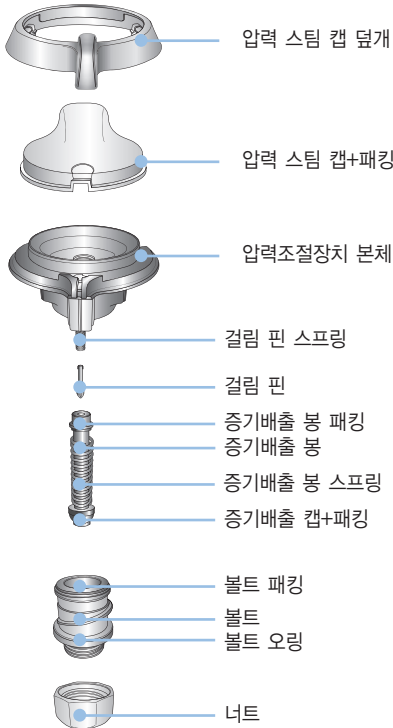
본체에 뚜껑을 체결시 그림1과 같이 뚜껑의 표시부와 본체의 표시를 일치시켜 체결후 시계방향으로 회전시켜 그림2와 같이 닫으십시오. 열때는 시계반대방향으로 회전시켜 열어주십시오.



제품 손질 방법

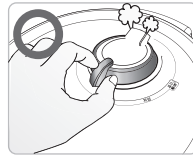
압력조절장치 구성

압력조절장치는 그림과 같이 패킹류를 포함하여 총 15개의 부품으로 이루어져 있습니다. 분리를 하여 청소를 할 시에, 부품을 분실하지 않도록 유의하여 주시기 바랍니다.



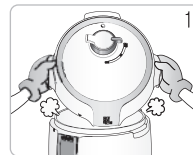
압력조절장치 조작 시 주의사항

조리완료 후 본체뚜껑에 있는 압력조절장치를 조작할 때 압력스팀캡 덮개에 있는 손잡이를 그림과 같이 잡고 돌려 증기 배출하여 주십시오.
압력스팀캡 조절시 손으로 감싸면 증기배출로 인한 화상을 입을 수 있습니다.



본체 뚜껑 개폐 시 주의사항

조리완료 후 본체 뚜껑을 열 때는 뚜껑 내측이 몸 밖쪽쪽으로 향하도록 하며, 최대한 가슴쪽으로 당겨서 뚜껑 내측이 하늘을 향하게하여 뜨거운 물이 아래로 흐르지 않게 하며, 두손이 평행하도록 유지해 주십시오. 뚜껑이 기울어지면 스팀과 뜨거운 물에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
뚜껑 개폐 시 항상 안전장갑을 착용하여 주십시오.

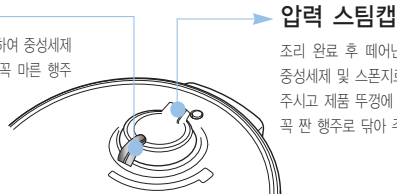


압력조절장치 손질 방법

압력조절장치

조리 완료 후 37쪽의 분해 방법을 참조하여 압력조절장치를 분리하여 증성세제 및 스펀지로 자주 세척해 주시고 압력조절장치 본체에 고인물은 꼭 마른 행주로 닦아 주십시오.

이물질 등으로 압력조절장치의 증기 배출구가 막혀 있으면 제 기능을 발휘하지 못하므로 사용 전 · 후에는 압력조절장치를 분리하여 청소용 핀으로 구멍을 뚫은 후 사용해 주십시오.



조리 완료 후 떼어낸 다음 주방용 증성세제 및 스펀지로 자주 세척해 주시고 제품 뚜껑에 고인물은 물을 꼭 찬 행주로 닦아 주십시오.

- 조리 완료 직후에는 압력 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.

내술 · 부속품 ▶ 주방용 증성세제와 스펀지로 씻어 주십시오.

거친수세미



금속성수세미



연마제

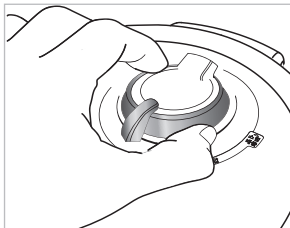


식솔

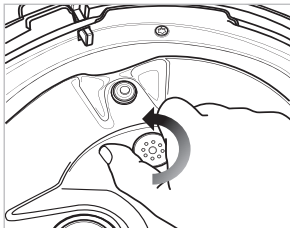




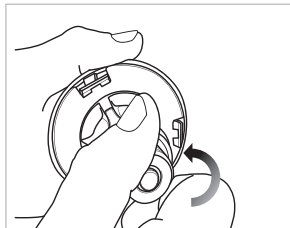
압력조절장치 분해조립 방법



① 압력조절장치를 한손으로 잡습니다.



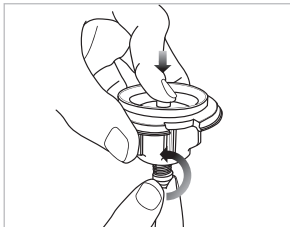
② 압력조절장치를 잡은 상태에서, 너트를 반 시계방향으로 돌려 풀어줍니다.



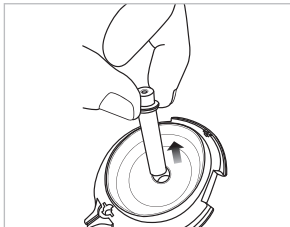
③ 압력조절장치 아래부분의 볼트를 반시계 방향으로 돌려 분리시킵니다.



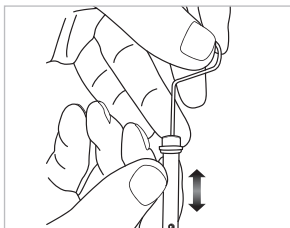
④ 그림에 표시된 후크부분을 당겨 압력스팀캡을 분리합니다.



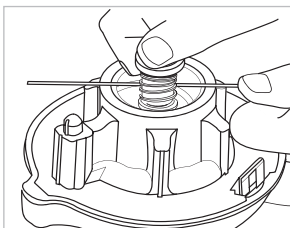
⑤ 증기배출 병을 그림과 같이 누른 상태에서 아랫부분의 증기배출 캡을 반시계방향으로 돌려 분리합니다.



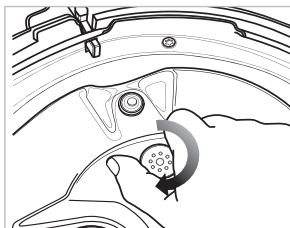
⑥ 증기배출 병을 분리합니다.



⑦ 본체 비덕면에 붙어있는 청소용 핀으로 증기 배출구의 구멍을 청소합니다. 청소가 끝난 뒤는 역순으로 조립합니다.



⑧ 청소용 핀을 증기배출병 측면의 구멍에 삽입 한 후 증기배출캡을 단단히 조여주십시오. 느슨하게 조립 시 스팀배출이 되지 않을 수 있습니다.



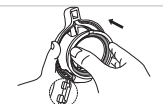
⑨ 압력조절장치가 헐겁게 조립되어 있으면 조리가 정상적으로 되지 않을 수 있으므로 너트가 단단히 조여졌는지 확인합니다.

압력 스팀캡 손질 방법

취사나 조리 완료 직후에는 압력 스팀캡이 뜨거우므로 만지지 마십시오. 화상을 입을 수 있으므로 주의하십시오.



① 양면에 있는 후크를 눌러서 분해하고 주방용 중성세제 및 스폰지로 자주 세척해 주십시오.
세척 후 순서대로 조립해 주십시오.
※ 패킹을 끼울 때는 방향에 주의해서 패킹 홈을 잘 맞춘 후 끼워 주십시오.



② 압력 스팀캡을 조립하여 끼울 때에는 아래쪽의 홈 부분을 맞춘 후, 화살표 방향으로 눌러 양면의 후크를 확실하게 끼워 주십시오.



기능 조작부의 이름과 역할 / 기능 표시부의 이상 점검 기능

기능 조작부의 이름과 역할



<대기 상태 화면>

- ※ 전원 플러그를 꽂으면 그림과 같은 화면 상태가 나타납니다.
- ※ 전체 메뉴 표시 중에는 [◀메뉴▶], [예약], [취사] 버튼 입력이 가능합니다.
- ※ 버튼을 부처음이 날 때까지 확실하게 눌러 주시고 본 평면의 디자인은 실물과 다를 수 있습니다.

기능 표시부의 이상점검 기능

사용 방법이 올바르지 않거나 제품에 이상이 생겼을 때 아래와 같은 표시가 나타나 경보를 하여 줍니다. 정상적인 사용 조건에서나 혹은 조치 이후에도 지속적으로 표시가 나타날 경우에는 고객센터실(1588-8899)로 문의하십시오.

	내술이 없을 때 나타납니다.
	온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("E..." 표시가 깜박거립니다.) 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
	본체뚜껑을 확실하게 결합하지 않은 상태에서 [시작] 또는 [예약] 버튼을 누를때 나타납니다. 본체뚜껑을 확실하게 결합하여 주십시오.
	마이크 내부 메모리에 이상이 있을때 나타납니다. 고객상담실(1588-8899)로 문의하십시오.
	조리 시작 및 조리 중 스테인리스 내술에 물이 없음을 감지 하였을 때 나타납니다. 지속적으로 표시가 나타날 경우 고객센터실(1588-8899)로 문의하십시오.



음성볼륨 조절기능(음성기능을 해제하거나 음성볼륨을 조절하는 기능임)

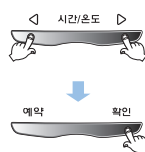
대기상태에서 [확인] 버튼을 2초간 누르면 음성볼륨 조절모드로 진입합니다.



[확인] 버튼을 2초간 눌러 음성볼륨
설정모드 진입 시 표시부에
현재 음성볼륨이 표시됩니다.
(기본 설정값 3)



[시간/온도] 버튼을 눌러 0이
설정되면 음성 (●)이 깜박거리고
음성기능이 해제됩니다.



[시간/온도] 버튼을 눌러 1부터
5까지의 음성볼륨을 설정할 수
있습니다.

▶ 원하시는 음성볼륨을 설정하신 후
확인 버튼을 눌러 주십시오.



메뉴별 조리시간 및 설정 방법

메뉴별 조리시간

메뉴		조리시간 설정			조리온도 설정		
		기본 설정 시간	설정 가능 시간	변경 단위	기본 설정 온도/단계	설정 가능 온도/단계	변경 단위
홍삼	증숙	7시간	2시간~10시간	30분	변경불가		
	달임	6시간 30분	2시간~10시간	30분			
	정과	6시간	2시간~10시간	30분			
흑마늘	증숙	7시간	2시간~10시간	30분			
	달임	6시간 30분	2시간~10시간	30분			
	정과	6시간	2시간~10시간	30분			
건강	찜	2시간	1시간~4시간	10분			
	탕	2시간	1시간~4시간	10분			
	밥	1시간 30분	30분~3시간	10분			
	죽	2시간	1시간~3시간	10분			
	차	2시간 20분	1시간~6시간	10분			
청국장	콩익힘	3시간	2시간~6시간	10분			
	청국장발효	36시간	10시간~48시간	1시간			
원액		4시간 30분	3시간~6시간	10분			
한약		2시간	2시간~6시간	10분			
전통발효		36시간	1시간~30일	10분/1시간/1일	40℃	35℃~70℃	5℃
이유식		1시간 30분	10분~3시간	10분	4단계	3/4/5단계	단계
맞춤요리		1시간 30분	10분~10시간	5분/10분	4단계	1/2/3/4/5단계	단계
Diet 쿡		1시간 30분	10분~3시간	10분	4단계	3/4/5단계	단계

※ 메뉴별 초기 표시시간 및 온도/단계는 기본 조리 시간으로 기호에 따라 원하시는 시간 및 온도/단계를 설정하여 사용하여 주십시오.

※ 이유식, Diet쿡, 맞춤요리의 경우 설정 시간에 따라 최대 설정 가능 온도 단계가 달라집니다.

※ 조리 완료 후 기본 설정시간은 설정한 조리 시간으로 변경되어 저장됩니다.

※ 모든 게르마늄 내술 조리시에는 스테인리스 내술에 물 600ml를 반드시 넣고 조리하여 주십시오.

모든 스테인리스 내술 찜판 사용 조리시에는 스테인리스 내술에 물 400ml를 반드시 넣고 조리하여 주십시오.



메뉴 선택 및 시간 선택 방법

1 [메뉴] 버튼을 눌러 원하시는 메뉴를 선택합니다.

- 본체뚜껑을 닫고 메뉴에 따른 적절한 압력이 설정되어 있는지 확인하십시오.
- [◀메뉴▶] 버튼을 누를때 마다 [홍삼]중숙 → [홍삼]달임 → [홍삼]정과 → [홍마]늘 중숙 → [홍마]늘달임 → [홍마]늘정과 → [간강]찜 → [간강]탕 → [간강]밥 → [간강]죽 → [간강]차 → 공익힘 → 청국장발효 → 전통발효 → 원액 → 한약 → 이유식 → 맞춤요리 → Diet 쿡 → 보온 순으로 반복 선택됩니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 메뉴 순서대로 연속으로 변합니다.



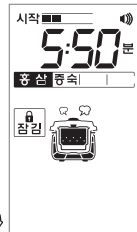
2 [시간/온도] 버튼을 눌러 조리시간을 선택합니다.

- [시간/온도] 버튼을 누를 때마다 요리 종류 및 시간 선택에 따라 5분/10분/30분/1시간/1일 단위로 변합니다.
- 버튼을 눌러 최대 설정 시간에 도달하면 최소 설정시간으로 이동 반복합니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 조리 시간이 연속으로 변합니다.
- ※ 온도설정 방법은 아래의 온도 및 온도단계 선택 방법을 참고하십시오.



3 [시작] 버튼을 눌러 조리를 시작 합니다.

- 조리를 하기 전에 반드시 본체뚜껑을 닫고, 메뉴에 따른 압력을 조정한 후 [시작] 버튼을 누르면 "홍삼중숙 쿠쿠가 조리를 시작 합니다." 하는 음성과 함께 조리가 시작됩니다.
- 본체뚜껑을 닫지 않고 [시작]버튼을 누르면 경고음과 함께 "E01" 이 표시된 후 "본체뚜껑을 잠금으로 돌려주세요." 라는 음성시 출력되고 조리가 취소됩니다.



4 조리 완료

- 조리가 끝날 때 "쿠쿠가 맛있는 홍삼 중숙을 완성하였습니다." 하는 음성과 함께 보온 기능을 시작합니다.
- 조리 완료 후 압력조절장치를 스팀배출로 돌려 압력을 완전히 빼낸 후 본체 뚜껑을 열어 주십시오.
- 조리 중에는 취소 버튼을 누르지 마십시오. 조리가 취소됩니다.
- ※ 보온이 되지 않는 메뉴는 대기상태로 전환 됩니다.
(공익힘, 청국장발효, 전통발효 메뉴는 조리 완료 후 대기상태로 전환 됩니다.)



예) 홍삼중숙 메뉴 조리시

온도 및 온도단계 선택 방법

1 온도 및 온도 단계가 변경 가능한 메뉴는 시간 선택 후 [확인] 버튼을 누르면 온도선택 또는 온도단계 선택 모드로 진입합니다.

*온도 변경 가능 메뉴 : 전통발효

*온도 단계 변경 가능 메뉴 : 이유식, 맞춤요리, Diet쿡

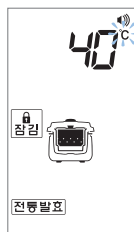
2 [시간/온도] 버튼을 눌러 조리온도 및 온도단계를 설정합니다.

- 버튼을 눌러 최대 설정온도 및 온도단계에 도달하면 최소 설정온도 및 온도단계로 이동 반복합니다.
- 버튼을 계속 누르고 있으면 온도 및 온도단계가 연속으로 변합니다.
- ※ 선택된 조리 시간에 따라 선택 가능한 온도단계는 달라집니다.

3 [시작] 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.

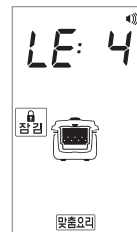
- 조리 완료 후 메뉴를 재선택할 경우 최종으로 입력했던 조리시간과 온도 또는 온도단계가 표시됩니다.

※ 주변 환경과 내용물에 따라 설정 온도와 내용물 온도는 차이가 있을 수 있습니다.



[온도설정 표시부]

*전통발효



[온도단계 설정 표시부]

*이유식, 맞춤요리, Diet쿡



메뉴별 보온시간

보온 지속 시간 (조리 후 보온으로 자동 진입한 경우)

메뉴		보온 지속 시간	기타
홍삼	증숙	10일	※ 조리 완료 후 보온 지속가능 시간은 메뉴별로 다르게 설정되어 있으니 보온시 참고하여 주십시오.
	달임	10일	
	정과	10일	
흑마늘	증숙	10일	
	달임	10일	
	정과	10일	
건강	찜	24시간	※ 보온 지속 시간을 연장하시려면 보온 메뉴 사용 방법을 참고하여 주십시오. (43쪽 참조)
	탕	24시간	
	밥	6시간	
	죽	6시간	
	차	24시간	
청국장	콩익힘	보온기능 없음	※ 장시간 또는 적은 물량으로 보온시 스테인리스 내솥의 물이 모두 증발 할 수 있습니다. 물이 부족할 경우 물을 보충하여 주십시오.
	청국장발효	보온기능 없음	
전통발효		보온기능 없음	
원액		24시간	
한약		24시간	
이유식		6시간	
맞춤요리		6시간	
Diet쿡		6시간	



보온 메뉴 보온 온도 설정 방법

보온 메뉴를 이용하여 수동으로 보온을 진입 할 수 있습니다.
보온온도를 설정 할 수 있습니다. (설정 가능 온도 70℃~85℃)



[메뉴] 버튼을 눌러 보온
메뉴를 선택합니다.
보온 메뉴를 선택하면
보온온도가 표시됩니다.
(기본 설정 온도 : 80℃)



[시간/온도] 버튼을
눌러 원하는
보온온도를 선택합니다.



원하시는 보온온도
선택 후 [시작] 버튼을
눌러줍니다.

- ※ 설정된 온도와 내부온도는 주변 환경과 내용물에 따라 차이가 있을 수 있습니다.
- ※ 위에서 설정된 보온온도는 보온 메뉴로 보온을 진입하는 경우에 해당 되며,
조리 후 자동으로 진입하는 보온의 온도 및 지속시간과는 관련이 없습니다.



메뉴별 예약시간 및 설정 방법

예약 설정시간

메뉴	보온 지속 시간	기타
홍삼	증숙	예약기능 없음
	달임	예약기능 없음
	정과	예약기능 없음
흑마늘	증숙	예약기능 없음
	달임	예약기능 없음
	정과	예약기능 없음
건강	찜	최소 예약 설정시간 ~ 12시간
	탕	최소 예약 설정시간 ~ 12시간
	밥	최소 예약 설정시간 ~ 12시간
	죽	최소 예약 설정시간 ~ 12시간
	차	최소 예약 설정시간 ~ 12시간
청국장	콩익힘	예약기능 없음
	청국장발효	예약기능 없음
전통발효		예약기능 없음
원액		최소 예약 설정시간 ~ 12시간
한약		최소 예약 설정시간 ~ 12시간
이유식		최소 예약 설정시간 ~ 12시간
맞춤요리		예약기능 없음
Diet콕		최소 예약 설정시간 ~ 12시간

※ 조리 설정 시간을 초과하여
1시간 단위로 최대 12시간까지
설정 가능합니다.
예) 2시간 10분 조리 설정 시
3~12시간 까지 예약 가능합니다.

예약 조리 방법

- 본체뚜껑을 닫고 메뉴에 따른 적절한 압력이 설정되어 있는지 확인 하십시오.
[메뉴]버튼으로 예약가능 메뉴를 선택하고, [시간/온도] 버튼으로 조리
시간과 온도단계를 선택한 후 [예약] 버튼을 누릅니다.
- 예약 기능은 건강찜, 건강탕, 건강밥, 건강죽, 건강차, 원액, 한약,
이유식, Diet콕 메뉴에 한하여 가능합니다.
※ 대기상태에서 [예약] 버튼을 누르면 예약가능 메뉴가 표시됩니다.
이 경우 조리시간 및 온도단계는 이전 조리 후 저장된 값으로 예약이 됩니다.
- [시간/온도] 버튼을 눌러 예약 시간을 설정합니다.
- 예약 설정시간은 조리시간 이상부터 1시간 단위로 최대 12시간까지
설정이 가능합니다.
- [시작] 또는 [예약] 버튼을 눌러 조리를 시작 합니다.
- 예약 설정 시간이 6시간일 경우에 6시간 후에 조리가 완료됩니다.
- 버튼 입력이 없을 경우 7초 후 자동으로 예약 조리가 시작됩니다.



예약 설정 중 Display
[예 : 건강찜 예약 3시간]



예약 진행 중 Display
[예 : 건강찜 예약 3시간]

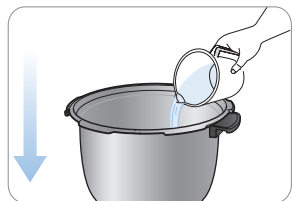


홍삼 증숙

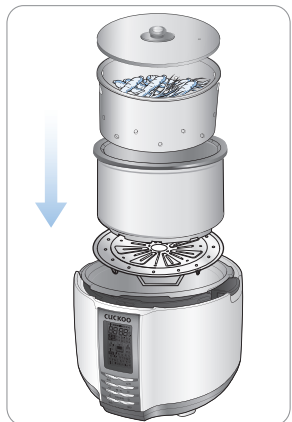
압력 증탕기로 수삼(인삼) 또는 백삼(건삼)을 증숙하면 적갈색의 홍삼으로 증숙됩니다.

- 1 스테인리스 내솥에 물을 600ml 넣고, 스테인리스 찜판을 넣어 주십시오.

※ 수삼을 대용량으로 증숙할 경우 스테인리스 내솥에 물 400ml를 넣고 스테인리스 찜판을 넣은 후 그 위에 수삼 600g을 올려 증숙하여 주십시오.



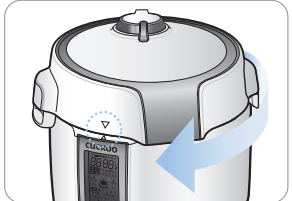
- 2 게르마늄 내도자기를 넣은 게르마늄 내솥을 스테인리스 내솥에 올려 주십시오.



- 3 수삼 300g을 게르마늄 내도자기에 넣고 게르마늄 뚜껑을 닫아주십시오.

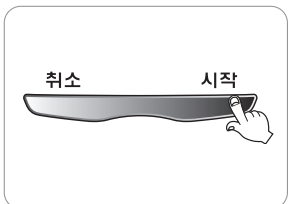
- 4 본체뚜껑을 결합해 주십시오.

※ 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력조절장치가 잘 닫혀있는지 항상 확인하십시오.



- 5 압력조절장치를 고압으로 돌려주십시오.

- 6 홍삼증숙 메뉴를 선택하고 [시작] 버튼을 눌러주십시오.





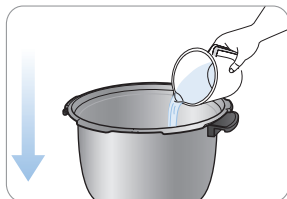
홍삼 증숙/달임

홍삼 달임

압력 증탕기로 증숙된 홍삼을 달이면 건강에 좋은 홍삼 달임액을 추출할 수 있습니다.

- 1 스테인리스 내솥에 물을 600ml 넣고, 스테인리스 찜판을 넣어 주십시오.

※ 홍삼을 대용량으로 달아실 경우 스테인리스 내솥에 물 2700ml와 홍삼 600g을 넣고 달여 주십시오.



- 2 게르마늄 내도자기를 넣은 게르마늄 내솥을 스테인리스 내솥에 올려 주십시오.



- 3 게르마늄 내도자기 안에 증숙이 완료된 홍삼 또는 건홍삼을 넣고 물 1800ml를 넣은 후 게르마늄 뚜껑을 닫아주십시오.

- 4 본체뚜껑을 결합해주십시오.

※ 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력조절장치가 잘 닫혀있는지 항상 확인하십시오.



- 5 압력조절장치를 고압으로 돌려주십시오.

- 6 홍삼달임 메뉴를 선택하고 [시작] 버튼을 눌러주십시오.

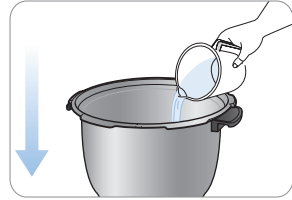




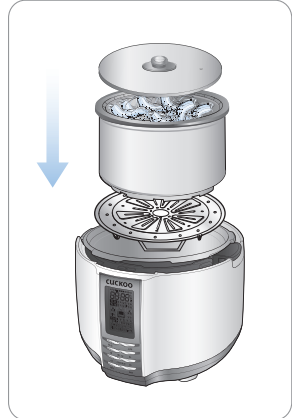
홍삼/흑마늘 정과

정과는 꿀이나 설탕에 쥘이거나 조려서 만든 한국 고유의 과자류로
홍삼 정과, 흑마늘 정과 메뉴를 사용하시면 홍삼 또는 흑마늘 정과를 만들수 있습니다.

- 1 스테인리스 내솥에 물을 600ml 넣고, 스테인리스 찜판을 넣어 주십시오.



- 2 게르마늄 내솥을 스테인리스 내솥에 올려 주십시오.



- 3 게르마늄 내솥 안에 수삼 300g 또는 마늘 300g을 넣고 꿀 600ml를 넣은 후 게르마늄 뚜껑을 닫아주십시오.

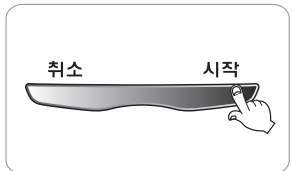
- 4 본체뚜껑을 결합해주십시오.

※ 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력조절장치가 잘 닫혀있는지
항상 확인하십시오.



- 5 압력조절장치를 고압으로 돌려주십시오.

- 6 홍삼 정과 또는 흑마늘 정과 메뉴를 선택하고 [시작] 버튼을 눌러주십시오.





흑마늘 증숙/달임

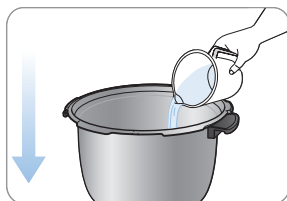
흑마늘 증숙

압력 증탕기로 마늘을 증숙하면 향염, 향암 작용이 뛰어난 홍갈색의 흑마늘이 됩니다.

※ 짧은 시간에 흑마늘 증숙을 원하시는 경우 사용하세요.

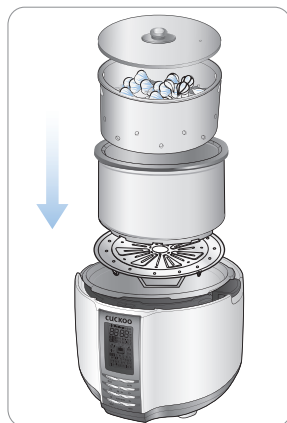
- 1 스테인리스 내솥에 물을 600ml 넣고, 스테인리스 찜판을 넣어 주십시오.

※ 간마늘을 대용량으로 증숙할 경우 스테인리스 내솥에 물 400ml를 넣고 스테인리스 찜판을 넣은 후 그 위에 간마늘 600g을 올려 증숙하여 주십시오.



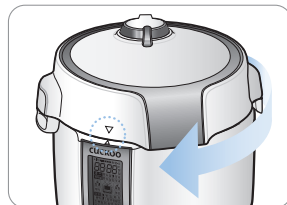
- 2 게르마늄 내도자기를 넣은 게르마늄 내솥을 스테인리스 내솥에 올려 주십시오.

- 3 게르마늄 내도자기 안에 간마늘 300g을 넣고 게르마늄 뚜껑을 닫아주십시오.



- 4 본체뚜껑을 결합해주십시오.

※ 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력조절장치가 잘 닫혀있는지 항상 확인하십시오.



- 5 압력조절장치를 고압으로 돌려주십시오.

- 6 흑마늘증숙 메뉴를 선택하고 [시작] 버튼을 눌러주십시오.



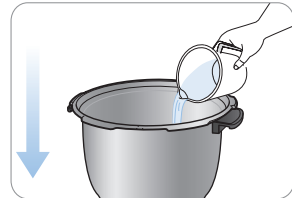


흑마늘 달임

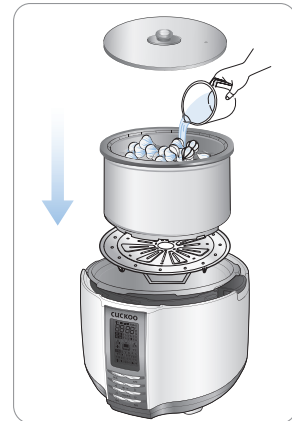
압력 증탕기로 숙성된 흑마늘을 달이면 건강에 좋은 흑마늘액을 추출할 수 있습니다.

- 1 스테인리스 내솥에 물을 600ml 넣고, 스테인리스 찜판을 넣어 주십시오.

※ 흑마늘을 대용량으로 달이실 경우 스테인리스 내솥에 물 2700ml와 흑마늘 600g을 넣고 달여 주십시오.



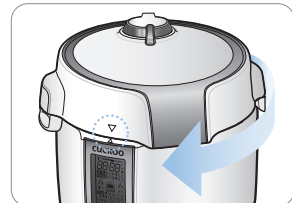
- 2 게르마늄 내도자기를 넣은 게르마늄 내솥을 스테인리스 내솥에 올려 주십시오.



- 3 게르마늄 내도자기 안에 증숙이 완료된 흑마늘을 넣고 물 1800ml를 넣은 후 게르마늄 뚜껑을 닫아주십시오.

- 4 본체뚜껑을 결합해주십시오.

※ 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력조절장치가 잘 닫혀있는지 항상 확인하십시오.



- 5 압력조절장치를 고압으로 돌려주십시오.

- 6 흑마늘달임 메뉴를 선택하고 [시작] 버튼을 눌러주십시오.



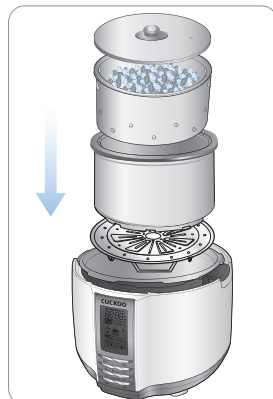
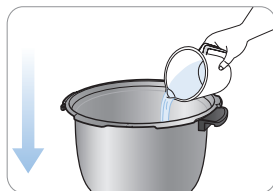


청국장(콩익힘/청국장 발효)

청국장(콩익힘/청국장 발효)

대두(메주콩)를 물에 불리지 않고 바로 삶아서 발효까지 시켜 청국장을 만들어 줍니다.
수입콩은 방부제 등의 사용으로 인해 발효가 되지 않을 수 있으므로 메주콩으로는 국내산 햇콩을 권장합니다.
상태가 좋지 않은 콩은 사용하지 마십시오.

- 1 스테인리스 내솥에 물을 600ml 넣고, 스테인리스 찜판을 넣어 주십시오.
- 2 게르마늄 내솥을 스테인리스 내솥에 올려 주십시오.
- 3 게르마늄 내솥 안에 메주콩(대두) 2인분(300g)과 물 400ml를 넣은 후 게르마늄 뚜껑을 닫아주십시오.
- 4 본체뚜껑을 결합해주십시오.
※ 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력조절장치가 잘 닫혀있는지 항상 확인하십시오.
- 5 압력조절장치를 고압으로 돌려주십시오.
- 6 콩익힘 메뉴를 선택하고 [시작] 버튼을 눌러주십시오.
- 7 콩익힘이 완료되면 익힌 콩을 게르마늄 내도자기에 옮겨 담고 콩물은 버려주십시오.
- 8 게르마늄 내도자기를 게르마늄 내솥에 넣고 게르마늄 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 9 본체뚜껑을 결합해주십시오.
- 10 청국장발효 메뉴를 선택하고 [시작] 버튼을 눌러주십시오.
※ 발효실을 더 많이 생성하려면 시간 설정을 더 길게 하십시오.



보관하기

발효가 끝난 청국장은 주걱을 이용하여 고루 섞어준 다음 절구에 양념(소금, 고춧가루, 다진마늘, 다진생강)과 함께 잘 찧어 적당한 밀폐용기 또는 적당한 크기로 랩포장하여 단기간 (약 7일)의 냉장 보관이 가능하며, 장기간 보관시에는 냉동실에 보관하여 하나씩 꺼내 드시면 편리합니다. (상온에서 보관시 부패의 우려가 있으므로 반드시 냉장이나 냉동보관하시기 바랍니다.)

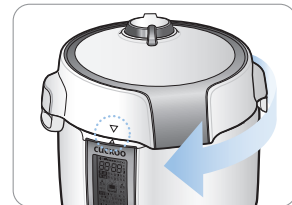
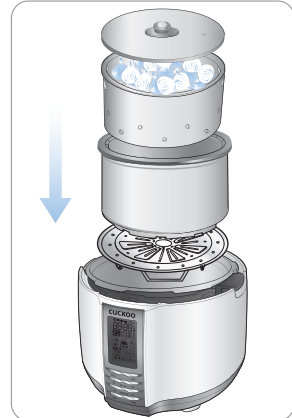
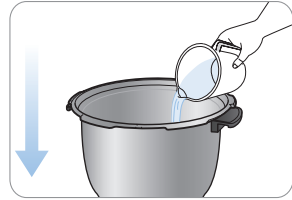
- ▶ 냉동 보관된 청국장은 상온에서 1~2시간 정도 방치하시면 원래의 청국장과 동일한 맛과 향을 느낄 수 있습니다.
- ▶ 양념을 하지 않은 생청국장은 그냥 드셔도 됩니다.



원액추출

압력 중탕기로 양파, 매실, 블루베리, 포도, 배, 늙은 호박 등 제철 채소 및 과일류의 원액을 진하게 추출할 수 있습니다.

- 1 스테인리스 내솥에 물을 600ml 넣고, 스테인리스 찜판을 넣어 주십시오.
- 2 게르마늄 내도자기를 넣은 게르마늄 내솥을 스테인리스 내솥에 올려 주십시오.
- 3 게르마늄 내도자기 안에 관련 채소 및 과일류를 넣고 물은 넣지 마십시오.
- 4 본체뚜껑을 결합해주십시오.
※ 압력패킹이 바르게 끼워졌는지 압력조절장치가 잘 닫혀있는지 항상 확인 하십시오.
- 5 압력조절장치를 고압으로 돌려주십시오.
- 6 원액추출 메뉴를 선택하고 [시작] 버튼을 눌러주십시오.
※ 원액을 진하게 추출하고자 하실 때는 시간을 늘려 주십시오.

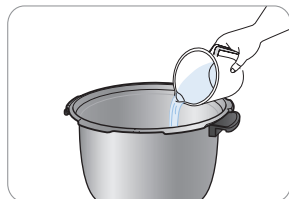




스테인리스 내솥 밥 짓는 방법

백미밥

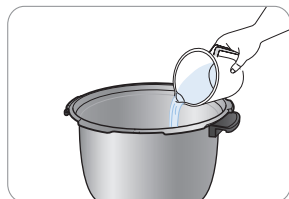
- 1 쌀은 깨끗이 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀 후 스테인리스 내솥에 넣어 주십시오.
- 2 쌀량에 맞추어 물을 스테인리스 내솥에 넣어 주십시오.
- 3 본체뚜껑을 닫은 후 압력조절장치를 고압에 맞추고 맛솥요리 메뉴로 취사하여 주십시오.



취사 인분수	쌀량	물량	메뉴선택	조리시간 설정	조리단계 설정
2인분	300g	400ml	맛솥요리	30분	3단계
4인분	600g	800ml	맛솥요리	40분	3단계
6인분	900g	1100ml	맛솥요리	40분	3단계

잡곡밥

- 1 오곡은 깨끗이 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀 후 스테인리스 내솥에 넣어 주십시오.
(4인분 기준용량 : 백미 320g, 찰쌀 100g, 수수 60g, 조 60g, 삶은팥 60g)
- 2 오곡량에 맞추어 물을 스테인리스 내솥에 넣어 주십시오.
- 3 본체뚜껑을 닫은 후 압력조절장치를 고압에 맞추고 맛솥요리 메뉴로 취사하여 주십시오.



취사 인분수	쌀량	물량	메뉴선택	조리시간 설정	조리단계 설정
2인분	300g	400ml	맛솥요리	30분	3단계
4인분	600g	800ml	맛솥요리	40분	3단계
6인분	900g	1100ml	맛솥요리	40분	3단계

- ※ 스테인리스 내솥의 특성상 눌음이 발생합니다. 취사 후 1시간 이상 충분히 불린 후 세척하십시오.
- ※ 쌀과 물량을 정량에 맞추어 취사해 주십시오.
- ※ 취사 환경 및 사용 환경에 따라 밥 상태의 차이가 나타날 수 있습니다.
- ※ 밥은 취사 후 즉시 드시는 것이 좋습니다.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
조리 중 내용물이 넘칠 때	<ul style="list-style-type: none"> • 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 정확히 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 34쪽, 40~41쪽 을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온 중 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 본체뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 장시간 보온하지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 본체뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온 중 전원플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 단시간만 하십시오.
"LJ" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 스테인리스 내술이 제품에 들어있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 스테인리스 내술이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼 조작이 되지 않습니다. 스테인리스 내술을 넣어주십시오.
시작, 예약 등의 버튼이 작동되지 않고 "E01" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> • 본체뚜껑을 체결 하셨습니까? • 잠김 표시가 나타나 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 본체뚜껑을 체결합니다. 본체뚜껑이 완전히 체결되지 않으면 시작, 예약 버튼이 작동되지 않습니다.
내용물이 심하게 눌을 때	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 스테인리스 내술 외면에 재료가 심하게 눌러 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 온도감지기, 스테인리스 내술 외면의 이물질들을 제거해 주십시오. (35쪽 참조)
조리 중 "E04" 표시가 나타날때	<ul style="list-style-type: none"> • 스테인리스 내술에 정량의 물을 넣었습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 중 물이 부족할 경우 나타나므로 스테인리스 내술에 정량의 물을 넣어주십시오.

고장신고 전에 확인하십시오

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

증 상	확인사항	조치사항
조리 직후나 보온 중 내용물에 서 이상한 냄새가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 조리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 35쪽을 참조하여 본체 뚜껑부의 패킹을 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
"EUF" 표시가 나타날 때	<ul style="list-style-type: none"> 마이크 내부 메모리에 이상이 있을 때 나타납니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 전원을 차단 후 고객센터실로 문의하십시오.
본체뚜껑이 " " (열림)방향으로 움직이지 않을 때	<ul style="list-style-type: none"> 조리중에 본체뚜껑을 돌리지 않았습니까? 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 본체 뚜껑을 돌리지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 취사 또는 조리중에는 본체뚜껑이 열리지 않습니다. 본체뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 취소 버튼을 2초간 눌러 취소시킨 다음 압력조절장치를 스팀배출로 돌려 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. 압력조절장치를 스팀배출로 돌려 증기를 완전히 빼낸 후 본체뚜껑을 열어 주십시오.
압력조절장치가 스팀배출로 완전히 돌아갔는데도 본체뚜껑이 열리지 않을 때		<ul style="list-style-type: none"> 압력 때문입니다. 증기를 완전히 빼낸 후 본체뚜껑을 열어주십시오.
뚜껑 사이로 증기가 누설되거나 "빠" 하는 휘파람 소리가 날 때	<ul style="list-style-type: none"> 패킹에 이물질(조리물 등)이 묻어있지 않습니까? 패킹이 낡지 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 패킹을 행주나 부드러운 행건으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. 패킹 주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. 증기가 누설되면 곧바로 취소버튼을 2초간 눌러 조리를 취소하시고, 압력조절장치를 스팀배출로 돌려 증기를 빼낸 후 본체뚜껑을 열어 다음 조치를 취하여 주시기 바랍니다. <ul style="list-style-type: none"> 본체뚜껑의 패킹을 올바르게 끼워 주십시오. 압력표시장치가 빠지지 않았는지 확인하여 주십시오. 압력조절장치의 너트가 헐겁지 않은지 확인하여 주십시오. 패킹은 사용 방법 및 횟수에 따라 1년~3년 정도 사용 후 교환하여 주십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 조리가 되지 않을 수 있습니다.

MEMO



CUCKOO STEAM PRESSURE COOKER LIMITED WARRANTY

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

WARRANTY PERIOD

MODEL#	#LABOR	PARTS	HOW SERVICE IS HANDLED
CPC-A2510F	1YEAR	1YEAR	<p>The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 129-04 14th Avenue College Point, NY 11356, USA</p> <p>The West and the Central Districts. Call : +1 323 780 8808 Toll Free : 877 481 9828 Address : 1137 E. 1st St, Los Angeles CA 90033</p> <p>Canada (TORONTO) Call : 905 707 8224 Address : #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Canada L4J 8J2</p> <p>Canada (VANCOUVER) Call : 604 540 1004 Address : 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Canada V3K 3T4</p>

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

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

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

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

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

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

To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center, 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 : +1 323 780 8808
Toll Free : 877 481 9828
Address : 1137 E. 1st St,
Los Angeles CA 90033

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

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