

---

Multifunctional Electric Rice  
Cooker and Warmer

Cuiseur à riz et réchaud  
électrique multifonctionnel

---

User Manual  
Manuel de l'utilisateur

---

CR-064F SERIES  
6 Cups (Uncooked) /  
12 Cups (Cooked)

---

# CUCKOO



Scan for User Manual  
& Quick Start Guide



Scan for Recipe



**CUCKOOELECTRONICS CO.,LTD.**

# CONTENTS / SOMMAIRE

## CONTENTS

---

### BEFORE USING

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
SPECIFICATIONS .....	5
SAFETY PRECAUTIONS .....	6~7
HOW TO CLEAN .....	10
PARTS & ACCESSORIES .....	11
CONTROL PANEL .....	12

### WHEN USING

COOKING PREPARATION .....	13
FOR TASTY RICE .....	14
HOW TO COOK .....	15~16
HOW TO USE "MY MODE" .....	17
CUSTOMIZED TEMPERATURE CONTROL .....	18
HOW TO USE "GABA" .....	19~20
BUTTON LOCK FUNCTION .....	20
HOW TO USE "STEEL-CUT OATS" .....	21
HOW TO USE "STEAM" .....	21
STORED RICE MODE .....	22
PRESET TIMER .....	23
HOW TO USE KEEP WARM/REHEAT .....	24~25

### BEFORE ASKING FOR SERVICE

TROUBLESHOOTING .....	26~27
-----------------------	-------

## SOMMAIRE

---

### AVANT L'UTILISATION

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES .....	4
SPÉCIFICATIONS .....	5
MESURES DE SÉCURITÉ .....	8~9
COMMENT NETTOYER .....	28
PIÈCES ET ACCESSOIRES .....	29
PANNEAU DE CONTRÔLE .....	30

### LORS DE L'UTILISATION

PRÉPARATION À LA CUISSON .....	31
POUR UN RIZ SAVOUREUX .....	32
COMMENT CUISINER .....	33~34
COMMENT UTILISER LA FONCTION «MON MODE» .....	35
POUR UTILISER LA FONCTION CUISSON PERSONNALISÉE .....	36
COMMENT UTILISER LE MODE « GABA » .....	37~38
FONCTION VERROUILLAGE DES TOUCHES .....	38
POUR DE L'AVOINE COUPÉE EN ACIER, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES .....	39
POUR DE BOUILLON, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES .....	39
POUR DE RIZ CONGEL, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES .....	40
COMMENT RÉGLER LA MINUTERIE .....	41
CONSEILS POUR CONSERVER AU CHAUD .....	42~43

### AVANT DE FAIRE UNE DEMANDE DE SERVICE

DÉPANNAGE .....	44~45
-----------------	-------

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- ▶ Read all instructions.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or main body of appliance 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.
- ▶ 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.
- ▶ Do not immerse in water.
- ▶ Risk of electric shock.
- ▶ Cook only removable container.
- ▶ **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

### NOTE:

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

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Quand vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours observer les mesures de protection de base, dont les suivantes :

- ▶ Lisez attentivement et entièrement le manuel d'utilisation avant la première utilisation.
- ▶ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou porter des gants résistants à la chaleur.
- ▶ Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger le câble d'alimentation ou la fiche dans un liquide.
- ▶ Une étroite surveillance est nécessaire lorsque ce produit est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants.
- ▶ Veillez à toujours débrancher le câble d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation et avant de le nettoyer.  
Laisser l'appareil refroidir entièrement avant de retirer ou de remplacer des pièces.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci, le câble d'alimentation ou la fiche ont été endommagés. Remettre l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner et réparer.
- ▶ Ne pas essayer de modifier ou de réparer cet appareil soi-même afin d'éviter tout dommage ou blessure.
- ▶ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ▶ Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre sur les bords ou toucher des surfaces chaudes.
- ▶ Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique/four allumé.
- ▶ Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ▶ Toujours brancher le câble d'alimentation sur l'appareil en premier, puis le brancher sur la prise murale. Pour le débrancher, positionner le bouton sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- ▶ Ne pas obstruer la sortie de vapeur avec des corps étrangers.
- ▶ Ne pas utiliser le récipient intérieur à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- ▶ Cet appareil génère de la chaleur et libère de la vapeur pendant son utilisation. Veillez à prendre les précautions nécessaires pour éviter tout risque de brûlure, d'incendie, de blessure ou de dommage matériel.
- ▶ Il convient d'être extrêmement prudent en ouvrant le couvercle après la cuisson. De graves brûlures peuvent être provoquées par la vapeur présente à l'intérieur.
- ▶ Ne jamais ouvrir le couvercle durant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Ne pas utiliser sans que le récipient intérieur ne soit en place.
- ▶ Laisser l'appareil refroidir complètement avant de toucher le récipient intérieur ou toute autre pièce chauffante.

## INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

### REMARQUE :




- A. Un câble d'alimentation court a été fourni pour réduire la probabilité de risques potentiels.
- B. Les câbles d'alimentation plus longs ou les rallonges doivent être utilisés avec précaution, tel qu'indiqué ci-dessous.
- C. Les câbles d'alimentation plus longs ou les rallonges ne peuvent être utilisés que si :
  - (1) la puissance électrique indiquée sur le câble d'alimentation ou la rallonge est supérieure ou égale à celle du produit
  - (2) le câble d'alimentation ou la rallonge doit être placé de manière à ne pas dépasser du plan de travail ou de la table, où il pourrait facilement être tiré ou faire trébucher.



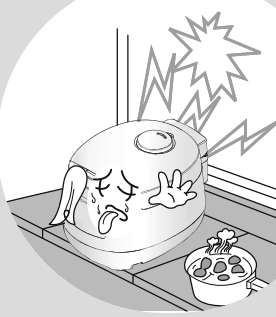

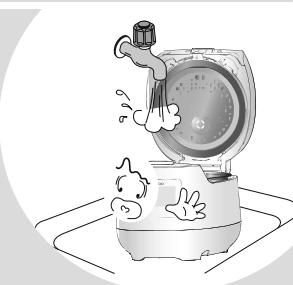
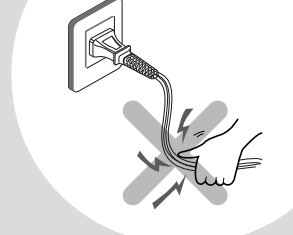
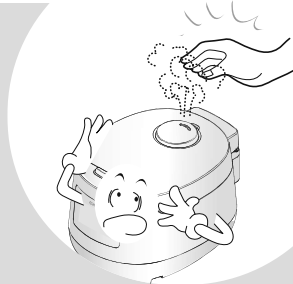
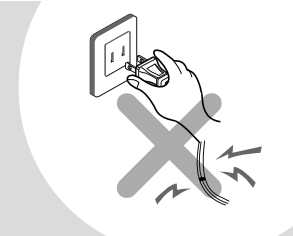
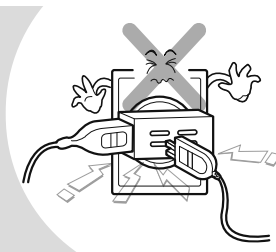
## SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS

Model Name / Numéro de modèle		CR-064F Series
Power Voltage / Tension d'alimentation		120V~(AC ONLY), 60Hz
Power Consumption / Consommation électrique	Cook / Warm (Pendant la cuisson/En mode Réchaud)	580W
Cooking Capacity/ Capacité de cuisson	White/Sushi (White/Sushi)	2 to 6 cups
	Quick (Quick)	2 to 4 cups
	Brown/GABA (Brown/GABA)	2 to 4 cups
	Porridge (Porridge)	1 to 1.5 cups
	Quinoa (Quinoa)	2 to 4 cups
	Steel-Cut Oats (Steel-Cut Oats)	1 to 2 cups
	Stored Rice (Stored Rice)	2 to 4 cups
Power Cord Length / Longueur du câble d'alimentation		3.9 ft
Product Dimension/ Dimensions du produit	Width/Largeur	9.25 inch
	Length/Longueur	12.36 inch
	Height/Hauteur	8.34 inch
	Weight/Poids du produit	7.1 lbs. (3.2kg)

# SAFETY PRECAUTIONS

- 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.

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

 <b>Warning</b>	 <b>Do not</b>
<p><b>Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can cause an electric shock, fire, transformation or discoloration.</li> </ul> 	<p><b>Please pay careful attention against water and chemicals.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can cause an electric shock or fire.</li> </ul> 
<p><b>Keep the cooker out of reach of children.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can cause burns, electric shock or injury.</li> </ul> 	<p><b>Do not let the cooker contact any water by sprinkling water on the cooker.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can cause an electric shock or fire.</li> <li>• If it contacts water, please separate power cord and contact dealer or service center.</li> </ul> 
<p><b>Do not plug or pull the power cord with wet hands.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can cause an electric shock.</li> </ul> 	<p><b>Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can cause burns.</li> <li>• Especially be careful to keep it out of reach of children.</li> </ul> 
<p><b>When you pull out the power plug, don't pull the power cord. Please, surely pull out the power plug.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can cause an electric shock.</li> </ul>	<p><b>Do not use damaged power cord, plug or loose socket.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can cause an electric shock, short circuit or fire.</li> <li>• If the plug were damaged, contact dealer or a service center.</li> </ul> 
<p><b>Use a single socket with the rated current above 15A.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Using several lines in one socket can cause overheating resulting in fire.</li> <li>• Use the extension cord with the rated current above 15A.</li> </ul> 	

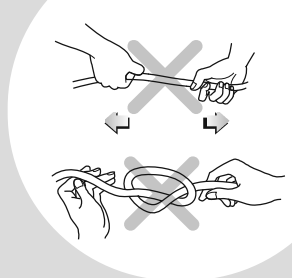
# SAFETY PRECAUTIONS

**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.

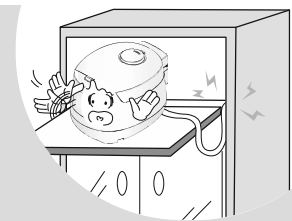


**Remove an alien substance on plug with the clean cloth.**

- It can cause fire.

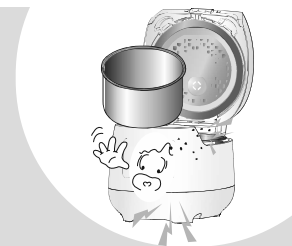
**Do not use on a rice chest or a shelf.**

- 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.



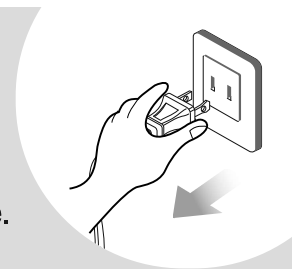
**Please clean the body and other parts after cooking.**

- It can cause the transformation or smell.



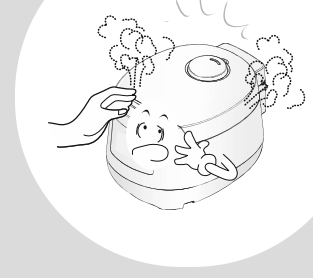
**Please surely pull out the plug when not in use.**

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



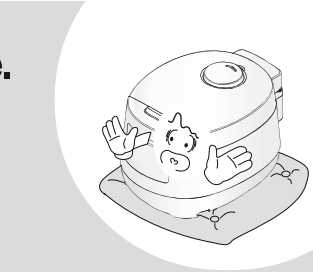
**Do not open the top cover while in heating and cooking.**

- 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



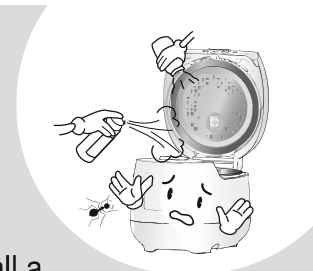
**Use product at the flat place. Do not use on the cushion. Please avoid using it on an unstable location easy to be fallen down**

- 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.



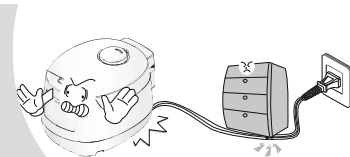
**Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with a duster, a towel or apron, etc.**

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



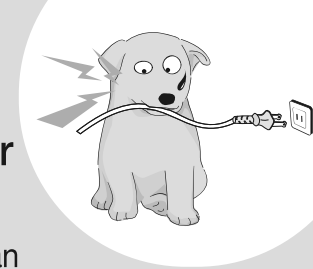
**Do not press heavy things on the power cord.**

- 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 :

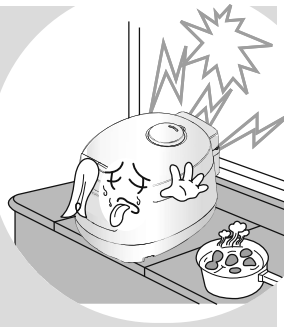
<p><b>⚠ Avertissement</b> Cela signifie que l'action qui est décrite peut entraîner la mort ou une blessure grave.</p>	<p><b>⚠</b> • Ce symbole vise à rappeler et à alerter que quelque chose peut entraîner des problèmes dans la situation donnée. • Veuillez lire et respecter l'instruction afin d'éviter toute situation dangereuse.</p>
<p><b>⚠ Attention</b> Cela signifie que l'action décrite peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels.</p>	<p><b>⊘</b> • Indique une interdiction. <b>❗</b> • Indique une instruction..</p>

## ⚠ Avertissement

## ⊘ Ne pas

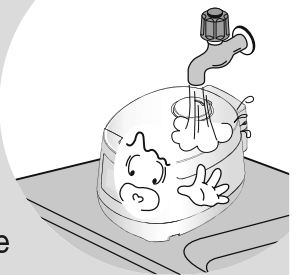
**N'utilisez pas le cuiseur près de ce qui est chaud comme une cuisinière, une cuisinière à gaz ou la lumière directe du soleil.**

- 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.



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

- Cela peut causer un choc électrique ou un incendie.



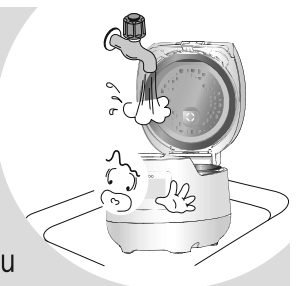
**Gardez le cuiseur hors de portée des enfants.**

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



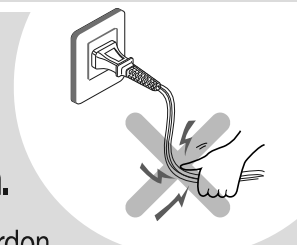
**Ne nettoyez pas le produit avec de l'eau ni ne versez de l'eau dans le produit.**

- 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.



**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.



**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.

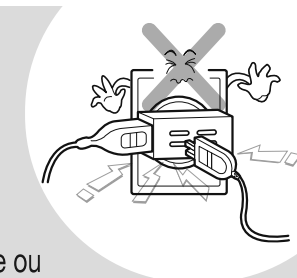


**When you pull out the power plug, don't pull the power cord. Please, surely pull out the power plug.**

- 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.



**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.





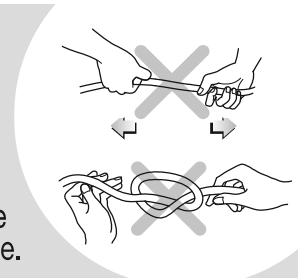
# MESURES DE SÉCURITÉ

## Avertissement

## Ne pas

**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.

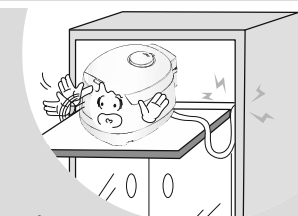


**Retirer toute substances étrangères présente sur la prise à l'aide d'un chiffon propre.**

- Cela peut provoquer un incendie.

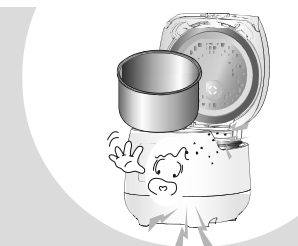
**N'utilisez pas l'appareil sur un coffre à riz ou une étagère.**

- 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.



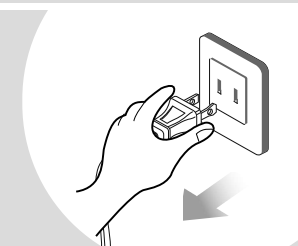
**Veuillez nettoyer le corps ainsi que les autres parties après la cuisson.**

- 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.



**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.



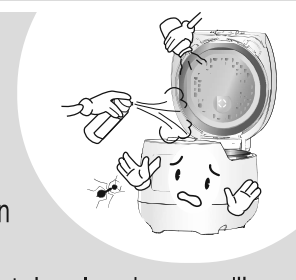
**Mettez l'appareil sur une table ou une surface plate. Ne déposez pas l'appareil sur un coussin. Ne pas poser l'appareil sur une surface ou un support instable qui peuvent engendrer la chute de l'appareil.**

- 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 débranché.



**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.



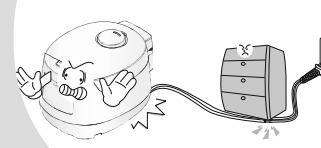
**Ne recouvrez pas la sortie de vapeur automatique ou le poids de pression de pression avec un chiffon, une serviette ou un tablier etc.**

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



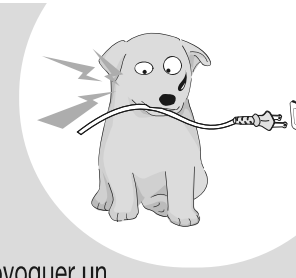
**Ne placez pas de choses lourdes sur le cordon d'alimentation.**

- 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 entrechoqués par des attaques d'animaux ou par des matériaux métalliques tranchants.**

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



# HOW TO CLEAN

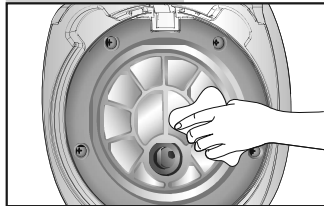
- Clean the rice cooker after every use. Failure to do so may result in unwanted odors.
- Make sure the rice cooker is unplugged and has cooled down completely before cleaning.
- Wipe the exterior of the unit with a dry dishcloth. Do not use harsh chemicals such as benzene.
- Residual moisture on the inside of the unit may form a thin, harmless film of starch.

## Inner Pot



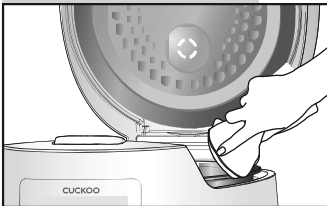
Clean the inner pot with a soft sponge using warm, soapy water.

## Inner Lid



Clean the inner lid with a soft sponge using warm, soapy water.

## Main Unit

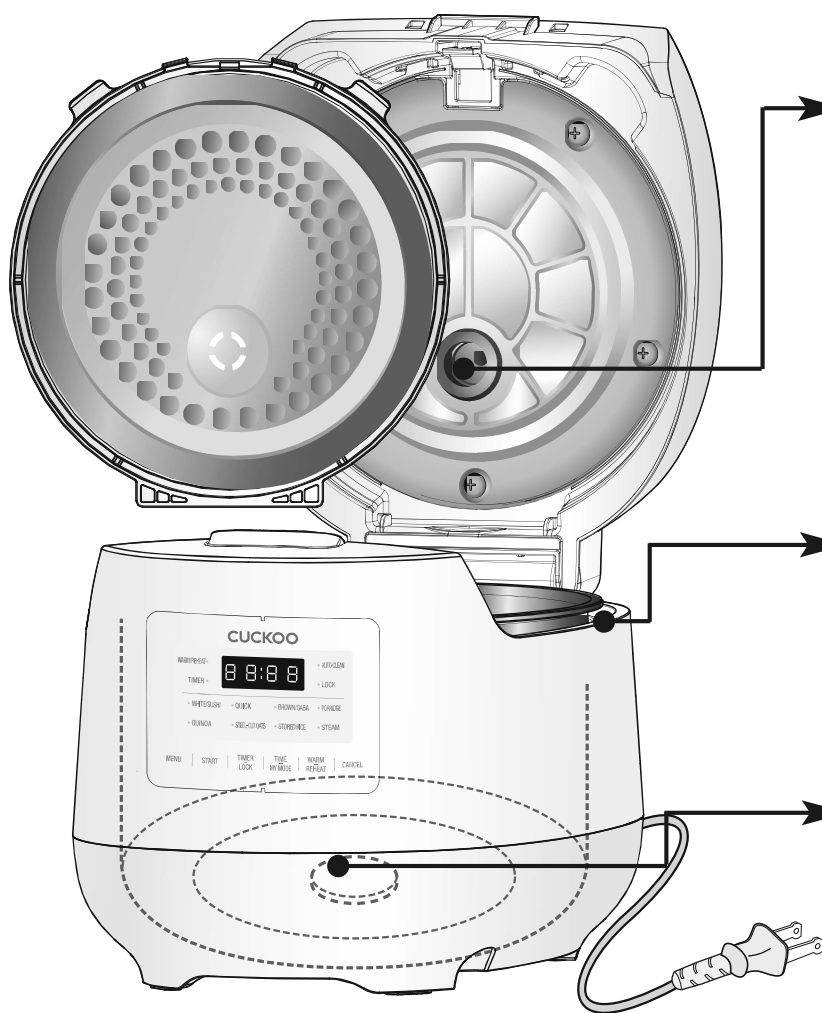


Wipe off any excess condensation, debris, or food that has collected on the main unit with a soft, slightly damp cloth.

## Inner Body



If food or debris is stuck to the bottom of the cooker's interior, ensure the cooker has completely cooled then remove the debris.

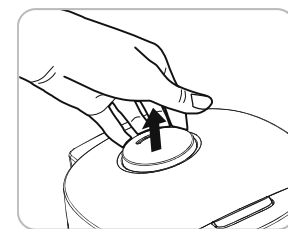


Before cleaning, remove the steam cap.

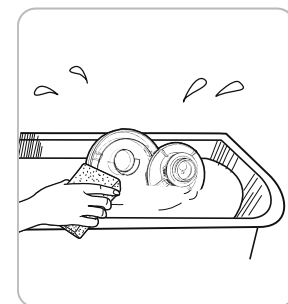
After cooking, wipe the water with a wet cloth to avoid odor build up.

If there are any substances on the temperature sensor carefully wipe it without dampening the metal plate.

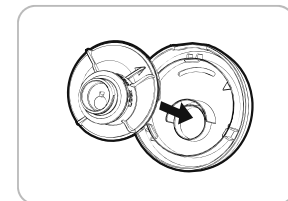
## The steam cap



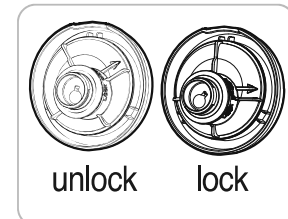
1. Remove the steam cap by gently pulling up.



2. Separate the steam cap by twisting the top and bottom parts. Soak the parts in lukewarm water and wash with a soft sponge.



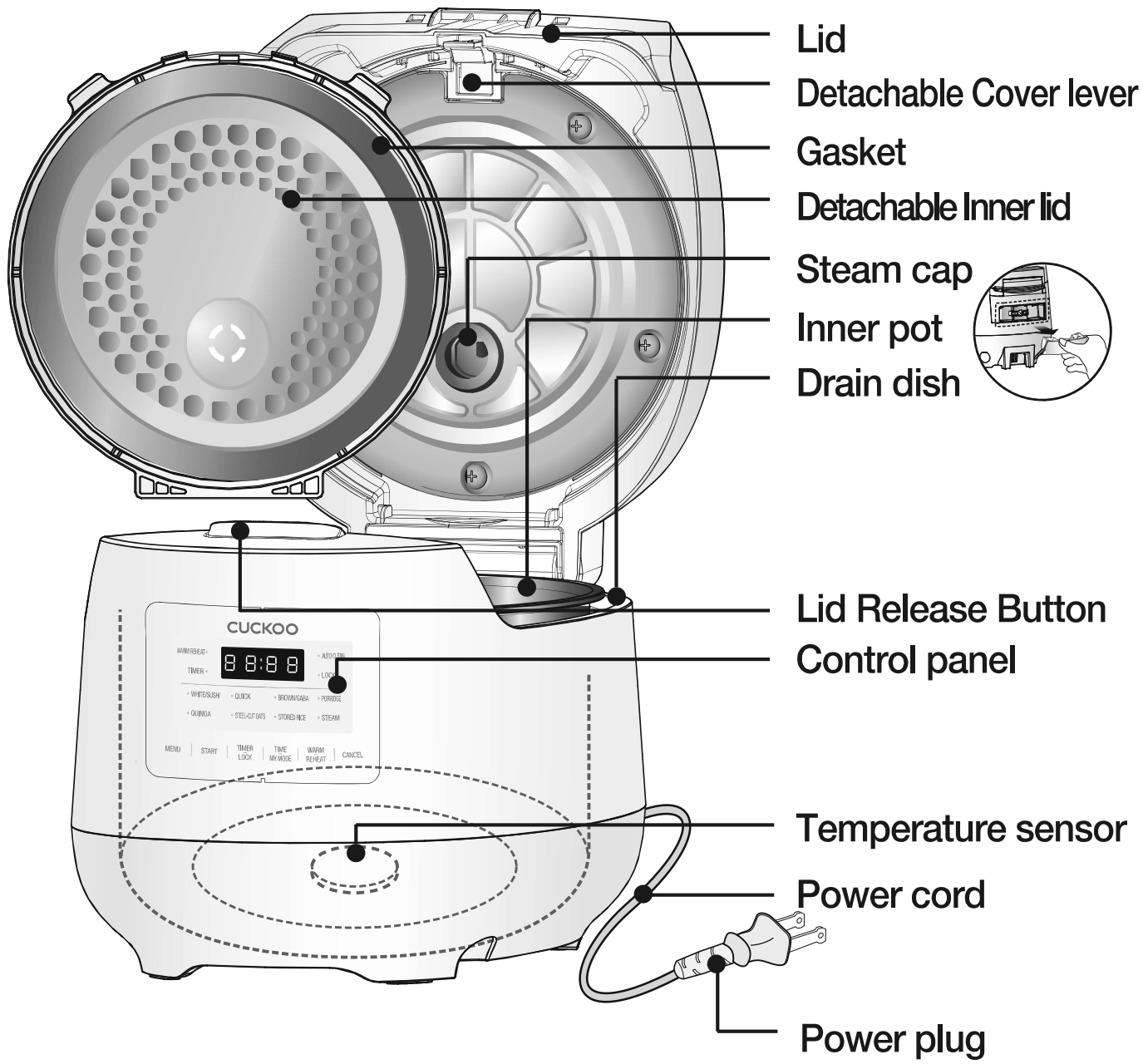
3. Reassemble the steam cap.



4. Attach the steam cap back onto the lid. Gently rotate the steam cap to ensure it is properly secured.

unlock lock

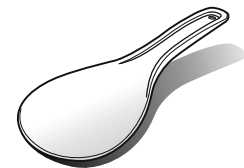
# PARTS & ACCESSORIES



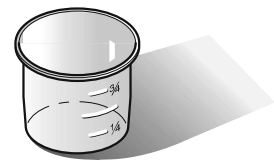
## Accessories



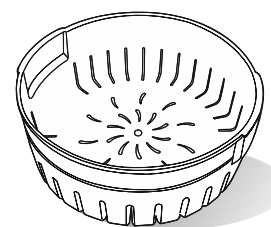
User Manual



Rice Spatula

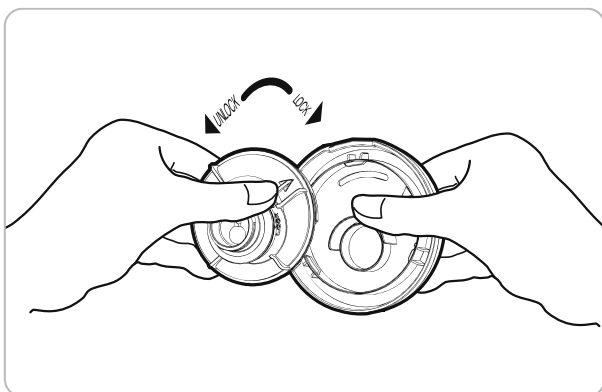


Rice Measuring Cup

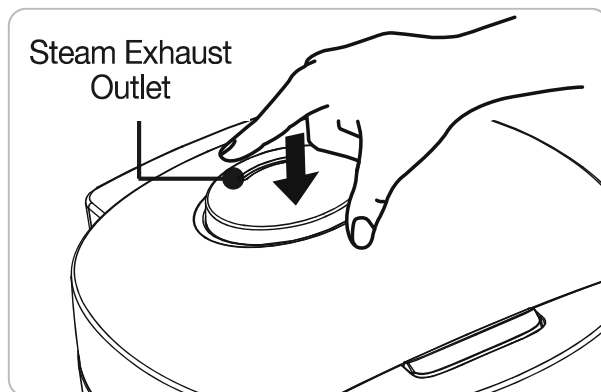


Steam Tray

## How to assemble the steam cap

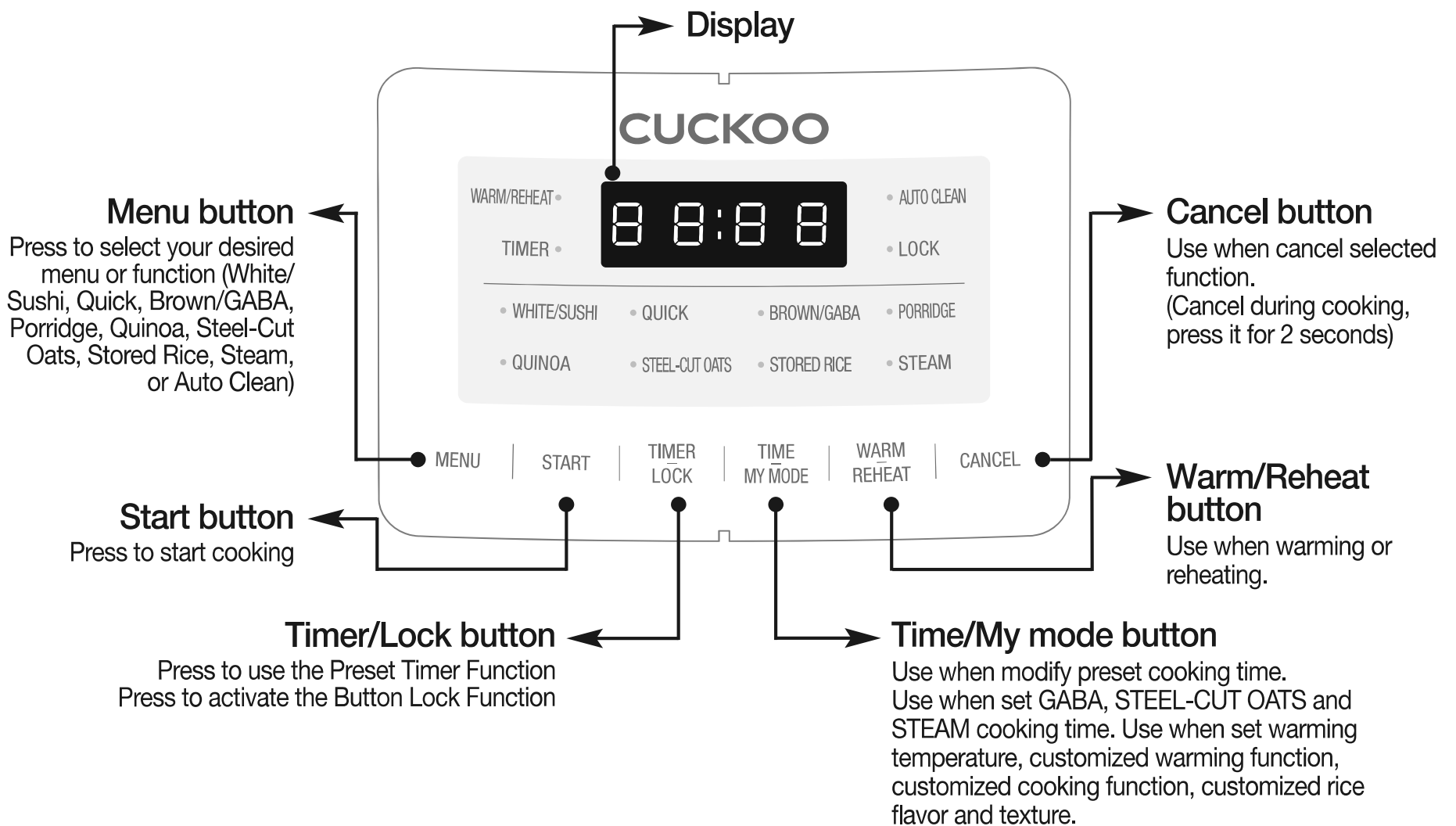


► To reassemble your steam cap, hold the steam cap as shown in the image above and follow the arrows to lock it.



► After assembling the steam cap, place it back on top of the lid as seen in the image above.  
 ► Make sure that the steam cap steam exhaust outlet is facing the back of the product and be aware of the orientation when you attach it to the cooker.

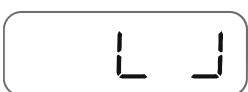
# CONTROL PANEL



\* There may be a slight difference in appearance between The device and the picture (Default Panel image is for CR-064F).  
\* 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.



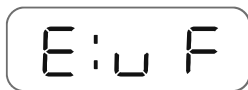
Displayed when the inner pot cannot be detected or is incorrectly placed.



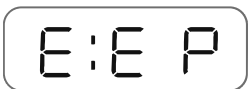
Displayed when an issue with the temperature sensor has been detected. Please contact the service center or vendor.



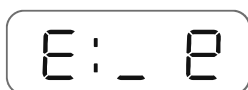
When the cooking cycle takes longer than expected. Please contact the service center or vendor.



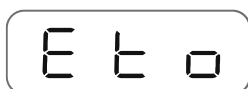
Displayed when an issue with the MICOM Inner Memory has been detected. Please contact the service center or vendor.



Displayed when an issue with the MICOM Outer Memory has been detected. Please contact the service center or vendor.



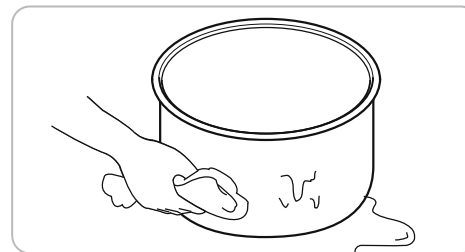
Displayed when an issue with the environment sensor has been detected. Please contact the service center or vendor.



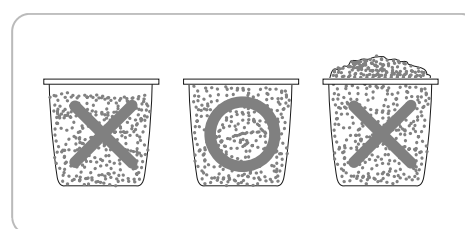
When a button is pressed for 8 seconds or longer, the Eto error code is displayed. (If an Eto error occurs without any buttons being pressed, please contact the service center or vendor.)

## COOKING PREPARATION

- 1 Clean the inner pot with a soft sponge and warm, soapy water then dry thoroughly.
- 2 Using the provided rice measuring cup, add rice to a large bowl.
- 3 Rinse the rice under cool water until the water is no longer murky.



- 4 Transfer the rinsed rice to the inner pot.



- 5 Fill the inner pot with water to the respective water line depending on the type of grain being cooked.

- ▶ 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 inner pot.
- ▶ Adjustment of water height

- WHITE/SUSHI, WHITE QUICK, STORED RICE : Adjust water based on 'WHITE' water level line.

Max.6 persons for WHITE/SUSHI are available.

Max.4 persons for WHITE QUICK, STORED RICE are available.

Uncooked Rice	Water*	Approx. Cooked Rice Yield	Cooking Time
2 Cups	Line 2	4 Cups	Approx. 37mins
3 Cups	Line 3	6 Cups	Approx. 41mins
4 Cups	Line 4	8 Cups	Approx. 46mins
5 Cups	Line 5	10 Cups	Approx. 48mins
6 Cups	Line 6	12 Cups	Approx. 51mins

※ The above cooking capacity is based on white rice. Other grain types may have different cooking capacities.

※ Cooked rice yield amount may differ depending on the grain type and cooking environment.

※ For the best results, refer to the water lines shown on the inner pot.

- QUINOA : Adjust water base on "QUINOA" water level line.  
Max.4 persons for QUINOA are available.
- BROWN/GABA : Adjust water base on "BROWN/GABA" water level line.  
Max.4 persons for BROWN/GABA are available.
- STEEL-CUT OATS : Please refer to page 21.  
Max.2 cups for STEEL-CUT OATS are available.
- Porridge : Adjust water base on "PORR." water level line.  
Max. 1.5 cups for porridge are available.

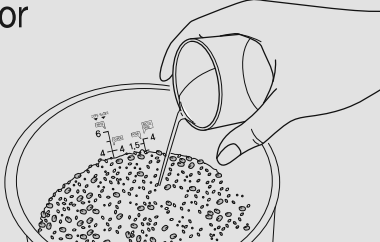
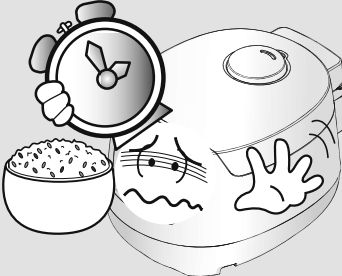
- 6 Place the inner pot into the cooker then securely close the lid.

- ▶ Completely insert the inner pot with care.
- ▶ If alien materials like rice are attached to the bottom of the inner pot, rice may not cook or the cooker may not work correctly.

## FOR TASTY RICE

### How to Cook Tasty Rice

► Read the following instructions for tasty rice:

<p>Measure rice with a measuring cup. Pour water up to the water level line of the inner pot.</p>	<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> 
<p>Store rice correctly.</p>	<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>
<p>It's better to set the preset time short.</p>	<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>
<p>'Keep Warm' Tip</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• We do not recommend storing rice inside the unit on KEEP WARM Mode for over 12 hours. Doing so may negatively affect the taste, texture, and overall quality of the rice.</li> </ul> 	<p>Keeping rice warm for a long time may cause it to be discolored or develop an odor.</p>
<p>Always clean the cooker.</p>	<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** To select one of the menu options found on the control panel, press the MENU button until the desired option is selected.

- Whenever the Menu button is pressed, the cooking options will be highlighted in sequential order from WHITE/SUSHI → QUICK → BROWN/GABA → PORRIDGE → QUINOA → STEEL-CUT OATS → STORED RICE → STEAM → AUTO CLEAN.
- After WHITE/SUSHI, BROWN/GABA, QUINOA settings have been used, your appliance will memorize your preference. Skip this step and press START.



ex) Selection of WHITE/SUSHI rice

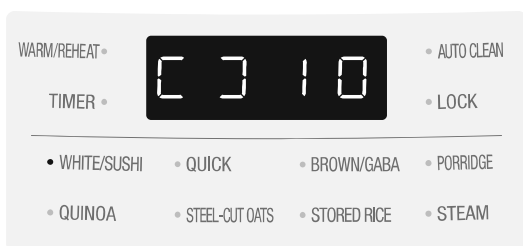
**2** Press the START button to initiate the selected menu option.



ex) Cooking WHITE/SUSHI rice

- Press the TIME/MY MODE button while WHITE/SUSHI or QUINOA is selected, you can set your customized rice preference.  
▶ refer to the page 17

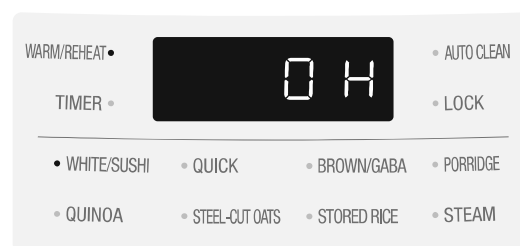
**3** The remaining cooking time will count down on digital display.



ex) Remaining cooking time of WHITE/SUSHI

**4** When the cooking has completed, the cooker will beep and automatically switch to WARM mode.

- For best results, stir the rice with the rice spatula after cooking.



## Cooking Time by Menu

Menu	White / Sushi	Quick	Brown / Gaba	Quinoa	Stored Rice	Steel-cut Oats	Porridge	Steam
Cooking Quantity	2 to 6 cups.	2 to 4 cups.	2 to 4 cups.	2 to 4 cups.	2 to 4 cups.	1 to 2 cups.	1 to 1.5 cups.	Please refer to the recipe book.
Cooking Time	Approx. 37~49min.	Approx. 30~36min.	Approx. 72~86min.	Approx. 56~59min.	Approx. 30~36min.	Approx. 40~60min.	Approx. 58~72min.	

- ▶ If you cook rice after using the Steam 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

## How to use the cooking menus

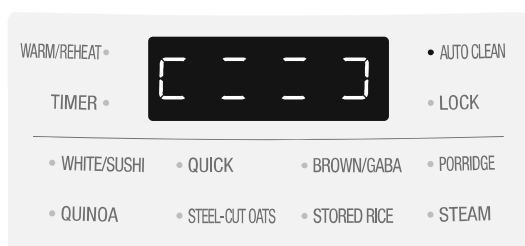
WHITE /SUSHI	Select this menu to cook white rice.	STEEL-CUT OATS	Select this menu to cook steel-cut oats.
BROWN /GABA	Select this menu to cook brown rice or GABA rice.	STORED RICE	Select this menu to cook stored rice.
PORRIDGE	Select this menu to cook porridge.	STEAM	Select this menu to steam various kinds of food.
QUINOA	Select this menu to cook quinoa and other grains.	AUTO CLEAN	When removing any smells or sterilizing your appliance after cooking or warming.
WHITE RICE QUICK	<ul style="list-style-type: none"> <li>· To shorten the cooking time, select the QUICK Menu. (It takes about 30minutes to cook 2 servings of White Rice.)</li> <li>· For the best results, it is recommended to presoak the rice for about 20 mins before cooking.</li> <li>· In QUICK mode, the preset function is not available.</li> </ul>		

※ Be sure to empty the dew dish located on the back side of the appliance after cooking.

## The Searing Effect

The bottom-most layer of rice may become slightly discolored. This is called the Maillard Reaction, and it is a form of non-enzymatic browning that occurs in foods when proteins and/or amino acids chemically react with reduced sugars. Applying continuous heat while cooking accelerates and continues this intricate process, which elevates the taste and aromas of your grains.

## How to Use the Auto Clean Function



Add water until it reaches the 2nd water line marked "WHITE". Then, close the lid.

After selecting AUTO CLEAN with the MENU button, press the START button.



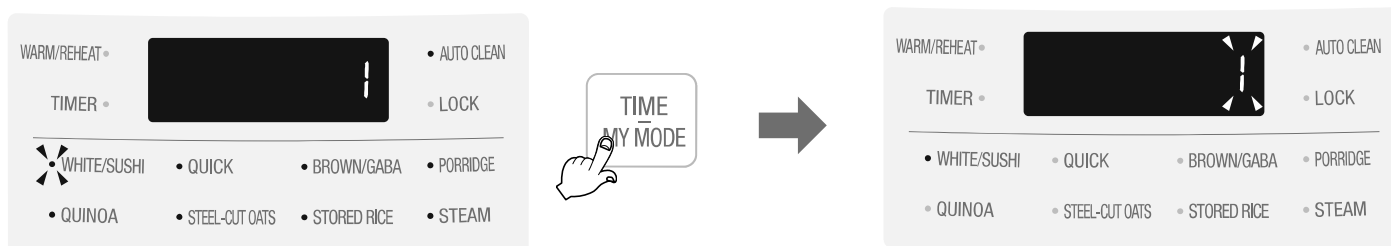
# HOW TO USE “MY MODE”

## What is “MY MODE”?

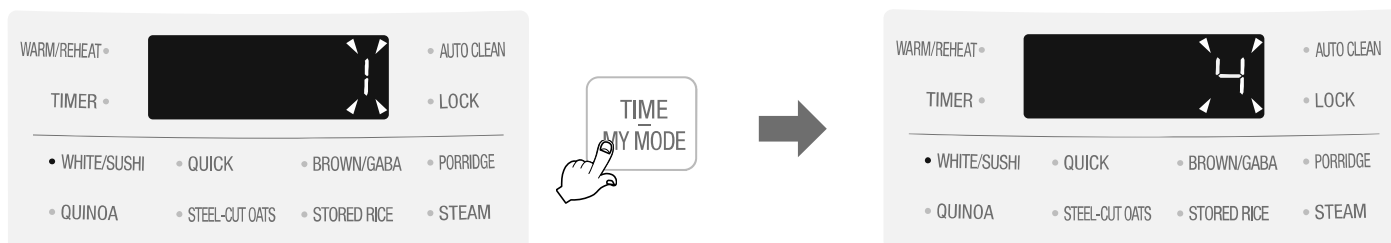
This additional setting allows you to select a different texture or flavor profile while in White/Sushi or Quinoa menu.

## How to use “MY MODE”

- 1 Select WHITE/SUSHI or QUINOA, then press the TIME/MY MODE button to enter into “MY MODE (Customized Rice Flavor)” settings.



- 2 After entering the “MY MODE (Customized Rice Flavor)” settings, press the TIME/MY MODE button to select your desired settings.



- My Mode Level 1: Produces fluffy, chewy rice (Default setting)
- My Mode Level 2: Produces softer rice (additional 5 minutes of soaking)
- My Mode Level 3: Produces chewier rice (additional 7 minutes of heating)
- My Mode Level 4: Produces softer, stickier rice (additional 5 minutes of soaking and 7 minutes of heating)

- 3 After setting up My Mode according to your preference, press START to save.

# CUSTOMIZED TEMPERATURE CONTROL

## Custom Temperature Settings

CUCKOO allows you to customize cooking temperatures based on personal preference.

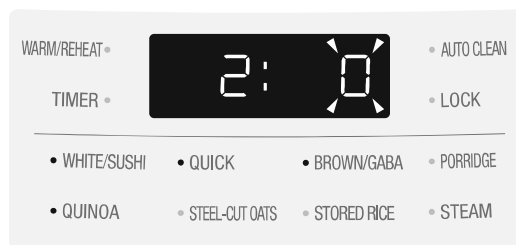
The default temperature value is displayed as “2: 0”.

The following is a brief explanation on how temperature affects the taste of rice.

- High Heat: Makes rice stickier. Perfect for thicker grain types such as GABA rice.
- Low Heat: Makes rice fluffier. Perfect for thinner grain types as well as freshly harvested rice.

## How to Customize Temperature Settings

- 1 Enter Warming Temperature Mode by pressing “TIME/MY MODE” button for 2 seconds, and then enter “Customized Cooking Temperature” setting mode by pressing the “TIME/MY MODE” button twice. Available cooking options will be displayed in the initial “Customized Cooking Temperature” settings.
- 2 When you enter the “Customized Cooking Temperature” setting mode, the screen on the below is displayed.



- 3 Select the temperature increase with the “MENU” button and then press the “START” button or the “WARM/REHEAT” button.

▶ If you press the “MENU” button, the selection is repeated in the order of 0→ 1→ 2→ 3→ -3→ -2→ -1→ 0.



- 4 If no button has been pressed for 7 seconds or the CANCEL Button is pressed after entering the Customized Cooking settings, the unit will return to standby mode without saving any settings.

When this product is shipped, this Customized Cooking Temperature function is set to be at the level of 0.

Set it if necessary.

▶ Menu adjustable with Customized Cooking: WHITE/SUSHI, WHITE RICE QUICK, BROWN/GABA, QUINOA

# HOW TO USE “GABA”

## How to Cook GABA Rice

- 1 In order to promote germination, soak Brown Rice for 16 hours in water.  
Before using the “GABA” cooking mode
  - ▶ Rinse Brown Rice and place in a container, pour enough water to cover the rice.
  - ▶ Soak for 16 hours (do not exceed the 16 hour limit). After the 16 hours, make sure to rinse the soaked rice again being careful not to disturbing the germinated sprouts on the grain.
  - ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination.
  - ▶ After rinsing the soaked rice, pour rice into Inner Pot. Pour appropriated volume of water, and use “GABA” menu.
  - ▶ In summer or in a warmer climate, odor may be present.
  
- 2 Press “MENU” button to select “BROWN/GABA”.
  - ▶ When the “BROWN/GABA” is selected, “0”(0Hr) is indicated in the display.



- 3 Press “TIME/MY MODE” button to set time.
  - ▶ If you press the "TIME/MY MODE" button while selecting the BROWN/GABA rice menu, the germination time is selected repeatedly in the order of 0 hour → 3 hours → 0 hour.
  
- 4 Press the “START” button.
  - ▶ Pressing “START” button will begin the “GABA”process. After which cooking will begin immediately.
  - ▶ During “GABA” mode, the remaining time is displayed.



# HOW TO USE “GABA”

## How to use the TIMER for BROWN/GABA rice

1. Select BROWN/GABA by pressing the “MENU” button.
2. Press “TIME/MY MODE” button to set the time for BROWN/GABA to be at “0Hr”.  
Press “TIMER/LOCK” button to set the completing time for the menu.  
(In case of BROWN/GABA, the preset cannot be set in "3Hr".  
If you want preset the time, set the timer at “0Hr” and set the time.)
3. Press “TIME/MY MODE” button to set the completing time for the menu.
4. Press “TIMER/LOCK” or “START” button.  
▶ After setting the preset, if you do not press any button for 7 seconds, the preset starts.

## Precautions for Cooking GABA Rice

- ❶ If smaller germ is preferred, select the GABA Rice mode without the pre-germination step, set the time, and Press “START” button to cook. (Nutrition does not vary significantly by the size of germs.)
- ❷ Keep the time short under hot weather.  
The extended time of germination in the high temperature can cause unpleasant smells.
- ❸ The GABA Rice mode serves up to 4 persons.
- ❹ Tap water can be used but drinkable water is recommended.  
For the best results, avoid using boiled water or cooled boiled water for germination.
- ❺ The result of germination can vary depending on the conditions of Brown Rice.  
- Germinated brown rice(GABA rice) can vary depending on the Brown Rice. Use brown rice within 1 year from harvest.  
Avoid using brown rice that has long been since it is polished.
- ❻ On the BROWN/GABA Rice mode, the timer is not available with 3H.  
Preset the BROWN/GABA Rice mode after selecting the brown rice mode first. (Refer to the page 20)
- ❼ The cooking results can vary depending on the type of Brown Rice. You can adjust the amount of water to cook or use the Customized Cooking Temperature function. (refer to the page 18).
- ❽ The sprouts may not be visible depending on the environments.

## Button Lock Function

This is a function that allows you to set a button lock when cleaning or to prevent malfunction caused by children or pets.

- ❶ How to Set Button Lock
  1. When you press the “TIMER/LOCK” button for 2 seconds or longer in the standby mode, during cooking, presetting, keeping warm, or reheating, the button will be locked.
    - ▶ When the button is locked, “LOCK LED” flashes on the screen.
    - ▶ While the button has been locked, if you press any button except for the "TIMER/LOCK" button, a buzzer will sound.
- ❷ How to Unlock the Button
  1. While the button has been locked, if the “TIMER/LOCK” button is pressed for 2 seconds or longer, the button will be unlocked.
  2. While the button has been locked, if you power off and then on, the button will be unlocked.

# HOW TO USE “STEEL-CUT OATS”, “STEAM”

## How to use Steel-cut oats function and timer

- 1 Press the “MENU” button and select STEEL-CUT OATS menu.
  - ▶ If the STEEL-CUT OATS menu is selected, the display shows ‘40 Mins’.
- 2 Press the “TIME/MY MODE” button to set the desired time.
  - ▶ The default is 40 minutes, and can be set from 10 minutes to one and a half hours. (It increases in 5-minute increments.)
- 3 Press the “START” button to start the STEEL-CUT OATS menu.
  - ▶ If the STEEL-CUT OATS starts, the cooking status is marked and the remaining time is shown on the display.
- 4 Refer to the following instructions to use the Preset Timer Function for STEEL-CUT OATS.



※ Upon initial setting, 40 minutes



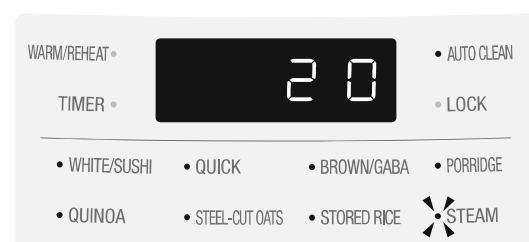
1. Press the “MENU” button to select the STEEL-CUT OATS menu. Press the “TIME/MY MODE” button to set the STEEL-CUT OATS time.
2. Press the “TIMER/LOCK” button.
3. Set the timer by pressing the “TIME/MY MODE” button.
  - ▶ Upon setting STEEL-CUT OATS for one hour or longer, the timer can be set from 2 hours.
4. Press the “TIMER/LOCK” button or the “START” button.
  - ▶ After setting the timer, if you do not press any button for 7 seconds, the timer starts.

- 5 Follow the below table for steel-cut oats, water level, and time settings. (Use the included measuring cup)

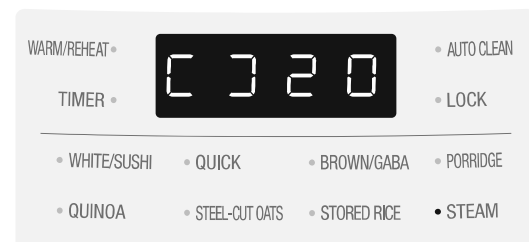
Steel-cut oats			
Quantity of steel-cut oats	1cup (120g)	1.5cup (180g)	2cup (240g)
Amount of water	2cup (360g)	3cup (540g)	4cup (720g)
Cooking Time	40min.	50min.	60min.

## How to Use the Steam Function

- 1 Press the “MENU” button and select STEAM menu.
  - ▶ If the STEAM menu is selected, the display shows ‘20 Mins’.
- 2 Press the “TIME/MY MODE” button to set the desired time.
  - ▶ The default is 20 minutes, and can be set from 10 minutes to one and a half hours. (It increases in 5-minute increments.)
- 3 Press the “START” button to start the STEAM menu.
  - ▶ If the STEAM starts, the cooking status is marked and the remaining time is shown on the display.
- 4 Refer to the following instructions to use the Preset Timer Function for STEAM.



※ Upon initial setting, 20 minutes



1. Press the “MENU” button to select the STEAM menu. Press the “TIME/MY MODE” button to set the STEAM time.
2. Press the “TIMER/LOCK” button.
3. Set the timer by pressing the “TIME/MY MODE” button.
  - ▶ Upon setting STEAM for one hour or longer, the timer can be set from 2 hours.
4. Press the “TIMER/LOCK” button or the “START” button.
  - ▶ After setting the timer, if you do not press any button for 7 seconds, the timer starts.


# STORED RICE MODE


## What is STORED RICE?

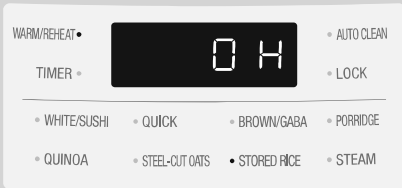
The STORED RICE menu option will optimally prepare rice that can be stored in the freezer then reheated in the microwave.

## How to Use STORED RICE

- 1** Press the “MENU” button until STORED RICE is selected.


- 2** Press the “START” button to begin the cooking cycle.


- 3** When cooking is complete, open the lid and stir the cooked rice thoroughly.


- 4** Transfer the cooked rice into a microwave-safe container then store in the refrigerator or freezer.

## Note

- 1** When using the STORED RICE function, refer to the White Rice Water Lines. The maximum cooking capacity for STORED RICE is 4 cups.
- 2** Note that the quality of the rice may be negatively affected the longer it is stored.

**! Precautions**

- Do not attempt to cook more than this cooker's maximum capacity.
- Always allow the cooker to cool completely before removing the detachable inner lid.

## How to use the Timer function

- 1 Press the TIMER/LOCK button.
- 2 Select your desired menu with the "MENU" button.
  - ▶ Selectable menu: WHITE/SUSHI, PORRIDGE, QUINOA, STORED RICE, AUTO CLEAN
  - ▶ For presetting BROWN/GABA, STEEL-CUT OATS, STEAM, refer to pages 20~21
- 3 Set the time by pressing the "TIME/MY MODE" button.
  - ▶ Each time you press the time button, 10 minutes will be added to the time.
  - ▶ The range of available preset time is from 1h to 12h 50mins.
- 4 Press "START" button.
  - ▶ After setting the timer, if you do not press any button for 7 seconds, the timer starts.
  - ▶ When the timer setting is completed, "TIMER/LOCK," and "START" flash 3 times and then light up.
  - ▶ After the timer time, cooking is completed.  
(The time can vary depending on the amount and conditions.)



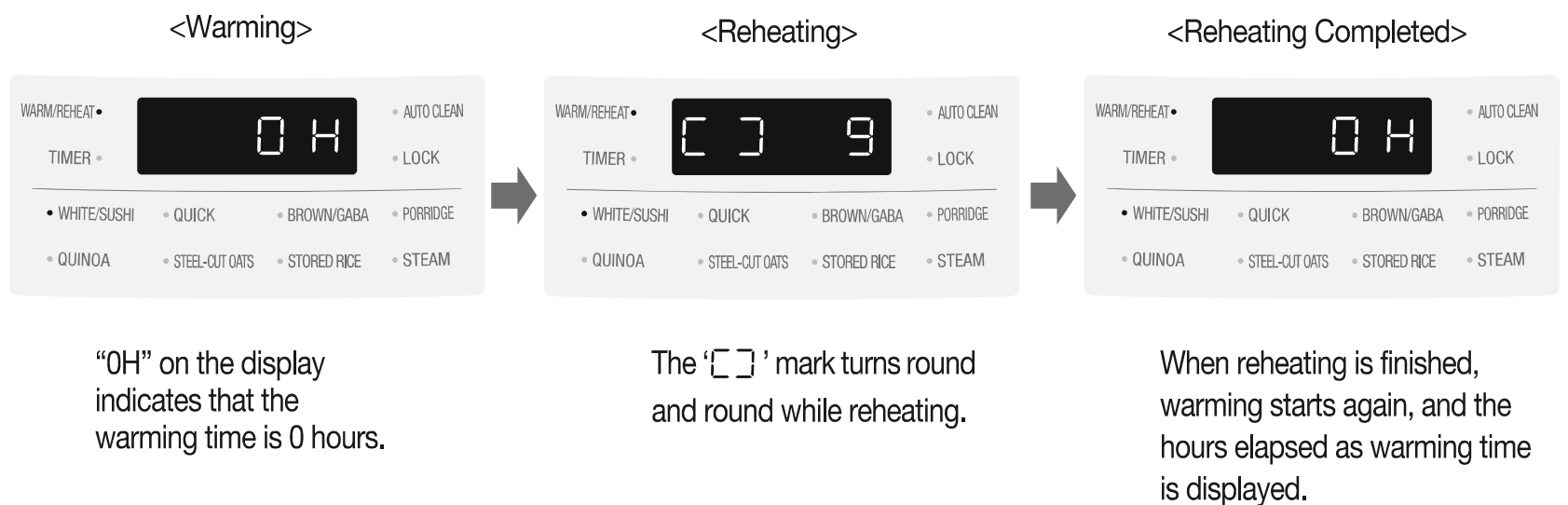
## Precautions for the timer function

- 1 When you use the Timer function
  - ▶ Dry or old rice are not recommended for cooking.
  - ▶ Follow the provided instructions and refer to the water level on the Inner Pot for best results when adding water.
  - ▶ Rice may be scorched or suffer the searing effect if the amount of the content is excessive or the timer time is inordinately long.
- 2 The change of Time
  - ▶ To change the time, cancel the mode and restart.
- 3 If setup time is shorter than timer time
  - ▶ If setup time is shorter than timer time, the cooking starts immediately.

# HOW TO USE KEEP WARM/REHEAT

## For a Meal

- ▶ If you want to have warmer rice, press the “WARM/REHEAT” button to start the mode. You can have warm and nice rice after 9 minutes of reheating.



- ▶ To prevent drying and discoloration, avoid excessive use of reheating. No more than once or twice a day of reheating is desirable.
- ▶ If rice is cooked separately and you want to keep the rice warm with the appliance, simply place the rice in the Inner Pot and press "WARM/REHEAT" button. "0H." will appear on the screen. (Warming hot rice with the appliance when it is not heated can cause unpleasant smell or discoloration.)
- ▶ 24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display to give the long time warning.

## Precautions for warming

It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking.  
(For a small quantity of rice, pile the rice in the center area of the Inner Pot to keep warm)

Do not keep rice scooper or wooden scooper in the Inner Pot while keeping the cooked rice warm. This may cause bacteria to formulate.

Do not mix too 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.)

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.

Pressurized boiled rice is especially vulnerable to discoloration than normally cooked rice.  
24 hours after keeping the cooked rice warm, the passed time blinks on the display.

The warming status of mixed/Brown Rice is worse than plain rice.  
Do not keep it warm if at all possible.  
The rice on the edge of the Inner Pot or the bottom of the steam outlet may turn plain or swollen. In this case, stir and mix the rice.

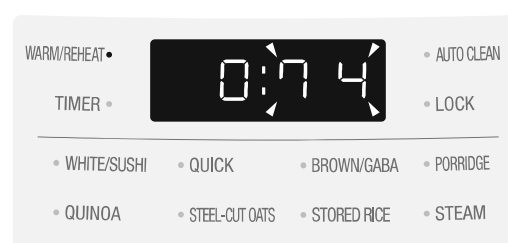


# HOW TO USE KEEP WARM/REHEAT

## How to adjust the Warm Temperature

If the “warm” temperature setting is incorrect, there is a chance the rice can become discolored.

- 1 To enter the “Warming Temperature” setting mode in Standby mode, press the “TIME/MY MODE” button for 2 seconds.
- 2 Select the desired warming temperature with the “MENU” button and then press the “START” button or the “WARM/REHEAT” button.
- 3 After entering the “Warming Temperature” setting mode, if you do not press any button or just press the “CANCEL” button, the function will be canceled and return to the standby mode.



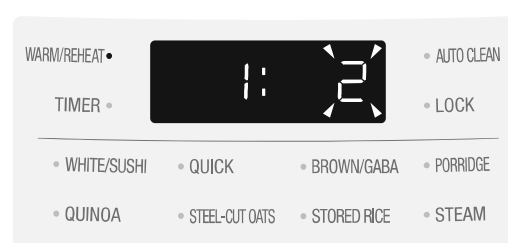
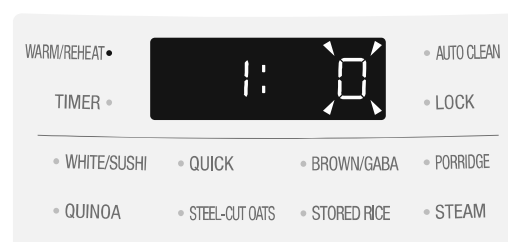
To adjust the warm temperature while keeping rice warm, press the “TIME/MY MODE” button for over 2 seconds and adjust the warming temperature.

1. In case of sour smell or soft-boiled rice: The warming temperature might be too low. Raise the temperature by 1-2°C.
2. In case of yellowish or dry rice: The warming temperature might be too high. Lower the temperature by 1-2°C.

## How to adjust the Customized Warm function

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

- 1 Press the “TIME/MY MODE” button in the standby mode for more than 2 seconds to enter the “Warming Temperature” setting mode, and then press the “TIME/MY MODE” button once to enter the “Customized Warm function” setting mode.
- 2 Select the desired customized step with the “MENU” button and then press the “START” button or the “WARM/REHEAT” button.
- 3 After entering the “Customized Warm function” setting mode, if you do not press any button or just press the “CANCEL” button, the function will be canceled and return to the standby mode.



1. If water flows out too much when the lid is opened, set the customized warm option 1 to 2 levels higher.
2. If the rice on the edge is overcooked, set the customized warm option 1 to 2 levels lower.

## Unpleasant smells during warming

- ▶ Keep the appliance clean. Be sure to keep the lid clean to avoid any unpleasant smell.
- ▶ Even though the product looks clean, bacteria can inhabit all over the place and cause odor when keeping warm. If it smells too much, add approximately water for 2 servings of white rice to the scale in the inner pot and put 1 tablespoon of vinegar, close the lid, select Auto Clean, and press the START/QUICK button. After completion, wash the inner pot thoroughly.
- ▶ To prevent any unpleasant smell, be sure to wash the Inner Pot after cooking foods with strong flavors.

# TROUBLESHOOTING

▼ Refer to the below chart if any operational issues occur.  
If the problem persists, contact us by emailing [info@cuckooamerica.com](mailto:info@cuckooamerica.com).

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 “ [ ] ” 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 13~14.</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 13~14.</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 be 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>

# TROUBLESHOOTING

▼ Refer to the below chart if any operational issues occur.

If the problem persists, contact us by emailing [info@cuckooamerica.com](mailto:info@cuckooamerica.com).

Case	Check points	Do the following
When the button cannot operate with “ <b>LJ</b> ”	<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 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 “ <b>E03</b> ” 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>

# COMMENT NETTOYER

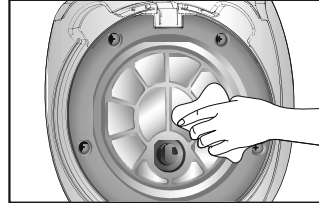
- Ne pas nettoyer votre cuiseur à riz régulièrement peut faire en sorte qu'il dégage une mauvaise odeur. Veuillez nettoyer votre cuiseur à riz régulièrement.
- Veuillez vous assurer que le cuiseur à riz est débranché et attendre que l'appareil soit refroidit.
- Essuyer le contenant principal et le couvercle à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de benzène ou de diluants.
- Le liquide laissé dans le couvercle intérieur ou dans la marmite intérieure peut former une pellicule d'amidon, mais celle-ci est sans danger.

## Récipient intérieur



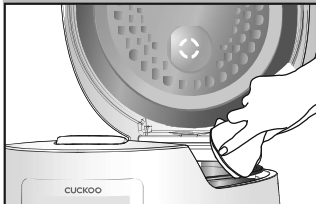
Nettoyez le récipient intérieur à l'aide d'une éponge douce en utilisant de l'eau tiède et savonneuse.

## Couvercle intérieur



Nettoyez le couvercle intérieur à l'aide d'une éponge douce en utilisant de l'eau tiède et savonneuse.

## Unité principale

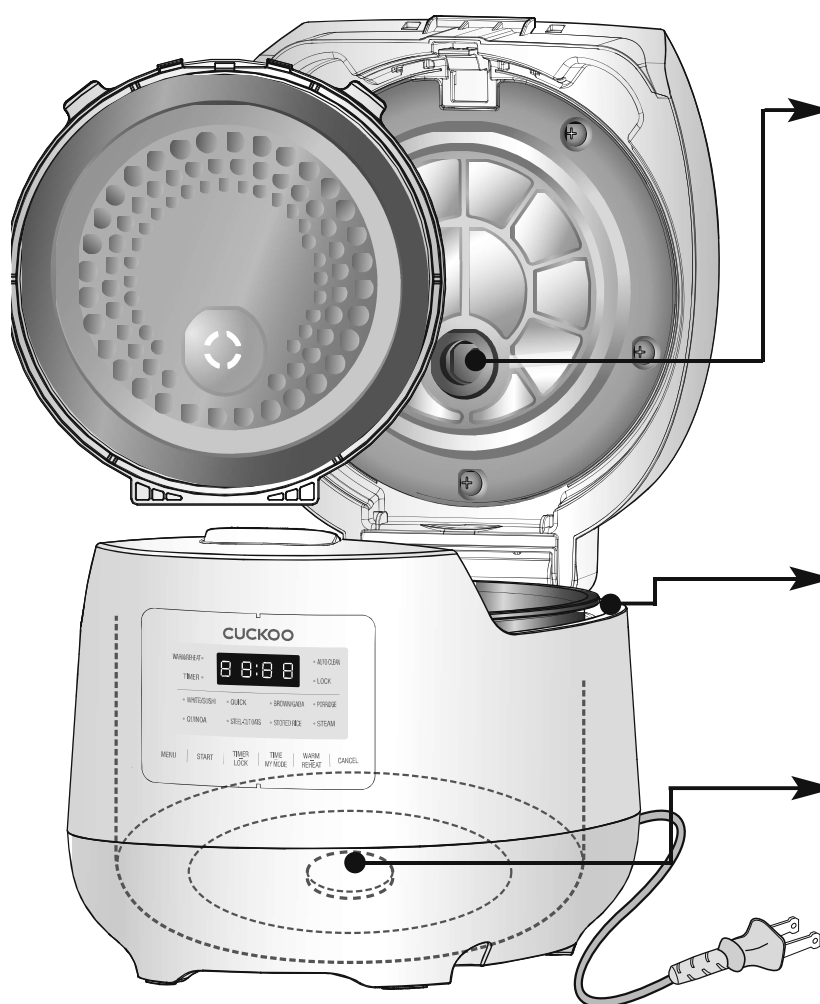


Essuyez l'excès de condensation, les résidus ou les aliments qui se sont accumulés sur l'unité principale avec un chiffon doux et légèrement humidifié.

## l'intérieur de l'appareil



Si des aliments ou des résidus sont collés au fond de l'intérieur du cuiseur, assurez-vous que le cuiseur a complètement refroidi puis retirez les résidus.

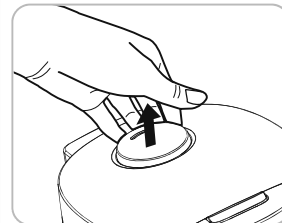


Avant de nettoyer, veuillez retirer le bouchon d'évacuation de la vapeur

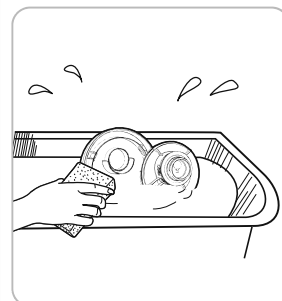
Après la cuisson, essuyer l'eau à l'aide d'un chiffon humide pour éviter l'accumulation des mauvaises odeurs.

S'il y a présence de toute substance sur le capteur de température, veuillez l'essuyer en prenant soin de ne pas humidifier la plaque de métal.

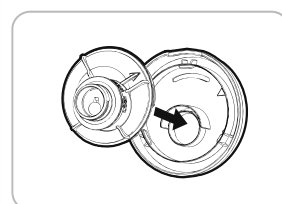
## Le bonnet vapeur



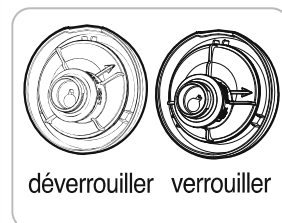
1. Retirer le bouchon d'évacuation de la vapeur en le tirant du couvercle après chaque utilisation.



2. Séparer le bouchon d'évacuation de la vapeur en 2 pièces et es faire tremper dans de l'eau tiède. Laver à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

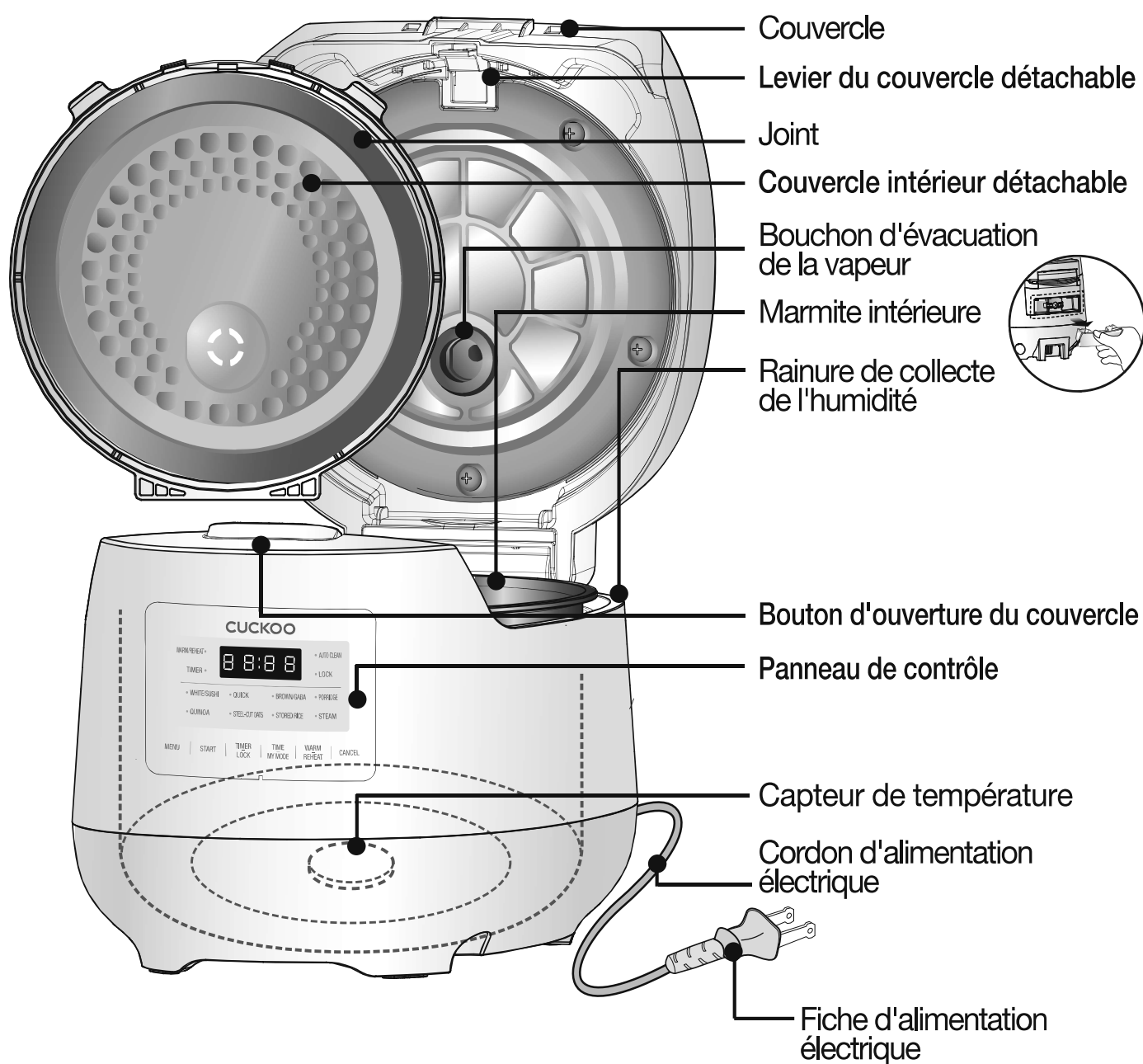


3. Assembler les 2 pièces en les enclenchant ensemble.

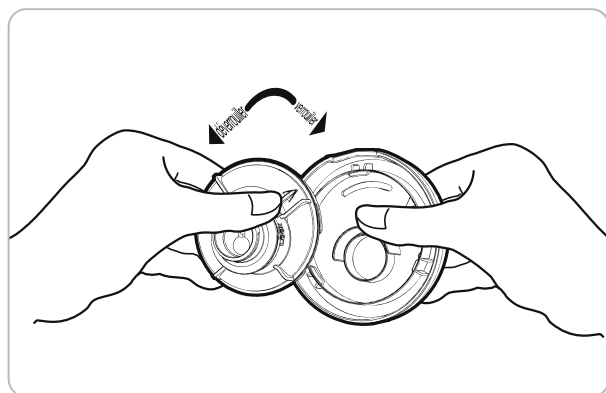


4. Fixer le bouchon d'évacuation de la vapeur solidement au couvercle et tourner dans les deux directions pour vous assurer qu'il est verrouillé correctement.

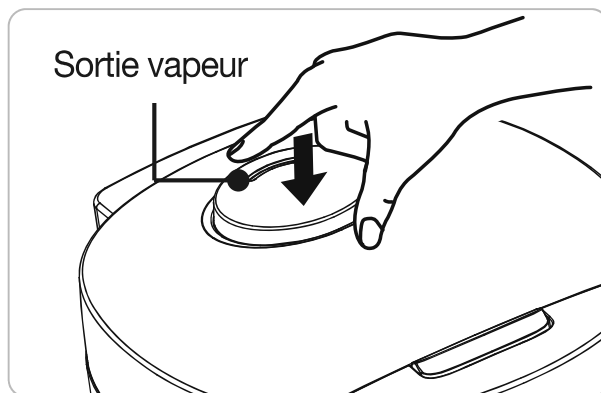
# PIÈCES ET ACCESSOIRES



## Comment assembler le bouchon d'évacuation de la vapeur

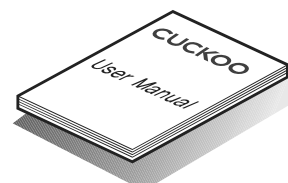


► Comment réassembler le bouchon d'évacuation de la vapeur : tenir le bouchon d'évacuation de la vapeur comme illustré dans l'image ci-dessus et suivre les flèches pour le verrouiller.

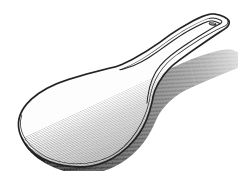


► Après avoir assemblé le bouchon d'évacuation de la vapeur, le remettre en place sur le dessus du couvercle comme illustré dans l'image ci-dessus.  
 ► Arrangez la sortie vapeur à capuchon pour faire en sorte qu'elle pointe vers l'arrière du produit et fixez-la au cuiseur à riz en faisant attention au sens.

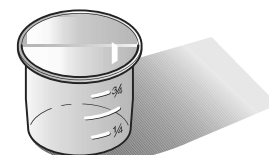
## Accessoires



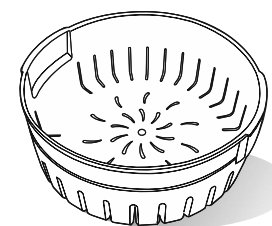
Manuel de l'utilisateur



Spatule pour le riz

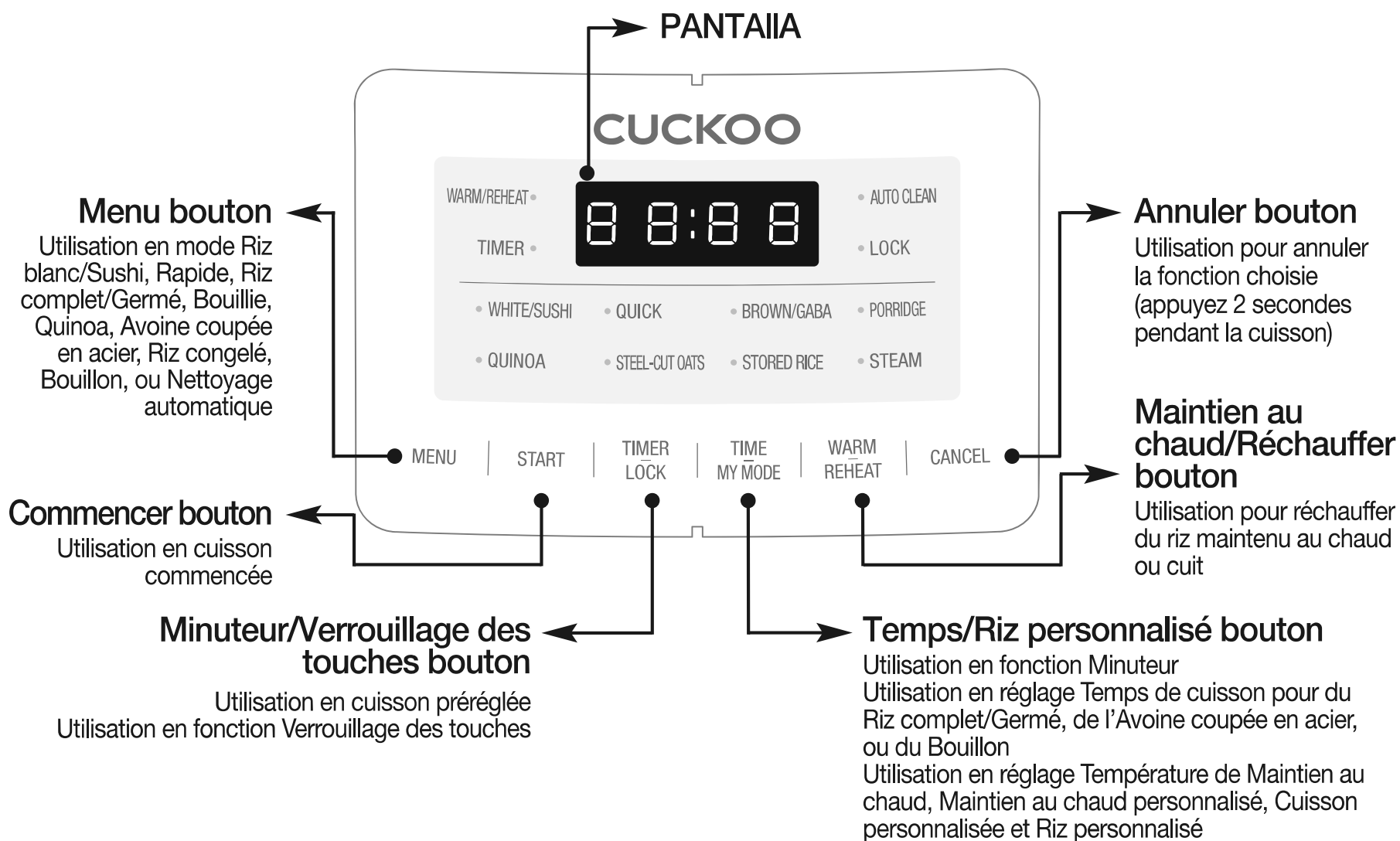


Tasse à mesurer pour le riz



Plateau de cuisson à la vapeur

# PANNEAU DE CONTRÔLE



- \* Il peut y avoir une légère différence d'apparence entre l'appareil et l'illustration. (l'image par défaut du panneau de commandes est celle du modèle CR-0641F).
- \* Appuyer sur les boutons jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. L'apparence de ce modèle peut différer du produit actuel.

## Alertes d'erreurs

L'alerte d'erreur apparaîtra si votre votre cuiseur à riz rencontre un problème.

- Apparaît lorsque la cuve n'est pas placée.
- Apparaît lorsqu'il y a un problème avec le capteur de température. (Veuillez contacter le service client ou votre revendeur.)
- Lorsque le cycle de cuisson est plus long que prévu. (Veuillez contacter le service client ou votre revendeur.)
- Apparaît lorsqu'il y a un problème avec la mémoire interne du microcontrôleur. (Veuillez contacter le service client ou votre revendeur.)
- Apparaît lorsqu'il y a un problème avec la mémoire externe du microcontrôleur. (Veuillez contacter le service client ou votre revendeur.)
- Apparaît lorsqu'il y a un problème avec le capteur ambiant. (Veuillez contacter le service client ou votre revendeur.)
- Si vous appuyez sur les touches pendant plus de 8 secondes, l'erreur « Eto » apparaît. (Si l'erreur Eto se produit même lorsque vous ne les touchez pas ou qu'il n'y a pas d'animal ou d'objet sur les touches tactiles, contactez le service client ou votre revendeur.)

## PRÉPARATION À LA CUISSON

**1** limpie la olla interior con una esponja suave, agua tibia y jabonosa, y luego séquela bien.

**2** Utilizando el vaso medidor de arroz proporcionado, añada el arroz a un bol grande.

**3** Enjuagar el arroz en agua fría hasta que el agua deje de estar turbia.

**4** Transfiera el arroz enjuagado a la olla interior.

**5** llene la olla interior con agua hasta la línea de medición de agua respectiva dependiendo del tipo de grano que se esté cocinando.

► Mettre la marmite intérieure sur une surface plane et ajuster la quantité d'eau jusqu'à la ligne de niveau d'eau.

► La ligne de niveau d'eau est marquée à l'intérieur de la marmite intérieure.

► Ajustement du niveau d'eau

• Riz blanc/Sushi, Riz blanc rapide, Riz congelé : versez l'eau en fonction de la graduation « Riz blanc ». La portion maximum de Riz blanc/Sushi est de 6 portions.

La portion maximum de Riz blanc rapide ou Riz congelé est de 4 portions.

Riz pas cuit	Eau*	Env. Rendement de riz cuit	Durée de cuisson
2 tasses	Ligne 2	4 tasses	Env. 37mins
3 tasses	Ligne 3	6 tasses	Env. 41mins
4 tasses	Ligne 4	8 tasses	Env. 46mins
5 tasses	Ligne 5	10 tasses	Env. 48mins
6 tasses	Ligne 6	12 tasses	Env. 51mins

\* La capacité de cuisson ci-dessus est basée sur du riz blanc. D'autres types de grains peuvent avoir des capacités de cuisson différentes.

\* Le rendement du riz cuit peut varier en fonction du type de grain et de l'environnement de cuisson.

\* Pour de meilleurs résultats, reportez-vous aux conduites d'eau indiquées sur le pot intérieur.

• Quinoa : versez l'eau en fonction de la graduation « Quinoa ».

La portion maximum de Quinoa et Céréales mélangées est de 4 portions.

• Riz complet/Germé : versez l'eau en fonction de la graduation « Riz complet/Germé ».

La portion maximum de Riz complet/Germé est de 4 portions.

• Avoine coupée en acier : Voir p.39

La quantité maximum d'Avoine coupée en acier pouvant être cuisinée est de 2 tasses.

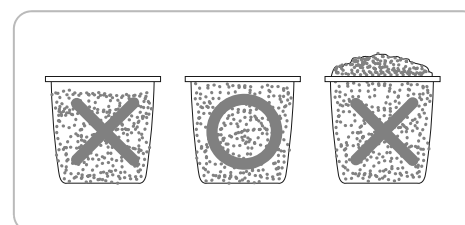
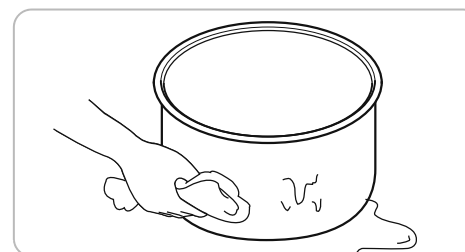
• Bouillie : versez l'eau en fonction de la graduation « Bouillie ».

La quantité maximum de Bouillie pouvant être cuisinée est de 1.5 tasses.

**6** Coloque la olla interior en la olla arrocera y cierre bien la tapa.

► Veillez à bien placer la cuve complètement dans la machine.

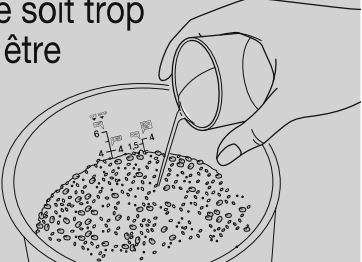
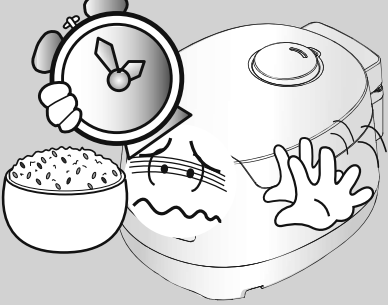
► Si des substances étrangères telles que du riz sont fixées au fond de la cuve, la cuisson peut ne pas fonctionner correctement, voir même provoquer un dysfonctionnement.



## POUR UN RIZ SAVOUREUX

### Comment préparer un riz savoureux

► Veuillez lire les instructions suivantes pour préparer un riz savoureux :

<p>Mesurer le riz à l'aide d'une tasse à mesurer. Verser l'eau jusqu'à la ligne de niveau d'eau à l'intérieur de la marmite intérieure.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez bien mesurer le riz à l'aide de la tasse à mesurer. (La quantité de riz mesurée à l'aide d'une tasse à mesurer pour le riz du commerce peut varier selon le produit.)</li> <li>• Ajuster la quantité d'eau jusqu'à la ligne de niveau d'eau après avoir déposé la marmite intérieure sur une surface plane.</li> </ul>	<p>Si la quantité d'eau n'est pas adéquate pour la quantité de riz, le riz pourrait être soit trop cuit ou ne pas être suffisamment cuit.</p> 
<p>Ranger le riz de façon appropriée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achetez la quantité de riz appropriée et évitez la lumière direct du soleil ou les espaces chauds et humides afin d'empêcher l'humidité du riz de sécher.</li> <li>• Dans le cas d'un riz dont l'emballage a été ouvert depuis longtemps, il est préférable de le faire cuire en ajoutant plus d'eau (environ à mi-chemin entre deux lignes de niveau d'eau).</li> </ul>	<p>Si le riz est complètement séché, sa texture peut devenir dure et le riz pourraient ne pas être suffisamment cuit.</p>
<p>Il est préférable de régler la durée prééglée plus courte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque vous utilisez la minuterie, essayez de ne pas utiliser du riz vieux et sec. Si cela est possible, ajoutez plus d'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si le « prééglage » est utilisé pour une période de plus de 10 heures la texture du riz peut devenir sèche et croquante.</li> <li>• Si la durée prééglée est plus longue, l'effet « mélanosant » augmente.</li> </ul>
<p>Conseils sur la fonction « Garder chaud »</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est recommandé de garder le riz au chaud pendant une période de moins de 12 heures.</li> </ul> 	<p>Garder le riz au chaud pendant une période trop longue peut faire en sorte qu'il soit décoloré ou qu'il développe une odeur.</p>
<p>Veuillez toujours nettoyer le cuiseur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer le cuiseur régulièrement. Plus particulièrement, veuillez essuyer fréquemment toute substance étrangère à l'intérieur du couvercle.</li> </ul>	<p>Veuillez vous assurer de nettoyer le cuiseur à riz souvent afin d'empêcher le développement d'une mauvaise odeur.</p>



# COMMENT CUISINER

**1** Sélectionnez le menu que vous souhaitez en appuyant sur la touche Menu.

- À chaque fois que vous appuyez sur la touche Menu, vous changez le mode dans l'ordre suivant en boucle : Riz blanc/Sushi → Rapide → Riz complet/Germé → Bouillie → Quinoa → Avoine coupée en acier → Riz congelé → Bouillon → Nettoyage automatique.
- Pour du Riz blanc/Sushi, du Riz brun/Germé ou du Quinoa, le menu est mémorisé une fois la cuisson terminée. Vous n'avez donc pas à resélectionner le menu lorsque vous utilisez le même.



Ex : Vous sélectionnez le mode Riz blanc/Sushi

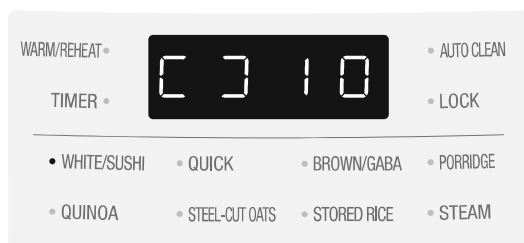
**2** Appuyez sur la touche « Commencer » pour lancer la cuisson.



Ex : Vous cuisez du Riz blanc/Sushi

- Si vous appuyez sur la touche Temps/Riz personnalisé en mode Riz blanc/Sushi ou Quinoa, vous pouvez définir le goût de votre riz personnalisé.  
▶ Voir p.35

**3** Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.



Ex : Temps de cuisson restant du Riz blanc/Sushi

**4** Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore de fin de cuisson retentit et la fonction Maintien au chaud se met en marche.

- Dès que la cuisson est terminée, veillez à bien mélanger le riz. S'il n'est pas mélangé, le riz durcira et se décolorera tout en dégageant une odeur.



## Durée de cuisson par menu

Menu	Riz blanc /Sushi	Riz blanc rapide	Riz complet /Germé	Quinoa	Riz congelé	Avoine coupée en acier	Bouillie	Bouillon
Quantité à cuire	2 to 6 tasses	2 to 4 tasses	2 to 4 tasses	2 to 4 tasses	2 to 4 tasses	1 to 2 tasses	1 to 1.5 tasses	Référez-vous au livre de recettes.
Durée de cuisson	Env. 37~49min	Env. 30~36min	Env. 72~86min	Env. 56~59min.	Env. 30~36min	Env. 40~60min	Env. 58~72min	

▶ Si vous préparez du riz après avoir utilisé l'option de menu « Bouillon », une odeur pourrait se développer. (Veuillez nettoyer le couvercle en vous référant à la page 28)

▶ La durée de cuisson par menu peut varier en fonction de l'environnement.

# COMMENT CUISINER

## Description du menu

Riz blanc /Sushi	À utiliser lors de la cuisson de Riz blanc/Sushi	Avoine coupée en acier	À utiliser lors de la cuisson d'avoine coupée en acier.
Riz complet /Germé	À utiliser lorsque vous souhaitez manger du Riz complet ou de Riz complet germé.	Riz congelé	À utiliser lors de la cuisson de riz congelé.
Bouillie	À utiliser lors de la cuisson de bouillie.	Bouillon	À utiliser lors de la cuisson de plats divers en réglant le temps de cuisson de bouillon.
Quinoa	À utiliser lors de la cuisson de quinoa.	Nettoyage automatique	À utiliser pour nettoyer les odeurs après la cuisson, le maintien au chaud ou la cuisson de plats divers.
Riz blanc rapide	<ul style="list-style-type: none"><li>· Si vous sélectionnez le menu « Riz blanc rapide (QUICK) », le temps de cuisson sera raccourci pour la cuisson de riz blanc rapide. (La cuisson prend environ 30 minutes pour 2 portions de riz blanc.)</li><li>· Pour un riz encore plus délicieux, trempez d'abord le riz pendant environ 20 minutes avant la cuisson puis cuisez-le avec le mode Riz blanc rapide (QUICK).</li><li>· Le minuteur ne peut pas être utilisé lors d'une cuisson en mode Riz blanc rapide (QUICK).</li></ul>		

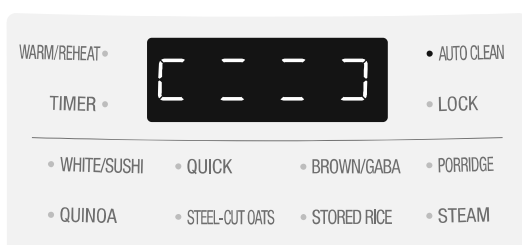
※ Après la cuisson, jetez l'eau qui se trouve dans le bac d'égouttement à l'arrière du produit.

## Phénomène de mélanose (riz légèrement brûlé)

Ce cuiseur à riz a une couleur légèrement jaunâtre sur la face inférieure du riz, car le riz est conçu pour absorber l'humidité restante et provoque ainsi ce phénomène de mélanose qui donne au riz son arôme et son parfum uniques pour un riz délicieux.

Dans les cuissons pré-réglées en particulier, les grains de riz se déposent plus longtemps, provoquant le dépôt d'amidon fin au fond de la cuve. De ce fait, la mélanose (riz légèrement brûlé) peut être plus sévère qu'en cuisson normale.

## Pour le mode Nettoyage automatique, suivez les instructions suivantes



Versez de l'eau dans la cuve jusqu'à la graduation d'eau « Riz blanc 2 » et refermez le couvercle.

Après avoir sélectionné le menu « Nettoyage automatique » avec la touche Menu, appuyez sur la touche Commencer.

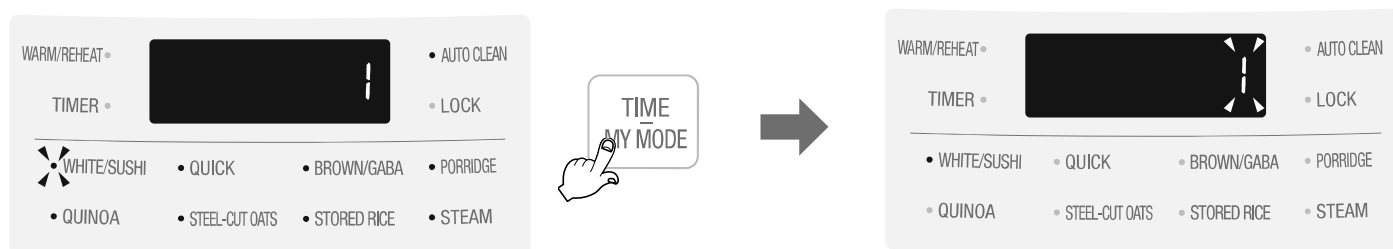
# COMMENT UTILISER LA FONCTION « MON MODE »

## Qu'est-ce que la fonction « MON MODE »

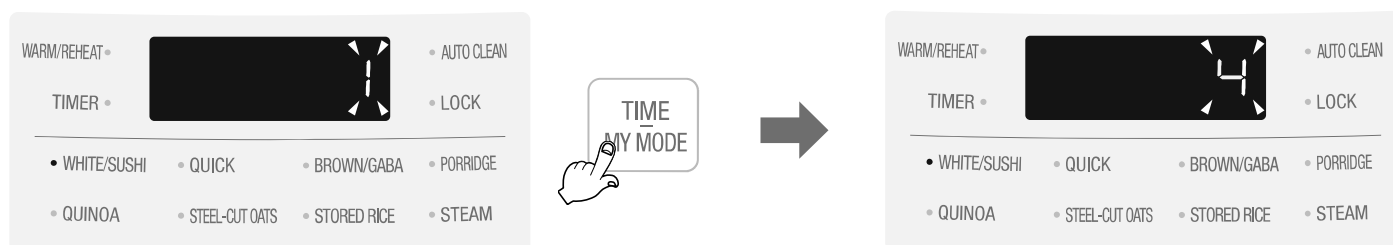
C'est une fonctionnalité permettant de cuire du riz blanc/sushi et du quinoa selon votre préférence de riz.

## Comment utiliser la fonction « MON MODE »

- 1 En mode Veille, appuyez sur la touche Temps/Riz personnalisé en mode Riz blanc/Sushi ou Quinoa pour accéder au mode de réglage « Riz personnalisé ».



- 2 Une fois le mode « Riz personnalisé » sélectionné, vous pouvez choisir dans l'ordre suivant en boucle 1 → 2 → 3 → 4 → 1 en appuyant sur la touche Temps/Riz personnalisé.



- Riz personnalisé niveau 1 : Riz gluant (réglage par défaut)
- Riz personnalisé niveau 2 : Riz doux (trempage supplémentaire de 5 minutes)
- Riz personnalisé niveau 3 : Riz plus gluant (chauffage supplémentaire de 7 minutes)
- Riz personnalisé niveau 4 : Riz salé (trempage supplémentaire de 5 minutes, chauffage supplémentaire de 7 minutes)

- 3 Après avoir sélectionné le réglage de riz souhaité, appuyez sur la touche Commencer pour le sauvegarder et commencer la cuisson.

# POUR UTILISER LA FONCTION CUISSON PERSONNALISÉE

## Fonction Cuisson personnalisée (fonction de contrôle de la température de cuisson)

Lors de la cuisson, cette fonction permet de cuisiner en ajustant le niveau de température de fin de réchauffe (température haute ou basse). Vous pouvez ainsi régler directement le niveau de température, préalablement fixé lors de la cuisson, afin de pouvoir cuisiner à votre goût.

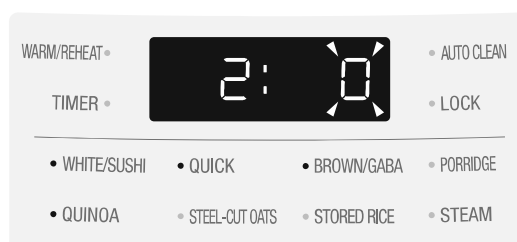
La valeur initiale est définie au niveau 0. Si nécessaire, il est possible de l'ajuster.

- Niveau haut : Utilisez ce niveau pour cuisiner des céréales mélangées et du vieux riz, ou bien si vous aimez le riz gluant.
- Niveau bas : Utilisez ce niveau pour cuisiner avec du riz nouveau, ou bien si vous n'aimez pas le riz gluant.

## Contrôle de la température personnalisé

1 En mode Veille, appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pendant plus de 2 secondes pour accéder au mode de réglage « Maintien au chaud », puis appuyez 2 fois sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour accéder au mode de réglage « Cuisson personnalisée (fonction de contrôle de la température de cuisson) ».

2 Une fois entré en mode « Cuisson personnalisée (fonction de contrôle de la température de cuisson) », l'écran ci-dessous s'affiche.



3 Après avoir sélectionné le niveau souhaité à l'aide de la touche « Menu », appuyez sur la touche « Commencer » ou « Maintien au chaud/Réchauffer ».

- Si vous appuyez sur la touche « Menu », vous pouvez choisir le réglage dans l'ordre suivant en boucle : 0 → 1 → 2 → 3 → -3 → -2 → -1 → 0



4 Après être entré en mode de réglage « Cuisson personnalisée (fonction de contrôle de la température de cuisson) », vous pouvez annuler les réglages et revenir en mode veille en appuyant sur la touche « Annuler » ou en ne pressant aucune touche pendant 7 secondes.

Cette fonction est réglée par défaut au niveau 0 pour la cuisson personnalisée, vous pouvez donc la régler en fonction de vos besoins.

- Menu modulable avec Cuisson personnalisée (fonction contrôle de la température de cuisson)  
: Riz blanc/Sushi, Riz blanc rapide, Riz complet/Germé, Quinoa

# COMMENT UTILISER LE MODE « GABA »

## Comment faire fonctionner le menu Riz complet/Germé

- 1 Pour favoriser davantage la germination, faites tremper le riz complet dans les 16 heures précédant la cuisson pour une germination préliminaire.  
Méthode de pré-germination
  - ▶ Après avoir mis du riz complet lavé dans un récipient utilisé communément dans la plupart des foyers, ajoutez autant d'eau que possible, immergez le riz et effectuez ainsi une germination préliminaire.
  - ▶ La pré-germination doit être effectuée dans les 16 heures précédant la cuisson. Assurez-vous de laver le riz à l'eau courante avant d'utiliser le menu Riz complet/Germé. Si vous frottez trop fort lors du lavage, le germe (embryon) peut tomber et ne pas germer.
  - ▶ Lors de la pré-germination, une odeur particulière peut se dégager en fonction du temps de trempage.
  - ▶ En fonction de la température estivale ou bien de stockage, une odeur peut se dégager lors de la pré-germination. Ainsi, réduisez le temps de pré-germination autant que possible et lavez le riz en faisant plus attention.

- 2 Appuyez sur la touche « Menu » et sélectionnez Riz complet/Germé.
  - ▶ Lorsque le menu Riz complet/germé est sélectionné, « 0 » (0 heure) s'affiche à l'écran.



- 3 Appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour régler le temps.
  - ▶ Si vous appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » en mode Riz complet/Germé, le temps de germination peut être choisi dans l'ordre suivant en boucle : 0 heures → 3 heures → 0 heure.

- 4 Appuyez sur la touche « Commencer ».
  - ▶ Lorsque vous appuyez sur la touche « Commencer », le mode Riz complet/Germé démarre pour la durée définie et la cuisson démarre immédiatement après la fin de la germination.
  - ▶ Lors de la germination/cuisson, le temps restant s'affiche.



## COMMENT UTILISER LE MODE « GABA »

### Comment utiliser la MINUTERIE pour le Riz complet/Germé

1. Appuyez sur la touche « Menu » et sélectionnez Riz complet/Germé.

2. Appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour régler l'heure de Riz complet/Germé sur "0Hr".  
Appuyez sur la touche « Minuteur/Verrouillage des touches » pour régler l'heure de fin du menu.  
(En mode Riz complet/Germé Rice, la minuterie n'est pas disponible avec 3H.)

3. Appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour régler le minuteur.

4. Appuyez sur la touche « Minuteur/Verrouillage des touches » ou « Commencer ».

► Une fois le minuteur réglé, la cuisson pré-réglée commencera si aucune touche n'est pressée pendant 7 secondes.

### Précautions pour le mode Riz complet/Germé

- ❶ Si vous préférez un germe plus petit, sélectionnez le mode GABA Rice sans l'étape de pré-germination, réglez l'heure et appuyez sur la touche « Commencer » pour cuire. (La nutrition ne varie pas de manière significative en fonction de la taille des germes.)
- ❷ Gardez le temps court par temps chaud.  
Le temps prolongé de germination à haute température peut provoquer des odeurs désagréables.
- ❸ La portion maximum de Riz complet/Germé est de 4 portions.
- ❹ L'eau du robinet peut être utilisée mais l'eau potable est recommandée.  
Pour de meilleurs résultats, évitez d'utiliser de l'eau bouillie ou de l'eau bouillie refroidie pour la germination.
- ❺ Le résultat de la germination peut varier en fonction des conditions du riz brun.  
- Le riz brun germé (riz GABA) peut varier en fonction du riz brun.  
Utilisez du riz brun dans l'année suivant la récolte. Évitez d'utiliser du riz brun qui n'a pas été poli depuis longtemps.
- ❻ En mode Riz complet/Germé Rice, la minuterie n'est pas disponible avec 3H.  
Pré-réglez le mode Riz complet/Germé après avoir d'abord sélectionné le mode Brown rice. (Voir p.38)
- ❼ Les résultats de cuisson peuvent varier selon le type de riz brun. Vous pouvez régler la quantité d'eau à cuire ou utiliser la fonction de température de cuisson personnalisée. (Voir p.36).

### Fonction Verrouillage des touches

Cette fonction vous permet de verrouiller les touches pour éviter tout dysfonctionnement lors du nettoyage ou en cas de contact avec des enfants ou des animaux domestiques.

- ❶ Comment activer le verrouillage des touches
  1. Le verrouillage des touches s'active en appuyant sur la touche Minuteur/Verrouillage des touches pendant plus de 2 secondes en mode Veille, Cuisson, Cuisson pré-réglée, Maintien au chaud ou Réchauffage.
    - Lorsque le verrouillage des touches est activé, le voyant « LOCK » clignote à l'écran.
    - Si vous appuyez sur une touche autre que la touche Minuteur/Verrouillage des touches alors que le verrouillage est activé, un signal sonore retentit.
- ❷ Comment désactiver le verrouillage des touches
  1. Lorsque le verrouillage des touches est activé, appuyez sur la touche Minuteur/Verrouillage des touches pendant plus de 2 secondes pour déverrouiller.
  2. Si vous éteignez et rallumez l'appareil alors que le verrouillage des touches est activé, la fonction se désactive.

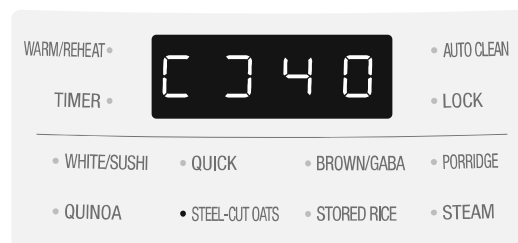
# POUR DE L'AVOINE COUPÉE EN ACIER, BOUILLON, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

## Comment utiliser et mettre la minuterie pour l'avoine coupée en acier

- 1 Sélectionnez Avoine coupée en acier à l'aide de la touche « MENU ».
  - ▶ Lorsque le menu Avoine coupée en acier est sélectionné, « 40 minutes » s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour régler le temps de cuisson.
  - ▶ The default is 40 minutes, and can be set from 10 minutes to one and a half hours. (It increases in 5-minute increments.)
- 3 Appuyez sur la touche « Commencer ».
  - ▶ Lorsque la cuisson de l'avoine coupée en acier commence, l'indicateur de cuisson apparaît et le temps restant s'affiche.
- 4 Pour régler le minuteur en mode Avoine coupée en acier, suivez les instructions suivantes.



※ 40 minutes pour le réglage initial



1. Après avoir sélectionné le mode Avoine coupée en acier, appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

2. Appuyez sur la touche « Minuteur/Verrouillage des touches ».

3. Appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour régler le minuteur.  
 ▶ Si vous réglez l'avoine coupée en acier pour plus de 1 heure, le minuteur peut être réglé à partir de 2 heures.

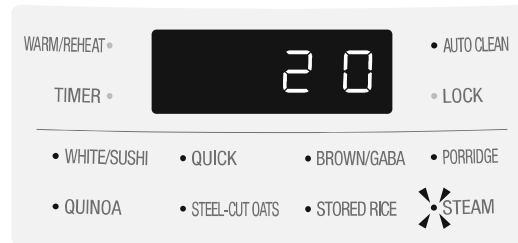
4. Appuyez sur la touche « Minuteur/Verrouillage des touches » ou « Commencer ».  
 ▶ Une fois le minuteur réglé, la cuisson pré-réglée commencera si aucune touche n'est pressée pendant 7 secondes.

- 5 Veuillez vous référer au tableau ci-dessous pour l'avoine coupée en acier, la quantité et le temps pré-réglé. (Utilisez le verre doseur fourni.)

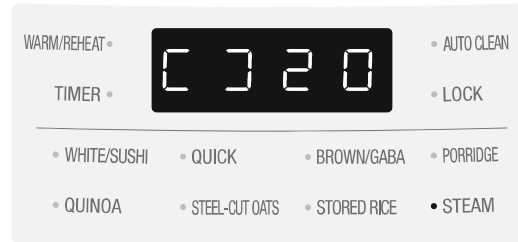
Avoine coupée en acier			
Quantité d'avoine coupée en acier	1 tasse (120g)	1.5 tasses (180g)	2 tasses (240g)
Quantité d'eau	2 tasses (360g)	3 tasses (540g)	4 tasses (720g)
Durée de cuisson	40min.	50min.	60min.

## Comment utiliser et mettre la minuterie pour du bouillon

- 1 Sélectionnez Bouillon à l'aide de la touche « MENU ».
  - ▶ Lorsque le menu Bouillon est sélectionné, « 20 minutes » s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour régler le temps de cuisson.
  - ▶ La valeur par défaut est de 20 minutes et peut être définie entre 10 minutes et 1 heure 30 minutes. (Le temps est augmenté par tranches de 5 minutes.)
- 3 Appuyez sur la touche « Commencer ».
  - ▶ Lorsque la cuisson du bouillon commence, l'indicateur de cuisson apparaît et le temps restant s'affiche.
- 4 Pour régler le minuteur en mode Bouillon, suivez les instructions suivantes.



※ 20 minutes pour le réglage initial



1. Après avoir sélectionné le mode Bouillon, appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

2. Appuyez sur la touche « Minuteur/Verrouillage des touches ».

3. Appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour régler le minuteur.  
 ▶ Si vous réglez le bouillon pour plus de 1 heure, le minuteur peut être réglé à partir de 2 heures.

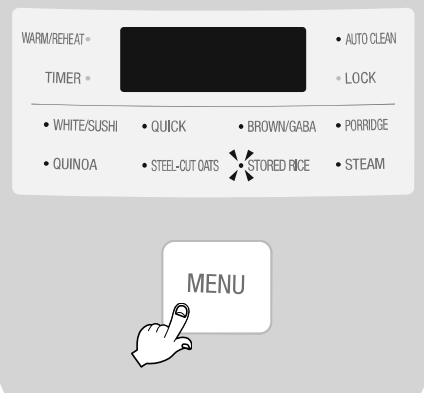
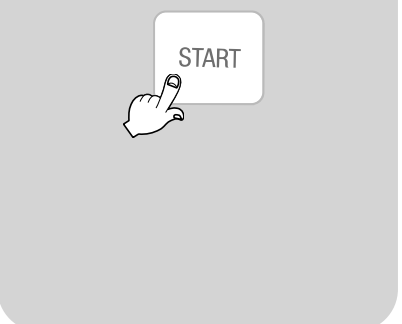

4. Appuyez sur la touche « Minuteur/Verrouillage des touches » ou « Commencer ».  
 ▶ Une fois le minuteur réglé, la cuisson pré-réglée commencera si aucune touche n'est pressée pendant 7 secondes.

## POUR DE RIZ CONGELÉ, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

### Qu'est-ce que le mode Riz congelé ?

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque vous souhaitez faire du riz destiné à être congelé. Ce menu donnera à votre riz un goût frais ainsi qu'une texture bien cuite même après décongélation.

### Comment utiliser le mode Riz congelé

- 1** Appuyez sur la touche « Menu » et sélectionnez Riz congelé.  

- 2** Appuyez sur la touche « Commencer » pour lancer la cuisson.  

- 3** Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle et remuez bien le riz.  

- 4** Mettez le riz dans un récipient sûr pour l'utilisation au micro-ondes et conservez-le au réfrigérateur ou au congélateur.

### Précautions pour la cuisson du riz congelé

- 1** Veuillez utiliser la graduation d'eau pour Riz blanc lors de la cuisson en mode Riz surgelé. Le maximum pouvant être cuisiné est de 4 portions.
- 2** Une fois la cuisson terminée et la fonction Maintien au chaud activée, remuez bien le riz.
- 3** Répartissez le riz en environ 1 portion (210 g) dans différents récipients sûrs pour l'utilisation au micro-ondes et congelez-les.
- 4** Si vous souhaitez passer le riz congelé au micro-ondes, chauffez le récipient pendant 3 minutes et 30 secondes (pour 1 portion) avec le couvercle légèrement ouvert. (Ajustez le temps de cuisson en fonction de la quantité de riz, de la taille du récipient et de la puissance du micro-ondes.)
- 5** Veuillez noter que plus le riz congelé est stocké longtemps, plus son goût peut se détériorer.



#### Précautions

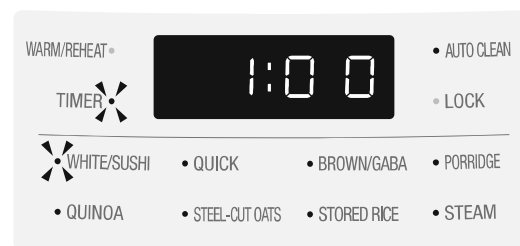
- Ne dépassez pas la quantité spécifiée.
- Si la capacité spécifiée est dépassée, la cuisson peut déborder.
- Afin d'éviter toute brûlure, ne retirez pas le couvercle amovible.



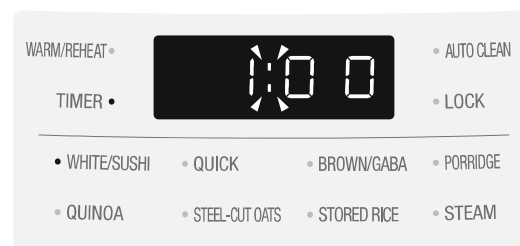
# COMMENT RÉGLER LA MINUTERIE

## Comment faire une cuisson préréglée

- 1 Appuyez sur la touche « Minuteur/Verrouillage des touches ».
- 2 Sélectionnez le menu désiré à l'aide de la touche « MENU ».
  - ▶ Menus sélectionnables : Riz blanc/Sushi, Bouillie, Quinoa, Riz congelé, Nettoyage automatique
  - ▶ Pour la cuisson préréglée des menus Riz complet/Germé, Avoine coupée en acier et Bouillon : voir p. 38-39.
- 3 Appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour régler le minuteur.
  - ▶ À chaque fois que vous appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé », le temps augmente de 10 minutes.
  - ▶ Le minuteur peut être réglé de 1 heure à 12 heures 50 minutes.



- 4 Appuyez sur la touche « Commencer ».
  - ▶ Une fois le minuteur réglé, la cuisson préréglée commencera si aucune touche n'est pressée pendant 7 secondes.
  - ▶ Lorsque les réglages de cuisson préréglée sont confirmés, le voyant « TIMER » s'allume après avoir clignoté 3 fois à l'écran.
  - ▶ La cuisson préréglée se termine une fois le temps écoulé.  
(Le temps d'exécution peut varier légèrement en fonction de la quantité de cuisson et des conditions d'utilisation.)



## Précautions pour la cuisson préréglée

- 1 Utilisation lors d'une cuisson préréglée
  - ▶ Si le riz est resté à l'air libre pendant longtemps et qu'il est très sec, il risque alors de se cuire en couches.
  - ▶ Selon le temps de cuisson préréglée ou les conditions ambiantes, le riz peut être trop ou pas assez cuit. Veillez à bien ajuster la quantité d'eau en fonction du niveau d'eau gradué sur la cuve en ajoutant ou enlevant de l'eau si nécessaire.
  - ▶ En fonction du temps réglé, un phénomène de mélanose peut se produire.
- 2 Changer le temps réglé
  - ▶ Lorsque vous modifiez l'heure de réservation, appuyez sur la touche « Annuler » pour annuler et recommencer.
- 3 Si vous avez dépassé le temps de réglage possible
  - ▶ Si le temps de réglage est plus court que le temps préréglé, la cuisson démarre immédiatement.

## CONSEILS POUR CONSERVER AU CHAUD

### Lorsque vous passez à table

- ▶ Si vous souhaitez du riz chaud pendant que vous mangez, appuyez sur la touche « Maintien au chaud/Réchauffer » pour commencer à réchauffer. Après 9 minutes, vous pourrez déguster du riz chaud comme s'il venait d'être cuit.



- ▶ Si vous utilisez trop souvent la fonction de réchauffage, le riz peut se décolorer ou sécher. Utilisez cette fonction seulement 1 à 2 fois par jour.
- ▶ Si vous avez fait cuire du riz avec un appareil de chauffage séparé ou un feu à gaz, placez le riz dans le cuiseur et appuyez 1 fois sur la touche « Maintien au chaud/Réchauffer » pour le garder au chaud. À ce moment, " 0H " s'affiche sur l'écran. (Si vous mettez du riz chaud dans le cuiseur à riz froid et que vous activez le maintien au chaud, il peut y avoir une odeur ou une décoloration.)
- ▶ Après 24 heures de maintien au chaud, le temps écoulé s'affiche en clignotant pour informer que le réchauffement s'est écoulé depuis longtemps.

### Précautions lors du maintien au chaud

Pour garder le riz en bon état, mélangez le riz uniformément par le bas après la cuisson avant de le maintenir au chaud.  
(Pour les cuissons avec peu de riz, rassemblez-le au centre de la cuve et activez le maintien au chaud.)

N'activez pas le maintien au chaud avec la spatule à l'intérieur.  
Les spatules en bois en particulier génèrent des germes et provoquent des odeurs.

N'utilisez pas le maintien au chaud pour une petite quantité de riz ou des restes de riz. Ne mélangez pas du riz froid avec du riz maintenu au chaud. Cela peut générer des odeurs. (Utilisez un micro-ondes pour le riz froid.)

Si vous maintenez le riz au chaud sur une longue période, il peut changer de couleur et générer une odeur. Il est donc recommandé d'utiliser cette fonction pendant moins de 12 heures.  
Après 24 heures de maintien au chaud, le temps écoulé s'affiche en clignotant.

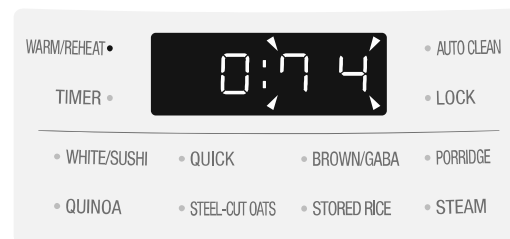
Les céréales mélangées tiennent moins bien en maintien au chaud que le riz blanc, évitez donc de les réchauffer autant que possible.  
Lors du maintien au chaud, le riz peut devenir blanc et gonfler partiellement au bord de la cuve ou au fond de la sortie de vapeur.  
Dans ce cas-là, mélangez bien le riz.

# CONSEILS POUR CONSERVER AU CHAUD

## Comment régler la température de maintien au chaud

S'il y a une formation d'eau, un changement de couleur ou une odeur se dégageant même après avoir nettoyé et désinfecté fréquemment l'appareil à l'eau bouillante, cela signifie que la température de maintien au chaud n'est pas correcte. Veuillez alors à ajuster la température.

- 1 Appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pendant plus de 2 secondes en mode Veille pour entrer dans le mode de réglage « Température de maintien au chaud ».
- 2 Après avoir sélectionné la température souhaitée à l'aide de la touche « Menu », appuyez sur la touche « Commencer » ou « Maintien au chaud/Réchauffer ».
- 3 Après être entré en mode de réglage « Température de maintien au chaud », vous pouvez annuler les réglages et revenir en mode Veille en appuyant sur la touche « Annuler » ou en ne pressant aucune touche pendant 7 secondes.



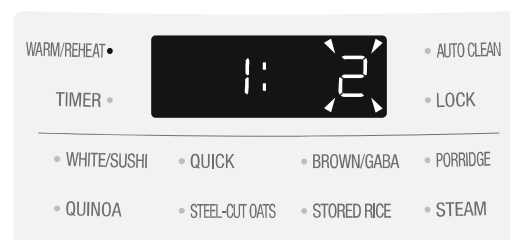
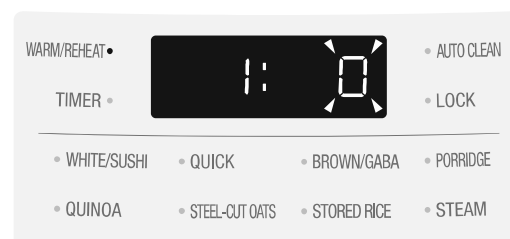
Si vous souhaitez régler la température de maintien au chaud lorsque la fonction est activée, appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pendant plus de 2 secondes et réglez la température.

1. S'il y a une forte odeur aigre et beaucoup d'eau (si le riz est sec) : la température de maintien au chaud est trop basse. Augmentez la température de 1 à 2 degrés Celsius.
2. Si la couleur du riz est très jaune et que le riz est sec et sent mauvais : la température de maintien au chaud est trop élevée. Abaissez la température de 1 à 2 degrés Celsius.

## Comment régler la fonction Maintien au chaud personnalisé

Vous pouvez utiliser cette fonction si lors du maintien au chaud, beaucoup d'eau coule en ouvrant le couvercle ou bien que le riz colle au fond de la cuve.

- 1 En mode Veille, appuyez sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pendant plus de 2 secondes pour accéder au mode de réglage « Maintien au chaud », puis appuyez 1 fois sur la touche « Temps/Riz personnalisé » pour accéder au mode de réglage « Maintien au chaud personnalisé ».
- 2 Après avoir sélectionné le niveau de maintien au chaud personnalisé souhaité à l'aide de la touche « Menu », appuyez sur la touche « Commencer » ou « Maintien au chaud/Réchauffer ».
- 3 Après être entré en mode de réglage « Maintien au chaud », vous pouvez annuler les réglages et revenir en mode Veille en appuyant sur la touche « Annuler » ou en ne pressant aucune touche pendant 7 secondes.



Cette fonction est réglée au niveau 0 par défaut, vous pouvez donc la régler en fonction de vos besoins.

1. Si beaucoup d'eau coule en ouvrant le couvercle : Augmentez le niveau de réglage personnalisé de 1 ou 2 niveaux.
2. Si le riz colle au fond de la cuve : Abaissez le niveau de maintien au chaud d'1 ou 2 niveaux.

## En cas d'odeur lors du maintien au chaud

- Nettoyez régulièrement l'appareil. En particulier pour le couvercle : s'il n'est pas nettoyé proprement, des germes peuvent se propager et ainsi provoquer des odeurs lors du maintien au chaud.
- Même si l'extérieur est propre, des germes peuvent se développer un peu partout et provoquer des odeurs lors du maintien au chaud. Si une forte odeur se dégage, versez de l'eau jusqu'à la graduation de riz blanc de la cuve pour 2 portions, ajoutez 1 cuillère à soupe de vinaigre, et fermez le couvercle. Une fois le menu Nettoyage automatique sélectionné, appuyez sur la touche « Commencer ». Une fois terminé, veillez à bien nettoyer la cuve.
- Si vous ne lavez pas soigneusement la cuve après une cuisson telle que du bouillon, l'odeur peut pénétrer dans le riz lors du maintien au chaud.

# DÉPANNAGE

▼ Consultez le tableau ci-dessous en cas de problème de fonctionnement.

Si le problème persiste, contactez-nous en envoyant un courriel à l'adresse [info@cuckooamerica.com](mailto:info@cuckooamerica.com)

Cas	Points de contrôle	Faites ce qui suit
Quand le riz n'est pas cuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Bouton "Cook/Quick est pressée?</li> <li>• Y a-t-il une coupure de courant pendant la cuisson?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez une fois sur le Bouton "Cook/Quick ". Et vérifiez le signe "E _ _" sur l'écran.</li> <li>• Appuyez à nouveau sur le Bouton "Cook/Quick ".</li> </ul>
Hommes le riz n'est pas bien cuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous utilisé la tasse à mesurer pour mesurer votre riz?</li> <li>• Avez-vous mesuré l'eau correctement?</li> <li>• Avez-vous nettoyé le riz avant de le cuire?</li> <li>• Le riz est-il resté longtemps dans l'eau?</li> <li>• Le riz est-il vieux ou sec?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir les pages 31~32.</li> <li>• Insérez un peu plus d'eau (environ la moitié d'un levier).</li> </ul>
Haricots et autres céréales à moitié cuits?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les haricots (autres céréales) sont-ils trop secs ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les haricots doivent être trempés pendant quelques minutes ou cuits à la vapeur pendant quelques minutes avant la cuisson, selon votre goût.</li> </ul>
Le riz est trop liquide ou trop ferme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous sélectionné le bon menu?</li> <li>• Avez-vous mesuré l'eau correctement?</li> <li>• Avez-vous ouvert le couvercle supérieur avant la fin de la cuisson?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• J'ai sélectionné le bon menu.</li> <li>• Mesurez la quantité d'eau appropriée.</li> <li>• Ouvrez le couvercle supérieur une fois la cuisson terminée.</li> </ul>
Quand l'eau déborde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous utilisé la tasse à mesurer?</li> <li>• Avez-vous mesuré l'eau correctement?</li> <li>• Avez-vous ouvert le couvercle supérieur avant la fin de la cuisson?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir les pages 31~32.</li> </ul>
Quand vous sentez quelque chose en vous réchauffant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous fermé le couvercle supérieur.</li> <li>• Veuillez vérifier si le cordon d'alimentation est correctement inséré.</li> <li>• Est-ce qu'il s'est réchauffé pendant 12 heures?</li> <li>• Y a-t-il d'autres substances dans l'unité?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermez parfaitement le couvercle supérieur.</li> <li>• Gardez toujours le courant pendant le réchauffement.</li> <li>• Dans la mesure du possible, le temps de réchauffement est de 12 heures.</li> <li>• Ne réchauffez pas le riz avec une autre substance.</li> </ul>
"E _ _" le signe est apparu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le capteur de température peut avoir un problème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez contacter votre revendeur ou votre centre de service.</li> </ul>
Pendant la chaleur, "temps" affiche briller.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que le temps "chaleur/chaud" a passé plus de 24 heures?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écran lumineux annonce que le temps de chaleur est supérieur à 24 heures.</li> </ul>
Pendant la chaleur, le riz est froid ou mouillé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous réglé le mode "sleep warm" (dormir au chaud)?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous pouvez changer le mode ou régler la température chaude.</li> </ul>

# DÉPANNAGE

▼ Consultez le tableau ci-dessous en cas de problème de fonctionnement.

Si le problème persiste, contactez-nous en envoyant un courriel à l'adresse [info@cuckooamerica.com](mailto:info@cuckooamerica.com)

Cas	Points de contrôle	Faites ce qui suit
Lorsque le bouton ne peut pas fonctionner avec “LJ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le pot intérieur est-il correctement inséré?</li> <li>• Utilisez-vous le 220V?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez insérer le pot intérieur.</li> <li>• Ce produit n'utilise que 120V.</li> </ul>
Le riz est trop liquide ou trop ferme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous sélectionné le menu correctement ?</li> <li>• Avez-vous mesuré l'eau correctement?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionnez le bon menu.</li> <li>• Mesurez la quantité d'eau appropriée.</li> </ul>
Quand vous sentez après et avant la cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'avez-vous nettoyé après la cuisson?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez le nettoyer après la cuisson.</li> </ul>
Lorsque des bruits de tic-tac se produisent pendant la cuisson et le réchauffement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce le son du relais de cuisson ?</li> <li>• Avez-vous essuyé l'humidité du fond du pot intérieur?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est normal que le son "tick, tick" du relais soit une opération de marche et d'arrêt.</li> <li>• L'humidité du fond de la marmite intérieure peut provoquer un bruit de "tic, tac". Veuillez essuyer l'humidité.</li> </ul>
Lorsque l'opération n'est pas terminée pendant une longue période et que l'écran “E03” affiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Votre tension est-elle de 220V?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ce produit doit utiliser 120V</li> <li>• Consultez le centre de service et le concessionnaire.</li> </ul>

# MEMO

# MEMO