
MULTI-FUNCTIONAL ELECTRIC
TWIN PRESSURE
RICE COOKER

USER MANUAL

CRP-ST10 TOOL
1.8L (10 Cups)



Scan to download



CUCKOO

CONTENTS

BEFORE USING

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
HOW TO USE EXTENSION CORD/SPECIFICATIONS	4
SAFETY PRECAUTIONS	5~6
PARTS IDENTIFICATION	7
HOW TO CLEAN	8~12
FUCNTION OPERATING PART	13
ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE	13

WHEN USING

HOW TO SELECT HIGH PRESSURE MODE OR NON PRESSURE MODE	14
HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION	15
BEFORE COOKING RICE	16
HOW TO COOK	17~18
HOW TO USE “CUSTOMIZED COOKING FUNCTION”	19
HOW TO USE “GABA RICE”	20~21
HOW TO COOK HIGH PRESSURE STEAM	22
HOW TO OPEN COOK	23
HOW TO COOK NON PRESSURE STEAM	24
HOW TO COOK PORRIDGE	25
HOW TO COOK FROZEN STORED RICE	26
HOW TO USE PRESET FUNCTION	27~28
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY	29~30

BEFORE ASKING FOR SERVICE

TROUBLESHOOTING	31~33
-----------------------	-------

COOKING GUIDE

COOKING GUIDE	34~47
---------------------	-------

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

Allow the unit to cool down completely first.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

HOW TO USE EXTENSION CORD

Note :

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

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

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

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

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

Please keep this safety feature.

SPECIFICATIONS

Model		CRP-ST10 TOOL
Power supply		220-240V~, 50Hz
Power consumption		1150W (Cook), 135W (Warm)
Cooking capacity	White Rice	1~10cups (0.18~1.8L)
	High Heat White Rice	
	Super Turbo White Rice	1~4cups (0.18~0.72L)
	Mixed Rice	1~8cups (0.18~1.44L)
	High Heat Mixed Rice	
	GABA Rice	1~6cups (0.18~1.08L)
	Non Pressure White Rice, Veggie Rice	
	Frozen Stored Rice	1~6cups (0.18~1.08L)
	Thick Porridge / Thin Porridge	1~2cups (0.18 ~ 0.36L) / 0.5~1cups (0.09 ~ 0.18L)
Power cord length		1.4m
Pressure		78.4KPa(0.8kgf/cm ²)
Weight		7.2kg
Dimension	Width	290mm
	Length	389mm
	Height	283mm

SAFETY PRECAUTIONS

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

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

⚠ • This sign is intended to remind and alert that something may cause problems under the certain situation.

• Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.

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

🚫 • Indicates a prohibition

❗ • Indicates an instruction

⚠ Warning

🚫 Do not

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

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

Do not use the cooker near hot places such as stove, and avoid direct sunlight.

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

Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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

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

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

Please pay careful attention against water and chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.

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

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

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

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

Do not clean the product with water or any liquid types.

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

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

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

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

Do not use other pots and do not use without inner pot.

- It can cause an electric shock or fire.

Do not use the cooker without inner pot.

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

Do not press the clamp knob button or turn the lock/unlock handle to “NON PRESSURE” while cooking.

- If the appliance is opened by force, it can cause burns and an explosion.
- Use the lock/unlock handle after the steam is completely exhausted.

Turn the Lock/Unlock handle to “HIGH PRESSURE” position and do not close the lid with the inner pot inside the machine.

- Deformation or damage of the lock and inner pot can cause steam leakage or explosion.

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

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

Keep the cooker out of reach of children.

- It can cause burns, electric shock or injury.

Don't spray or put any insecticides or chemicals.

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

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

- Do not insert cleaning pins to other parts except to the valve hole of the pressure weight.
- It can cause an electric shock or fire.

Do not open the LID during 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 is released, completely turning the pressure weight over.

Do not bend, tie or pull the power cord.

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

Do not over unplug and plug the power cord excessively.

- It can cause fire, electric shock or injury.

Be careful that both the plug and power cord are not to be bit by animals, or pierced by sharp metal materials.

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

Remove external substances on plug with a clean cloth.

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

SAFETY PRECAUTIONS

⚠ Warning

Do not use on a rice container or a shelf.

- Do not place the power cord between furnitures. It can cause an electric shock resulting in fire.
- When the rice cooker is on the furniture, be cautious of steam release. It can damage the furniture, cause fire, and/or electric shock.

Do not place heavy things on the power cord.

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

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

- It can cause an electric shock or fire.

⚠ Remember

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

- It can cause a system malfunction or fire.

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

- It can cause an electric shock.

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

- Electric short might cause fire.

⚠ Caution

⚠ Remember

Turn the lock/unlock handle to "HIGH PRESSURE" when the appliance is unplugged.

- The internal pressure due to heat rice or Inner Pot can cause deformation or damage, if the lock/unlock handle is not in "Locked" position.
- Make sure to lock the lock/unlock handle during cooking and warming with high pressure.

Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

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

Please contact the dealer or service center when the unit is not working properly.

In case of a blackout during cooking, steam from a rice cooker will be released automatically. Thus, the quality of rice is lower than normal.

- Please start cooking rice using the indicated amount of water.
- Water can overflow if the amount of water in a pot exceeds the indicated level of water usage.
- Please start cooking in a status that steam control cap is installed completely.

When cooking food with bones, such as braised short ribs, please season the meat on a different plate.

- The coating of the Inner Pot may wear away.
- If the coating of the inner pot gets scratched or wears away by customers' mistake, you have to pay for the repair even during the free repair service period.

Please clean the body and other parts after cooking.

- After cooking chicken soup or multi cook dishes, etc., the smell may be absorbed.
- Clean the oven packing, top heater plate and inner pot every time you cook any of those.
- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot, since rough scrub or metallic ones are abrasive to the coating.
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.

Be cautious when steam is being released.

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

If it is possible, use warming function for white rice ONLY.

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

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

Please rinse rice and place it in another plate and do not knock on the inner pot to brush off the remaining rice in the plate.

- If the coating of the inner pot gets scratched or wears away by customers' mistake, you have to pay for the repair even during the free repair service period.

⚠ Caution

🚫 Do not

Don't use the inner pot for various purposes.

- It can cause deformation of the inner pot.
- The content of the inner pot might be spilled.

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

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

Recommended type of scrubber to clean the inner pot (inside, outside)

Available	Unavailable
Cotton scrubber, sponge, scrubber, extra-fine type, net scrubber	Blue, green scrubber, abrasive soap, steel, stainless scrubber, other metallic scrubber

- If you use the unavailable scrubber, the coating of the inner pot may wear away.
- If the coating of the inner pot gets scratched or wears away by customers' mistake, you have to pay for the repair even during the free repair service period.

Do not place on rough top or tilted top.

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

Please contact a dealer or service center when there is a strange smell or smoke.

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

Do not use over the maximum capacity.

- It can cause product malfunction.
- Do not cook over capacity stated for cooking of chicken soup and congee.

Do not use the cooker near magnetic field.

- It can cause burns or breakdown.

Do not drop the cooker.

- It can cause a safety problem.

After cooking, do not try to open the lid until the steam is fully released.

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

Do not put rice on a plate using metallic spoon or rice scoop instead of plastic or wooden rice scoop.

- It can cause damage to the surface of the inner pot and the coating can wear away.
- If the coating of the inner pot gets scratched or wears away by customers' mistake, you have to pay for the repair even during the free repair service period.

Do not touch the inner pot, inside of the cooker, heat plate and pressure weight during or after cooking or warming.

- It can cause burns or scalding.
- If the pressure weight gets tilted, released steam can cause burns.

Do not hold the cooker by the inner pot handle.

- It can cause problems and danger. There are portable handles on the bottom right and left side of the cooker. Hold the handles with both hands and move it carefully.

Use AC 220~240V only.

- It can cause electric shock and fire.
- It can cause malfunctions.

Use the product on flat surfaces. Do not use on a cushion.

Please avoid using it on an unstable location prone to falling down.

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

Do not exceed the designated amount while cooking.

- If you exceed the amount of food that is designated in the recipe, it can cause overflow because of pressure weight and soft steam cap

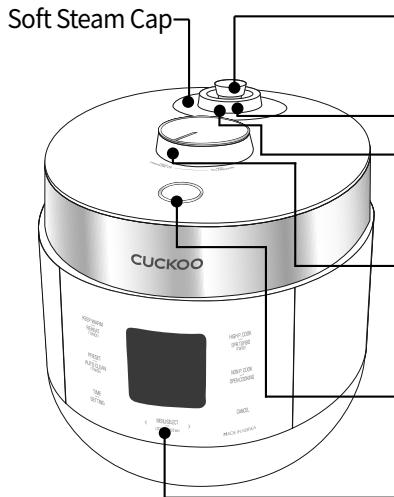
Please use the cooker for original purposes.

- It can cause the malfunction or smell.

Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.

PARTS IDENTIFICATION



Pressure Weight

Always keep it horizontal. It stabilizes steam inside of the oven. If the pressure weight is twisted, it will release steam.

TWIN PRESSURE

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid Valve)

When finished cooking or during warming, steam is automatically released.

Lock/Unlock Handle

If the Lock/Unlock Handle is turned to "high pressure" position, you can cook with high pressure, and if the handle is turned to "non pressure" position, you can cook with non pressure.

Clamp Knob

To open the lid, turn the Clamp Knob from "high pressure" to "non pressure" and then press the Clamp Knob.

Control Panel

Accessories



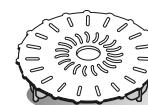
Manual&Cooking Guide



Rice Scoop



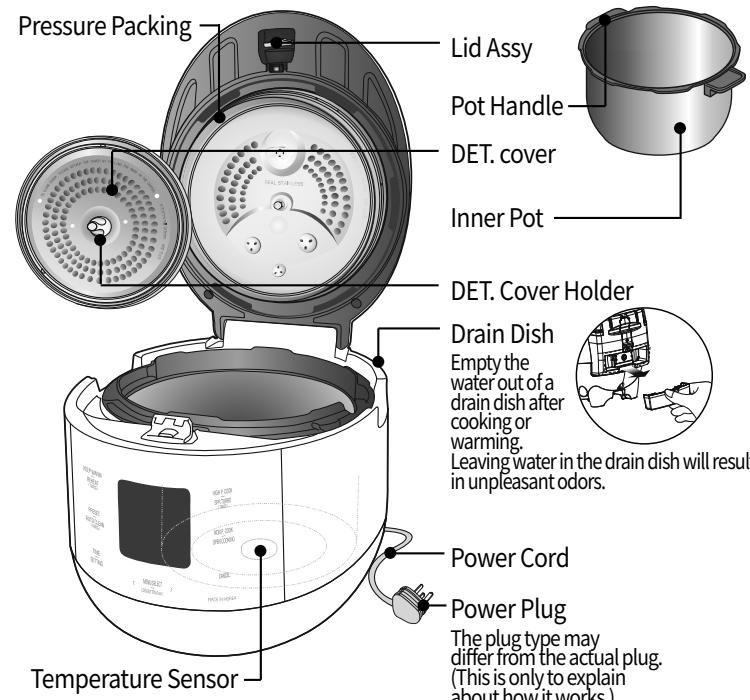
Rice Measuring Cup



Steam Plate
(Steam plate can be purchased separately at Cuckoo service center.)



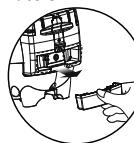
Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)



DET. Cover Holder

Drain Dish

Empty the water out of a drain dish after cooking or warming.



Power Cord

Power Plug

The plug type may differ from the actual plug.
(This is only to explain about how it works.)

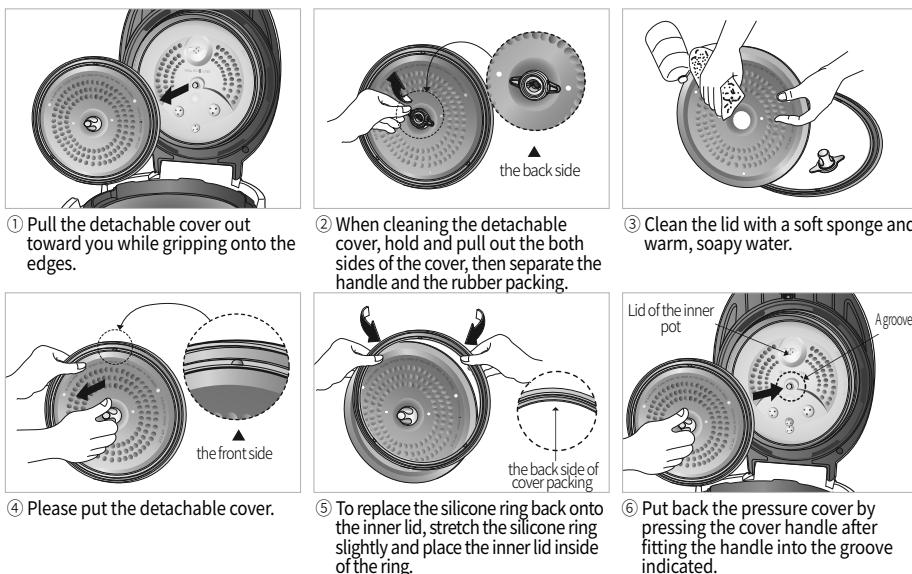
HOW TO CLEAN

Detachable Inner Lid & Pressure Packing

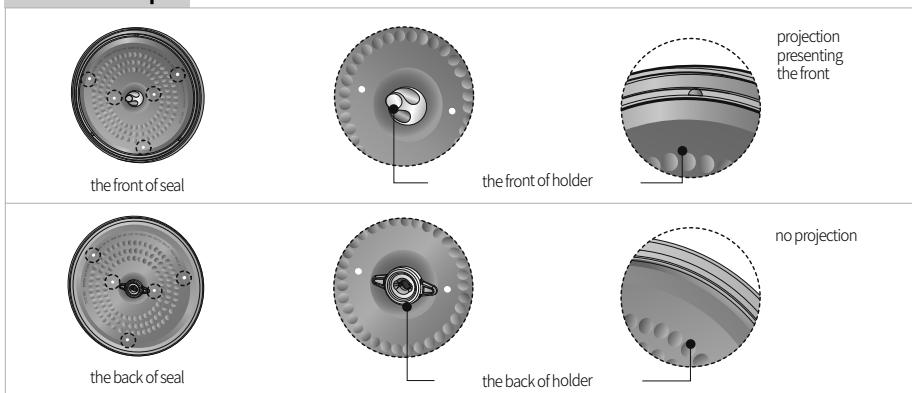
After cleaning the inner lid, secure it back onto the lid.

Unless detachable cover is mounted, preset cooking cannot be done. (Alarm may sound while keeping warm.)

- **Clean the detachable cover often with regular use to prevent unpleasant odor and product damage over time.**
- **Wipe the body and cover clean with a dry towel. Do not use harsh chemicals or detergents while cleaning the cooker. Starch may be remain, however there is no health risks.**
- **Do not put materials like screws into holes on the detachable cover. Check the back cover and front cover.**



Correct example



※ Do not put any other objects like screws into hole of detachable cover.

※ Check the back cover and front cover.

HOW TO CLEAN

INNER POT


Wash the inner pot using a soft sponge and warm, soapy water. Be sure to clean all surfaces to rid of any food residue.

OVEN PACKING


Wipe the inner lid clean with a damp cloth, using caution to avoid any and all electrical parts.

LID


If there is water or food residue on the lid, wipe clean with a damp cloth, using caution around electrical parts.

INNER BODY


Wipe the temperature sensor clean with a dry cloth.

DRAIN DISH


Pour out any excess water or liquids from the Drain Dish then wipe clean with a damp cloth.

CONTROL


If food or liquid has spilled on the control panel or digital display, wipe clean with a cloth.

MAIN UNIT


Wipe the main unit with a damp cloth.

LID OPEN BUTTON

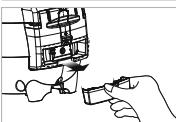

Wipe around the lid release button with a damp cloth to remove any spilled foods or liquids.

※ Caution

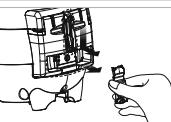
Do not clean the inner pot with any sharp cutlery inside. (fork, spoon, chopsticks, etc.)

- The coating of the inner pot may peel off.

Cleaning the Drain Dish



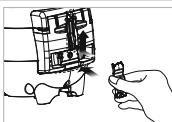
① Remove the Drain Dish from the cooker.



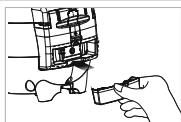
② Separate the Drain Dish cap by pushing it down.



③ Wash the Drain Dish and cap with a neutral detergent.



④ Replace the Drain Dish cap into the cooker.



⑤ Insert the Drain Dish by firmly pressing it into the cooker as shown in the image above.

Cleaning the Pressure Weight Nozzle

Pressure Weight/Double motion valve

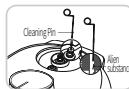
The cooker might not function properly if the steam valve and the double motion valve are clogged, be sure to remove any foreign substances in the valve with the cleaning pin before and after cooking. In order to remove any foreign substances in the double motion valve, please regularly use the Automatic Sterilization. (refer to 22P)

Please regularly check if the hole of steam exhaust outlet is clogged or not.

* The appearance of the Pressure Weight may differ from the picture.

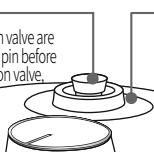
<How to clean the Pressure Weight and Steam Valve>


① Turn the Lock/Unlock Handle to "high pressure" and turn the Pressure Weight counter-clockwise while pulling it up until it comes out.



② Puncture the clogged valve hole with the cleaning pin (Attached on the bottom on the unit).

* Never use the cleaning pin for any other uses and do not attempt to poke any other holes of the cooker with the cleaning pin. They are safety device.


Cleaning Soft Steam Cap

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



③ Reassemble the Pressure Weight by turning it clockwise.



④ When the Pressure Weight is properly reassembled, it will revolve freely.

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


HOW TO CLEAN

The all-stainless cover is not only delamination-free and easy to clean, but it also lasts long. In addition, CUCKOO's special stainless CSV-a CUCKOO's patented technology, improves the product's durability and makes it easier to clean.

How to install the Double Motion Packing (Pressure Packing)

- Proper maintenance of the pressure packing helps keep high airtightness, adds durability to packing and ensures the taste of the food.
- Read the directions below carefully to install your packing properly.

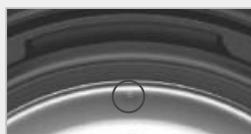
1 How to remove and clean the pressure packing



- ① Unplug the power cord and wait until the pot cools down before opening the lid.
- ② To remove the pressure packing, hold it as shown in the picture above and pull it out.
- ③ After hand washing it with a neutral cleaning liquid and a sponge, wipe it clean with a well wrung dish cloth.

2 How to Reassemble Pressure Packing

► Figure.1

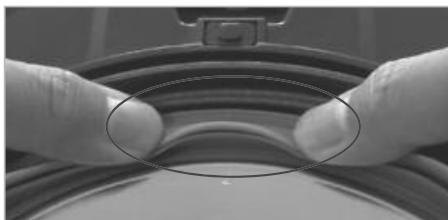


Standard notches
on the Inner Pot lid.



Standard points
on the pressure packing.

- First match the standard notches on the Inner Pot lid with the standard points on the pressure packing following the numerical order (1, 2, 3, 4, 5, 6). Then, press the outer rim of the packing to insert it into the groove. To reassemble the pressure packing follow the order described below:



- ① As the Figure 1 shows, put the point #1 on the pressure packing with the standard notch #1 on the Inner Pot lid together before pressing the outer rim of the packing to insert it into the groove. Repeat with points #2 to #6.
- ② After matching the standard points 1 to 6, press the rest of the packing into the groove by pushing on its outer rim.

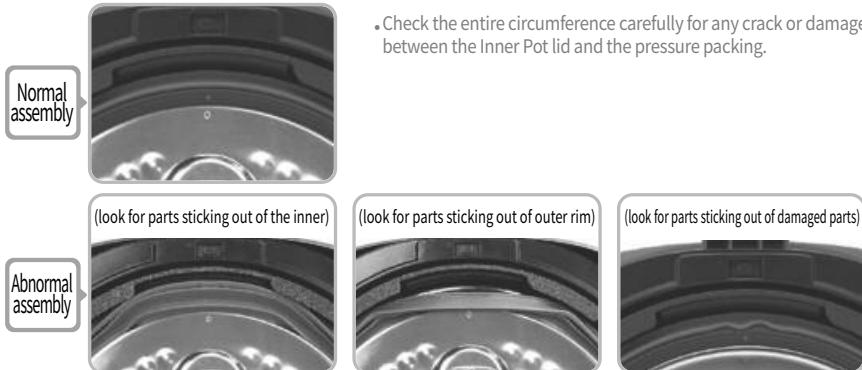
HOW TO CLEAN

③ How to double check whether the packing is well assembled



Since a badly assembled packing can cause the rice to be half-cooked or burned by steam leakage, double check the packing thoroughly as described below.

① Visual inspection



② Physical inspection



③ Water boiling test

- Pour water in the Inner Pot up to water level 2 (for "Rice") and press the Menu/Selection button to select the self-cleaning mode. Then push the HIGH P COOK/TURBO button.
- Within 10 minutes, the pressure regulator weight will start rattling and hissing while emitting steam. If there is no steam coming out from the pot other than through the pressure regulator weight, the packing has been properly installed.
- If steam comes out from other parts, stop the test and pull out the power cord. Wait until the pot cools down before removing the pressure packing from the lid. Once reinstalled, repeat the boiling test.
- For a more precise water boiling test, you can wrap plastic around the circumference of the closed lid. By doing so, you can easily check where the steam leakage is.

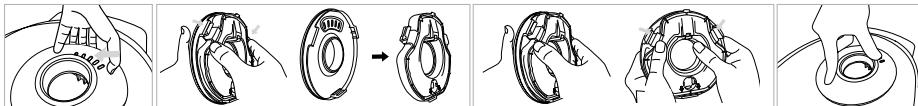


- If you still have a problem with reassembling the packing, please contact our Customer Service.

HOW TO CLEAN

How to Clean the Soft Steam Cap

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



❶ Pull off the soft steam cap as shown in the image above by grasping the dented part with your fingers and pulling to the side while lifting gently.

❷ Disassemble the hook on the front by pressing in the direction of the arrow and wash it with a sponge and neutral detergent. After cleaning, please assemble the parts in order.
※ Be sure that the inserted side of the Packing is the correct side of it.

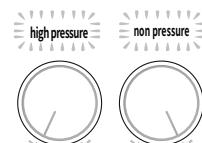
❸ To reassemble the Soft Steam Cap, fit the cap to the bump part, and then press the hook in the direction of the arrow.

❹ When installing the soft steam cap, insert the cap firmly by pressing it in the direction as shown above.

How to Use the Dial

1. Make sure to close the lid and turn the Lock/Unlock handle to "NON PRESSURE" or "HIGH PRESSURE" while cooking.

- You can select cooking with high pressure when you turn the handle to "HIGH PRESSURE". This is the function of safety device which indicates that the cooker is properly locked, and cooking with high pressure is available.
- If you turn the handle to "NON PRESSURE" you can choose to cook without pressure or select cooking. Then "NON PRESSURE" signal is displayed on the Display.
- If "HIGH PRESSURE" or "NON PRESSURE" does not appear on the Display, Preset/Auto Clean button does not work.



2. When cooking with high pressure is done, turn the Lock/Unlock handle from "HIGH PRESSURE" to "NON PRESSURE," and then open up the lid with "Unlock" button.

- If steam is not completely exhausted after cooking, the handle might not be easily turned from "HIGH PRESSURE" to "NON PRESSURE." In such a case, allow remaining steam to escape by tilting the Pressure weight.

3. Make sure that the Lock/Unlock handle is completely turned to "NON PRESSURE" when opening and closing the lid.

How to Use the Handle

Do not try to close the LID by force. It can damage your cooker and cause problems.



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



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

FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

Keep Warm/ Reheat button

Use for warming or reheating the cooked rice before eating.

Preset/Auto Clean button

Use it to preset the cooking time you want.

When you use automatic steam cleaning function.

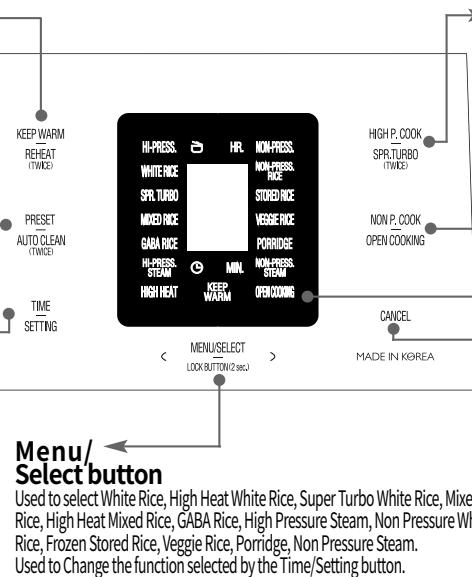
Time/ Setting button

Used to set GABA Rice, High Pressure Steam, Porridge, Non Pressure Steam cooking time.

Used to modify the Preset time.

Used to set voice volume and voice setting.

Used to set keep warm temperature, customize individual keep warm preference, customize individual cooking preference.



HIGH Pressure Cook/ Super Turbo button

Used to start high-pressure cooking and high-pressure cooking

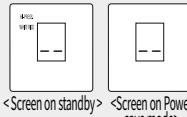
NON Pressure Cook/ Open Cooking button

Used to start non-pressure cooking and non-pressure cooking

Display

Cancel button

This function is used to cancel a selection or release remaining steam in the inner pot. (Keep pressing the Cancel button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking.)



Error Code and Possible Cause

When the product has any problems or used it inappropriately, you can follow the below marks.

If error persistently shows up even in normal using conditions or after taking measure, inquire with customer service.



When the inner pot is not placed into the unit.



This error code is displayed when the smart locking system has failed. Please contact Service center for service inquiry.



This error code is displayed when the smart locking system has failed. Please do not open the lid until cooking is completely finished. If error occurs during warming or stand by mode, please open the lid after turn off the power. Please contact Service center for service inquiry.



Problem on temperature sensor. ("E-x" mark, "E-P" mark, "E-L" mark blink.) Inquire with customer service.



When pressing the 'High Pressure Cook/Super Turbo' and 'Keep Warm/Reheat' and 'Preset/Auto Clean' and 'Menu/Select' button, while the lid handle is on incorrect pressure mode. Turn the lid handle 'High Pressure' or 'Non Pressure'.



When boiling only water and when the product fails. Please contact Customer Service center.



Problem on micom memory. Please contact Customer Service center.



It appears on the display when you press 'High Pressure Cook' or 'Preset/Auto Clean' button again, or if the high pressure cooking has finished and you've never ever turned the handle to "Non Pressure". It can be solved by turning handle to "Non Pressure" and then turn to "High Pressure". If the problem persists, contact the customer service center.



Problem on environment sensor. Please contact Customer Service center.



Problem on micom memory. Please contact Customer Service center.

How to select High pressure mode or Non pressure mode

Select high pressure mode

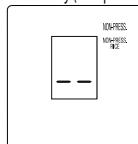
Turn the Lock/Unlock Handle to “High pressure”.

- When the Lock/Unlock handle turns into orange color, and “High Pressure” is displayed on the Display, high pressure mode is turned on.
- You can only select high pressure menu in high pressure mode.
- High Pressure menu: White Rice, High Heat White Rice, Super Turbo White Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, GABA Rice, High Pressure Steam.

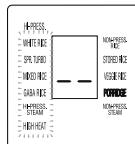
① Please turn Lock/Unlock handle from “Non pressure” to “High pressure” if you want to change from non pressure mode to high pressure mode.

- If it is changed to high pressure mode, only high pressure mode flickers for 3 seconds, and then the saved high pressure menu is turned on.
- Voice, saying “This is High Pressure mode. Select High Pressure menu.” comes out.
- Light of the Lock/Unlock handle is changed into orange color.

< Screen on standby (Non pressure mode) >

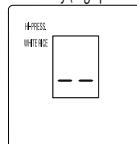


When changing into high pressure mode



Flickering for 3 seconds

< Screen on standby (High pressure mode) >



Select non pressure mode

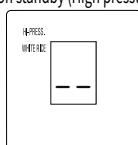
Turn the Lock/Unlock Handle to “□ Non Pressure”.

- When the Lock/Unlock handle turns into White color, and “Non Pressure” is displayed on the Display, non pressure mode is turned on.
- You can only select non pressure menu in non pressure mode.
- Non Pressure menu: Non Pressure White Rice, Frozen Stored Rice, Veggie Rice, Porridge, Non Pressure Steam.

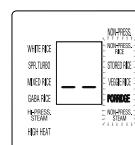
① Please turn Lock/Unlock handle from “High pressure” to “Non pressure” if you want to change from high pressure mode to non pressure mode.

- If it is changed to non pressure mode, only non pressure mode flickers for 3 seconds, and then the saved non pressure menu is turned on.
- Voice, saying “This is non Pressure mode. Select non Pressure menu.” comes out.
- Light of the Lock/Unlock handle is changed into White color.

< Screen on standby (High pressure mode) >

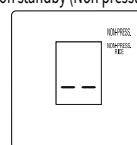


When changing into Non pressure mode



Flickering for 3 seconds

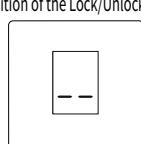
< Screen on standby (Non pressure mode) >



② Make sure to close the lid and turn the Lock/Unlock handle to “high pressure” or “non pressure” while cooking. You cannot select menu if the pressure mode is not correctly selected.

- At the time of button input, the voice “Turn the handle to the desired pressure position.” is output.
- When the Menu / Select button is input, a voice comes out saying “Turn the Cover Handle to High Pressure mode or Non Pressure mode, and select the menu.”
- Please turn the handle in a correct way, and select high pressure mode or non pressure mode.

< Mid position of the Lock/Unlock handle >



⚠ Cautions

When cooking in non pressure mode, please cook the designated capacity of food.

When cooking, please do not exceed the designated capacity of food.

- If you exceed the capacity designated in the cooking guide, the Pressure Weight and Cleaning Soft Steam Cap lead to the overflow of food.

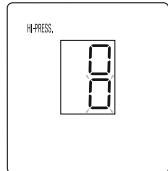
- Please follow the designated cooking guide.

HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION

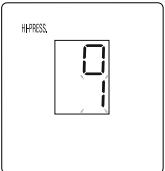
Voice Setting

You may select your preferred voice among, 'Korean, English and German.'

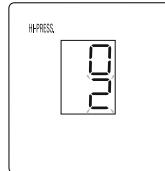
► The default is German.



Example) When set to Korean voice



Example) When set to German voice



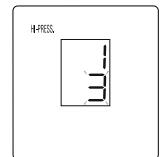
Example) When set to English voice



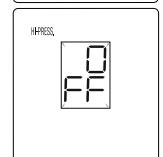
1. Press 'Time/Setting' button once. 'Time/Setting' button needs to be pressed for over 2 seconds at the first time. (If you press 'CANCEL' or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to the standby mode.)
2. After setting voice with 'Menu / Select' button, Korean, English or German, and press 'HIGH Pressure Cook' or 'Keep Warm' button.

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

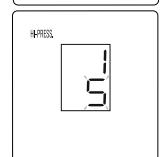
'Time/Setting' button needs to be pressed for over 2 seconds at the first time.



'0' sign is displayed when entered volume control mode by pressing 'Time/Setting' button 2 times.

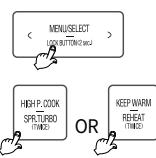


If set value became 'OFF' by pressing Menu / Select button, voice guide function is off.



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

► After setting desired volume, press 'HIGH Pressure Cook' or 'Keep Warm' button to store.

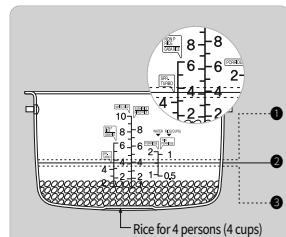
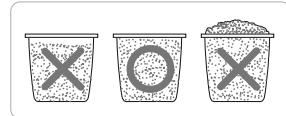
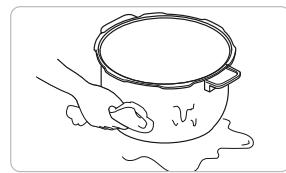


What is Power Outage Function

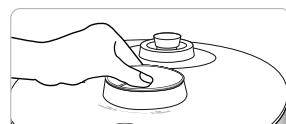
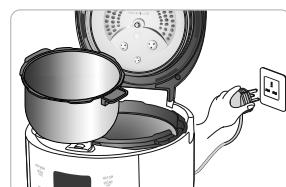
- This product memorizes the current condition before the power outage even if there is a power outage, so if the power comes back on within about 2 minutes after the power outage, it will operate normally. (There may be a slight difference depending on the product.)
- If cooking rice or cooking is canceled due to the power outage, you must press the 'High Pressure Cook' or 'Non Pressure Cook' button again to cook rice or cook.
- If there is a power outage while cooking rice or cooking, the cooking rice or cooking time will be delayed as much as the power outage time, and the cooking rice or cooking status may be slightly different depending on the power outage time.

BEFORE COOKING RICE

- ① Clean the inner pot and remove any moisture.
 - Clean the inner pot with a dishcloth.
 - Using a rough sponge may cause damage to the inner pot.
 - ② Measure the rice with a measuring cup.
 - A full cup of rice of measuring cup is equal to one person serving.
(Example: 3 persons for 3 cups, 6 persons for 6 cups)
 - ③ Wash the rice with another container until the water becomes clear.
(We recommend not to use inner pot for washing grains.)
 - ④ Put rinsed rice into the inner pot.
 - ⑤ According to menu, adjust the water amount.
 - For measuring, place the inner pot on a leveled surface and adjust the amount of water.
 - The marked line of the inner pot indicates water level when putting the rice and water into inner pot together.
 - About water scale
 - White Rice, High Heat White Rice, Frozen Stored Rice : Adjust water level to the water scale for 'WHITE RICE'. White Rice and High Heat White Rice can be cooked to max 10 servings. Frozen Stored Rice to max 6 servings.
 - Super Turbo White Rice : Adjust water level to the water scale for 'SPR. TURBO'. Super Turbo White Rice can be cooked to max 4 servings.
 - Mixed Rice, High Heat Mixed Rice : Adjust water level to the water scale for 'MIXED RICE'. Mixed Rice and High Heat Mixed Rice can be cooked to max 8 servings.
 - Non Pressure White Rice, Veggie Rice : Adjust water level to the water scale for 'NON P RICE' Non Pressure White Rice, Veggie Rice can be cooked to max 6 servings.
 - GABA Rice : Adjust water level to the water scale for 'GABA RICE'. GABA Rice can be cooked to max 6 servings.
 - Porridge(Thick) : Adjust water level to the water scale for 'PORRIDGE'. Porridge(Thick) can be cooked to max 2 servings.
 - Porridge(Thin) : Adjust water level to the water scale for 'THIN PORRIDGE'. Porridge(Thin) can be cooked to max 1 serving.
- ※ Please, cook hard grains such as beans and red beans by soaking or boiling them in the mixed rice menu.
 ※ Please, refer to the cooking menu time for the each menu.(Refer to page 17.)
 ※ This model does not support Sushi rice menu.



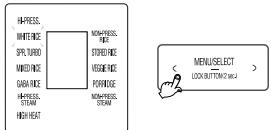
- ⑥ Please plug the power cord before inserting inner pot in the rice cooker. Put the inner pot correctly.
 - If there is any external substance on the temperature sensor or the bottom of the inner pot, wipe it off before putting the pot into the main unit.
 - Lid will not close if the inner pot is not placed correctly in the main body.
(Place the inner pot to the corresponding parts of the main body)
- ⑦ Close the lid and turn the lock/unlock handle to the "High pressure" or "Non pressure" position.
 - When the Lock/Unlock handle turns into orange color, and "High Pressure" is displayed on the Display, high pressure mode is turned on. When the Lock/Unlock handle turns into White color, and "Non Pressure" is displayed on the Display, no pressure mode is turned on.
 - When you press 'Non Pressure Cook' button in high pressure mode and when you press 'High Pressure Cook' button in no pressure mode, the warning sound rings and "E01" signal is displayed, and cooking is not available.
 - Cooking is available only when you press 'High Pressure Cook' button in high pressure mode and when you press 'Non Pressure Cook' button in no pressure mode.
 - ※ During warming, please cancel warming by pressing 'cancel' button, and then select the function.
 - If "E01" appears on the display, please turn the Lock/Unlock handle to "Non pressure," and turn the button again to "high pressure." Then the unit will work properly.(Function to check whether the lid is completely and properly being closed.)
 - ※ If you turned the Lock/Unlock handle to "non pressure" for more than one time after cooking, that is not the case.



HOW TO COOK

1 Turn the handle to the desired pressure position.

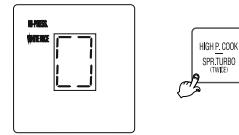
- Please mount detachable cover.
 - Please keep "Pressure weight" horizontal.
 - You cannot select menu if the pressure mode is not correctly selected.
 - If the Lock/Unlock handle is on high pressure mode, only high pressure menu is selected, and if it is on non pressure mode, only non pressure menu is selected.
- <High Pressure mode>
- Each time Select button is pressed, the selection switches in the sequential order, White Rice → High Heat White Rice → Super Turbo White Rice → Mixed Rice → High Heat Mixed Rice → GABA Rice → Non Pressure Steam.
- <Non Pressure mode>
- Each time Select button is pressed, the selection switches in the sequential order, Non Pressure White Rice → Frozen Stored Rice → Veggie Rice → Porridge → Non Pressure Steam.
 - If the button is pressed, repeatedly the menu switches continuously in sequential order.
 - In the cases of White Rice, High Heat White Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, GABA Rice, and Non Pressure White Rice the menu remains memorized once each cooking is completed, so for continuous use of the same menu, no selection of menu is required.



ex) In case of selecting White Rice.
► You can hear a voice, White Rice.

2 Start cooking by pressing 'High Pressure Cook/ Super Turbo' or 'Non Pressure Cook' button.

- Before cooking, if you want to select high pressure menu, please turn the Lock/Unlock handle to "High pressure" and press "High Pressure Cook/Super Turbo" button. If you want to select non pressure menu, please turn the Lock/Unlock handle to "Non pressure" and press "Non Pressure Cook" button.
- If you select high pressure menu and press "Non Pressure Cook" button, warning sound rings, E01 signal appears on the display, and voice, saying "This is High pressure menu. Press 'High Pressure Cook' button," comes out. If you select Non pressure menu and press "High Pressure Cook/Super Turbo" button, warning sound rings, E01 signal appears on the display, and voice, saying "This is Non pressure menu. Press 'Non Pressure Cook' button," comes out.
- Then press the 'HIGH Pressure Cook/Super Turbo' button, and sound "White Rice. Cuckoo start cooking"
- If you did not turn the Lock/Unlock handle to "High pressure" or "Non pressure" and if you pressed "High pressure cook/Super Turbo" button or "Non Pressure Cook" button, warning sound rings and E01 signal appears on the display, and then voice, saying "Turn the handle to the desired pressure position" comes out and the unit does not work.
- Time for cooking may vary according to cooking capacity, temperature of water and cooking conditions.

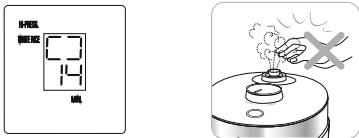


ex) When cooking White Rice in high pressure mode.

3 Steaming (ex: White Rice)

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

ex) In case of 14 minutes left.



4 The end of cooking

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



Cooking time for each menu

Menu Class	White Rice (main menu)	High Heat White Rice	Super Turbo White Rice	Mixed Rice	High Heat Mixed Rice	GABA Rice	Non Pressure White Rice	Veggie Rice	Frozen Stored Rice	Porridge (Thick)	Porridge (Thin)	Non Pressure Steam	High Pressure Steam	Auto Clean
Serving	1~10	1~10	1~4	1~8	1~8	1~6	1~6	1~6	1~6	1cup~2 cups	0.5cup~1cup			
Cooking time	24~39mins	25~42mins	15~21mins	46~59mins	47~62mins	293~426mins	41~51mins	43~53mins	23~32mins	45~60mins	50~60mins			

Pour water up
to the line 2 for
WHITE RICE

See detailed guide to
cooking by the menus.

About 24mins

※ After cooking multi cook etc, the smell may permeate into the unit. Use the unit after cleaning the rubber packing and lid part.

※ Cooking time by menus may vary to some degree depending on the using environment of the product.

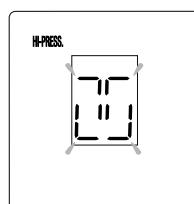
HOW TO COOK

How to use the cooking menu

White Rice	When you want to have sticky and nutritious white rice.	Mixed Rice	This menu is used to cook a variation of brown rice, mixed rice.
GABA Rice	Used to cook germinated of brown rice.	Frozen Stored Rice	This menu is used to keep rice frozen.
Porridge	Used to cook Porridge by setting a time manually.	Veggie Rice	Used this function to cook rice mixed with vegetables.
High pressure Steam, Non pressure Steam	Manually set cooking time and cook with high pressure(1.8kgf/cm ²) and non pressure(1kgf/cm ²).	Non Pressure White Rice	Use when you want to eat soft rice.
Auto Clean (Steam Cleaning)	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.	High Heat (White rice, Mixed Rice)	Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanoizing effect could be increased.)
Super Turbo White Rice	<ul style="list-style-type: none">When cooking Super Turbo White Rice, the cooking time is reduced compared to white rice menu.How to cook Super Turbo White Rice 1: Press HIGH Pressure Cook/Super Turbo button twice.How to cook Super Turbo White Rice 2: After selecting the Super Turbo White Rice menu, Press the HIGH Pressure Cook/Super Turbo button. (It takes about 15 minutes for one serving of Super White Rice)The mode of Super Turbo White Rice does not produce cooked rice as good as normal cooking mode. Use Super Turbo White Rice mode only for 4 servings or less.For better taste of cooked rice, cook rice in White Rice Super Turbo mode after macerating rice for 20 minutes or so before cooking.		

※ After cooking in White Rice Super Turbo mode or cooking of small serving, discard water.

How to use AUTO CLEAN (Steam Cleaning)



ex) Auto clean in high pressure mode

Pour water according to the water scales for Auto Clean mode, close the lid and turn the Lock/Unlock handle to “High pressure □” or “□ Non pressure.”

After selecting Auto Clean button by pressing the ‘Preset/Auto Clean’ button for two times, press ‘High Pressure Cook/Super Turbo’ buttons in high pressure mode, and press ‘Non pressure cook’ button in no pressure mode.
※ If you regularly do the automated cleaning, you can maintain the cleanliness of valve.

Melanoizing phenomenon

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

※ When mixing other rice with White rice, Melanoizing effect could increase more than “White rice cook” setting.

HOW TO USE “CUSTOMIZED COOKING FUNCTION”

CUCKOO “Customized Taste Function”

This function allows you to select your preferred temperature level when cooking. Compare to previous model, the temperature level has been fixed, and consumers are able to set the temperature with their preferences. The initial value is set to **4/7**. Please select the level depending on your preferences.

- High level : Select high level if you are cooking grains or want sticky rice.

- Low level : Select low level if you are cooking freshly harvested rice or don't want sticky rice.

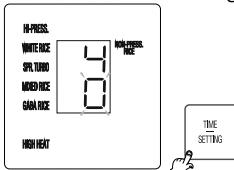
How to use CUCKOO “Customized Taste Function”

Press the “TIME/SETTING” button at standby mode for 2 seconds to go to voice setting mode.

Press “TIME/ SETTING” button 4 times to enter the customized taste setting mode.

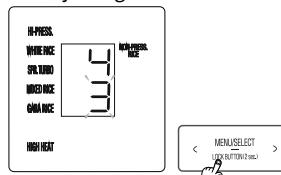
All options supported by ‘CUCKOO Customizes Taste’ will be displayed.

① CUCKOO customized taste setting display



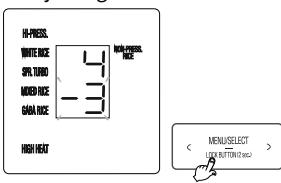
Press the “TIME/SETTING” button for 2 seconds to enter Voice Setting mode. Press “TIME/SETTING” button 4 more times to go to customized taste setting display. Please refer to the display for the initial values.

② High level adjusting mode



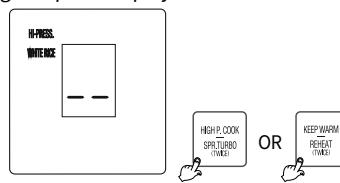
Press the “MENU/SELECT” button to change display as shown in the image above.

③ Low level adjusting mode



Press the “MENU/SELECT” button to change display as shown in the image above.

④ Setting complete display



Press “HIGH Pressure Cook/Super Turbo” or “Keep Warm/Reheat” button to save the set value and return to standby mode. (If you press ‘CANCEL’ or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to the standby mode.) (When you press the “TIME/SETTING” button, setting will be cancelled and you will go back to the standby mode.)

- “CUCKOO Customized Taste” function is applied to the following options:

White Rice, High Heat White Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, GABA Rice, Super Turbo White Rice, Non Pressure White Rice.

- Set up the step of customized cooking function to taste. The scorch can occur when cooking in high level mode.

- After setting each stage, cooking status may vary according to rice status in cooking status and water content percentage.

HOW TO USE “GABA RICE”

What is Germinated Brown rice?

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

Tips to Buy Quality Brown Rice?

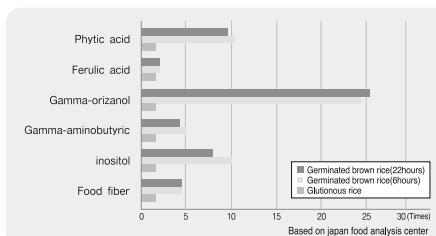


- ① Check the dates of harvest and pounding.
 - The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.
- ② Inspect rice with your eyes.
 - Check that embryo is alive
 - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for germination.
 - Avoid fractured, not fully corneled, or empty ear's. Empty ear's may generate odors during germination and bluish- nor corneled Brown rice cannot be germinated.

Features of Germinated Brown rice

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

- Taste will be greatly enhanced.
- Digestive and rich in nutrients.
 - Diabetic hormone is generated improving digestion.
- Good as a healthy food for children or students.
 - Rich with dietary fiber.
- Germinated brown rice has rich GABA Rice (Gamma Amino Butryc Acid).
 - GABA promotes metabolism in liver and kidneys, suppresses neutral fat, lowers blood pressure, promotes metabolism in brain cells - these effects have been proven by medical science.



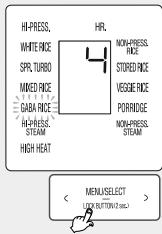
< Comparison of Germinated brown rice nutrition and Glutinous rice (6 hours) nutrition. >

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

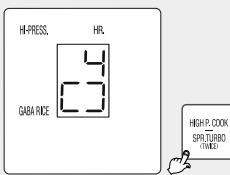
HOW TO USE “GABA Rice”

Using ‘GABA Rice’ Menu

- ① In order to promote germination, soak brown rice for 16 hours in water.
Method of Pre-germination
 - ▶ Put washed brown rice in an appropriate container, pour sufficient water to soak the rice.
 - ▶ Pre-germination shall not exceed 16 hours. Make sure to wash rice clean with flowing water before using ‘GABA Rice’ menu. Be careful that hard washing may take off embryos which generate the germination.
 - ▶ Unique smell may be generated according to the soaking time of pre-germination.
 - ▶ When pre-germination has been completed, wash the rice and put it into inner pot. Pour appropriate amount of water and use ‘GABA Rice’ menu.
 - ▶ In summer or hot temperature environment, odor may be generated. Reduce germination time and wash clean when cooking.

- ② Set the Locked/Open handle at ‘High pressure’, press “MENU/SELECT” button to select ‘GABA Rice’.
 

※ First setting time 4H(4 Hours)

 - ▶ When the “GABA Rice” is selected, “4H” is indicated in the display.
- ③
 
 1. Pressing “TIME” button changes Germination time.
 2. ‘GABA Rice’ time can be set up by 4, 6 hours.
- ④ Press “HIGH Pressure Cook/Super Turbo” button
 
 - ▶ Press “HIGH Pressure Cook/Super Turbo” button to start the ‘GABA Rice’ process. Cooking will begin immediately.
 - ▶ During ‘GABA Rice’ mode, “E-3” indicator will show the remaining time and will be displayed in minutes with the “4H” mark going around clockwise.

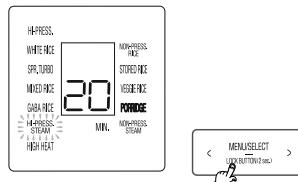
Precautions for ‘GABA Rice’ Cooking

- ① If smaller germ is preferred, omit pre-germination process. Select ‘GABA Rice’ menu, set-up appropriate germination time, and start cooking(nutrient ingredients do not vary significantly by the size of germ).
- ② During hot seasons, longer germination time may generate odor. Reduce germination time.
- ③ GABA Rice cooking is allowed up to 6 persons.
- ④ Tap water can be used for germination. However, spring water is recommended. Germination may not be properly performed in hot or boiled water even after cooling.
- ⑤ Germination rate, germ growth may differ by the Brown rice type, condition or period of storing, etc.
 - Germinated brown rice is sprouted brown rice. Germination rate and growth may differ by the Brown rice type. The brown rice should be within 1 year from harvest, and not long since pounded.
- ⑥ ‘GABA Rice’ cannot be preset.
- ⑦ The taste of rice could be different as depending on a kind of brown rice. Control the amount of water for your taste.
- ⑧ Depending on the state of the surrounding environment or the condition/type of rice, the sprouts of rice may not be visible or appeared.

HOW TO COOK HIGH PRESSURE STEAM

HOW TO USE HIGH PRESSURE STEAM MENU AND PRESET

①



The cover handle toward "HIGH PRESSURE Ⓜ", and press the Menu>Select button to select HIGH PRESSURE STEAM.
► When the High-Pressure Steaming menu is selected, the time is displayed on the Display.

②

Set the cooking time with the TIME/SETTING button.

[Please, refer to the detailed cooking times for the each menu. (Refer to page 40~47)]

1.

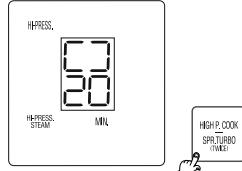
Press the TIME/SETTING button, and the time for high-pressure steaming will be increased by five minutes.

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

2. The time for HIGH

PRESSURE steaming is adjustable from 10 to 90 minutes.

③



Press the High Pressure Cook/Super Turbo button.

► Press the High Pressure Cook/Super Turbo button to start high pressure steaming.

When the high pressure steam cooking starts, the remaining time is displayed.

④

How to Preset High-Pressure Steaming

1. Turn the Cover Handle toward "HIGH PRESSURE Ⓜ", and press the MENU/SELECT button to select HIGH PRESSURE STEAM.



2. Set the cooking time with the TIME/SETTING button.



3. Press the PRESET/AUTO CLEAN button.



4. Press the Time/Setting button, adjust the preset time, and press the High Pressure Cook/Super Turbo button.



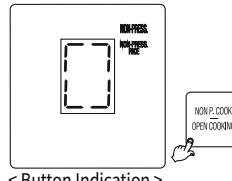
How to open cook

What is open cooking?

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

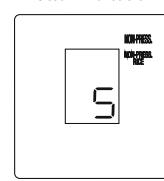
How to use open cooking function.

- During a non pressure menu cooking, select the Setting/Open Cooking button.



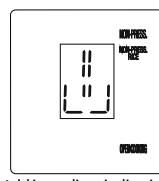
- Wait until the smart locking device is released.

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



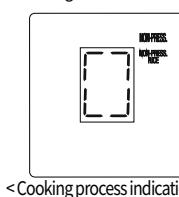
- Once the display on the right appears, open the lid and add ingredients or stir the contents.

► An audible instruction of "Please open the lid" is provided.
 ► Please, refer to the detailed cooking for the each menu. (Refer to page 34~47)
 ► Do not press the Open Lid button when the smart locking device remaining time is displayed or during cooking.
 Only press the Open Lid button when the Add Ingredients Indicator is activated.



- After opening the lid, close the lid within 3 minutes.

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



Cautions for open cooking

⚠ CAUTION

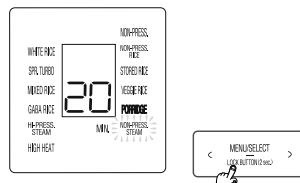
- Do not exceed the designated capacity.
- If the designated capacity is exceeded, the appliance may overflow due to boiling.
- While the lid is open, the inner pot will not be heated.
- Burn Hazard! Do not remove the detachable cover.
- Close the lid only when the inner pot and detachable cover are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



HOW TO COOK NON PRESSURE STEAM

HOW TO USE NON PRESSURE STEAM MENU AND PRESET

1



The cover handle toward “NON PRESSURE”, and press the Menu>Select button to select NON PRESSURE STEAM.
► When the Non-Pressure Steaming menu is selected, the time is displayed on the Display.

2 Set the cooking time with the TIME/SETTING button.

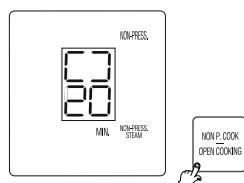


Press the TIME/SETTING button, and the time for Non-pressure steaming will be increased by five minutes.

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

2. The time for NON PRESSURE steaming is adjustable from 10 to 90 minutes.

3



Press the Non Pressure Cook button.

► Press the Non Pressure Cook button to start Non pressure steaming. When the Non-Pressure steaming begins, the remaining time is displayed.

4 How to Preset Non-Pressure Steaming

1. Turn the Cover Handle toward “NON PRESSURE”, and press the MENU/SELECT button to select NON PRESSURE STEAM.



2. Set the cooking time with the TIME/SETTING button.



3. Press the PRESET/AUTO CLEAN button.



4. Press the Time/Setting button, adjust the preset time, and press the Non Pressure Cook/Open Cooking button.



⚠ Precautions

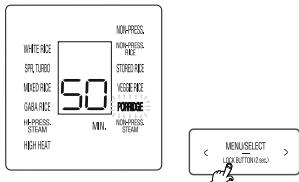
Precautions when using NON PRESSURE STEAM.

- Do not cook over the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, it will overflow.

HOW TO COOK PORRIDGE

HOW TO USE PORRIDGE MENU AND PRESET

①



The cover handle toward “□ NON PRESSURE”, and press the SELECTION button to select NON PRESSURE STEAM.
► When the porridge menu is selected, the time is displayed on the Display.

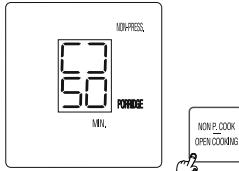
② Set the cooking time with the TIME/SETTING button.



Press the TIME/SETTING button, and the time for Porridge will be increased by five minutes.
► If you keep pressing it, the time turns into Nonstop.

2. The time for Porridge is adjustable from 20 to 90 minutes.

③



Press the NON Pressure Cook button.

► Press the NON Pressure Cook button, and the steam begins. When the porridge begins, the remaining time is displayed.

④ How to Preset Porridge

1. Turn the Cover Handle toward “□ NON PRESSURE”, and press the MENU/SELECT button to select NON PRESSURE STEAM.



2. Set the cooking time with the TIME/SETTING button.



3. Press the PRESET/AUTO CLEAN button.



4. Press the SELECTION button, adjust the preset time, and press the NON PRESS. button.



⚠ Precautions

Precautions when using PORRIDGE.

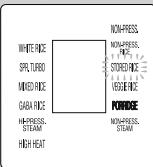
- Do not cook over the specified capacity.
- If the specified capacity is exceeded, it will overflow.

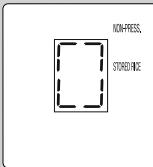
HOW TO COOK FROZEN STORED RICE

What is Frozen Stored Rice?

This function is used to make rice that will taste freshly cooked after being frozen and defrosted.

How to use Frozen Stored Rice menu

- 1 Turn the lid handle to the "Non Pressure" position and Press Menu/Select button to select the Frozen Stored Rice.


- 2 Press Non pressure Cook/Open cooking button to start cooking.


- 3 When cooking is complete, open the lid and stir the cooked rice thoroughly. Next, move the cooked rice into a microwavable container and place it in a freezer to preserve.

HR. 
KEEP WARM

Precautions when cooking frozen stored rice

- 1 When using the Frozen Stored Rice menu, refer to the water level used when cooking white rice. The maximum cooking capacity for Frozen Stored Rice is 6 servings.
- 2 When the rice has been completely cooked, open the lid and stir the rice thoroughly.
- 3 Move the cooked rice into microwavable containers in single serving portions (210g), and place them into the freezer for preservation.
- 4 When microwaving your Frozen Stored Rice, open the lid of the microwavable container slightly and heat for 3 mins 30 secs (per serving).
(Heating time may differ due to amount of rice, size of container, microwave output, etc.)
- 5 Please note that the quality of your rice may be affected as the storage period increases.

⚠ Precautions

Precautions when using the Frozen Stored Rice:

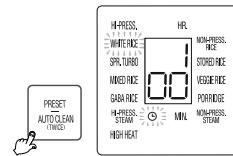
- Do not cook beyond the recommended amount.
- Cooking beyond the recommended may result in overflowing.
- Do not remove the detachable cover as it may cause burns.

HOW TO USE PRESET FUNCTION

How to preset timer for cooking (How to use high pressure menu)

① Turn the Lock/Unlock handle to “high pressure □” and press Preset/Auto Clean button when orange light is on.

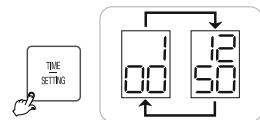
- ▶ If you press Preset/Auto Clean button without turning the Lock/Unlock handle to “high pressure,” preset is not available.
- ▶ If you press Preset/Auto Clean button, voice, saying “Set preset time with Time button, then press High pressure cook button,” comes out, the setting time is displayed on the Display, and the preset icon blinks.
- ▶ To set the preset time during the warming mode, stop the warming mode by pressing the Cancel button prior to setting the preset time.



< Preset mode display >

② Press the Time button to set the preset time.

- ▶ Each time you press the Time/Setting button, 10 minutes are added to the preset time.
- ▶ If you keep pressing the button, the time will change continuously.
- ▶ Preset time ranges from 1 hour to 12 hours and 50 minutes.

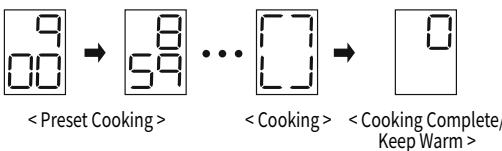


③ Press the Menu/Select button to select the menu.

- ▶ ‘GABA Rice’ cannot be preset.
- ▶ High pressure cook option can be preset after setting the time for the option. When the set time is longer than 60minutes, the preset time will be set as 2 hours.
- ▶ If you do not set a specific option, the default will preset as White Rice.

④ Press the HIGH Pressure Cook/Super Turbo button.

- ▶ A voice comes up saying “White Rice has been preset.”
- ▶ When the preset mode begins, the preset light will stop blinking and the preset time will go down by minute until it starts the preset cooking.



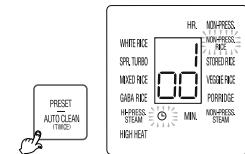
- ▶ The preset time displayed on the screen is the remaining time until completed cooking.
(The completion time may vary depending on either the use condition or the cooking capacity)

HOW TO USE PRESET FUNCTION

How to preset timer for cooking (How to use non pressure menu)

1 Turn the Lock/Unlock handle to “□ non pressure” and press Preset/Auto Clean button when white light is on.

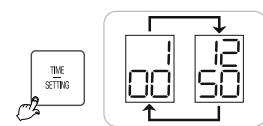
- ▶ If you press Preset/Auto Clean button, voice, saying “Set preset time with Time button, then press non pressure cook button,” comes out, the setting time is displayed on the Display, and the preset icon blinks.
- ▶ To set the preset time during the warming mode, stop the warming mode by pressing the Cancel button prior to setting the preset time.



< Preset mode display >

2 Press the Time button to set the preset time.

- ▶ Each time you press the Time/Setting button, 10 minutes are added to the preset time. If you keep pressing the button, the time changes continuously.
- ▶ Preset time ranges from 1 hour to 12 hours and 50minutes

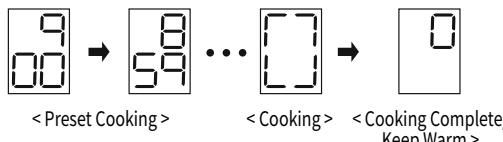


3 Press the Menu/Select button to select the menu.

- ▶ Porridge, Non Pressure Steam, Non pressure cook option can be preset after setting the time for the option.
When the set time is longer than 60minutes, the preset time will be set as 2 hours.
- ▶ If you do not set a specific option, the default will preset as Non Pressure White Rice.

4 Press the Non pressure cook button.

- ▶ Preset cooking proceeds with a voice comes up saying “non pressure White Rice(setting menu) has been reserved”
- ▶ When the preset mode begins, the preset light will stop blinking and the preset time will go down by minute until it starts the preset cooking.

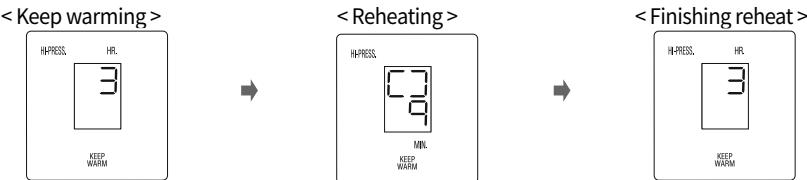


- ▶ The preset time displayed on the screen is the remaining time until completed cooking.
(The completion time may vary depending on either the use condition or the cooking capacity)

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

- ▶ If you want to have warm rice, press the “KEEP WARM/REHEAT” button. Then “Reheat” function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.
- ▶ To use reheating in standby mode after power is applied, turn the Lock/Unlock handle to “High pressure □”. Press “Keep Warm/Reheat” button, and the cooker will convert to Heat Preservation mode. Then press “Keep Warm/Reheat” button once more time.



3 Indicates the time elapsed as warming time.

The signal blinks and “□” indicator will show the reheat remaining time displayed in minutes with the mark going around clockwise.

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

- ▶ The frequent use of the Reheat function may cause the cooked rice to be discolored or dried. Use it once or twice per day.
- ▶ If a separate heating appliance or gas burner is used to cook rice, put the cooked rice into the cooker and press the “Keep Warm/Reheat” button to keep the rice warm. At this time, “□” is shown on the display. (Like this, transferring hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop an odor)

Cautions for Keeping Warm

It will be hard to open the lid during warming, or right after it has finished cooking. So push the pressure weight to the side and allow the steam to release.

Make sure the handle is in the ‘High pressure’ position during warming or reheating.

It is recommended to evenly stir the cooked rice after cooking. The rice taste is improved.(For a small quantity of rice, pile up the rice on the center area of the inner pot to keep warm)

Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice. When using a wooden scoop it can create serious bacteria and odors.

If the inner pot is empty during warming, or after it has finished cooking, please press the CANCEL button and unplug the power.

It would be better to warm the rice for less than 12 hours because of odors and color change.

The cooked rice, which cooked by pressure cooker is more prone to changing color than the rice cooked by general cooker. During warm mode, the rice can arise and turn white and rise. In this case, mix the rice.

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

Do not mix small amount of rice or leftovers with the rice under keeping warm. Doing so may cause an odor. (Use a microwave oven for the cold rice.)

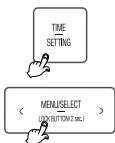
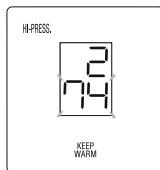
When odors are rising during the warming mode

- ▶ Clean the lid frequently. It can cause growth of bacteria and odors.
- ▶ Even though exterior looks clean, there might be germs and it can cause odor so please be sure to use automatic sterilization (steam cleaning) menu for cleaning. Clean the inner pot completely after automatic cleaning function is done. (Refer to page 18)
- ▶ Clean the inner pot properly to prevent rice from smelling after you cook soups and steamed dishes.

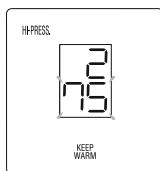
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Controlling Method of Warming Temperature

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



- 1 Press "TIME/SETTING" button for 2 seconds at standby mode to enter voice setting mode. Press "TIME/SETTING" 2 time to enter the warming temperature setting mode. The display will show as seen in the image. '74' current keep warm temperature will show.



- 2 Press "MENU/SELECT" button so that the display shifts.
74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 81 → 82 → 83

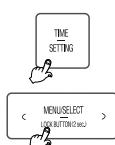
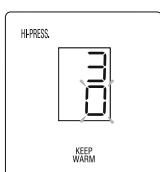
- 3 After setting the desired temperature, press "HIGH Pressure Cook/Super Turbo" or "Keep Warm/Reheat" button to automatically input the selected temperature and enter the standby mode (if you press "CANCEL" button or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to standby mode.) (When you press "TIME/SETTING" button, you will enter the customized Keep Warm setting mode without saving the changed value.)

Device Temperature Control

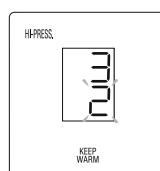
1. When you smell bad odors and the rice is too watery : The keep warm temperature is too low. In this case, increase the "Keep Warm" temperature by 2-3°C.
2. When the rice has a yellowish color or is too dry : The Keep Warm temp is too high. In this case decrease the "Keep Warm" temperature by 2-3°C.

How to Customize Flavor & Texture

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



- 1 Press "TIME/SETTING" button for 2 seconds at standby mode to go to voice setting mode. Press "TIME/SETTING" 3 times to enter the customized Keep Warm setting mode.



- 2 Press the "MENU/SELECT" button so that the display shifts.
0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

- 3 After setting the desired temperature, press "HIGH Pressure Cook/Super Turbo" or "Keep Warm/Reheat" button to automatically input the selected temperature and enter the standby mode (if you press "CANCEL" button or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to standby mode.) (When you press "TIME/SETTING" button, you will enter the customized taste setting mode without saving the changed value.)

1. If too much water is spilled out when you open the lid : Press "MENU/SELECT" button to raise the setting mode.
2. If the edge of rice is too soft : Press "MENU/SELECT" button to reduce the setting mode.

TROUBLESHOOTING

▼ Before reaching out to CUCKOO Customer Service, check the following troubleshooting chart to remedy the issue.

Case	Possible Causes	Corrections
The rice is undercooked	<ul style="list-style-type: none"> • Is the HIGH Pressure Cook/Super Turbo button pressed? • Was the power compromised during the cooking process? 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the HIGH Pressure Cook/Super Turbo button once and check that “E-3” is shown on the display. • Refer to page 15.
The rice is over cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use rice measuring cup to measure your ingredients? • Did you measure the proper water amount? • Did you rinse the rice before cooking? • Did you soak the rice for too long before cooking? • Is the rice expired or old? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 16. • Add water about half the notch and then cook.
Mixed Rice is not fully cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the rice dry? 	<ul style="list-style-type: none"> • Soak the pea in water before cooking them.
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> • Was the correct function entered to match the type of rice or grain being cooked? • Did you measure the proper water amount? • Did you open the lid often during the cooking process? 	<ul style="list-style-type: none"> • Selected the correct menu. • Measure the proper water. • Open the lid after cooking finished.
Water or food residue is overflowing from the inner pot.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use the rice measuring cup to measure ingredients? • Did you measure the proper water amount? • Did you open the lid often during the cooking process? • Was the correct function entered to match the type of rice or grain being cooked? 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to page 16.
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> • Was the lid properly closed before beginning to warm? • Is the power cord securely plugged into an appropriate wall outlet? • Was the cooker set to warm for more than 12 hours? • Is there any other substance in the rice cooker such as the rice scoop? 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the lid properly and securely. • The maximum amount of time warm mode should be activated is 12 hours.
The display shows “E-..”, “E-P”, “E-L”	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature sensor is damaged or not working properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact CUCKOO Customer Service Center.
Keep Warm Alarm	<ul style="list-style-type: none"> • 24 hours has not passed yet after keeping warm 	<ul style="list-style-type: none"> • This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.
The display shows “E03”	<ul style="list-style-type: none"> • Did you use 110V power plug? 	<ul style="list-style-type: none"> • It represents the product is malfunction(heater is damaged or heating volume is low), rice is undercooked for a long time, please turn off the power and contact Customer Service center. • It is normal to show “E03” signal after boiling water only for a long time. • It is Product applicable for 220-240V only. Please use the power supply properly.
The display shows “E do”	<ul style="list-style-type: none"> • It shows on the display when pressing HIGH Pressure Cook/Super Turbo button again, or when the cooking has finished and you've never turned the handle to ‘□ non pressure’. 	<ul style="list-style-type: none"> • It can be solved by turning handle to ‘□ non pressure’ and then turn to ‘high pressure □’.

TROUBLESHOOTING

▼ Before reaching out to CUCKOO Customer Service, check the following troubleshooting chart to remedy the issue.

Case	Possible Causes	Corrections
The display shows ‘ <i>L_1</i> ’.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the inner pot inserted? • Is it used in 110V (Power supply)? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please insert inner pot. • This product is AC 220~240V only.
When the HIGH Pressure Cook/Super Turbo button does not operate with ‘ <i>E01</i> ’	<ul style="list-style-type: none"> • Did you turn the Lock/Unlock handle to “high pressure” or “non pressure” direction? • Is “high pressure” or “non pressure” signal light on? 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure to close the lid and turn the Lock/Unlock handle to “high pressure” or “non pressure” while cooking. You cannot select menu if the pressure mode is not correctly selected.
The cooked rice is very sticky and/or mushy.	<ul style="list-style-type: none"> • Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? • Did you set “Customized Cooking Function”? 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean all the alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot. • Stop cooking or set “Customized Cooking function” for cooking according to needs.
“ <i>U -> o</i> ” mark and “unlock” mark are flashing	<ul style="list-style-type: none"> • Is the lid open? 	<ul style="list-style-type: none"> • When cooking, keeping warm, or making reservations, please close the lid and proceed. • If you do not close the lid during cooking, there is a risk of burns due to hot steam.
There is a slight odor being emitted after the cooking or warming process.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you clean it after cooking? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please follow Operating Instruction on how to clean detachable cover and pressure packing.
The lid will not close.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the Lock/Unlock handle on the LID set to ‘non pressure’? • Is there hot food in the inner pot? • Is the inner pot correctly inserted in the main body? 	<ul style="list-style-type: none"> • Please turn the Lock/Unlock handle to ‘non pressure’. • Make the pressure weight tilted and then close the cover • Insert the inner pot properly.
The display shows ‘ <i>E_2</i> ’	<ul style="list-style-type: none"> • Problem on environment sensor 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug power and contact to Customer Service center.
The display shows ‘ <i>EwF</i> ’, ‘ <i>EEP</i> ’	<ul style="list-style-type: none"> • Problem on micom memory 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug power and contact to Customer Service center.

TROUBLESHOOTING

▼ Before reaching out to CUCKOO Customer Service, check the following troubleshooting chart to remedy the issue.

Case	Possible Causes	Corrections
The cooker is unable to turn to "non pressure" mode.	• Did you turn the Lock/Unlock handle before exhausting steam thoroughly?	• Don't open the lid while cooking. If you want to open the lid while cooking, press "CANCEL" button more than 2 seconds and release the steam. • Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully released.
The lid will not open when set to "non pressure" mode.		• Pressure is still remaining in the cooker • Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully exhausted.
There is excess steam being released from the lid.	• Is there an external substance on the packing? • Is packing too old?	• Clean the packing thoroughly. • If the steam is released through the lid, please power off and contact Customer Service center. • Cover packing life cycle is 12 – 36 months.
The CANCEL button is not functioning while cooking.	• Is the inner pot hot?	• Keep pressing the "CANCEL" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking. • Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation.
Beans or grains are not fully cooked.	• Are they too dry?	• Soak or steam beans and other grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for 2-minutes or steamed for 2-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Brown rice is not properly germinated.	• Is your germination amount more than brown rice limit? • Did you use old brown rice?	• Please put the advisable brown rice amount. • If you use old or dirty brown rice, it will affect the germination.
The display shows " <i>EL 1</i> ".	• Problem on smart locking system	• Unplug power and contact to Customer Service center.
The display shows " <i>EL 2</i> ".	• Problem on smart locking system	• Please do not open the lid until cooking is completely finished. • Error occurs during warming or stand by mode, please open the lid after turn off the power. • Please contact Service center for service inquiry.

COOKING GUIDE

WHITE RICE(High Pressure Menu) - All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water:180ml, Rice:150g)

Boiled Rice



Ingredients

Rice 6 cups(900g)
* 1 cup (180ml) is for one person.

Recipe

- Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water inner pot level line WHITE RICE 6.
- Firstly, lock the cover, and select [WHITE RICE] in the menu, and then push the [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- Fluff the rice to loosen and serve.

Reference

According to gradation on the inside of inner pot, when cooking with newly harvested rice the amount of water should be less than the gradation, and when cooking with old rice the amount of water should be more than gradation.(Control the amount of water according to preference of each family)

Pea Rice



Ingredients

3 cups of rice(450g), 1/2 cup of pea(75g), 1 tablespoonful of sake, 1.5 teaspoonful of salt
* Boil pea before cooking.

Recipe

- As for peas, add salt into them, wash them clean and extract water from them.
- Put cleanly washed rice into inner pot, season them with sake and salt, and pour water up to WHITE RICE water graduation 3.
- Place peas on top of them, press menu button after locking the lid, select [WHITE RICE], and press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- When the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

Store peas as follows

If peas and kidney beans etc are stored in the refrigerator, they change in color and decrease in freshness fast. Therefore, immediately after getting the materials from the market, blanch them slightly, place them in the refrigerator, and whenever they are needed, take them out to use them in natural color and freshness.

MIXED RICE(High Pressure Menu) - All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water:180ml, Rice:150g)

Boiled Barley



Ingredients

2 cups of white rice(300g), a cup of barley(150g)

Recipe

- Prepare boiled barley with a cup of barley.
- Wash rice clean, and after putting it in the pot along with boiled barley, pour water up to MIXED RICE water graduation 3.
- Lock the lid, press menu button, and after selecting [MIXED RICE], press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo].
- Once the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

Five-grain Rice



Ingredients

Rice 2 1/3 cup(350g), millet 1/3cup(50g), White Rice 2/3cup(100g), red beans 1/3cup(50g), sorghum 1/3cup(50g) and salt 1 teaspoon

Recipe

- Wash rice, White Rice, millet and sorghum clean and scoop them with a landing net.
- Boil red beans on high heat, and then put only water in which red beans were boiled in another bowl.
- Put rice, White Rice, millet and sorghum on a landing net into the inner pot and pour water in which red beans were boiled and water by MIXED RICE water gradation 4.
- Put the boiled red beans, and then lock the cover. After select [MIXED RICE], press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo].
- Mix rice when cooking is finished.

Reference

Oriental medicine calls red beans as Jeoksodu which holds moisture, removes steam and discharges accumulated pus as well as relieving thirst and diarrhea stopped and bladder empty.

MIXED RICE(High Pressure Menu) -All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water:180ml, Rice:150g)

:: Millet



Ingredients

Rice 840g, Millet 360g

Recipe

- 1 Wash rice and Millet clean, put them in the inner pot, and pour water up to MIXED RICE water gradation 8.
- 2 Lock the lid, press menu button, and after selecting [MIXED RICE], press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo].
- 3 Mix rice when cooking is finished.

:: Kamut



Ingredients

Rice 840g, Kamut 360g

Recipe

- 1 Wash rice and Kamut clean, put them in the inner pot, and pour water up to MIXED RICE water gradation 8.
- 2 Lock the lid, press menu button, and after selecting [MIXED RICE], press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo].
- 3 Mix rice when cooking is finished.

GABA RICE(High Pressure Menu) - All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 80ml, Rice:150g)

:: Fresh Germinated Brown Rice



Ingredients

Brown rice 4 cups(600g)

Recipe

- 1 Put washed brown rice into the inner pot, and then put it into the inner pot and pour water by GABA RICE water gradation 4.
- 2 After locking the cover and choosing [GABA RICE] in the menu, push the button of [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button after setting up the time of GABA rice for 4 hours.
- 3 Mix rice when cooking is finished.

Reference

· Control the time of germinated brown rice according to each preference.

:: Boiled Brown Rice with Red Beans



Ingredients

Brown rice 1 cup(150g), rice 2 cups(300g) and red beans 1/3 cup(50g)

Recipe

- 1 Boil red beans until it become soft, but not to break the shape of red beans and separate it from water.
- 2 Wash brown rice clean and put it in the inner pot. Put the boiled red beans after pouring water by germinated GABA RICE water scale 3.
- 3 After locking the cover and choosing [GABA RICE] in the menu, push the button of [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button after setting up the time of GABA rice for 4 hours.
- 4 Mix rice when cooking is finished.

COOKING GUIDE

GABA RICE(High Pressure Menu) - All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 80ml, Rice:150g)

:: Green Tea Rice with Chicken Breast



Ingredients

2 cups of brown rice, 3g of green tea leaf, 10g of green tea powder, 4 nuggets of Chicken breast flesh, a little bit of olive oil, a little bit of salt, a little bit of pepper, 5g of celery, a little bit of lime, a little bit of rosemary

Recipe

- ① Wash brown rice clean, put the brown rice into My Caldron along with 10g of green tea powder and 3g of green tea leaf, and pour water up to GABA RICE water graduation 2.
- ② Lock the lid, press menu button, and after selecting [GABA RICE] and setting GABA Rice Time to 4 hours, press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ③ Pickle chicken chest flesh in salt and pepper for 1 hour or so, put olive oil in the pan, and after frying the flesh in the pan, slice it thin.
- ④ Prepare lime by slicing it in half moon shape, and prepare shredded celery.
- ⑤ Mix the cooked rice and chicken in a large bowl. Add lime and celery on top.

10 Long Points of Green Tea

Anticarcinogenic property, anti-aging effect, prevention of lifestyle disease, prevention of obesity and diet, detoxification of heavy metals and nicotine, recovery from fatigue and removal of hangover, treatment of constipation, prevention of caries, prevention of acidification of constitution, inhibition of inflammation and bacterial contagion.

:: Saessak Bibimbap(rice with sprout and vegetables)



Ingredients

2 cups of brown rice(300g) and some sprouts and vegetables
Seasoning red pepper paste : Red pepper paste 1/2cup(75g), beef (crushed) 40g, sesame oil 1 tablespoon, honey 1 tablespoon and sugar 1 tablespoon, water 1/3cup(60ml)

Recipe

- ① Wash brown rice clean, put it into the inner pot and pour water by germinated GABA RICE water graduation 2.
- ② After locking the cover and choosing [GABA RICE] in the menu, push [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button after setting up the time of GABA rice for 4 hours.
- ③ Pour sesame oil in a pot and stir-fry the crushed beef. Stir-fry it a little more after stirring up it with red pepper paste and 1/3cup of water in order to be thick put sugar, honey and sesame oil.
- ④ Stir the rice when it's done cooking, put the prepared sprouts and vegetables on germinated brown rice.
- ⑤ Add the seasoning to your liking on top of the rice. Do not over stir the rice it may damage the form of the sprouted grain.

- Broccoli sprout : Prevention of cancer
- Chinese cabbage sprout : Good at stomach and improve constipation
- Turnip sprout : Improve hepatitis and jaundice

- Cabbage sprout : include selenium preventing aging and cancer
- Daikon sprout : Lower heat and make the swelling subside
- Wheat sprout : purify blood

:: Mushroom Tian



Ingredients

2 cups of brown rice(300g), 20g of brown gravy sauce, a little bit of salt, 2 sheets of sesame leaves, 1/3 pieces of pumpkin, a pack of shimeji mushroom
※ Mushroom may be chosen as preferred in the family.

Recipe

- ① Wash brown rice clean, put it in the inner pot, and pour water up to germinated GABA RICE water graduation 2.
- ② Lock the lid, press menu button, select [GABA RICE], and after setting GABA rice time to 4 hours, press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ③ Chop pumpkin small, and fry them slightly after adding salt.
- ④ Mix mushroom with brown gravy sauce slightly.
- ⑤ When the rice cooker comes to Keep Warm mode, mix the cooked grains properly.
- ⑥ Put germinated brown rice in the mold, add fried pumpkin, and then after putting germinated brown rice again and evening it, take out from the mold.
- ⑦ Heap up mushroom mixed with brown gravy sauce, and place shredded sesame leaf.

:: Millet 100%



Ingredients

Millet 6cups (900g)
(Millet 1cup: 150g)

Recipe

- ① Wash Millet clean, put them in the Inner pot, and pour water up to GABA RICE water gradation 6.
- ② Lock the lid, press menu button, and after selecting [GABA RICE], setting GABA rice time to 4 hours, press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo].
- ③ Mix rice when cooking is finished.

NON PRESSURE WHITE RICE(Non Pressure Menu)

⚠ Non pressure Rice Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

:: Boiled Rice



Ingredients

Rice 4cups(600g), * 1 cup (180ml) is for one person.

Recipe

- ① Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water inner pot level line NON P RICE 4.
- ② Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- ③ After selecting [NON PRESSURE RICE], press [NON PRESSURE COOK] button.
- ④ Mix rice when cooking is finished.

:: Sushi



Ingredients

3 cups of rice(450g), 1 piece of kelp (4cmx4cm), suitable amount of sashimi for sushi, 1T of wasabi, Rice vinegar : 100g of vinegar, 60g of sugar, 10g of salt, 1/2 of lemon

Recipe

- ① Put rinsed rice into an inner pot, pour water to the scale 3 of white rice, put 1 piece of kelp.
- ② Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
- ③ After choosing [NON PRESSURE RICE] with menu button, and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ④ After cooking, remove the kelp, stir the rice, and put it to the bowl.
- ⑤ Put ingredients for white vinegar in the pot, boil it until sugar and salt are melted, and cool it down.
- ⑥ Put lemon on the white vinegar. (Lemon helps yield flavor, so it is optional.)
- ⑦ Mix the rice with white vinegar.
- Hold the rice scoop straightly when mixing, so that rice is not crushed. (The amount of white vinegar is optional).
- ⑧ Put a cloth for a moment, so that rice and white vinegar can be mixed.
- ⑨ Dip your fingers into cold water, ball the right amount of rice together in your hand, and then put wasabi on it.
- ⑩ Lay fish fillets on top of it and shape it as sushi with hand.
- ⑪ Put hand-made sushi on the plate.

Reference

· Put white vinegar on hot rice and mix it. When the rice is cooled down, the white vinegar may not be mixed with rice grains.

VEGGIE RICE(Non Pressure Menu)

⚠ VEGGIE RICE Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

:: Rice cooked with bean sprouts



Ingredients

3 cups of rice(450g), bean sprouts(150g)
Sauce:4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil

Recipe

- ① Boil the bean sprouts.
 - ② Put the rinsed rice in an inner pot, pour water to the scale 3 of NON P RICE, and put bean sprouts.
 - ③ Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
 - ④ After selecting [VEGGIE RICE], press [NON PRESSURE COOK] button.
 - ⑤ After cooking, eat it with sauce.
- * Remove the bean pod, and then start cooking.

:: Rice with white radish



Ingredients

3 cups of rice(450g), radish(200g)
Sauce:4 tablespoons of soy sauce, 1/2 tablespoons of red chili powder, 2 teaspoon of sesame salt, 2 tablespoons of chopped green onion, 1/2 tablespoons of minced garlic, 1 teaspoon of sesame oil

Recipe

- ① Cut white radish into strips.
- ② Put rinsed rice into an inner pot, pour water to the scale 3 of NON P RICE, and put the slices of white radish.
- ③ Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- ④ After selecting [VEGGIE RICE], press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ After cooking, eat it with sauce.

COOKING GUIDE

VEGGIE RICE(Non Pressure Menu)



VEGGIE RICE Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

Quinoa



Ingredients

Rice 630g, Quinoa 270g

Recipe

- 1 Wash Rice and Quinoa clean, put them in the Inner pot, and pour water up to NON P GLUTIN water gradation 6.
- 2 Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- 3 Press menu button, and after selecting [VEGGIE RICE], press [NON PRESSURE COOK].
- 4 Mix rice when cooking is finished.

Quinoa 100%



Ingredients

Quinoa 6cups (810g)
(Quinoa 1cup: 135g)

Recipe

- 1 Wash Quinoa clean, put them in the Inner pot, and pour water up to NON P GLUTIN water gradation 6.
- 2 Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- 3 Press menu button, and after selecting [VEGGIE RICE], press [NON PRESSURE COOK].
- 4 Mix rice when cooking is finished.

NON P STEAM(Non Pressure Menu)



Steam Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

Oatmeal



Recipe

- 1 Add steel cut oatmeal and water/milk into the inner pot. For precise measurement, please refer to the table below.
- 2 Close the lid and turn the handle to 'Non Pressure' mode.
- 3 Choose [NON PRESSURE STEAM] menu, and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 4 After cooking has been completed, stir well and enjoy.

► Serving size and cooking time can be selected according to taste.

Ingredients (Using Rice Measuring Cup)	1 person	2 person
Steel Cut Oatmeal	1cup(65g)	2cups(130g)
Water	1+1/2cups(270ml)	2+3/4cups(495ml)
Cooking Time	10min	10min

Ingredients (Using Rice Measuring Cup)	1 person	2 person
Steel Cut Oatmeal	1cup(65g)	2cups(130g)
Milk	1+3/4cups(315ml)	3cups(540ml)
Cooking Time	15min	20min

COOKING GUIDE

PORRIDGE(Non Pressure Menu)

⚠ PORRIDGE Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

:: Special Chicken Porridge



Ingredients

Rice 1cup(150g), chicken 100g, chicken soup 300cc, green pepper 1 unit, red pepper 1 unit and some salt Seasoning : Chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 tablespoon, soy sauce 2 tablespoons, some ground sesame mixed with salt, sesame oil 2 teaspoons and some ground pepper

Recipe

- 1 Wash rice clean and put it in water for more than one hour.
- 2 Boil well-trimmed chicken for a long time. Tear it into pieces and season them with the above materials.
- 3 Separate seeds from red peppers and green peppers and chop them into pieces.
- 4 Remove oil from chicken soup and put it on absorbent gauze.
- 5 Put step No. 1, 2 and 3 into the inner pot and pour the chicken soup.
- 6 Pour water by nutrition porridge water "scale 1.5".
- 7 Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
- 8 After choosing [PORRIDGE] in the menu, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of porridge for 60minutes.
- 9 Mix rice when cooking is finished and stir it with salt according to your preference.

:: White Porridge



Ingredients

Rice 1cup(150g)

Recipe

- 1 Wash rice clean and put it into the inner pot. And pour water by nutrition porridge water "scale 1".
- 2 Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
- 3 After choosing [PORRIDGE] in the menu, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of porridge for 50minutes.

Porridge is one of the oldest food developed in our tradition and culture.

It is presumed that people in the New Stone Age with agricultural culture boiled grain with water. It is the origin of porridge.

:: Red Bean Porridge



Ingredients

2/3 cups of rice(100g), 1/3 cups of red bean(50g), 2/3 cups of White Rice(100g)

Recipe

- 1 Wash rice clean, and soak it in water for 30 minutes or more.
 - 2 Boil red bean in strong fire, throw away red bean water, and boil it again slowly until red bean blasts in weak fire by pouring water again.
 - 3 Put the boiled red bean with sieve, and filter only red bean water by crushing.
 - 4 Boil White Rice powder taken out from sieve of No. 2 to 3, and after pasting it with cooled water, make small dumpling in red-bean gruel.
 - 5 Put previously soaked rice into My Caldron, and pour red bean water up to Nutritious Porridge water graduation 1.5.
 - 6 Close the lid and turn the handle to "Non Pressure" mode.
 - 7 After choosing [PORRIDGE] in the menu, push [NON PRESSURE COOK] button after setting up the time of porridge for 60minutes.
- * For chewy taste, red bean grains may be used depending on preference.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)



Steam Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

Steamed Rice Cake



Non P Steam time

55min

High P Steam time

45min

Ingredients

2.5 cups of nonWhite Rice(375g), 1 cups of red beans(150g), 0.5 tablespoonful of salt, 2.5 tablespoonful of sugar and 1.5 tablespoonful of water

Recipe

- ① Put 1.5 tablespoonful of water into 2.5 cups of nonWhite Rice, and after mixing properly and sieving them once, mix with 1.5 tablespoonful of sugar.
- ② As for red beans, add salt(0.5 tablespoonful) and sugar(1 tablespoonful) while pounding them roughly by boiling free of water content.
- ③ Put steaming plate after pouring 2 cups of water(360ml) into the inner pot, spread cloth of proper size by cutting it.
- ④ Spread 0.5 cup of red bean crumbs, put steaming plate evenly, and create layers by adding 0.5 cup of red bean crumbs again.
- ⑤ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

Steamed Rib



Non P Steam time

45min

High P Steam time

35min

Ingredients

Beef rib port rib 700g, sake 2 tablespoons, nicely aged soy sauce 3tablespoons, crushed garlic 1/2 tablespoon, sesame oil 1/2 teaspoon, onion juice 1 tablespoons, pear juice 1 tablespoons, sugar 1 tablespoons, chopped scallion 3 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1/2 tablespoon, ground pepper 1/2 teaspoon, carrot 1/2 unit, chestnut 3 units, gingko nut 6 units and ground pine nuts 1/2 tablespoon

Recipe

- ① Remove fat and tendons from chopped rib and remove blood by putting it in cold water.
- ② Remove water by scooping it with a basket and keep the rib smooth by marinating it in sake and pear juice.
- ③ Peel the skins of chestnuts and divide large chestnuts into two pieces. Stir-fry gingko nuts with oil and peel the skins of gingko nuts. Cut carrots into chestnut-size pieces.
- ④ Mix all the prepared ingredients with seasoning and marinate them for one hour. After that, put them in the inner caldron (it is not necessary to pour additional water since it is cooked with moisture from ribs and marinade)
- ⑤ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑥ After cooking is completed, scatter ground pine nuts on the steamed rib.

Steamed Chicken



Non P Steam time

45min

High P Steam time

35min

Ingredients

1 chicken (700g), potato50g, carrot50g, sugar 1 tablespoon, chopped scallion 1 teaspoon, crushed garlic 1 teaspoon, nicely aged soy sauce 3 tablespoons, ginger juice 1teaspoon, ground pepper 1/2teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1 tablespoons.

Recipe

- ① Wash a chicken, clean and remove feathers and internal organs and cut the fat in the tail.
- ② After cutting the chicken into a suitable eating size, make cuts in the chicken to make it well seasoned and to roast quickly.
- ③ After putting carrots, potatoes and sliced chicken in a large bowl and mixing them with prepared seasoning, marinate.
- ④ Put enough marinated chicken, potatoes and carrots in the inner caldron.
- ⑤ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)**⚠ Steam Cautions**

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

:: Hard-boiled Cuttlefish**Non P Steam time** 25min**High P Steam time** 20min**Ingredients**

1 squid fish, 70g of spinach, 80g of carrot, 1 egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder, 1/2cup of water(90ml)
Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper paste, 1 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1 refined rice wine, 1/2 teaspoonful of sesame oil, 1/2 teaspoonful of red pepper powder

Recipe

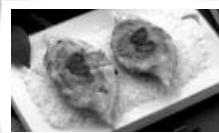
- ① Divide squid-fish half, remove intestines, and after washing clean by peeling it off, make cuts both to lengths and breadths inside.
- ② Put a little bit of salt in boiling water, blanch the body of the cut squid-fish, and blanch the legs as well by trimming them.
- ③ Wash spinach clean by trimming it, blanch it slightly after adding salt, remove water content by rinsing it in cold water, blanch carrot in boiling water by shredding it, and mix both of them with salt and sesame oil.
- ④ Loosen up egg by adding salt in it, and paste it throughout the squid-fish area.
- ⑤ Wipe water content off the blanched squid-fish, put a little bit of wheat powder inside, and after rolling spinach, carrot and squid-fish legs, fix them with skewer.
- ⑥ Put the rolled squid-fish, seasoning sauce and half cup water in My Caldron.
- ⑦ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ⑧ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Steak**Non P Steam time** 25min**High P Steam time** 20min**Ingredients**

Beef (for steak) 200g, some steak sauce, some salt and some ground pepper

Recipe

- ① After scattering ground pepper and salt on beef to suit its taste, put the beef in the inner caldron and pour 1 cup of water(180ml).
- ② Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ③ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ④ After cooking is completed, pour some steak sauce on the steak.

:: Steamed Blue Crab**Non P Steam time** 40min**High P Steam time** 30min**Ingredients**

Blue crab 1EA, beef 150g, tofu 1/4 block, red/green pepper each 1/2EA, yolk 1/2EA and some flour

Recipe

- ① Wash the blue crab clean and separate its body.
- ② Crush meat of the separated body into thin slices.
- ③ After crushing beef and tofu into thin slices, mix them with the crushed crab meat.
- ④ After crushing red/green pepper into thin slices, mix them with yolk.
- ⑤ After scattering flour on the crab skin and filling up step no. ② in the crab skin, cover it with step no. ④.
- ⑥ Pour one measuring cup of water(180ml) in the inner caldron.
- ⑦ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ⑧ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)

⚠ Steam Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

:: Steamed Fish



Non P Steam time

30min

High P Steam time

30min

Ingredients

Snapper 1EA, beef 50g, shiitake 3EA, stone mushroom 2EA, red pepper 1EA, egg 1EA, some scallion, some garlic, some soy sauce, some ground sesame mixed with salt, some cooking oil, some sesame oil, some salt and some ground pepper

Recipe

- 1 Make cuts on the well-trimmed snapper at intervals of 2cm.
- 2 Season crushed beef with soy sauce, scallion, ground sesame mixed with salt, garlic and ground pepper.
- 3 Pour the prepared seasoning on the snapper.
- 4 After pouring 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot, place the steam plate on it.
- 5 Put the prepared snapper on the steam plate.
- 6 Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- 7 Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 8 After cooking is completed, decorate it with the remaining garnish.

:: Steamed Clam



Non P Steam time

35min

High P Steam time

35min

Ingredients

2 clams, 15g of beef, egg white 1/2EA, egg 1/2EA, 1 teaspoonful of minced Welsh onion, 1/2 teaspoonful of minced garlic, 1/4 teaspoonful of salt, a little bit of pepper grounds

Recipe

- 1 Mince beef neatly.
- 2 Cut clearly rinsed clam half, and mince it neatly by taking out flesh attached to shell with knife.
- 3 Put minced beef and clam flesh in the container, and mix evenly by seasoning with minced Welsh onion, minced garlic, salt and pepper grounds.
- 4 Since 4 shells can be contained in the container, put seasoned substances tightly to a degree of 1/2EA per shell.
- 5 As the material may grow sticky, apply egg white evenly on top of clam flesh so that the shape may not be deformed even after steaming.
- 6 Pour 1.5 cups of water(270ml) into inner pot, and place steaming plate.
- 7 Put the prepared clam on the steaming plate.
- 8 Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- 9 Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- 10 Divide fully boiled egg into white and yolk, and after mincing the white neatly and crushing and putting the yolk on the sieve, put the egg yolk and white on the clam half each.

:: Multi-Flavor glutinous Rice



Non P Steam time

45min

High P Steam time

35min

Ingredients

3 cups of White Rice(450g), 60g of raisin, 15 chestnuts, 10 dates, 1tablespoonful of pine nut, 100g black sugar, 1 tablespoonful of thick soy, 3 tablespoonful of sesame oil, a little bit of salt, 1/2 tablespoonful of cinnamon powder

Recipe

- 1 Wash White Rice clean, and soak it in water sufficiently for 1 hour or longer.
- 2 Prepare chestnuts and dates by cutting them to proper size. (However, remove the husks and seeds of chestnuts and dates.)
- 3 Add black sugar, sesame oil, cinnamon powder and a little bit of salt into the previously soaked White Rice and mix them properly.
- 4 Put all the ingredients including ② into the inner pot, and then stir all evenly after pouring water into the pot until the level 4.
- 5 Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- 6 Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)

⚠ Steam Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

:: Steamed Bean Curd



Non P Steam time 25min

High P Steam time 15min

Ingredients

1 set of bean curd, a little bit of salt Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of minced garlic, a root of Welsh onion, a little bit of sesame oil, a little bit of ground sesame mixed with salt, a little bit of shredded red pepper, 3 tablespoonful of thick soy

Recipe

- ① Divide bean curd set into two, slice them to 1cm thickness, and by scattering salt, remove water content.
- ② Shred Welsh onion thin, and prepare seasoning sauce by mixing minced garlic, thick soy, red pepper powder, ground sesame mixed with salt, sesame oil and shredded red pepper.
- ③ Pour 1.5 cup of water(270ml) into My Caldron, place steaming plate, and put the sliced bean curds on top of it evenly.
- ④ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ Once cooking is completed, take out bean curd, and apply seasoning sauce evenly on top of the bean curd.

:: Japchae (stir-fried vegetables, and shredded meat)



Non P Steam time 20min

High P Steam time 20min

Ingredients

Cellophane 150g, paprika (green, red) each 1EA, carrot 70g, onion 70g, some spinach, enoki mushroom 70g, fishcake 70g and cooking oil 1 tablespoons

Recipe

- ① After cutting paprika, onion, carrot and fish cake into thin slices, wash enoki mushroom clean, and blanch spinach in boiling water. Cut it after removing from water. (paprika and carrot: 2-3mm, onion and fish cake: 5mm)
- ② After soaking cellophane in lukewarm water for 30 minutes, wash it with cold water (When cellophane is soaked for a long time, cellophane may be too soft or agglomerated. According to preference, soak cellophane for 10 minutes-30 minutes.)
- ③ After putting two tablespoons of cooking oil, 1/2 cup of water(90ml) and cellophane in the inner caldron, put the prepared fish cake, carrot, onion and paprika together.
- ④ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ After cooking is completed, put spinach blanched in boiled water and mix with soy sauce, sesame oil and sugar according to your preference. Scatter sesame seeds or ground sesame mixed with salt on the seasoned Japchae.

:: Steamed Eggplant



Non P Steam time 15min

High P Steam time 15min

Ingredients

2 pieces of eggplants
Seasoning Sauces: 2 tablespoonful of thick soy, 1 red pepper, 1 green chilli, 1/2 tablespoonful of red pepper powder, 1 tablespoonful of vinegar, a little bit of ground sesame mixed with salt, 1/2 pieces of Welsh onion, 4 pieces of garlic, 2 teaspoonful of sugar

Recipe

- ① Chop eggplant to 4cm length, and after erecting it, make crosswise cuts.
- ② Slice red peppers and green peppers small, mince Welsh onions and garlic, and make filling by adding thick soy, ground sesame mixed with salt, red pepper powder, sugar and vinegar.
- ③ Pour 1.5 cups of water(270ml) into My Caldron, and after adding steaming plate, place sliced eggplant on top of it evenly.
- ④ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ Once cooking is completed, put the filling prepared on the eggplant evenly.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)

⚠ Steam Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

:: Steamed Dumpling



Non P Steam time

25min

High P Steam time

20min

Ingredients

Dumplings 10EA

Recipe

- ① Pour 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot.
- ② Put steam pot on the inner caldron and put dumplings on the steam plate.
- ③ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ④ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Steamed Pumpkin



Non P Steam time

15min

High P Steam time

15min

Ingredients

1/2 pumpkin

Seasoning Sauces: 1 tablespoonful of thick soy, 1 tablespoonful of minced Welsh onion, 1/2 tablespoonful of sesame oil, 1/2 table tablespoonful of red pepper powder, a little bit of shredded red pepper, 1 teaspoonful of sugar, 1 tablespoonful of minced garlic, 1/2 tablespoonful of ground sesame mixed with salt

Recipe

- ① Slice pumpkin thin.
- ② Make seasoning sauce by mixing minced Welsh onion, minced garlic, thick soy, shredded red pepper, red pepper powder, sesame oil, ground sesame mixed with salt, and sugar.
- ③ Pour 1.5 cups of water(270ml) into My Caldron, put steaming plate in it, and after placing the sliced pumpkin on top of it, scatter seasoning sauce of ② evenly.
- ④ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ⑤ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Sweet Potato



Non P Steam time

35min

High P Steam time

25min

Ingredients

Sweet potato 3EA

* When sweet potato is large (more than 150g), cut it into two pieces.

Recipe

- ① Pour 1.5 cups of water(270ml) in the inner pot.
- ② Put steam pot in the inner pot and put sweet potatoes on the steam plate.
- ③ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGHPRESSURESTEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ④ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NONPRESSURESTEAM]. Then set the cooking time and press [NONPRESSURECOOK] button.
- ⑤ When cooking is completed, be careful with the hot sweet potatoes.

References

- Steamed sweet potato for constipation : When you take steamed sweet potato with its skin, it is good for constipation.
- Fresh sweet potato for weak person : Sweet potato includes a lot of vitamin B, mineral and carotene. Therefore, it is food with high nutrition. Especially, when taking ground fresh sweet potato, it is good for your health. Many kinds of enzymes are included in the fluid flown out from sweet potatoes.

:: Boiled egg



Non P Steam time

20min

High P Steam time

20min

Ingredients

6eggs, 2 cups of water(360ml), 1~2 drops of vinegar

Recipe

- ① Put egg, water, and vinegar into the inner pot.
- ② Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGHPRESSURESTEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ③ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NONPRESSURESTEAM]. Then set the cooking time and press [NONPRESSURECOOK] button.

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)**⚠ Steam Cautions**

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

Steamed Chestnut**Non P Steam time** 25min**High P Steam time** 20min**Ingredients**

Chestnut 15EA

Recipe

- ① Pour 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot.
- ② Put steam pot on the inner caldron and put chestnuts on the steam plate (peel partial skin of chestnut to prevent bursting).
- ③ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ④ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ When cooking is completed, be careful with the hot chestnuts.

Potato**Non P Steam time** 45min**High P Steam time** 35min**Ingredients**

Potato (less than 200g) 3EA

Recipe

- ① Pour 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot.
- ② Put steam pot on the inner pot and put potatoes on the steam plate.
- ③ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ④ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ When cooking is completed, be careful with the hot potatoes.

How to keep potato

When potatoes are kept at normal temperature in the summer, it sprouts right away. Therefore, it is good to keep them in the refrigerator. If there is a great amount, put potatoes in an bag and keep it in a opened carton box. At this time, putting one or two apples together with potatoes will be helpful to prevent sprouting because of the effect of enzymes in apple.

Sweet Corn**Non P Steam time** 45min**High P Steam time** 35min**Ingredients**

2 Corn

Recipe

- ① Pour 1.5 cups of water(270ml) into the inner pot.
- ② Put steam pot on the inner caldron and put corn on the steam plate.
- ③ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ④ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ When cooking is completed, be careful with the hot corn.

Rice cake gratin**Non P Steam time** 20min**High P Steam time** 20min**Ingredients**

50g of rice cake for tteokguk, 1 boiled egg, 1 sweet potato, 40g of mozzarella cheese, 1 slice of cheddar cheese, little bit of olive oil, 1/2 cup of white sauce(75g), little bit of parsley powder
White sauce: Flour, 10g of butter, 100g of milk, pinch of salt and white pepper (Melt butter, add flour and stir it, add milk and boil it until it gets thick, and apply salt and white pepper for seasoning)

Recipe

- ① Wash the sweet potato with peel and cut it in a circular shape.
- ② Cut the boiled egg with a cutter, steep rice cake in warm water.
- ③ Spread olive oil on the inner pot evenly, pile up sweet potato, egg, and rice cake.
- ④ Spread white sauce on ③, put mozzarella cheese on top, cut cheddar cheese slice into 8 pieces and place it on top, and sprinkle parsley powder.
- ⑤ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- ⑥ Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)

⚠ Steam Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

:: Steamed egg



Non P Steam time 15min

High P Steam time 15min

Ingredients

2 eggs, 1 cups of water or kelp water(180ml), 1 teaspoon of salted shrimps, pinch of salt, 10g of carrot, 10g of green onion

Recipe

- ① Place egg and water or kelp water together and mix it well.
- ② Finely chop carrot and the green part of green onion and it with ①.
- ③ Mince salted shrimps with little bit of water to make it soupy, mix it with ②, and season it with salt.
- ④ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

:: Sponge cake



Non P Steam time 50min

High P Steam time 40min

Ingredients

Flour (weak flour) 1cup(150g), egg 4EA, 1/2 tablespoon of butter , 1/2tablespoon of milk, vanilla perfume 10g, 1/2cup of sugar and some salt

Recipe

- ① Put salt in flour and sieve it.
- ② Separate the yolk from an egg.
- ③ Put the white of an egg in a vessel and stir it in a fixed direction. When bubbles take place, put sugar by dividing it in several times. Stir up bubbles until they don't flow down when the vessel caves over.
- ④ Continue to stir while putting the yolk in ③ little by little and put some vanilla perfume.
- ⑤ When ④ becomes cream, mix with flour.
- ⑥ Mix boiled butter with milk.
- ⑦ After putting butter on the bottom and the side of the inner caldron, pour cake dough into the inner caldron.
- ⑧ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑨ Cool down the cooked sponge cake.
- ⑩ After pouring whipped cream in a vessel and making bubbles to be regarded to be thick, put powdered sugar (put sugar in a cutter and grind it)
- ⑪ Apply cream on the cooled sponge cake.
- ⑫ Decorate it with different kinds of prepared fruit.

:: Shrimp ketchup fried rice



Non P Steam time 15min

High P Steam time 15min

Ingredients

10 medium size shrimps, 1/4 green onion, 20g of onion, 10g of carrot
* Ketchup sauce : 3 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of sugar, 1 tablespoon of starch powder, 1 tablespoon of water, pinch of salt, soy sauce, and pepper powder

Recipe

- ① Remove head and internal organs of shrimps, leave one joint at tail side and tail, peel off the skin, and wash it out with salt water.
- ② Slice green onion obliquely, and chop onion in a size that is smaller than shrimps.
- ③ Place shrimp, green onion, and onion with ketchup sauce, and mix it well.
- ④ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button. Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.
- ⑤ Mix it well with a spatula after multipurpose steam is completed.

COOKING GUIDE

NON P STEAM/HIGH P STEAM(Non P Menu/High P Menu)

⚠ Steam Cautions

- All cups referenced are using the provided rice measuring cup. (Water: 180ml, Rice: 150g)
- Do not exceed the cooker's capacity. If exceeded, there is a risk of overflow and potential product damage. This may cause the overflow.

Rice pizza



Non P Steam time 20min **High P Steam time** 20min

Ingredients

- * Dough ingredients : 100g of rice
- * Topping ingredients : 2 slices of ham, 2 button mushrooms, 2 tablespoons of canned corn, 1 stick of crabmeat, 40g of mozzarella cheese, 4 tablespoons of pizza sauce

Recipe

- ❶ Peel off the skin of button mushroom and cut it in its shape, and tear a crabmeat stick into pieces.
 - ❷ Cut sliced hams into squares, and remove water from the canned corn.
 - ❸ Place rice on the bottom of inner pot flatly.
 - ❹ Spread pizza sauce on the rice flatly using a spoon, and place topping ingredients on the top.
 - ❺ Place mozzarella cheese on ❹, close the lid, turn the handle to high pressure mode, press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- Close the lid, turn the handle to no pressure mode, press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

Chocolate Cake



Non P Steam time 45min **High P Steam time** 45min

Ingredients

- 100g of butter, 45g of sugar, 2 eggs, 55g of pancake batter, 35g of chocolate

Recipe

- ❶ Allow the butter to come to room temperature then mix with the sugar in a large bowl.
 - ❷ Add eggs to the butter mixture then whisk until beaten.
 - ❸ Pour in the pancake batter and chocolate chips and mix.
 - ❹ Spread melted butter or spray nonstick cooking spray into the inside of the inner pot then pour in the cake batter and close the lid.
 - ❺ Turn the handle to high pressure mode, press the Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- Turn the handle to no pressure mode, press the Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

Tteokbokki (spicy and sweet rice cake)



Non P Steam time 20min **High P Steam time** 15min

Ingredients

- 200g of rice cake bars (soft), 2 pieces of fish cake, 1/4 onion, 1/4 green onion, 40g of carrot
* marinade: 2 tablespoons of red pepper paste, tablespoon of starch syrup, 1 tablespoon of sugar, 1 teaspoon of sesame salt, 1 teaspoon of soy sauce, 1/3 of anchovy water(60ml)

Recipe

- ❶ Rinse the rice cakes with cold water then cut them into bite-sized pieces.
 - ❷ Cut the fish cake into 4 equal sections, julienne the carrot and onion, and slice the green onion into bite-sized pieces.
 - ❸ Mix together all of the marinade ingredients in the inner pot.
 - ❹ Place the rice cakes, fish cakes, and chopped vegetables into the marinade and mix well.
 - ❺ Close the lid, turn the handle to high pressure mode, then press Menu button and select [HIGH PRESSURE STEAM]. set the cooking time and press Cooking with [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- Close the lid, turn the handle to no pressure mode, then press Menu button and select [NON PRESSURE STEAM]. Then set the cooking time and press [NON PRESSURE COOK] button.

Precautions

The appliance is not to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

MEMO

ENGLISH

CUCKOO

www.cuckoo.ae

CUCKOO

www.cuckoo.ae

MEMO

لا ينبغي استخدام الجهاز من قبل الأشخاص.
(بما في ذلك الأطفال) مع انخفاض المادية والحسية
أو القدرات العقلية، أو نقص الخبرة و
المعرفة، إلا إذا أعطيت لهم
الإشراف أو التعليمات

بخار بدون ضغط / بخار عالي الضغط (قائمة بدون ضغط / قائمة الضغط العالي)

تحذيرات البخار !

بيان الأرز ::

جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المدفق. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)
- لا تتجاوز سعة الطحارة، في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف المنتج. قد يتسبب هذا في حدوث فيضان.

20 دقيقة

P

وقت البخار عالي

P

وقت البخار غير P

مكونات

* مكونات العجينة: 100 جرام من الأرز

* مكونات الغطارة: شرائح من لحم الموزاريلا، 2 فطري، ملعقة كبيرة من الذرة المعلبة، 1 عود من لحم السلسليون، 40 جرام من جبن الموزاريلا، 4 ملاعق كبيرة من صلصة البييتزا

وصفة

قشر جلد فطر الأزار وقطقه على شكله، ثم مزق عصا لحم السلسليون إلى قطع.

قلع شرائح لحم البخار إلى مربعات، وأول الماء من الذرة المعلبة.
6 ضع الأرز في قاع القدر الداخلي أخيراً.

افشر صلصة البييتزا على الأرز بدقائق باستخدام ملعقة، وضع مكونات الغطارة في الأعلى.
ضع جبن الموزاريلا على [P]، وأغلق الغطاء، وأدر المقبض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة

واختل [البخار عالي الضغط] ثم اضطبي وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام [الطهي عالي الضغط/التوربو الفائق].

أغلق الغطاء، وأدر المقبض إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [البخار بدون ضغط]. ثم اضطبي وقت الطهي واضغط على زر [الطهي بدون ضغط].



kekke الشوكولاتة ::

45 دقيقة

P

وقت البخار عالي

P

وقت البخار غير P

مكونات

100 جرام زبدة، 45 جرام سكر، 2 بيضة، 55 جرام عجينة بان كيك، 35 جرام شوكولاتة



وصفة

اتركي الزبدة حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة ثم امزجها مع السكر في وعاء كبير.
أضفبي البيض إن خلطيه زبدة ثم اخفقي حتى يمتزج.

اسكب خلطي الغطاء ورقائق الشوكولاتة وأمرجي.
اتركي الزبدة المذابة أو رشي زد الطهي غير اللامس في داخل الوعاء الداخلي ثم اسكبي خلطي الكعك
وأغلقي الغطاء.

9 أدر المقبض إلى وضع الضغط العالي، واضغطي على زر القائمة وحدد [البخار
ضغط عالي/التوربو الفائق].

أدر المقبض إلى وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحدد [البخار
 بدون ضغط]. اضطبي وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بضغط عالي].

تيتوكيوكى ::
(kekke أرز حارة وحلوة)

15 دقيقة

P

وقت البخار عالي

P

وقت البخار غير P

مكونات

200 جرام من كعك الأرز (طري)، قطعات من كعك السمك، ربع بصلة، ربع بصلة خضرا، 40 جرام جزر

* تتبيلة: ملعقة كبيرة من مج洪 الفلفل الأحمر، ملعقة كبيرة من شراب النشا، ملعقة كبيرة من السكر، ملعقة صغيرة من ملح السمسم، ملعقة صغيرة من صلصة الصوصيا، ثلث ماء الأنثوجة (60 مل)



وصفة

اضطبي كعكات الأرز بالعاليار ثم قطعيها إلى قطع بحجم اللقمة.

3 قطع كعكة السمك إلى 4 أقسام متساوية، وقطع الجزر والبصل إلى شرائح رفيعة، وقطعي البصل الأخضر إلى قطع بحجم اللقمة.

امزجي جميع مكونات التتبيلة معاً في الوعاء الداخلي.

6 ضعي كعكات الأرز وكعكات السمك والخضروات المقطعة في التتبيلة واخلطيها جيداً.
أغلقي الغطاء، ثم أدر المقبض إلى وضع الضغط العالي، ثم اضغطي على زر القائمة وحدد [البخار
الضغط العالي]. اضطبي وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بالضغط العالي] [Turbo

أغلقي الغطاء، ثم أدر المقبض إلى وضع عدم الضغط، ثم اضغطي على زر القائمة وحدد [البخار
الضغط المنخفض]. ثم اضطبي وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بالضغط المنخفض].

دليل الطبخ

بخار بدون ضغط / بخار عالي الضغط (قائمة بدون ضغط / قائمة الضغط العالى)

تحذيرات البخار !

- لا تتجاوز سعة الطبقة، في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد يتسبب هذا في حدوث فيضان.

15 دقيقة

P وقت البخار عالي

15 دقيقة

P وقت البخار غير P

بيضة مطهوة على البخار

مكونات

- 2 بيضة، 1 كوب ماء أو ماء عشب البحر 180 مل، الأرز 150 جرام
- jam من الحجز،
- 1 ملعقة صغيرة من الجمبري المملح، رشة ملح، 10 جرام من الصصل الأخضر

وصفة



اخفق البيض والماء أو ماء الأعشاب البحرية معًا وأخلطهم جيداً، أفرم الجمبري الممسوحة مع القليل من الماء لتحضير حساء، وأخلطه مع 2، وتتبيله بالملح، أغلق الغطاء، حول المقipن إلى وضع الضغط العالى، واضغطي على زر القائمة وحدد وضع البخار تحت الضغط العالى، ثم أصبتق وقت الطهي وأضغط على زر الطهي تحت الضغط العالى/التوربو الفائق، أغلق الغطاء، حول المقipن إلى وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحدد وضع البخار تحت الضغط. ثم أصبتق وقت الطهي وأضغط على زر الطهي تحت الضغط العالى

40 دقيقة

P وقت البخار عالي

50 دقيقة

P وقت البخار غير P

كعكة اسفنجية

مكونات

- دقيق (دقين ناعم) 1 كوب (150 جرام)، بيضة 4 قطع، 1/2 ملعقة كبيرة زبدة، 1/2 ملعقة كبيرة حليب، فانيلا 10 جرام، 1/2 كوب سكر وبعضاً من الملح

وصفة



ضع الملح في الدقيق ونخليه، أفرم صفار البيض عن البيض، 3 ضعي بيض البيض في وعاء واحفظه في إناء ثابت، عندما تظهر الفقاعات، ضعي السكر بتقسيمه عدة مرات، اخفقي الفقاعات حتى لا تتدفق عندما ينهاز الوعاء 6 عندما يتصدر المزيج مع الدقيق، أخلطي الزبدة المغلفة مع الحليب، وبعد وضع الزبدة على الكيك في المرجل الداخلي، 8 أغلق الغطاء، حول المقipن إلى وضع الضغط العالى، واضغطي على زر القائمة وحدد [بخار بدون ضغط، ثم أصبتق وقت الطهي وأضغط على زر الطهي بدون ضغط]. 9 قد يتغير كوكه الإسفننج المطبخة، بعد سكب الكريمة المخفوقة في وعاء وتكوين فقاعات سميكة، ضع السكر البودرة (بعض السكر في قاطع اطهنه) ضع الكريمة على كعكة الإسفننج المبردة وزينها بأنواع مختلفة من الفاكهة المحضر،

15 دقيقة

P وقت البخار عالي

15 دقيقة

P وقت البخار غير P

أرز مقلي بالجمبري والكاتشب

مكونات

- 10 جمبري متوسط الحجم، 4/1 بصلة خضراء، 20 جرام بصل، 10 جرام زر، *صلصة الكاتشب: 3 ملعقة كبيرة كاتشب، ملعقة كبيرة نشا بودرة، ملعقة كبيرة ماء، رشة ملح، صلصة الصويا، ومسحوق الفلفل

وصفة



في إزالة الرأس والجزء الداخلي من الروبيان، اترك مقصلاً واحداً على جانب الذيل والذيل، ثم قشر الجلد، وأغسله بالماء المالح، قم بقطع البصل الأخضر بشكل مائل، وأفم البصل بحجم أصغر من حجم الروبيان، ضع الروبيان والبصل الأخضر وأصيل مع صلصة الكاتشب، وأخلط جيداً، أغلق الغطاء، وقم بتشغيل المقipن على وضع الضغط العالى، واضغطي على زر القائمة وحدد [بخار بضغط منخفض]، ثم أصبتق وقت الطهي وأضغط على زر [الطهي منخفض]. 5 امرج جيداً باستخدام ملعقة مسطحة بعد اكتمال عملية الطهي بالبخار متعدد الأغراض

بخار بدون ضغط / بخار عالي الضغط (قائمة بدون ضغط / قائمة الضغط العالي)

جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرافق. (ماء: 180 مل، أرز: 150 جم)
لا تتجاوز سعة الطرجرة، في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد يتسبب هذا في حدوث فيضان.

تحذيرات البخار !

وقت البخار غير P	25 دقيقة	وقت البخار عالي P	20 دقيقة
------------------	----------	-------------------	----------

مكونات

كستناء 15 كل منها

وصفة

صب 1.5 كوب من الماء (270 مل) في القدر الداخلي.
3 ضع قدر البخار على المرجل الداخلي وضع الكستناء على صفيحة البخار (قشر قشرة الكستناء جزئياً حتى تتفجر).
أغلي المقipس بوضع الضغط العالى، واضغط على زر القائمة وحدد البخار عالي الضغط،
ثم ضع وقت الطهي واضغط على زر الطهي عالي الضغط سوبر توبو،
أغلق الغطاء، وحرك المقipس إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [بخار بدون ضغط،
ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي تحت الضغط].
عند اكتمال الطهي، كن حذراً مع الكستناء الساخنة.

كمستناء مطهوة على البخار



وقت البخار غير P	45 دقيقة	وقت البخار عالي P	35 دقيقة
------------------	----------	-------------------	----------

مكونات

بطاطس (أقل من 200

وصفة

صب 1.5 كوب من الماء (270 مل) في القدر الداخلي.
2 ضع قدر البخار في القدر الداخلي ووضع البطاطس على صفيحة البخار
3 أغلق الغطاء، وأدّر المقipس إلى وضع الضغط العالى، واضغط على زر القائمة وحدد البخار عالي الضغط، ثم
حدد وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام الضغط العالى [super turbo]
أغلق الغطاء، وأدّر المقipس إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [بخار بدون ضغط،
ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي بدون ضغط]
عند اكتمال الطهي، كن حذراً مع البطاطس الساخنة.

البطاطس



كيفية حفظ البطاطس

عندما يتم حفظ البطاطس في درجة حرارة طبيعية في الصيف، فإنها تتبّت بشكل صحيح.
ذلك، من الجيد حفظها في الثلاجة، وإذا كانت هناك كمية كبيرة، ضع البطاطس في كيس وفي علبة كرتون، وفي هذا الوقت،
سيكون وضع تقناة أو اثنين مع البطاطس مفيداً لمنع الإنزيمات بسبب
تأثير الإنزيمات في التقاح.

ذرة حلوة

وقت البخار غير P	45 دقيقة	وقت البخار عالي P	35 دقيقة
------------------	----------	-------------------	----------

مكونات

ذرة 2

وصفة

صب 1.5 كوب من الماء/270 م) في القدر الداخلي.
2 ضع قدر البخار في المرجل الداخلي ووضع الذرة على صفيحة البخار
9 أغلق القدر، وأدّر المقipس على وضع الضغط العالى، واضغط على زر القائمة وحدد بخار بدون ضغط
العالى، ثم اضبط وقت الطهي واضغط على الطهي باستخدام الضغط العالى/[الضغط الفائق،
أغلق الغطاء، وأدّر المقipس إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [بخار بدون ضغط،
اضغط وقت الطهي واضغط على زر الطهي بدون ضغط].
@ عند اكتمال الطهي، كن حذراً مع المقادير الساخنة.



وقت البخار بدون ضغط	20 دقيقة	وقت البخار عالي الضغط	2 ذرة
---------------------	----------	-----------------------	-------

كعكة الأرز جراناتان

50 جرام من كعكة الأرز التبيوكجوك، 1 بيضة مسلوقة، 1 بطاطا حلوة، 40 جرام من جبن الموزاريلا، 1 شريحة من جبن الشيدر، اللحيل من زيت الزيتون، 1/2 كوب من الصالصة البيضاء، قيق، 10 جرام من الزبدة، 100 جرام من الحليب، قليل من الملح والملح
الأبيض، (ذوب الزيادة، نصفيف القيق، وتقابله،
نضيف الحليب ونغلبه حتى يصبح سميكًا، ونضع الملح واللفاف الأبيض للتبديل).

وصفة



1 أغصاني البطاطا الحلوة بقشرها وقطعها بشكل دائري، 2 قطع البيضة المسلوقة بقطعة، واتفعي كعكة الأرز في ماء دافئ،
3 وزعي زيت الزيتون على القدر الداخلي بالتساوي، ووضع البطاطا الحلوة وبقشرها وكعكة الأرز في كومة، 4 وزعي الصالصة البيضاء على القدر، 3، وضع جبن الموزاريلا في الأعلى، ثم قطع جبن الشيدر إلى 8 قطع وضعها في الأعلى، ورشي مسحوق البقدونس.
أغلق القدر، ثبّت المقipس على زر القائمة وحدد البخار عالي الضغط، ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي
باستخدام الضغط العالى/[الغلي الغطاء، وأضغي المقipس على وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [بخار بدون ضغط، ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي بالضغط،

دليل الطبخ

بخار بدون ضغط / بخار عالي الضغط (قائمة بدون ضغط / قائمة الضغط العالي)

تحذيرات البخار !

- جمع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأزر المرفق. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)
- لا تتجاوز سعة الطاجرة في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد يتسبّب هذا في حدوث فيضان.

وقت البخار غير P 20 دقيقة زلايبة مطهوة على البخار

مكونات

الزلايبة 10 قطع

وصفة



صب 1.5 كوب من الماء (270 مل) في القدر الداخلي.
ضع قدر البخار على المرجل الداخلي ووضع الزلايبة على صفيحة البخار.
3 أغلق الغطاء، ثم حرك المقضن إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وانتظر [HIGH PRESSURE STEAM].
أغلق الغطاء، ثم حرك المقضن إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وانتظر [NON PRESSURE COOK].
ثم اضبّط وقت الطهي واضغط على زر [NON PRIESSUE: COOK].

وقت البخار غير P 15 دقيقة اليقطين المطهو على البخار

مكونات

1/2 كوب من صلصات التتبيل: ملعقة كبيرة من صلصة الصويا السميكة، ملعقة كبيرة من البصل الوبيزي المقشر، نصف ملعقة كبيرة من زيت السمسم، نصف ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر القليل من اللبلاب الأحمر، المبيشور، ملعقة صغيرة من السكر، ملعقة كبيرة من التوم المفروم، نصف ملعقة كبيرة من السمسم المطحون المخلوط بالملح

وصفة



قاطعي اليقطين إلى شرائح رفيعة.
اصنعي صلصة التوابيل بخلط البصل المفروم والثوم المفروم وصلصة الصويا والفلفل الأحمر المبشور ومسحوق اللبلاب الأحمر وزيت السمسم والمسمسم المخلوط بالملح والسكر.
اسكبى 13 كوبًا من الماء (270 مل) في المرجل، ووضع صفيحة البخار فيه، وبعد وضع اليقطين المقطع فوقه، وزعي صلصة التوابيل بالتساوي.
أغلق المرجل، اضبّط وضع الضغط المنخفض على الضغط المنخفض، واضغط على زر القائمة وحددي البخار على الضغط، ثم اضبّط وقت التكوير واضغط على زر الطهي باستخدام زر [FICH Pressure Cook/Super Turbo].
أغلق الغطاء وحرك المقضن إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحددي [بخار بدون ضغط].
مضبوط، ثم اضبّط وقت الطهي واضغط على زر [NON PRESSURE COOK].

وقت البخار غير P 35 دقيقة البطاطا الحلوة

مكونات

بطاطا حلوة 3 قطع

عندما تصبح البطاطا الحلوة كبيرة الحجم (أكثر من 150 جراماً)، قومي بقطعها إلى قطعتين.

وصفة



اسكبى 1.5 كوب من الماء (270 مل) في القدر الداخلي.
أغلق الغطاء، حول المقضن إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحددي البخار على الضغط ثم اضبّط وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام الضغط العالي/[التوربو الفائق].
أغلق الغطاء، حول المقضن إلى وضع بدون ضغط واضغط على زر القائمة وحددي [بخار بدون ضغط].
ثم اضبّط وقت الطهي واضغط على زر الطهي بدون ضغط.
عند اكتمال الطهي، احرصى على طهي البطاطا الحلوة الساخنة.

مراجع

البطاطا الحلوة المطهوة على البخار لعلاج الإمساك: عند تناول البطاطا الحلوة المطهوة على البخار مع قشرتها، فهي مفيدة لعلاج الإمساك، البطاطا الحلوة الطازجة للضغط: تحتوي البطاطا الحلوة على الكثير من فيتامين ب والمعادن والكاربوتين، لذلك، فهي طعام ذو قيمة غذائية عالية، وخاصة عند تناول البطاطا الحلوة المطحونة الطازجة، فهي مفيدة لصحتك. يتم تضمين العديد من أنواع الفيتامينات في السائل المستخرج من البطاطا الحلوة.

وقت البخار غير P 20 دقيقة بيضة مسلوقة

مكونات

6 بيضات، 2 كوب ماء (360 مل)، 1-2 قطرة خل

وصفة

البطاطا الحلوة المطهوة على البخار للإمساك: عندما تتناول البطاطا الحلوة المطهوة على البخار ببشرتها، فهي مفيدة للإمساك. البطاطا الحلوة الطازجة للشخص الضعيف: تحتوي البطاطا الحلوة على الكثير من فيتامين ب والمعادن والكاربوتين، لذلك، فهي طعام ذو قيمة غذائية عالية، وخاصة، عند تناول البطاطا الحلوة الطازجة المطحونة، فهي مفيدة لصحتك. يتم تضمين العديد من أنواع الإنزيمات في السائل الذي يتم ضخه من البطاطا الحلوة.



بخار بدون ضغط / بخار عالي الضغط (قائمة بدون ضغط / قائمة الضغط العالى)

جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرقق. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)
- لا تتجاوز سعة الطاجرة، في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد يتسبب هذا في حدوث فيضان.

تحذيرات البخار !

فول الصويا المطهو على البخار

وقت البخار غير P 25 دقيقة 15 دقيقة

مكونات

ملعقة كبيرة من خثارة الفاصولياء، قليل من الملح صلصات التبيل: ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر، المخلوط بالملح، قليل من الأرز المفروم، حذر بصل وبنجر، قليل من زيت السمسم قليل من الصوص الصلصية المسائية



وصفة

اقسمي مجموعة الفاصولياء إلى نصفين، ثم قطعهما إلى شرائح سمك 1 سم، ثم قومي بإزالة محتوى الماء، افرجي الفاصولياء الولازية، وحضارى صلصة البصرى بخليط الأرز المفروم وفول الصويا السميكة ومسحوق الفلفل الأحمر وأسسمس المطبوخ المخلوط بالملح وزيت السمسم والفلفل الأحمر المبشور أسكبي 1.5 كوب من الماء (1270 مل) في المجل، ووضع طبق التبخير وضعى شرائح الفاصولياء فوقها بالتساوي. أغلق الغطاء، وحركي القدر إلى وضع الضغط العالى، واضغطى على زر القائمة وحددى [البخار على الضغط]. ثم اضطرب موقد الكوك وأضغطى على زر [الذهبى على التفريغ/التفريغ الفائق]. أغلق الغطاء، وحركي المقizin إلى وضع عدم الضغط، وأضغطى على زر القائمة وحددى [البخار بدون ضغط]. ثم اضطرب وقت التجهيز وأضغط على زر الطهي بالضغط، 3 بمجرد اكتمال التجهيز، أخرج خثارة الفول، ثم صم صلصة التوابل بالتساوي فوق ثانية الفول.

وقت البخار غير P 20 دقيقة 20 دقيقة

وقت البخار غير P

مكونات

سيلاوفان 150 جرام، بابريكا (أخضر، أحمر) لكل منها جزر 70 جرام، بصل 70 جرام، بعض السبانخ، فطر إينوك 70 جرام، كعكة سمك 70 جرام وزيت طهي 1 ملعقة كبيرة

جاتشى
(خضروات مقلية،
ولحوم مقطعة)



وصفة

بعد تقطيع الكعكة بالفلفل الحلو والجزر والثوم إلى شرائح رفيعة، اغسلى فطر الإينوك جيداً، وانقعيه في الماء مملح، قطعها لخرائها من الماء. [الفلفل الحلو والجزر-2 مم، البصل والسمسم 5 مم] بعد تقطيع الكلوافن في ماء فاتر لمدة 30 دقيقة، اغسلها بالماء البارد (عندما ينبع السيلوفان لتقرة طيبة)، قد يكون الكلوافن طرناً جداً أو متكتلاً وفقاً لالتقى، اتعقى الكلوافن لمدة 10 دقائق إلى 30 دقيقة، بعد وضع معقينين كبيرتين من زيت الطهي ونصف كوب من الماء (90 مم) و السيلوفان في المدخل الداخلى، a، b، ضعي كعكة السمك المخلوطة والجزر والبصل والصلصات على الغطاء، أدر المقizin إلى وضع الضغط العالى، وأضغط على زر Meru واحد [البخار تحت ضغط عالى]. ثم اضطرب سعة الطهي وأضغط على زر القائمة وحددى [البخار على الضغط العالى/الدورفون الفائق] أغلق الغطاء، أدر المقizin إلى وضع عدم الضغط، وأضغط على زر الطهي وأضغط على زر [الطهي بدون ضغط].

بعد اكتمال الطهي، ضع السبانخ المسلوقة في الماء المغلى واخلطها مع صلصة الصويا وزيت السمسم وأسكل حسب تفضيلاتك، اثير بدور السمسم أو المخلوط المخلوط بالملح على الجاتشى المتبول.

وقت البخار غير P 15 دقيقة 15 دقيقة

وقت البخار غير P

مكونات

2 قطعة باذنجان 2 ملعقة كبيرة من صلصة الصويا السميكة، 1 فلفل أحمر، 1 ملعقة كبيرة من الملح وزيت السمسم المخلوط بالملح، 2/1 ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر، 1 ملعقة كبيرة من الخل، القليل من الصوص الصلصية المسائية، 2/1 قطعة من البصل الولازى، 4 قطع من الثوم، 2 ملعقة صغيرة من السكر

باذنجان مطهو على البخار



وصفة

اقطع البازنجان إلى طول 4 سم، وبعد شدّه، قم بعمل قطع برضبة. قطع الفلفل الأحمر والفلفل الأحمر إلى شرائح صغيرة، واقم بالصلص والتقطيع خليطاً بإضافة صلصة الصويا السميكة والمخلوط الممزوج بالملح ومسحوق الفلفل الأحمر والسكر والملح. اسكب 1.5 كوب من الماء (270 مل) في المجل، واعضف صفيحة التسخين، ضع شرائح البازنجان فوق الطبق بالتساوي، أعد ووضع اليدين على وضع الضغط العالى، وأضغط على زر القائمة [أختار [البخار على الضغط]. ثم: حدد وقت الطهي وأضغط على زر الطهي واستخدام قدر الضغط العالى سوربر توربو]. أغلق المقizin، ثم ضعه على وضع عدم الضغط، وأضغط على زر القائمة واحتى [البخار بدون ضغط]. ثم اضطرب وقت الطهي وأضغط على زر [الطهي بدون ضغط]. بمجرد اكتمال الطهي، ضعي الخليط المحضر على البازنجان بالتساوي.

دليل الطبخ

بخار بدون ضغط / بخار عالي الضغط (قائمة بدون ضغط / قائمة الضغط العالي)

جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرقق. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)

- تتجاوز سعة الطاجرة، في حالة تجاوزها هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج قد يتسبب هذا في حدوث فيضان.

تحذيرات البخار !

سمك مطهو على البخار

30 دقيقة

وقت البخار غير P

30 دقيقة

وقت البخار عالي P

مكونات

سمك النياهش 1 وحدة، لحم بقرى 50 جرام، فطر شيتاكى 3 وحدات، فطر حجري 2 وحدة، فلفل أحمر 1 وحدة، بذنة بيكية 1 وحدة، بعض البصل الأخضر، بعض الثوم، بعض صلصة الصويا، بعض السمسم المطحون المخلوط بالملح، بعض زيت الزيتون، زيت السمسم، بعض الملح وبعض القافل المطحون وصفة

أ维奇ي اللحم البقري جيداً.



اقطعي صدفة المحار المغسولة جيداً، وافرمها جيداً عن طريق إخراج الخليط المتصل بالصدفة باستخدام الخيط، اللحم البقري المفروم ولحم المحار في الوعاء، وأخليتهم بالتساوي عن طريق تتبيلهم بالبصل البوليسي المفروم، والملح، والقافل المطحون. نظراً لاحتواء الوعاء على 4 أصناف، ضعي البياض واستمراراً فوق لحم المحار حتى لا يتشوه شكله حتى بعد التبخير بدرجة 2/1، أمبير لكل مسافة. نظراً لأن المادة قد تصبح لزجة، ضعي بياض البيض واستمراراً فوق التبخير أعلى القطا، حول المقفين إلى وضع الضغط العالى، وأضغطي على زر القائمة وحدى [البخار عالي الضغط] ثم اضبط وقت الطهي وأضغط على زر [الطبخ بدون ضغط]. قم بتقطيع الخليط، وأفرمها جيداً وسقها ووضع الصفار على المخلب، ضع صفار البيض والنصف الآخر على كل منها.

35 دقيقة

وقت البخار عالي P

35 دقيقة

وقت البخار غير P

المحار المطبوخ على البخار

مكونات

2 محارة، 15 جرام لحم بقرى، بياض بيكية 2/1 لكل منها، بيكية 1/2 لكل منها، ملعقة صغيرة من البصل البوليسي المفروم، 2/1 ملعقة صغيرة من التوم المفروم، 1/4 ملعقة صغيرة من الملح، القليل من القافل المطحون وصفة

أ维奇ي اللحم البقري جيداً.



اقطعي صدفة المحار المغسولة جيداً، وافرمها جيداً عن طريق إخراج الخليط المتصل بالصدفة، باستخدام الخيط.

ضعى اللحم البقري المفروم ولحم المحار في الوعاء، وأخليتهم بالتساوي عن طريق تتبيلهم بالبصل البوليسي المفروم، والملح، والقافل المطحون. نظراً لاحتواء الوعاء على 4 أصناف، ضعي المواد المتبيلة بأحكام درجة 2/1، أمبير لكل مسافة. نظراً لأن المادة قد تصبح لزجة، ضعي بياض البيض واستمراراً فوق لحم المحار حتى لا يتشوه شكله حتى بعد التبخير بيكية 1.5 كوب من الماء (270 مل) في الوعاء الداخلى، وضعى طبق التبخير أعلى القطا، حول المقفين إلى وضع الضغط العالى، وأضغطي على زر القائمة وحدى [البخار عالي الضغط] ثم اضبط وقت الطهي وأضغط على زر [الطبخ بدون ضغط]. قم بتقطيع الخليط، وأفرمها جيداً وسقها ووضع الصفار على المخلب، ضع صفار البيض والنصف الآخر على كل منها.

35 دقيقة

وقت البخار عالي P

45 دقيقة

وقت البخار غير P

أرز لوتينوس متعدد النكهات

مكونات

3 أكواب من الأرز الأبيض (450 جرام)، 60 جرام من التوابل، 15 حبة كستناء، 10 جبات تمر، ملعقة كبيرة من الصنوبر 100 جرام من السكر الأسود، ملعقة كبيرة من الصويا السميكة، 3 ملاعق كبيرة من زيت السمسم، قليل من الملح، 1/2 ملعقة كبيرة من مسحوق القرفة وصفة

اغسل الأرز الأبيض جيداً، وانقعه في الماء لمدة ساعة أو أكثر.



قم بتحضير الكستناء والتمر عن طريق تقطيعهما إلى الحجم المناسب. (مع ذلك، قم بإزالة الشعر ويندور الكستناء والتمر). أضيف السكر الأسود وزيت السمسم ومسحوق القرفة وقليل من الملح إلى الأرز الأبيض المدعقون سعياً وتحلي المكونات بما في ذلك السماد على الوعاء الداخلى، ثم قلبها بالتساوي بعد صب الماء في الوعاء على الضغط العالى 4.

قم بتقطيع القطا، ثم حرك القدر إلى وضع الضغط العالى، وأضغط على زر [الطبخ على الضغط] "سوبر توربو". أغلق القطا، ثم حرك المقفين إلى وضع عدم الضغط، وأضغط على زر القائمة وحدد [البخار بدون ضغط]. ثم اضبط وقت الطهي وأضغط على زر [الطبخ بدون ضغط]

بخار بدون ضغط / بخار عالي الضغط (قائمة بدون ضغط / قائمة الضغط العالي)

- جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المفرق. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)
- لا تتجاوز سعة الطاجرة. في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد يتسبب هذا في حدوث فيضان.

تحذيرات البخار !

20 دقيقة

P

وقت البخار عالي

P

وقت البخار غير P

جبار مسلوق ::



مكونات

1 جبار 70 جرام ساخن، 80 جرام حجز 1 بيضة، قليل من الملح، قليل من زيت السمسم، قليل من مسحوق القمح، 1/2 كوب ماء (90 مل) صلصات التتبيل: ملعقة كبيرة من معجون الفلفل الأحمر، ملعقة كبيرة من صلصة الصويا، ملعقة كبيرة من بيك الأرز المكرر 1 بيض أرز مكرر، 2/1 ملعقة صغيرة من زيت السمسم، 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر

وصفة

اقسمي نصف الجبار وأذابي الأمعاء، وبعد غسله بالبول، اضعني قطعًا بالقطول والعرض من الداخل، ضعي القليل من الملح في ماء السلق، واغسلي جسم الجبار المقطول، واغسلى الدريل أيضًا عن طريق تقليمي 3 أغصان السبانخ جيدًا عن طريق إزالة الحاف، واغسلها فلبيًا بعد إضافة الملح، وأذابي محتواها عن طريق شطفها بالماء البارد، واغسلى الجزر في ماء السلق حتى ينفك العصارة، واحطليهما معاً بالملح والسمسم 2 أخفق البيضة بإضافة الملح والصيقها في جميع أنحاء طفقة الجبار، امسحي محتويات رقاقة الجبار المسلوق، ثم ضعي القليل من مسحوق القمح بالداخل، وبعد لف السبانخ والجزر والجلج البارد، ثم اسألي بالسيان 6 ضعف الجبار المقلبي وصلصة التبابيل ونصف كوب من الماء في قدر الطهي الخاص بي، 7 أغلق الغطاء، ثم حرك المقψ إلى وضع الضغط ثنتها بسيان 6، ثم اضف وقت الطهي واضغط على زر القائمة وحدد HIGH PRESSURE STEAM (بخار الضغط العالي)، ثم اضف وقت الطهي واضغط على زر القائمة وحدد [NON PFESSUPE STEAM] (بخار بدون ضغط)، ثم اضف وقت الطهي واضغط على زر [NON COOK] (بخار بدون ضغط). Super Turbo [.]

أغلق الغطاء، ثم حرك المقψ إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [NON PRESSURE COOK] (بخار بدون ضغط)، ثم اضف وقت الطهي واضغط على زر [NON PRESSURE COOK] (بخار بدون ضغط).xxxx.

20 دقيقة

P

وقت البخار بدون ضغط

وقت البخار عالي الضغط

شريحة لحم ::



مكونات

لحم البقر (الشربيحة) 200 جرام، بعض صلصة اللحم، بعض الملح وبعض الفلفل المطحون

وصفة

بعد ثني الفلفل المطحون والملح على اللحم البقرى حسب ذوقه، ضع البيرة في المرجل الداخلى واسكب 1 كوب من الماء 180 مل (GHG)، ثم اضف وقت التكبير وابدأ في الطهي باستخدام زر [NON PRESSURE COOK] (بخار بدون ضغط)، ثم اغلق المرجل، ولف الفدر إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [NON PRESSURE COOK] (بخار بدون ضغط)، بعد اكتمال الطهي، اسكب بعض صلصة اللحم على اللحم.

30 دقيقة

P

وقت البخار عالي الضغط

وقت البخار بدون ضغط

سلطان البحر الأزرق المطهو على ::



مكونات

سلطعون أزرق 1 قطعة، لحم بقري 150 جرام، ديع كتلة توفو، فلفل أحمر/أخضر لكل قطعة، صفار 1/2 قطعة وبعض الدقيق

وصفة

اغسل السلطعونون الأزرق، جيداً وفصل جسمه، اسحق لحم الجسم المقصوص إلى شرائح رفيعة 3 بعد سحق البنجر والتوفو إلى شرائح رفيعة، اخلطهما مع مغاريف البيض، بعد ثني القطبق على جلد الأحمر/الأخرس إلى شرائح رفيعة، اخلطهما مع مغاريف البيض، بعد اكتمال الطهي، سخن الخطاوة رقم 1 في جلد السلطعونون، غطه بالخطوة رقم 2، اسكب كوب قياس واحد من الماء (180 مل) في المرجل الداخلى، قم بتشغيل المقψ إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحدد [GHG] (بخار الضغط العالي)، ثم اضف وقت الطهي باستخدام قدر الضغط هذا [Super Turbo] (أغلق الغطاء، ثم ادر المقψ إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد "طهي بدون ضغط"، ثم اضف وقت الطهي واضغط على زر "طهي بدون ضغط").

بخار بدون ضغط / بخار عالي الضغط (قائمة بدون ضغط / قائمة الضغط العالى)

تحذيرات البخار !

- جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرافق. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)
- لا تتجاوز سعة الطبقة. في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد ينسكب هذا في حادث فيضان.

٥٥ دقيقة

وقت البخار عالي P

٤٥ دقيقة

وقت البخار غير P

كعكة الأرز المطهوة على البخار

مكونات



- ٢.٥ كوب من الأرز غير الأبيض (٣٧٥ جرام)، ١ كوب من الفاصوليا الحمراء (١٥٠ جرام)، ٠.٥ ملعقة كبيرة من الملح، ٢.٥ ملعقة كبيرة من السكر و١.٥ ملعقة كبيرة من الماء
١. ضعي ملعقة ونصف ملعقة كبيرة من الماء في كوب من الأرز غير الأبيض، وبعد مزجهما جيداً ونخلهما من مرة أخرى، امزجهما مع ملعقة ونصف ملعقة كبيرة من السكر.
٢. بالنسبة للفاصوليا الحمراء، أضيفي الملح (٠.٥ ملعقة كبيرة) والسكر (ملعقة كبيرة) أثناء دفها بقوة عن طريق غليها حالياً من محتوى الماء.

٣. صفيحة التوجيه بعد صب كوبين من الماء (٠.٠١ مل) في القدر الداخلي، أفردي قطعة قماش بحجم قدر تقطيعها.

٤. أغلقي القطران، وأدبري المقضي إلى وضع الضغط العالى، وأضغط على زر القائمة وحددي بخار الضغط العالى. ٤. ثم أضيبي وقت الطهي وأضغط على زر الضغط العالى، وأضغط على زر القائمة وحددي بخار الضغط العالى. ثم أضيبي وقت الطهي وأضغط على زر الضغط العالى [بخار بدون ضغط]. ثم أضيبي وقت الطهي وأضغط على زر [طهي بالضغط العالى/الدبو الفائق].

٣٥ دقيقة

وقت البخار عالي P

٤٥ دقيقة

وقت البخار غير P

صلع مطهو على البخار

مكونات



- ٢.٥ كوب بقرى ٧٠٠ جرام، ٢ ملعقة كبيرة من الساكي، ٣ ملعقة كبيرة من صلصة الصويا المعتقة جيداً، ١/١ ملعقة كبيرة من الثوم المهروس، ٢/١ ملعقة صغيرة من زيت السمسم، ١ ملعقة كبيرة من عصير الصبلي، ١ ملعقة كبيرة من عصير الكشري، ١ ملعقة كبيرة من الماء، ١ ملعقة كبيرة من السكر، ١ ملعقة كبيرة من الصصل الأخضر المفروم ٣ ملعق من الماء، ٢ ملعقة كبيرة من السمسم المطحون المخلوط بالملح ٢/١ ملعقة كبيرة من الفلفل المطحون ١/١ ملعقة صغيرة من الجزر ٢/١ وحدة، ٣ وحدات من الكستنا، ٦ وحدات من جوز الجنكة و١/١ ملعقة كبيرة من الصنوبر المطحون

وصفة

- قم بإزالة الأوتار من الصلع المفروم وأولى الدم بوضعه في ماء بارد. قم بإزالة الماء عن طريق جرفه سلة واحتفظ باللام ناعماً عن طريق نقعه في الساكي وعصير الكثيري، قم بتشمير قشور الجب الافتيف وقم بتقسيم الكستنا الكبيرة إلى قطعتين. قم بخلط جوز الجنكة مع الزيت وقم بتقشير قشور جوز الجنكة. قم بقطع الجزء إلى حجم الصويا. اخلط جميع المكونات المحمضرة مع التوابل واتركها تتبيل لمدة ساعة. بعد ذلك، ضعها في المرجل الداخلي [ليس من الصنوبر] سكب الماء لأنه يذهب مع الرطوبة من الصلع والمقرق]. أغلق المرجل، وقم بتشغيل المقضي إلى وضع الضغط العالى، وأضغط على زر الضغط العالى [STFAM]. ثم أضيبي وقت الطهي وأضغط على زر الضغط العالى/[توربو الفائق] أعلى الغطاء، وأدبر المقضي إلى وضع عدم الضغط، وأضغط على زر القائمة وحدد [الطهي بالبخار بالضغط]. ثم أضيبي وقت الطهي وأضغط على زر [الطهي بدون ضغط].

٦. بعد اكتمال الطهي، قم بتوزيع الصنوبر المطحون على الصلع المطهوة على البخار.

٣٥ دقيقة

وقت البخار عالي P

٤٥ دقيقة

وقت البخار غير P

دجاج مطهو على البخار

مكونات



١. حاجة (٧٠٠ جرام)، بطايس ٥٥ جرام، جزر ٥٠ جرام، سكر ١ ملعقة كبيرة من الصصل الأخضر المفروم ١ ملعقة صغيرة من الثوم المهروس ١ ملعقة صغيرة من صلصة الصويا المعتقة جيداً ٣ ملعق كبيرة من عصير الزنجبيل ١ ملعقة صغيرة من الماء، ٢ ملعقة صغيرة من السمسم المطحون ١/١ ملعقة كبيرة وزيت السمسم ١ ملعقة كبيرة.

وصفة

- قم بإزالة الأوتار من الصلع المفروم وأولى الدم بوضعه في ماء بارد. قم بإزالة الماء عن طريق جرفه سلة واحتفظ باللام ناعماً عن طريق نقعه في الساكي وعصير الكثيري، قم بتشمير قشور الجب الافتيف وقم بتقسيم الكستنا الكبيرة إلى قطعتين. قم بخلط جوز الجنكة مع الزيت وقم بتقشير قشور جوز الجنكة. قم بقطع الماء، ٢ ملعقة كبيرة من الصصل الأخضر المفروم ٣ ملعق كبيرة من عصير الصويا، ١ ملعقة كبيرة من الماء، ٢ ملعقة كبيرة من السمسم المطحون المخلوط بالملح ١ ملعقة كبيرة وزيت السمسم ١ ملعقة كبيرة.
- قم بإزالة الأوتار من الصلع المفروم وأولى الدم بوضعه في ماء بارد. قم بإزالة الماء عن طريق جرفه سلة واحتفظ باللام ناعماً عن طريق نقعه في الساكي وعصير الكثيري، قم بتشمير قشور جوز الجنكة إلى قطعتين. قم بخلط جوز الجنكة مع الزيت وقم بتقشير قشور جوز الجنكة. قم بقطع الماء، ٢ ملعقة كبيرة من الصصل الأخضر المفروم ٣ ملعق كبيرة من عصير الصويا، ١ ملعقة كبيرة من الماء، ٢ ملعقة كبيرة من السمسم المطحون المخلوط بالملح ١ ملعقة كبيرة وزيت السمسم ١ ملعقة كبيرة.
- إلى قطع بحجم الكستنا، اخلط جميع المكونات المحمضرة مع التوابل واتركها تتبيل لمدة ساعة. بعد ذلك، ضعها في المرجل الداخلي [ليس من الصنوبر] سكب الماء لأنه يذهب مع الرطوبة من الصلع والمقرق]. أغلق المرجل، وقم بتشغيل المقضي إلى وضع الضغط العالى، وأضغط على زر الضغط العالى [STFAM]. ثم أضيبي وقت الطهي وأضغط على زر الضغط العالى/[توربو الفائق] أعلى الغطاء، وأدبر المقضي إلى وضع عدم الضغط، وأضغط على زر القائمة وحدد [الطهي بالبخار بالضغط]. ثم أضيبي وقت الطهي وأضغط على زر [الطهي بدون ضغط].

العصيدة (قائمة غير مضغوطة)

جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرافق، (ماء: 180 مل، أرز: 150 جم)
لا تتجاوز سعة الطنجرة، في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج.
قد يتسبب هذا في حدوث فيضان.

احتياطات تناول العصيدة !

مكونات

أرز 1 كوب (150 جرام)، دجاج 100 جرام، حساء دجاج 300 سم مكعب، فلفل أحمر 1 وحدة، فلفل أحمر 1 ملعقة كبيرة، توقيعات 1 ملعقة كبيرة، صلصة الصوص 2 ملعقة كبيرة، بعض السمسم المطحون المخلوط بالملح، زيت السمسم 2 ملعقة صغيرة وبعض الفلفل المطحون

وصفة

- اغسل الأرز جيداً وضعيه في الماء لمدة تزيد عن ساعة.
اسلكي الدجاج المنزوع العظم جيداً لمدة طولية، ثم قطعه إلى قطع وتبليه بالماء المذكورة أعلاه.
افصلي البذور عن الفلفل الأحمر والأخضر وقطعيها إلى قطع.
أزيل الزيت من حساء الدجاج وضعيه على شاش ماسن.
ضعى الخطوات رقم 1 و 3 في القدر الداخلي وأسكبي حساء الدجاج.
اسكب الماء حسب مقياس ما في العصيدة "1.5".
أغلق الغطاء وأدبرى المقادير إلى وضع "بدون ضغط".
بعد اختبار [عصيدة] في الغامنة، اضغط على زر [الطهي بدون ضغط] بعد ضبط وقت العصيدة لمدة 60 دقيقة.
اخطلي الأرز عند انتهاء من الطهي وقلبيه بالملح حسب تفضيلاتك.

عصيدة الدجاج الخاصة



مكونات

أرز 1 كوب (150 جرام)

وصفة

اغسل الأرز جيداً ثم ضعه في الوعاء الداخلي، ثم اسكب الماء حسب كمية ما في العصيدة المغذية "المقياس 1". أغلق الغطاء وأدبر المقادير إلى وضع "بدون ضغط".
بعد اختبار [عصيدة] في الغامنة، اضغط على زر [الطهي بدون ضغط] بعد ضبط وقت العصيدة على 50 دقيقة.

تعتبر العصيدة واحدة من أقدم الأطعمة التي تم تطويرها في تقاليدنا وتقاليتنا.
من المفترض أن الناس في العصر الحجري الحديث، حيث كانت الثقاقة الزراعية قائمة، كانوا يغسلون الحبوب بالماء. وهذا هو أصل العصيدة.

عصيدة بيساء



مكونات

3/2 كوب من الأرز (100 جرام)، 1/3 كوب من الفاصولياء الحمراء (50 جرام)، 2/3 كوب من الأرز الأبيض (100 جرام)

وصفة

اغسل الأرز جيداً وانقعه في الماء لمدة 30 دقيقة أو أكثر.
اسلكي الفاصولياء الحمراء على نار قوية، وختاري من الماء الفاصولياء الحمراء، وأغليها مرة أخرى ببطء حتى تتضخم الفاصولياء الحمراء على نار خفيفة من طريق إضافة الماء.
ضعى الفاصولياء الحمراء في مخلب، وصفى الماء الفاصولياء الحمراء فقط عن طريق السحق.
اسلكي مسحوق الأرز الأبيض الذي أخرجته من مخلب رقم 2 إلى 3 . وبعد لصقه بالماء المبرد،
استخرج منه كرات مغيرة في عصيدة الفاصولياء الحمراء.
ضعى الأرز المنقوع مسبقاً في العجل، وأسكبي ماء الفاصولياء الحمراء حتى يصل إلى درجة حرارة 1.5 [عصيدة] [طهي بدون ضغط] للحصول على طعم مطاطي، يمكن استخدام حبوب الفاصولياء الحمراء حسب الرغبة.

عصيدة الفاصولياء الحمراء



دليل الطبخ

أرز نباتي (قائمة غير مضغوطة)

- جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرفق. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)
- لا تتجاوز سعة الطبخة، في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد يتسبب هذا في حدوث فيضان.

أرز الخضار - تحذيرات

الكتينوا ::

مكونات ::

أرز 630 جرام، كتلينوا 270 جرام

وصفة ::

اغسل الأرز والكتينوا جيداً، ثم ضعهما في الوعاء الداخلي، واسكب الماء حتى يصل إلى درجة حرارة الماء الداخلية من الغلوتين 6. اضغط على زر القائمة، وبعد تحديد [أرز نباتي]، اضغط على [الطهي بدون ضغط]. أخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.



الكتينوا %100 ::

مكونات ::

الكتينوا 6 أكواب (810 جرام)
(الكتينوا 1 كوب: 135 جرام)

وصفة ::

اغسل الكتلينوا جيداً، ثم ضعها في الوعاء الداخلي، واسكب الماء حتى يصل إلى درجة 6. أغلق الغطاء وأدر المقاييس إلى وضع "بدون ضغط". اضغط على زر القائمة، وبعد تحديد [أرز نباتي]، اضغط على [الطهي بدون ضغط]. أخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.



غير بخار (قائمة غير مضغوطة)

- جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرفق. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)
- لا تتجاوز سعة الطبخة، في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد يتسبب هذا في حدوث فيضان.

تحذيرات البخار

دقيق الشوفان ::

مكونات ::

أصدق دقيق الشوفان المقطع بالفولاذ والماء/الحليب إلى الوعاء الداخلي. للحصول على قياس دقيق، ترجح الرجوع إلى

الجدول أدناه.
أغلق الغطاء وأدر المقاييس إلى وضع "بدون ضغط".
اختر قائمة [البخار بدون ضغط]، واضغط على زر [الطهي بدون ضغط].
بعد اكتمال الطهي، قلب جيداً واستمتع.



يمكن اختيار حجم الحصة ووقت الطهي حسب الرغبة.

2 شخص	1 شخص	المكونات (يستخدم كوب قياس الأرز)
2 كوب (130 جرام)	1 كوب (65 جرام)	دقيق الشوفان المقطع بالفولاذ
495 مل كوب 2+3/4	ماء	ماء
10 دقيقة	10 دقيقة	وقت الطبخ
1 شخص	1 شخص	المكونات (يستخدم كوب قياس الأرز)
1 كوب (65 جرام)	1 كوب (65 جرام)	دقيق الشوفان المقطع بالفولاذ
540 مل كوب 1+3/4	1+3/4 كوب (315 مل)	وقت الطبخ
20 دقيقة	15 دقيقة	وقت الطبخ

أرز أبيض بدون ضغط (قائمة بدون ضغط)

جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرفق. (ما: 180 مل، أرز: 150 جم)
لا تتجاوز سعة الطبقة. في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد يتسبب
هذا في حدوث فيضان.

احتياطات الأرز غير المضغوط

مكونات
الأرز 4 أكواب (600 جرام)، * كوب (180 مل) لشخص واحد.

وصفة

ضع الأرز المغسول النظيف فيوعاء الداخلي، واسكب الماء على طول خط مستوى الماء في الوعاء.
NON P RICE 4 الداخلي.
أغلق الغطاء وأدبر المقψ إلى وضع "دون ضغط".
بعد تحديد [NON PRESSURE COOK]، اضغط على زر [NON PRESSURE RICE].
اخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.

أرز مسلوق



مكونات
3 أكواب أرز (450 جرام)، قطعة واحدة من عشب البجر (4 سم × 4 سم)، كمية مناسبة من الساشيمي
للسوشى، ملعقة كبيرة من الوساي
خل الأرز 100 جرام من الخل، 60 جرام من السكر، 10 جرام من الملح، 2/1ليمونة
وصفة

السوشي



ضعي الأرز المغسول في وعاء داخلي، واسكب الماء على مقاييس 3 من الأرز الأبيض، وضعن قطعة واحدة
من عشب البجر أعلى الغطاء وأدبر المقψ إلى وضع "دون ضغط".
بعد اختبار [أرز بدون ضغط] باستخدام زر القائمة، واضغطي على زر [الطهي بدون ضغط].
بعد الطهي، أزيلي شطب البحر، قلبي الأرز، ووضعه في الوعاء.
ضع مكونات الخل الأبيض في الوعاء، وأغليها حتى يذوب السكر والملح، ثم إيقاف اختياري.
ضعى الليمون على الخل الأبيض. يساعد الليمون على إضفاء الكثافة، إذاً فهو اختياري.
اخلطي الأرز بالخل الأبيض. أمسكي مغرفة الأرز بشكل مستقيم عند الخلط، حتى لا يسحق الأرز (كمية الخل الأبيض اختيارية). ضعي قطعة قماش للحظة،
حتى يمكّن خلط الأرز والخل الأبيض. أمسكي أصابعك في الماء البارد، وامجّعي المكمة المناسبة من الأرز معاً في يدك، ثم ضعي عليها الوساي.
ضعى شرائح السمك فوقها وشكّلها على شكل سوشى باستخدام يديك. ضعي السوشى المصنوع بدوبياً في الطبق.

مرجع

ضعى الخل الأبيض على الأرز الساخن واخلطيه، وعندما يبرد الأرز، لا يجوز خلط الخل الأبيض بحبات الأرز.

أرز نباتي (قائمة غير مضغوطة)

جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرفق. (ما: 180 مل، أرز: 150 جم)
لا تتجاوز سعة الطبقة. في حالة تجاوزها، هناك خطر حدوث فيضان وتلف محتمل للمنتج. قد يتسبب
هذا في حدوث فيضان.

أرز الخضار - تحذيرات

مكونات

3 أكواب أرز (450 جرام)، برامع الفاصولي (150 جرام)
الصلمة: 4 ملعق كبيرة من صلصة الصويا، 2/1 ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر، 2 ملعقة
صغيرة من ملح الس้มسم، ملعقة كبيرة من الطصل الأخضر المقروء، 1/2 ملعقة كبيرة من الثوم المقروء،
1 ملعقة صغيرة من زيت السمسم
وصفة

أرز مطبوخ مع برامع الفاصولي



اسقى برامع الفاصولي. ضعي الأرز المغسول في وعاء داخلي، واسكب الماء على مقاييس 3 من NON
P RICE . ووضع برامع الفاصولي أعلى الغطاء وأدبر المقψ إلى وضع "Non Pressure".
بعد تحديد [VEGGIE RICE]، اضغط على زر [VEGGIE RICE].
بعد الطهي، تناوليه مع الصالصة. * أخرج قرون الفاصولي، ثم أبدئي الطهي.

أرز مع الفجل الأبيض

مكونات

3 أكواب أرز (450 جرام)، فجل (200 جرام)
الصلمة: 4 ملائق كبيرة من صلصة الصويا، 2 ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر، 2 ملعقة
صغيرة من ملح الس้มسم،

وصفة

قطعي الفجل الأبيض إلى شرائح.
ضعى الأرز المغسول في وعاء داخلي، واسكب الماء على مقاييس 3 من NON P RICE ، وضعن
شرائح الفجل الأبيض. أغلق الغطاء وأدبر المقψ إلى وضع "Non Pressure".
بعد تحديد [VEGGIE RICE]، اضغط على زر [VEGGIE RICE].
بعد الطهي، تناوليه مع الصالصة



دلیل الطبخ

(قائمة الضغط العالى) - جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المقدم. (الماء: 80 مل، الأرز: 150 جرام)

مكونات

- ٢ كوب من الأرز البني، ٣ جرام من أوراق الشاي الأخضر، ١٠ جرام من مسحوق الشاي الأخضر، ٤ قطع من لحم صدور الدجاج، القليل من زيت الزيتون، القليل من الملح، القليل من الفلفل، ٥ جرام من الكرفس، القليل من الليمون، القليل من إكليل الجبل

٢٠

- أ. أغلل الرأس النبي حيداً، ثم ضعه في المرجل مع 10 جرام من مسحوق الشاي الأخضر و3 جرام من أوراق الشاي الأخضر، وأغسل وابعد العالج بـ 100 مللي لتر ماء في الزجاجة.
 - ب. أغلق العفال، وأغسله في الماء، وبعد تحديد [أيزر GABA] وضبط وقت أيزر GABA على 4 ساعات، اضغط على كل من الأذنين بالقطاف، وأغسله في الماء، وبعد إزالة العفال، والتوجه إلى المكان.
 - ج. افرج العالج من الماء، وأدخله في الماء والغافل لمدة ساعة أو نحو ذلك، ثم وزف زيت الزيتون في الماء، وبعد قلي اللحم في المقلة، فقم بطبقته إلى شرائح رقيقة.
 - د. جهز شكل قبر، وهو الكوفس المشبور على شكل قبر من عيون شوك المطبوخ في الماء، وبعد إزالة المطبوخ في الماء، وإزالة الكوفس، ثم أفرج العالج من الماء، واعده بـ 100 مللي لتر ماء في الأعلان.

نقط طولة من الشاي الأخضر 10

مکونات

- 2 كوب أرز بني (300 جرام) وبعض البراعم والخضروات
بتتبيلة معجون الفلفل الأحمر/2 كوب (75 جرام)، لحم بقرى (مطحون) 40 جرام، زيت
السمسم 1 ملاعقه كبيرة سكر 1 ملاعقه كبيرة كربـة ماء 3/1 كوب (60 مل.)

۴۰

- اغسل الازز البنى جيداً، وضعه في القدر الداخلى وأسكب الماء حسب درجة حرارة ماء الأرز الجاهى المتب�ت.²
ويتم تغذى العظام بـاغسال الأرز الجاهى من القائمة، وضغط على [الطبى بالضغط العالى] "سوبر توربو" بعد ضبط
وقت إىلاج الأرز الجاهى لمدة 6 ساعات.

ساساك بيبيمباب (أرز مع براعم وخرصوات)



۱۰۷

- 3/1 2 كوب من الأرز البني (300 جرام)، 20 جرام من صلصة اللحم البني، القليل من الملح، ورقطان من أوراق السمسسم، قطعة من القطبان، عليهن فطر شميجي يمكن اختيار الفطر حسب تفضيلات الأسرة.

وصفة

- اغسل الأرز النبي جيداً، ثم ضعه في الوعاء الداخلي، وأسكب الماء حتى يصل إلى درجة حرارة ماء الأرز الجاهي المنبت. 2
أضف القهوة على زر العظام، وأغطّف العظام، واتخذ [أرز الجاهي]، وبعد بضعة وقت أرز الجاهي على 4 ساعات،
أضف على زر [القهوة بالضغط العالي] [النافورة العالمية].
اقصرني البيقظين مغصيّراً، وأقلّيه قليلاً بعد إضافة الملح.
لخطي الطعم بالملح سلسلة المرق النبي قبل.
عندما تجده حمّولاً بـ [النافورة] الأزرق، وتحفظه في الثلاجة على الدف، امزجي الحبوب المطبوعة جيداً.
اضعي الأرز النبي المنبت في القالب، وأضيفي البيقظين المقاقي، ثم بعد وضع الأرز النبي المنبت مرة أخرى وتسويته،
حرجيه من القالب.

فاطمہ



كۈنلەت

- الدخن 6 أكواب (900 جرام)
الدخن 1 كوب (150 جرام)

۲۰

- .GABA RICE غسل الدخن جيداً، ثم ضع في الوعاء الداخلي، وأسكب الماء حتى يصل إلى مستوى ماء 6 GABA rice [GABA RICE] اصفيه وقتك على 4 ساعات، واضغط على [High P0pressure Cook / Super Turbo]. خلط الأرز عند انتهاءه من المطبخ.

الدخن %100



الأرز المختلط (قائمة الضغط العالي)

- جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المقدم. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)

الدخن

أرز 840 جرام، دخن 360 جرام

الدخن

وصفة

اغسل الأرز والدخن جيداً، ثم ضعهما في الوعاء الداخلي، واسكب الماء حتى يصل إلى درجة حرارة ماء الأرز المخلوط .8
أغلق الغطاء، واضغط على زر القائمة، وبعد تحديد [الأرز المخلوط]،
اضغط على [الطهي بالضغط العالي/ التوربو الفائق].
اخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.



مكونات

أرز 840 جرام، دخن 360 جرام

كاموت

وصفة

اغسل الأرز والدخن جيداً، ثم ضعهما في الوعاء الداخلي، واسكب الماء حتى يصل إلى درجة حرارة ماء الأرز المخلوط .8
أغلق الغطاء، واضغط على زر القائمة، وبعد تحديد [الأرز المخلوط]،
اضغط على [الطهي بالضغط العالي/ التوربو الفائق].
اخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.



GABA (قائمة الضغط العالي)

- جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المقدم. (الماء: 80 مل، الأرز: 150 جرام)

مكونات

أرز بني 4 أكواب (600 جرام)

أرز بني طازج منبته

وصفة

ضع الأرز البني المغسول في الوعاء الداخلي، ثم ضعه في الوعاء الداخلي واسكب الماء حسب درجة حرارة ماء الأرز 4 GABA .
بعد فتح الغطاء واختبار [أرز GABA] في القائمة، اضغط على زر [الطهي بالضغط العالي/ التوربو الفائق] بعد ضبط وقت أرز GABA لمدة 4 ساعات.
اخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.



مرجع

يمكنك التحكم في وقت إينات الأرز البني
حسب كل تفضيل.

مكونات

أرز بني 1 كوب (150 جرام)، أرز 2 كوب (300 جرام)، فاصولياء حمراء/3 كوب (50 جرام)

أرز بني مسلوق مع فاصولياء حمراء

وصفة

اسقلي الفاصولياء الحمراء حتى تنضج، ولكن لا تكسر شكل الفاصولياء وتقضلها عن الماء.
اغسل الأرز البني جيداً وضعيه في القدر الداخلي. صعي الفاصولياء الحمراء المسلوقة بعد سكب الماء عليها .3
بمقياس ماء GABA RICE المنبيت .3



بعد فتح الغطاء واختبار [GABA RICE] في القائمة، اضغط على زر [HIGH Pressure Cook/Super Turbo]

اخلط الأرز عند الانتهاء الطهي.

دليل الطبخ

الأرز الأبيض (قائمة الضغط العالي) - جميع الأكواب المذكورة تستخدم كوب قياس الأرز المقدم. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)

مكونات

الأرز 6 أكواب (900 جرام)
* 1 كوب (180 مل)، لشخص واحد.

وصفة

ضع الأرز المغسول النظيف في الوعاء الداخلي واسكب الماء على طول مستوى الماء في الوعاء الداخلي للأرز.
أوّلًا، قم بلف الغطاء، واختبر [الأرز الأبيض] في القائمة، ثم اضغط على زر [الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].
قم بفرد الأرز حتى يصبح ناعماً وقدمه.

مرجع

وفقاً للتدرج الموجود داخل القدر الداخلي، عند الطهي بالأرز المحضود حديثاً يجب أن تكون كمية الماء أقل من التدرج،
وعند الطهي بالأرز القديم يجب أن تكون كمية الماء أكثر من التدرج. (تحكم في كمية الماء وفقاً لتفضيلات كل عائلة)

أرز مسلوق



مكونات

3 أكواب أرز (450 جرام)، 2/1 كوب بازلاء (75 جرام)، ملعقة كبيرة من الساكي، 1.5 ملعقة صغيرة ملح
* أسلق البازلاء قبل الطهي.

وصفة

بالنسبة للبازلاء، أضف الملح إليها، ثم اسحلها جيداً واستخرج الماء منها.
ضع الأرز المغسول جيداً في القدر الداخلي وتتبّله بالساكي والملح، واسكب الماء حتى يصل إلى
تدرج ماء الأرز الأبيض .3
ضع البازلاء فوقها، وأضغط على زر القائمة بعد قفل الغطاء، واختبر [الأرز الأبيض]، وأضغط على زر
[الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].
عندما ينتقل الطاهي إلى وضع الحفاظ على الحرارة، امزج الحبوب المطبوخة بشكل صحيح.

قم بتحذين البازلاء على النحو التالي

أرز البازلاء



إذا تم تحذين البازلاء والفاصلواه وغيرها في الثلاجة، فإنها تتغير في اللون وتقل نضارتها بسرعة. لذلك، بعد نقع المواد من السوق مباشرةً، قم بتبنيضها قليلاً، ثم ضعها في الثلاجة، وعند الحاجة إليها، أخرجها واستخدمها بلوّنها الطبيعي ونضارتها.

الأرز المختلط (قائمة الضغط العالي) - المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المقدم. (الماء: 180 مل، الأرز: 150 جرام)

مكونات

2 كوب أرز أبيض (300 جرام)، كوب شعير (150 جرام)

الشعير المسلوق



وصفة

حضرى الشعير المسلوق بكميات كوب من الشعير
الأسلي الأرز جيداً، وبعد وضعه في القدر مع الشعير المسلوق، اسكبي الماء حتى تدرج ماء الأرز
المخلوط .3
أغلق الغطاء وأضغط على زر القائمة، وبعد اختبار [الأرز المخلوط]
اضغطي على [الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].
بمجرد أن ينتقل القدر إلى وضع الحفاظ على الحرارة، امزج الحبوب المطبوخة جيداً.

أرز بخمسة حبوب



مكونات

الأرز 3/2 كوب (350 جرام)، الدخن 3/1 كوب (50 جرام)، الأرز الأبيض 2/3 كوب (100 جرام)، الفاصوليا
الحرماء 3/1 كوب (50 جرام)، الذرة الرفيعة 3/1 كوب (50 جرام) والملح 1 ملعقة صغيرة

وصفة

اصل الأرز والأرز الأبيض والدخن والذرة الرفيعة ونظفها واغدرها بشبكة الهبوط
اسلق الفاصوليا الحمراء على نار عالية، ثم ضع الماء الذي تم غلي الفاصوليا الحمراء فيه فقط في وعاء آخر
ضع الأرز والأرز الأبيض والدخن والذرة الرفيعة على شبكة الهبوط في القدر الداخلي واسكب الماء الذي تم غلي
الفاصلوا الحمراء فيه والماء حسب تدرج ماء الأرز المختلط .4
ضع الفاصوليا الحمراء المسلق، ثمأغلق الغطاء، بعد تحديد [الأرز المختلط]
اضغطي على [الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].
اخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.

وصفة

بطلاق الطبع الشرقي على الفاصوليا الحمراء اسم Jeoksodu، والتي تعمل على الاحتفاظ بالرطوبة وإزالة البخار
وإخراج الريح المتراكماً، فضلاً عن تحفيض الودمة عن طريق إيقاف العطش والإسهال وتخفيف المثانة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل التواصل مع خدمة عملاء CUCKOO، راجع مخطط استكشاف الأخطاء وإصلاحها التالي لإصلاح المشكلة.

حالة	الأسباب المحتملة	التصحيحات
لا يمكن للبخار التحول إلى وضع "عدم الضغط".	هل قمت بتدوير مقبض القفل/فتح القفل قبل إخراج البخار جيداً؟	<ul style="list-style-type: none"> لا تفتح الغطاء أثناء الطهي. إذا كنت تزيد فتح الغطاء أثناء الطهي، فاضغط على زر "إلغاء" لأكثر من ثانيةين ثم أطلق البخار. اسحب مقبض الضغط جانباً مرة واحدة حتى يتم إطلاق البخار بالكامل
لن يفتح الغطاء عند ضبطه على وضع "عدم الضغط".	هل يوجد مادة خارجية على العبوة؟	<ul style="list-style-type: none"> لا يزال الضغط موجوداً في الطنجرة. اسحب مقبض الضغط جانباً مرة واحدة حتى يتم استئناف إخراج البخار تماماً.
لن يفتح الغطاء عند ضبطه على وضع "عدم الضغط".	هل التعبينة والتغليف قديم جداً؟	<ul style="list-style-type: none"> قم بتنظيف العبوة جيداً. إذا خرج البخار من خلال الغطاء، يرجى إيقاف تشغيل الجهاز والاتصال بمركز خدمة العملاء.
يتم إخراج كمية زائدة من البخار من الغطاء.	هل الوعاء الداخلي ساخن؟	<ul style="list-style-type: none"> استمر في الضغط على زر "إلغاء" لمدة ثانيةين لأسباب تتعلق بالسلامة إذا كنت تزيد إلغاء الطهي أثناء الطهي. كن حذراً من ابعاد البخار الساخن أو المحتويات الساخنة المتباعدة عن مخرج البخار التلقائي أثناء الإلغاء.
لا يعمل زر "إلغاء" أثناء الطهي.	هل هم جافون جداً؟	<ul style="list-style-type: none"> انقع الفاصلوايا والجبوب الأخرى أو اطبخها بالبخار قبل الطهي في طنجرة الضغط لتجنب الفاصلوايا أو الجبوب المطبوخة جزئياً. يجب انقع الفاصلوايا لمدة دقيقتين أو طهيتها بالبخار لمدة دقيقتين قبل الطهي، حسب ذوقك.
الفواصلوايا أو الجبوب لم تتضخم بشكل كامل.	<ul style="list-style-type: none"> هل كمية الإنبيات لديك أكبر من الحد المسموح به للأرز الإنبي؟ هل استخدمت الأرز الإنبي القديم؟ 	<ul style="list-style-type: none"> يرجى وضع الكمية الموصى بها من الأرز الإنبي. إذا كنت تستخدم الأرز الإنبي القديم أو المتسخ، فسوف يؤثر ذلك على الإنبيات.
ظهور الشاشة "٤٤٤"	مشكلة في نظام القفل الذكي	أفضل الطاقة واتصل بمركز خدمة العملاء.
ظهور الشاشة "٤٦٢"	مشكلة في نظام القفل الذكي	<ul style="list-style-type: none"> يرجى عدم فتح الغطاء حتى يتم الانتهاء من الطهي تماماً. يحدث خطأ أثناء التسخين أو وضع الاستعداد، يرجى فتح الغطاء بعد إيقاف تشغيل الطاقة. يرجى الاتصال بمركز الخدمة للاستفسار عن الخدمة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل التواصل مع خدمة عملاء CUCKOO، راجع مخطط استكشاف الأخطاء وإصلاحها التالي لإصلاح المشكلة.

حالة	الأسباب المحتملة	التصحيحات
ظهور الشاشة 'E-2'	<ul style="list-style-type: none"> هل تم تركيب الوعاء الداخلي؟ هل يتم استخدامه في 110 فولت (مصدر الطاقة)؟ 	<ul style="list-style-type: none"> يرجى إدخال الوعاء الداخلي. هذا المنتج يعمل بتيار متعدد 220-240 فولت فقط.
عندما لا يعمل زر الطهي/التوربو الفائق الضغط مع E01	<ul style="list-style-type: none"> هل قمت بتدوير مقبس القفل/فتح القفل إلى اتجاه "الضغط العالي" أو "عدم الضغط"؟ هل ضوء إشارة "الضغط العالي" أو "عدم الضغط" مضاء؟ 	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من إغلاق الغطاء وتحويل مقبس القفل/فتح القفل إلى "ضغط متزمع" أو "بدون ضغط" أثناء الطهي. لا يمكنك تحديد القائمة إذا لم يتم تحديد وضع الضغط بشكل صحيح.
الأرز المطبوخ يكون لزجاً جداً أو طرياً	هل الغطاء مفتوح؟	<ul style="list-style-type: none"> قم بتنظيف كل المواد الغريبة الموجودة على مستشعر درجة الحرارة أو السطح السفلي للوعاء الداخلي. توقف عن الطهي أو أضبط "وظيفة الطهي المخصصة" للطهي وفقاً للاحتياجات.
علامة "E-5" وعلامة "فتح القفل" تومضان	هل قمت بتنظيفه بعد الطهيه؟	<ul style="list-style-type: none"> عند الطهي أو الاحتياط بالطعام دافئاً أو إجراء حجوزات، يرجى إغلاق الغطاء والانتباه. إذا لم تغلق الغطاء أثناء الطهي، فهناك خطر التعرض لحرق بسبب البخار الساخن.
هناك رائحة خفيفة تتبع بعد عملية الطهي أو التسخين.	<ul style="list-style-type: none"> هل تم ضبط مقبس القفل/فتح القفل على الغطاء على "بدون ضغط"؟ هل يوجد طعام ساخن في الوعاء الداخلي؟ هل تم إدخال الوعاء الداخلي بشكل صحيح في الهيكل الرئيسي؟ 	<ul style="list-style-type: none"> يرجى اتباع تعليمات التشغيل حول كيفية تنظيف الغطاء القابل للفصل والتعينة المضغوطة.
الغطاء لن يعلق.	<ul style="list-style-type: none"> هل تم ضبط مقبس القفل/فتح القفل على الغطاء على "بدون ضغط"؟ هل يوجد طعام ساخن في الوعاء الداخلي؟ هل تم إدخال الوعاء الداخلي بشكل صحيح في الهيكل الرئيسي؟ 	<ul style="list-style-type: none"> يرجى تحويل مقبس القفل/فتح القفل إلى "بدون ضغط". قم بإمالة وزن الضغط ثمأغلق الغطاء. إدخل الوعاء الداخلي بشكل صحيح.
ظهور الشاشة 'E-2'	مشكلة في مستشعر البيئة	أفضل الطاقة واتصل بمركز خدمة العملاء.
ظهور الشاشة 'E-EF'	مشكلة في ذاكرة micom	أفضل الطاقة واتصل بمركز خدمة العملاء.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

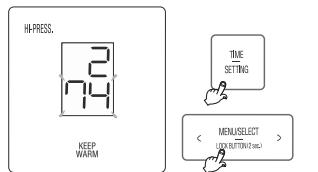
قبل التواصل مع خدمة عملاء CUCKOO، راجع مخطط استكشاف الأخطاء وإصلاحها التالي لإصلاح المشكلة.

الحالة	الأسباب المحتملة	التصحيحات
الأرز غير مطبوخ جيداً	هل تم الضغط على زر الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق؟ هل تم التضخيبة بالطاقة أثناء عملية الطهي؟	اضغط على زر الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق مرة واحدة وتأكد من ظهور "E-7" على الشاشة. راجع الصفحة 15.
لقد تم طهي الأرز أكثر من اللازم.	هل استخدمت كوب قياس الأرز لقياس المكونات؟ مكوناتك؟ هل قمت بقياس كمية الماء المناسبة؟ هل قمت بشطف الأرز قبل الطهي؟ هل قمت بنقع الأرز لفترة طويلة قبل الطهي؟ هل انتهت صلاحية الأرز أو أصبح قدديماً؟	أصف الماء حتى يصل إلى نصف القدر تقريباً ثم اطبخه. راجع الصفحة 16.
الأرز المخلوط لم ينضج بشكل كامل.	هل الأرز جاف؟	انقعي البلازاء في الماء قبل طهيها.
الأرز مائي جداً أو جامد جداً.	هل تم إدخال الوظيفة الصحيحة لتناسب مع نوع الأرز أو الجبوب التي يتم طهيها؟ هل قمت بقياس كمية الماء المناسبة؟ هل قمت بفتح الغطاء بعد الانتهاء من الطهي؟	تم اختيار القائمة الصحيحة. قم بقياس كمية الماء المناسبة. افتح الغطاء بعد الانتهاء من الطهي.
تدفق المياه أو بقايا الطعام من الوعاء الداخلي.	هل استخدمت كوب قياس الأرز لقياس المكونات؟ هل قمت بقياس كمية الماء المناسبة؟ هل قمت بفتح الغطاء لكتراً أثناء عملية الطهي؟ هل تم إدخال الوظيفة الصحيحة لتناسب مع نوع الأرز أو الجبوب التي يتم طهيها؟	راجع الصفحة 16.
عندما تشم الروائح أثناء التడفئة.	هل تم غلق الغطاء بشكل صحيح قبل البدء في التسخين؟ هل تم توصيل سلك الطاقة بشكل آمن بمأخذ الحائط المناسب؟ هل تم ضبط الطنجرة على التسخين لأكثر من 12 ساعة؟ هل يوجد أي مادة أخرى في طنجرة الأرز مثل معرفة الأرز؟	أغلق الغطاء بشكل صحيح وأمن. الحد الأقصى للمرة التي يجب أن يتم فيها تشبيط الوضع الدافئ هو 12 ساعة.
E-4	مستشعر درجة الحرارة تالف أو لا يعمل بشكل صحيح.	اتصل بمركز خدمة عملاء CUCKOO.
E-9	لم تمر 24 ساعة بعد على اليقاء دافئاً	تبهيك هذه الوظيفة إذا ظل الأرز دافئاً لأكثر من 24 ساعة.
E-83	هل استخدمت قابس طاقة 110 فولت؟	يشير ذلك إلى عطل في المنتج (تلف السخان أو انخفاض مستوى التسخين)، أو عدم نضج الأرز جيداً لفترة طويلة. يرجى إيقاف تشغيل الطاقة والاتصال بمركز خدمة العملاء. من الطبيعي أن تظهر إشارة "E83" بعد غليان الماء لفترة طويلة فقط. المنتج قابل للاستخدام على 220-240 فولت فقط. يرجى استخدام مصدر الطاقة بشكل صحيح.
E-5	يظهر ذلك على الشاشة عند الضغط على زر الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق مرة أخرى، أو عند انتهاء الطهي ولم تقم أبداً بتدوير المقاييس إلى وضع "بدون ضغط".	يمكن حل هذه المشكلة عن طريق تحويل المقاييس إلى وضع "عدم الضغط". ثم تحويله إلى وضع "الضغط العالي".

للحفاظ على الأرز المطبوخ دافئاً ولذياً

طريقة التحكم في درجة الحرارة

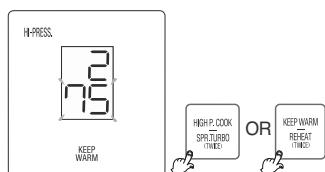
إذا لم يتم ضبط درجة الحرارة في طبقة الأرز بشكل صحيح، فقد تتغير رائحة أو لون الأرز حتى مع تنظيفه وغليه بشكل متكرر. يجب ضبط درجة الحرارة.



1 اضغط على زر "الوقت/الإعداد" لمدة ثانيةين في وضع الاستعداد للدخول إلى وضع إعداد الصوت. اضغط على زر "الوقت/الإعداد" مرتين للدخول إلى وضع إعداد درجة حرارة التدفئة. ستظهر الشاشة كما هو موضح في الصورة ٧٤٣. ستنظر درجة حرارة التدفئة الحالية.

2 اضغط على زر "القائمة/التحديد" حتى يتغير العرض.

٧٤→٧٥→٧٦→٧٧→٧٨→٧٩→٨٠→٦٩→٧٠→٧١→٧٢→٧٣



3 بعد ضبط درجة الحرارة المطلوبة، اضغط على زر "الطهي بالضفت العالي/التوربو الفائق" أو "الحفاظ على الدفء/إعادة التسخين" للدخول درجة الحرارة المحددة تلقائياً والدخول إلى وضع الاستعداد (إذا ضغطت على زر "إلغاء" أو لم تقم بتشغيل الجهاز لمدة ٧ ثوان، فسيتم الغاء الإعداد وستعود إلى وضع الاستعداد). (عندما تضغط على زر "الوقت/الإعداد"، ستدخل وضع إعداد الحفاظ على الدفء المخصص دون حفظ القيمة المتبعة).

التحكم في درجة حرارة الجهاز

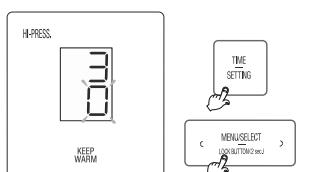
١. عندما تشم رائحة كربهيد والأرز مائي للغاية: تكون درجة حرارة الدفء منخفضة للغاية. في هذه الحالة، قم بزيادة درجة حرارة

٢. عندما يكون لون الأرز مسقراً أو جافاً للغاية: تكون درجة حرارة الدفء مرتفعة للغاية. في هذه الحالة، قم بخفض درجة حرارة

"الدفء" بمقدار ٣-٤ درجات مئوية.

كيفية تخصيص النكهة والمملمس

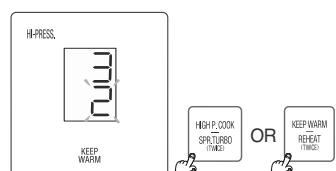
استخدميه أثناء فتح الغطاء عندما يكون هناك الكثير من الماء أو عندما يصبح الأرز طرياً جداً.



1 اضغط على زر "TIME/SETTING" لمدة ثانيةين في وضع الاستعداد للانتقال إلى وضع إعداد الصوت. اضغط على زر "3" ٣ مرات للدخول إلى وضع إعداد المخصص.

2 اضغط على زر "القائمة/التحديد" حتى يتغير العرض.

٠→١→٢→٣→٤→٥



3 بعد ضبط درجة الحرارة المطلوبة، اضغط على زر "الطهي بالضفت العالي/التوربو الفائق" أو "الحفاظ على الدفء/إعادة التسخين" للدخول درجة الحرارة المحددة تلقائياً والدخول إلى وضع الاستعداد (إذا ضغطت على زر "إلغاء" أو لم تقم بتشغيل الجهاز لمدة ٧ ثوان، فسيتم الغاء الإعداد وستعود إلى وضع الاستعداد). (عندما تضغط على زر "الوقت/الإعداد"، ستدخل وضع إعداد الطعم المخصص دون حفظ القيمة المتبعة).

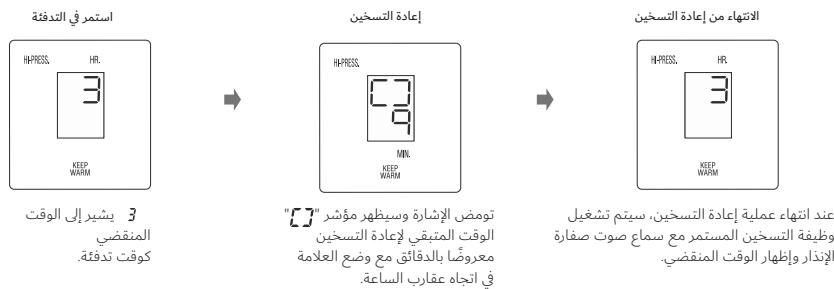
١. إذا انسكت كمية كبيرة من الماء عند فتح الغطاء: اضغط على زر "القائمة/الاختبار" لرفع وضع الإعداد.

٢. إذا كانت حافة الأرز طرية للغاية: اضغط على زر "القائمة/الاختبار" لتقليل وضع الإعداد.

للحفاظ على الأرض المطبوخ دافئاً ولذيداً

تناول وجبة طعام

إذا كنت تريد الحصول على أزرار دافع، اضغط على زر "الحفظ على الدفعة/ إعادة التسخين".
ثم تبدي وظيفة " إعادة التسخين" ثم تأول الأزرار الطازجة في غضون 9 دقائق.
الاستخدام إعادة التسخين في وضع الاستعداد بعد توصيل الطاقة، قم بتدوير مقاييس القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرتفع".
ثم اضغط على زر "الحفظ على الدفعة/ إعادة التسخين" وسيحيطن الطاهي إلى وضع الحفاظ على الحرارة.
ثم اضغط على زر "الحفظ على الدفعة/ إعادة التسخين" مرة أخرى.



قد يؤدي الاستخدام المتكرر لوطيفية إعادة التنسخ إلى تغير لون الأزرار المطبخ أو حفافة، استخدمها مرة أو مرتين يومياً.
إذا تم استخدام جهاز تنسخ منفصل أو موقد غاز على الأرز ضع الأزرار المطبخ في الطنجنة واضغط على زر "الحفاظ على الدفع/إعادة التنسخ".
على الشاشة، على النحو، قد يؤدي نقل الأزرار الساخن إلى طبقة باردة إلى تغير لون الأزرار أو ظهور رائحة
للحفاظ على قوه الأزرار في هذا الوقت، تظهر **"P"** على الشاشة.

تحذيرات للحفاظ على الدفء

سيكون من الصعب فتح الغطاء أثناء التسخين، أو بعد الانتهاء من الطهي مباشرةً لذا ادفع وزن الضغط إلى الجانب الأيمن ليختار بيتانقاط.

تأكد من أن المقنس في وضع "الضغط العالي" أثناء التسخين أو إعادة التسخين.

يُنصح بتحريج الأزر المطبخى بالتساوى بعد الطهي.
وتحسن طعم الأزر (بالنسبة للكمية مصغية من الأزر) من يتكidis
الأزر فى منطقة منتصف القدر الداخلى للحفاظ على دفته)
لتحفظى بالمعرفة داخل القدر أثناء تسخين الأزر
عند استخدام مغفرة خشبية، قد تسبب فى تكويرها وروائح
خطيرة.

إذا كانت الوعاء الداخلي فارغاً أثناء التسخين، أو بعد الانتهاء من
التطهير، فيرجح الضغط على زر "إلغاء" وفصل الطاقة.

من الأفضل تحسين الأزرار لمدة أقل من 12 ساعة بسبب الروائح وتغيير اللون.
الأزرار المطبوعة التي يتم طهيها في قدر الضغط يكون أكثر عرضة للتغير اللون من الأزرار المطبوعة في قدر عادي.
اثناء وضع التسخين، يمكن للأزرار أن يتضخم وتتوغل إلى اللون الأبيض وتختفي. في هذه الحالة، اخطف الأزرار

لا يمكن أن يكون الأرز المخلوط والبني في حالة جيدة مثل الأرز الأبيض أثناء الاستخدام الدافي بسبب خصائصهما. لذلك لا تحفظ الأرز المخلوط والبني في وضع التشغيل لفترة طويلة من الزمن.

لا تخلط كمية صغيرة من الأرز أو بقاياه مع الأرز الذي يتم حفظه دافقاً. قد يؤدي ذلك إلى ظهور رائحة فرن الميكروويف للأرز المارد.

عندما ترتفع الروائح أثناء وضع التدفئة

نطف الغطاء بشكل متكرر فقد يتسبب في نمو البكتيريا والروائح.
على الرغم من أن المظهر الخارجي يبدو نظيفاً، إلا أنه قد يحتوي على جراثيم وقد يتسبب في رائحة كريهة، لذا يرجى التأكد من استخدام قائمة الأعوام العقيم التلقائي (التنظيف بالبخار) للتنيفيف.
نظف الغاء الداخلة، بشكال، صحي، صحن معزز بـ "الآن الأذع" بعد طه، الحساس والاطفال المطهوة على البخار.

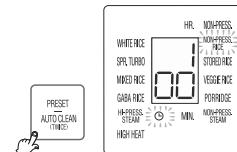
كيفية استخدام وظيفة الإعداد المسبق

كيفية ضبط مؤقت الطهي مسبقاً (كيفية استخدام القائمة غير المضغوطة)

قم بتدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "بدون ضغط" ① ثم اضغط على زر الضبط المسبق/التنظيف التلقائي عندما يكون الضوء الأبيض مضاءً.

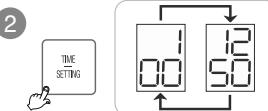
إذا أضفغت على زر Preset/Auto Clean (الضبط المسبق/التنظيف التلقائي)، سيخرج صوت يقول "اضبط الوقت المحدد مسبقاً واستخدام زر Time (الوقت)"، ثم اضغط على زر non-pressure cooking (الطهي بدون ضغط)". وستتم عرض وقت الضبط على الشاشة، وسيومض رمز الضبط المسبق.

لضبط الوقت المحدد مسبقاً أثناء وضع التسخين، أوقف وضع التسخين بالضغط على زر Cancel (إلغاء) قبل ضبط الوقت المحدد مسبقاً.



عرض الوضع المحدد مسبقاً

اضغط على زر الوقت لتعيين الوقت المحدد مسبقاً.
في كل مرة تضغط فيها على زر الوقت/الإعداد، تتم إضافة 10 دقائق إلى الوقت المحدد مسبقاً، إذا
واصلت الضغط على الزر يتغير الوقت باستمرار.
يتراوح الوقت المحدد مسبقاً من ساعة واحدة إلى 12 ساعة و50 دقيقة.

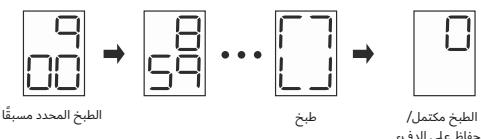


3

اضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد القائمة.

يمكن ضبط خيارات العصيدة والبخار غير المضغوط والطهي غير المضغوط مسبقاً بعد ضبط الوقت للخيار.
عندما يكون الوقت المحدد أطول من 60 دقيقة، سيتم ضبط الوقت المحدد مسبقاً على ساعتين.
إذا لم تقم بتعيين خيار معين، فسيتم ضبط الإعدادافتراضياً على أزر أبيض غير مضغوط.

اضغط على زر الطبخ بدون ضغط.
يستمر الطهي المحدد مسبقاً مع ظهور صوت يقول "تم حجز أزر أبيض بدون ضغط (قائمة الإعداد)"
عند بدء وضع الإعداد المسبق، سيتوقف ضوء الإعداد المسبق عن الوميض وسيقل الوقت المحدد مسبقاً
دقيقة بعد دقيقة حتى يبدأ الطهي المحدد مسبقاً.



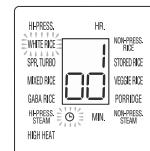
الوقت المحدد مسبقاً المعروض على الشاشة هو الوقت المتبقى حتى اكتمال الطهي.
(قد يختلف وقت الانتهاء حسب حالة الاستخدام أو سعة الطهي)

كيفية استخدام وظيفة الإعداد المسبق

كيفية ضبط مؤقت الطهي مسبقاً (كيفية استخدام القائمة غير المضغوطة)

قم بتدوير مقابض القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرتفع" ثم اضغط على زر الضبط المسبق/التنظيف التلقائي عندما يضيء الضوء البرتقالي.
إذا ضغطت على زر Preset/Auto Clean (الإعداد المسبق/التنظيف التلقائي) دون تدوير مقابض القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرتفع" فإن يكون الإعداد المسبق متاحاً.
إذا ضغطت على زر Preset/Auto Clean (الإعداد المسبق/التنظيف التلقائي)، سيخرج صوت يقول "ضبط الوقت المحدد مسبقاً باستخدام زر Time (الوقت)." ثم اضغط على زر الطهي بالضغط العالى)، وسيتم عرض وقت الإعداد على الشاشة، وسيوسمونه رمز الإعداد المسبق.
لضبط الوقت المحدد مسبقاً أثنتين وضع التسخين، أوقف وضع التسخين بالضغط على زر Cancel (الإلغاء) قبل ضبط الوقت المحدد مسبقاً.

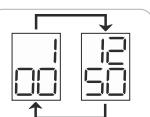
1



عرض الوضع المحدد مسبقاً

اضغط على زر الوقت لتعيين الوقت المحدد مسبقاً.
في كل مرة تضغط فيها على زر الوقت/الإعداد، تم إضافة 10 دقائق إلى الوقت المحدد مسبقاً.
إذا وضعت الضغط على الزر فسيتغير الوقت باستمرار
يتراوح الوقت المحدد مسبقاً من ساعة واحدة إلى 12 ساعة و50 دقيقة.

2

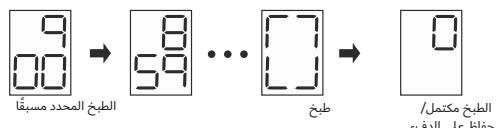


3

اضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد القائمة.
في كل مرة تضغط فيها على زر الوقت/الإعداد، تم إضافة 10 دقائق إلى الوقت المحدد مسبقاً.
إذا وضعت الضغط على الزر فسيتغير الوقت باستمرار
يتراوح الوقت المحدد مسبقاً من ساعة واحدة إلى 12 ساعة و50 دقيقة.

4

اضغط على زر الطبخ بدون ضغط.
سيصدر صوت يقول "تم إعداد الأرز الآلي بمسبقاً"
عندما يبدأ وضع الإعداد المسبق، سيتوقف ضوء الإعداد المسبق عن الوميض وسيقل الوقت المحدد مسبقاً دقيقة بعد دقيقة حتى يبدأ الطهي المحدد مسبقاً.



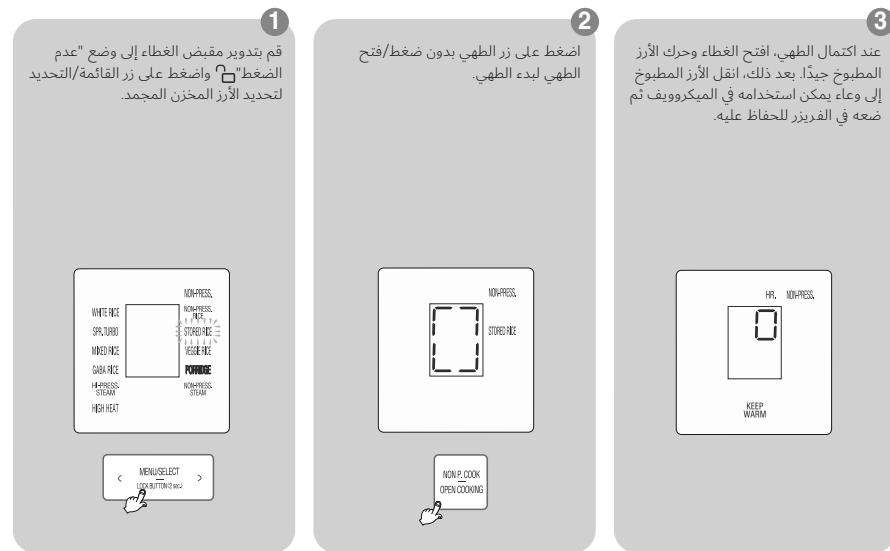
الوقت المحدد مسبقاً المعروض على الشاشة هو الوقت المتبقى حتى اكتمال الطهي.
(قد يختلف وقت الانتهاء حسب حالة الاستخدام أو سعة الطهي)

طريقة طهي الأرز المجمد المخزن

ما هو الأرز المخزن المجمد؟

يتم استخدام هذه الوظيفة لجعل الأرز يبدو وكأنه مطبوخ طازجاً بعد تجميده وإذابته.

كيفية استخدام قائمة الأرز المجمد المخزن



احتياطات عند طهي الأرز المجمد المخزن

- ١ عند استخدام قائمة الأرز المجمد المخزن، راجع مستوى الماء المستخدم عند طهي الأرز الأبيض. الحد الأقصى لسعة الطهي للأرز المجمد المخزن هو 6 حصص.
- ٢ عندما ينضج الأرز تماماً، افتح الغطاء وحرك الأرز جيداً.
- ٣ انقل الأرز المطبوخ إلى حاويات قابلة للاستخدام في الميكروويف في حصص فردية (210 جرام)، ثم ضعها في الفريزر للحفظ.
- ٤ عند تسخين الأرز المجمد المخزن في الميكروويف، افتح غطاء الحاوية القابلة للاستخدام في الميكروويف قليلاً وقم بتسخينه لمدة 3 دقائق و30 ثانية (كل حصة).

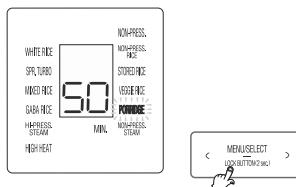
(قد يختلف وقت التسخين بسبب كمية الأرز وحجم الحاوية ومحركات الميكروويف وما إلى ذلك) **٥**
يرجى ملاحظة أن جودة الأرز قد تتأثر بزيادة فترة التخزين.

احتياطات	احتياطات عند استخدام الأرز المجمد المخزن:
	- لا تطيح أكثر من الكمية الموصى بها.
	- قد يؤدي الطهي أكثر من الكمية الموصى بها إلى فيضانه.
	- لا نقم بإزالة الغطاء القابل للفصل لأنه قد يسبب حرائقاً.

طريقة طهي الأرز المجمد المخزن

كيفية استخدام قائمة العصيدة والإعدادات المسبقة

1



2

اضبط وقت الطهي باستخدام زر الوقت/الإعداد.

1.



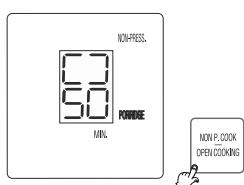
اضغط على زر "الوقت/الضبط" وسيزداد وقت "العصيدة" بمقادير خمس دقائق.

إذا واصلت الضغط عليه، يتحوال الوقت إلى عدم توقف.

2.

يمكن تعديل وقت تحضير العصيدة من 20 إلى 90 دقيقة.

3



4

كيفية إعداد العصيدة مسبقاً

1.

أدر مقبض الغطاء نحو "بدون ضغط" ، واضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد "بدون تشغيل" ضغط البخار.



2.

اضبط وقت الطهي باستخدام زر الوقت/الإعداد.



3.

اضغط على زر التنظيف المسبق/التلقائي.



4.

اضغط على زر التحديد، واضبط الوقت المحدد مسبقاً، ثم اضغط على زر عدم الضغط.



احتياطات عند استخدام الأرز المجمد المخزن:

- لا تطيخ أكثر من الكمية الموصى بها.
- قد يؤدي الطهي أكثر من الكمية الموصى بها إلى فيضانه.
- لا نقم بإزالة الغطاء القابل للفصل لأنه قد يسبب حروقاً.

احتياطات

كيفية طبخ العصيدة

كيفية استخدام قائمة البخار غير المضغوط والإعدادات المسبقة

- 1.** حرك مقبض الغطاء نحو " بدون ضغط" ، واضغط على زر القائمة/الاختيار لاختبار البخار بدون ضغط.

عند اختيار قائمة البخار بدون ضغط، يتم عرض الوقت على الشاشة.

عند تحديد قائمة العصيدة، يتم عرض الوقت على الشاشة.

- 2.** اضبط وقت الطهي باستخدام زر الوقت/الإعداد.



1.

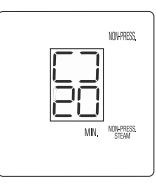
اضغط على زر الوقت/الإعداد، وسيزداد وقت الطهي بالبخار بدون ضغط بمقدار خمس دقائق.

إذا واصلت الضغط عليه، يتحول الوقت إلى وقت متواصل

- 2.** يمكن تعديل وقت التبخير بدون ضغط من 10 إلى 90 دقيقة.

- 3.** اضغط على زر الطبخ بدون ضغط.

اضغط على زر الطهي بدون ضغط، وسيبدأ البخار عندما يبدأ طهي العصيدة، يتم عرض الوقت المتبقى.



1.

أدر مقبض الغطاء نحو " بدون ضغط" ، واضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد " بدون تشغيل" ضغط البخار.

2.

اضبط وقت الطهي باستخدام زر الوقت/الإعداد.

3.

اضغط على زر التنظيف المسبق/التلقائي.

4.

اضغط على زر التجديف، واضبط الوقت المحدد مسبقاً، ثم اضغط على زر عدم الضغط.



احتياطات عند استخدام العصيدة.

- لا تطيخ أكثر من السعة المحددة.
- إذا تم تجاوز السعة المحددة، فسوف يفيض.

احتياطات



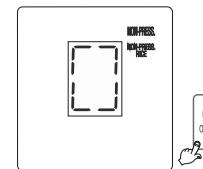
كيفية فتح كوك

ما هو الطبخ المفتوح؟

الطبخ المفتوح هو وظيفة تسمح للمستخدم بإطلاق جهاز القفل الذكي، أثناء عملية الطبخ بدون ضغط، وإضافة المكونات أو تحريك المحتويات في الوعاء.

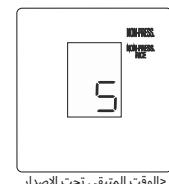
كيفية استخدام وظيفة الطبخ المفتوح

- 1 أثناء الطهي باستخدام قائمة غير مضغوطة، حدد زر الإعداد/فتح الطهي.



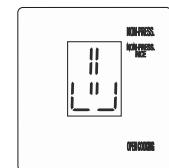
مؤشر الزر

- 2 انتظر حتى يتم تحرير جهاز القفل الذكي.
 يستغرق الأمر من 5 إلى 60 ثانية لتحرير جهاز القفل الذكي.



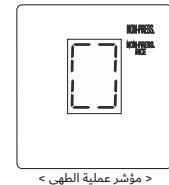
الوقت المتبقى تحت الإصدار
< جهاز القفل >

- 3 بمجرد ظهور الشاشة على اليمين، افتح الغطاء وأضف المكونات أو حرك المحتويات.
 يتم توفير تعليمات مسمومة "الرجاء فتح الغطاء".
 يرجى الرجوع إلى الطهي التفصيلي لكل قائمة. (راجع الصفحة 50-37)
 لا تضغط على زر فتح الغطاء عندما يتم عرض الوقت المتبقى لجهاز القفل الذكي أو أثناء الطهي.
 اضغط على زر فتح الغطاء فقط عندما يكون مؤشر إضافة المكونات نشطاً.



< إضافة إشارة المكونات >

- 4 بعد فتح الغطاء، أغلق الغطاء خلال 3 دقائق.
 سيتم إلغاء عملية الطهي إذا تم إبقاء الغطاء مفتوحاً لأكثر من 3 دقائق.



< مؤشر عملية الطهي >

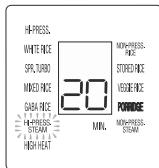
احتياطات !

- لا تتجاوز السعة المحددة.
- إذا تجاوزت السعة المحددة، فقد يفيض الجهاز بسبب الغليان.
- بينما يكون الغطاء مفتوحاً، لن يتم تسخين القدر الداخلي.
- خطر الحرارة! لا تقوم بإزالة الغطاء القابل للغسل.
- أغلق الغطاء فقط عندما يتم تجميع القدر الداخلي والغطاء القابل للغسل بشكل صحيح.
- قد يؤدي الضغط على مقبض مشبك الغطاء عند تشطيط جهاز القفل الذكي إلى إتلاف الجهاز. أصلب يدك خدمة علاء Cuckoo عندما لا يعمل الجهاز بشكل صحيح.
- عندما لا يفتح الغطاء بعد الطهي المفتوح، يرجى الاتصال بخدمة العملاء لاستفسار عن الخدمة.
- عند ظهور رمز الخطأ "EL1" ، يرجى الاتصال بخدمة العملاء لاستفسار عن الخدمة.
- عند ظهور رمز الخطأ "EL2" ، يرجى عدم فتح الغطاء حتى الانتهاء من الطهي تماماً.
- إذا حدث خطأ أثناء التسخين أو وضع الاستعداد، يرجى فتح الغطاء بعد إيقاف تشغيل الطاقة.
- يرجى الاتصال بمركز الخدمة لاستفسار عن الخدمة.



كيفية طهي الطعام بالبخار عالي الضغط

كيفية استخدام قائمة البخار عالي الضغط والإعدادات المسبقة



1 قم بتحريك مقبض الغطاء نحو "الضغط العالي" ▲ ، ثم اضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد الضغط العالي.

عند تحديد قائمة التبخير تحت الضغط العالي، يتم عرض الوقت على الشاشة.

2 اضبط وقت الطهي باستخدام زر .TIME/SETTING [يرجى الرجوع إلى أوقات الطهي التفصيلية لكل قائمة. (راجع الصفحة 40-47)]

1.



اضغط على زر TIME/SET ، وسيزداد وقت الطهي، TING بالبخار عالي الضغط بمقدار خمس دقائق.

إذا واصلت الضغط عليه، يتحول الوقت إلى متواصل.

2. يمكن تعديل وقت الطهي بالبخار تحت الضغط العالي من 10 إلى 90 دقيقة.



3 اضغط على زر الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق.

اضغط على زر الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق لبدء الطهي بالبخار بالضغط العالي.

عند بدء الطهي بالبخار بالضغط العالي، يتم عرض الوقت المتبقى.

4 كيفية ضبط البخار عالي الضغط مسبقاً

1. أدر مقبض الغطاء نحو "الضغط العالي" ▲ ، واضغط على زر القائمة/SELECT على زر الضغط العالي لتحديد الضغط العالي.



2. اضبط وقت الطهي باستخدام زر .TIME/SETTING.



3. اضغط على زر PRESET/AUTO .CLEAN



4. اضغط على زر الوقت الإعداد وأضبط الوقت المحدد مسبقاً، ثم اضغط على زر الطهي بضغط عالي/الطهي بسرعة تدري فانقة.



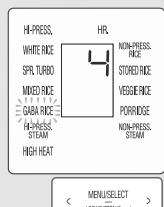
كيفية استخدام "أرز جابا"

استخدام قائمة "أرز GABA"

- لتعزيز الإنبات، انقع الأرز البني لمدة 16 ساعة في الماء. طريقة الإنبات المسبق
• وضع الأرز البني المغسول في وعاء مناسب، واسكب كمية كافية من الماء لنقع الأرز.
• لا يجب أن تتجاوز مدة الإنبات المسبق 16 ساعة. تأكد من غسل الأرز جيداً بالماء الجاري قبل استخدام قائمة "أرز GABA".
• اخدر من أن الغسيل القاسي قد يزيد الأجنة التي تولد الإنبات.
• قد تتولد رائحة فريدة وفقاً لوقت نقع الإنبات المسبق.
• عند اكتمال الإنبات المسبق، اغسل الأرز وضعيه في وعاء داخلي.
• اسكب كمية مناسبة من الماء واستخدم قائمة "أرز GABA".
• في الصيف أو البيئة ذات درجات الحرارة المرتفعة، قد تتولد رائحة.
• قلل من وقت الإنبات وأغسله جيداً عند الطهي.

2

اضبط المقipض المغلق/المفتوح على "ضغط مرتفع"، ثم اضغط على زر "القائمة/ال اختيار" لتحديد "أرز GABA".



وقت الإعداد الأول 4 ساعات (ساعات)

عند تحديد "أرز GABA"، يتم الإشارة إلى "4H" على الشاشة.

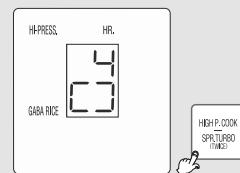
3

اضغط على زر "TIME SETTING" (غير وقت الإنبات).
GABA Rice مكن ضبط وقت بكمقدار 4 أو 6 ساعات.



4

اضغط على زر "الطهي تحت الضغط العالي/التوربو الفائق"



اضغط على زر "الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق" لبدء عملية "أرز GABA". سيبدأ الطهي على الفور.

أثناء وضع "أرز GABA" مؤشر "4H" على الوقت المتبقى وسيتم عرضه بالدقائق مع علامة "4H" التي تدور في اتجاه عقارب الساعة.

احتياطات عند طهي أرز جابا

- 1- إذا كنت تفضل جرثومة أصغر، فتجاهل عملية الإنبات المسبق. حدد قائمة "أرز GABA"، وقم بإعداد وقت الإنبات المناسب، وابدأ الطهي (لا تختلف مكونات المغذيات بشكل كبير حسب حجم الجرثومة).
- 2- خلال المواسم الحارة، قد يتسبب وقت الإنبات الأطول في توليد رائحة. قلل من وقت الإنبات.
- 3- يُسمح بطيء أرز GABA حتى 6 أشخاص.
- 4- يمكن استخدام ماء الصنبور للإنبات. ومع ذلك، يوصى باستخدام ماء الينابيع. قد لا يتم الإنبات بشكل صحيح في الماء الساخن أو المغلي حتى بعد التبريد.
- 5- قد يختلف معدل الإنبات ونمو الجرثومة حسب نوع الأرز البني أو حالة أو فترة التخزين، إلخ.
- الأرز البني المنتج هو أرز بني متبت. قد يختلف معدل الإنبات والنمو حسب نوع الأرز البني.
- يجب أن يكون الأرز البني في غضون عام واحد من الحصاد، وليس منذ فترة طويلة من طحنه.
- 6- لا يمكن تحديد "أرز GABA" مسبقاً.
- 7- قد يختلف طعم الأرز حسب نوع الأرز البني.
- 8- تحكم في كمية الماء حسب ذوقك.
- اعتاداً على حالة البيئة المحيطة أو حالة/نوع الأرز، قد لا تكون براعم الأرز مرئية أو ظاهرة.

"GABA RICE" كيفية استخدامه

مميزات الأرز البني المنيت

يحتوي الأرز البني على عناصر غذائية أغنى من الأرز المصقول. ومع ذلك، فإن الأرز البني قاين إلى حد ما ويصعب هضمها. من خلال الإنزيمات الموجودة في الأرز البني، مما يؤدي إلى توليد العناصر الغذائية ويصبح أكثر قابلية للهضم.

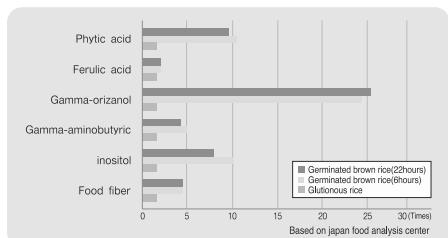
نصائح لشراء الأرز البني عالي الجودة؟



١. تحقق من تواريخ الحصاد والدق. يجب أن تكون التواريخ خلال سنة واحدة من الحصاد، و٣ أشهر من الدق.
٢. افحص الأرز بعينيك. تأكد من أن الجنين حي.
٣. يجب أن يكون سطح الأرز أصفر فاتحًا وممزوجًا. الأرز البني ذو السطح الأبيض المخلوط أو الداكن اللون غير مناسب للإنبات.
٤. تجنب الكوز المكسور أو غير المحصور بالكامل أو الفارغة. قد تولد الكوز الفارغة رواج أثناء الإنبات ولا يمكن إنبات الأرز البني المحصور أو المزرق.

مميزات الأرز البني المنيت

- يزيد الأرز البني المنيت من العناصر الغذائية ويساعد الطعم، وهي نقطة ضعف الأرز البني. كما يعمل الأرز البني المنيت على تحسين عملية الهضم.
- سوف يتم تحسين الطعم بشكل كبير.
- سهل الهضم وغني بالعناصر الغذائية.
- يتم إنتاج هرمون السكري الذي يحسن الهضم.
- جيد كغذاء صحي للأطفال أو الاطفال.
- غني بالألياف الغذائية.
- يحتوي الأرز البني المنيت على أرز غني بحمض جاما أمينوبوتيريك.
- يعزز حمض جاما أمينوبوتيريك عملية التمثيل الغذائي في الكبد والكلري، ويقيم الدهون المحايدة، ويختفي ضغط الدم، ويعزز عملية التمثيل الغذائي في خلايا المخ - وقد أثبتت العلوم الطبية هذه التأثيرات.



- مقارنة بين القيمة الغذائية للأرز البني المنيت والقيمة الغذائية للأرز اللزج (6 ساعات). <
- حمض الفيتريك 10.3 مرة
 - حمض الفيروليك 1.4 مرة
 - جاما-أوريزانول 23.9 مرة
 - جاما-أمينوبوتيريك 5 مرات
 - إينوزيتول 10 مرات
 - ألياف غذائية 4.3 مرة

كيفية استخدام "وظيفة الطهي المخصصة"

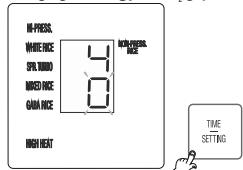
كيفية استخدام قائمة الطبخ

- تتيح لك هذه الوظيفة تحديد مستوى درجة الحرارة المفضل لديك أثناء الطهي، وبالمقارنة بالطراز السابق، تم تثبيت مستوى درجة الحرارة، ويستطيع المستهلكون ضبط درجة الحرارة وفقاً لفضولياتهم.
- يتم ضبط القيمة الأولية على 40. يرجى تحديد المستوى وفقاً لفضولياتك.
 - مستوى مرتفع: حدد مستوى منخفض إذا كنت تطبخ حوتاً أو تريده أرزًّا لزجاً.
 - مستوى منخفض: حدد مستوى منخفض إذا كنت تطبخ أرزًّا تم حصاده حديثاً أو لا تريده أرزًّا لزجاً.

كيفية استخدام "وظيفة التذوق المخصصة" في CUCKOO

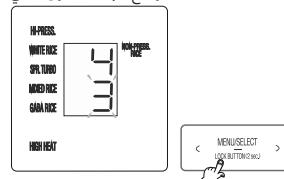
اضغط على زر "TIME/SETTING" في وضع الاستعداد لمدة ثانيةين للانتقال إلى وضع ضبط الصوت. اضغط على زر "4" 4 مرات للدخول إلى وضع ضبط الطعم المخصص. سيتم عرض جميع الخيارات التي يدعمها". CUCKOO Customizes Taste".

عرض إعداد الذوق المخصص من CUCKOO



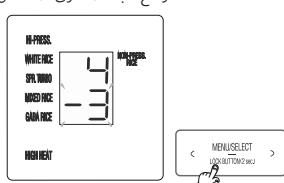
اضغط على زر "TIME/SETTING" لمدة ثانيةين للدخول إلى وضع "Voice Setting". اضغط على زر "TIME/SETTING" 4 مرات أخرى للانتقال إلى شاشة إعدادات الذوق المخصصة. يرجى الرجوع إلى الشاشة لمعرفة القيم الأولية.

أوضاع ضبط المستوى العالى



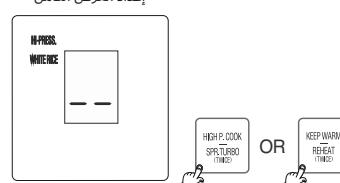
اضغط على زر "القائمة/التحديد" لتغيير العرض كما هو موضح في الصورة أعلاه.

وضع ضبط المستوى المنخفض



اضغط على زر "القائمة/الاختيار" لتغيير العرض كما هو موضح في الصورة أعلاه.

إعداد العرض الكامل



اضغط على زر "الطهي بالضغط العالى/التوربو الفائق" أو "الحفظ على الدفء/إعادة التسخين" لحفظ القيمة المحددة والعودة إلى وضع الاستعداد. (إذا ضغطت على زر "إلغاء" أو لم تقم بتشغيله لمدة 7 ثوانٍ، فسيتم إلغاء الإعداد وستعود إلى وضع الاستعداد). (عند الضغط على زر "الوقت/الإعداد"، سيتم إلغاء الإعداد وستعود إلى وضع الاستعداد).

1. يتم تطبيق وظيفة "CUCKOO Customized Taste" على الخيارات التالية: الأرز الأبيض، والأرز الأبيض عالي الحرارة، والأرز المختلط، والأرز المختلط عالي الحرارة، والأرز Super Turbo، والأرز الأبيض Super Turbo، والأرز الأبيض غير المضغوط.
2. قم بإعداد خطوة وظيفة الطهي المخصصة حسب الذوق. يمكن أن يحدث الحرق عند الطهي في وضع المستوى العالى.
3. بعد ضبط كل مرحلة، قد تختلف حالة الطهي وفقاً لحالة الأرز في حالة الطهي ونسبة محتوى الماء.

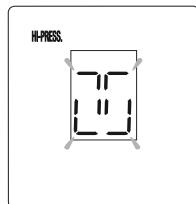
طريقة الطبخ

كيفية استخدام قائمة الطبخ

أرز أبيض	عندما تزيد الحصول على أرز أبيض لزج ومجذبي.	أرز مخلط	تُستخدم هذه القائمة لطهي مجموعة متنوعة من الأرز البني. الأرز المخلوط.
أرز جايا	يستخدم لطهي الأرز البني المتبقي.	أرز محمد مخزن	يتم استخدام هذه القائمة للحفاظ على الأرز مجددلاً.
عصيدة	يستخدم لطهي العصيدة عن طريق ضبط الوقت يدوياً.	أرز نباتي	استخدم هذه الوظيفة لطهي الأرز المخلوط مع الخضروات.
بخار عالي الضغط، بخار غير مضغوط	اضبط وقت الطهي يدوياً وقم بالطهي باستخدام ضغط عالي 1.8 كجم/سم ² (بدون ضغط 1 كجم/سم ²).	أرز أبيض غير مضغوط	استخدميه عندما تريدين تناول الأرز الطري.
التنظيف التلقائي (التنظيف بالبخار)	يم استخدام هذه القائمة لإزالة البقع الصغيرة المنقوعة بعد الطهي أو التسخين.	حرارة عالية (أرز أبيض، أرز مخلوط)	استخدمه عند طهي أرز مطبوخ أكثر لزوجة وتهدة. (يمكن زيادة تأثير الملاجنوزين.)
سوبر توربو الأرز الأبيض	<p>عند طهي أرز سوبر توربو الأبيض، يتم تقليل وقت الطهي مقارنة بقائمة الأرز الأبيض.</p> <p>ـ كificية طهي أرز سوبر توربو الأبيض : أضغط على زر HIGH Pressure Cook/Super Turbo HIGH مرتين.</p> <p>ـ كificية طهي أرز سوبر توربو الأبيض : بعد تحديد قيمه أرز سوبر توربو الأبيض، اضغط على زر HIGH Pressure Cook/Super Turbo.</p> <p>(رسنست乾坤) الأهم حالياً 15 دقيقة لوجهة واحدة من أرز سوبر توربو الأبيض.</p> <p>ـ افتح ووضع أرز سوبر توربو الأبيض مطحوناً جيداً مثل وضع الطهي العادي.</p> <p>ـ استخدم ووضع أرز سوبر توربو الأبيض فقط لـ 4 حصص أو أقل.</p> <p>ـ للحصول على مذاق أفضل أضف سوبر توربو للأرز المطبوخ، أطيخ الأرز في وعاء سوبر توربو للأرز الأبيض بعد نقع الأرز لمدة 20 دقيقة أو نحو ذلك قبل الطهي.</p>		

▪ بعد الطهي في وضع White Rice Super Turbo أو طهي كمية صغيرة، تخلص من الماء.

كيفية استخدام التنظيف التلقائي (التنظيف بالبخار)



صب الماء وفقاً لمعايير المياه لوضع التنظيف التقليدي، وأنقلل الغطاء ثم أدرّ حفاف القفل/فتح القفل إلى ضغط منزق "أو" "ب" بدون ضغط.

بعد تحديد رز تجفيف التقليدي بالضغط على زر "الإعداد المسبقة" (العامي)، ثم اسْتِرْجِعْ على زر "الأزرار الطهي" بالضغط على زر "الغطاء التقليدي" في وضع المطبخ.

إذا كنت تقوم بتجفيف التقليدي انتظاماً، يمكنك الحفاظ على تغطية الصمام.

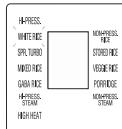
كيفية استخدام التنظيف التلقائي (التنظيف بالبخار)

يمكن أن يكون لون الأرز المطبوخ أصفر فاتحًا في قاع الفرن، لأن هذا المنتج صمم لتحسين الكهوة والمذاق الطيفي. ويشكل خاص، يكون التصنيع أكثر خطورة عند "الطهي المسبق" وليس مجرد "الطهي".

٦٠. عند خلط أنواع أخرى من الأرز مع الأرز الأبيض، يمكن أن يزيد تأثير التصبغ أكثر من إعداد "طهي الأرز الأبيض".

تدوير المقبض إلى وضع الضغط المطلوب.

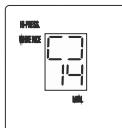
- يرجى تركيب الغطاء القابل للنفخ.
 - يرجى إبقاء الغطاء القابل للنفخ.
 - لا يمكن تحديد القائمة إذا لم يتم تحديد وضع الضغط بشكل صحيح.
 - إذا كان مقبض القفل يفتح القفل في وضع المقطف العالى، قسمتم تحديد قائمة الضغط العالى فقط، وإذا كان في وضع عدم الضغط العالى فقط، فسيتم تحديد قائمة عدم الضغط فقط.
 - **وضع المقطف العالى**
 - في كل مرة يتم فيها الضغط على زر التحديد، يتم تبديل الاختيار بالترتيب التسلسلى.
 - الأزرار تُفضى أولاً إلى الحارة أى ثم سوبر ثورو أى ثم مخلوط أى ثم مخلوط عالى.
 - الأزرار المائية أولاً إلى GABA أى ثم باراك على الضغط. - **وضع المقطف**
 - في كل مرة يتم فيها الضغط على زر التحديد، يتم تبديل الاختيار بالترتيب التسلسلى.
 - إذا تم الضغط على الزر بشكل متكرر يتم تبديل القائمة باستمرار بالترتيب التسلسلى.
 - في حالة الأزرار الأرضية، والأزرار الأرضية على الحرارة، والأزرار المخلوط، والأزرار المخلوط عالى.
 - الأزرار غير المغمض على القائمة المائية، فإذا اتخدتم المستمر نفس القائمة، لا يتم تغيير القائمة.



يمكنك سماع صوت، الأرز الأبيض.

الطهي بالبخار (على سبيل المثال: الأرز الأبيض)

- يتم عرض وقت الطهي المتبقى على الشاشة من خلال
الطهي الكامل. يختلف وقت الطهي
بحسب القائمة.



وقت الطهى لكل قائمة

* بعد الطهي المتعدد، قد تتسرب الرائحة إلى الوحدة. استخدم الوحدة بعد تنظيف العبوة المطاطية وجزء الغطاء.

* قد يختلف وقت الطهي حسب القوائم إلى حد ما حسب بيئة استخدام المنتج.

قبل طهي الأرز

نطاف الوعاء الداخلي وأزل أي طبوة.

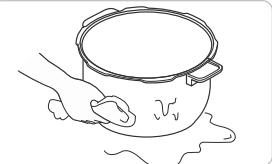
نطاف الوعاء الداخلي بقطعة قماش.

قد يؤدي استخدام إسفنج خشن إلى إتلاف الوعاء الداخلي.

قم بقياس الأرز باستخدام كوب قياس.

يعادل كوب كامل من الأرز في كوب القياس شخصاً واحداً.

(مثال: 3 أشخاص لـ 3 أكواب، 6 أشخاص لـ 6 أكواب)



اغسل الأرز بوعاء آخر حتى يصبح الماء صافياً.

(نوصي بعدم استخدام الوعاء الداخلي لغسل الجبوب)

ضع الأرز المغسول في الوعاء الداخلي.

وفقاً للقائمة، أضبط كمية الماء.

للقياس، ضع الوعاء الداخلي على سطح مستوي وأضبط

كمية الماء.

يشير الخط المحدد للوعاء الداخلي إلى مستوى الماء عند وضع

الأرز والماء معاً في الوعاء الداخلي.

حوال مقاييس الماء

• الأرز الأبيض، الأرز الأبيض على الحرارة، الأرز المحمر المخزن: أضبط مستوى الماء على مقاييس الماء "الأرز الأبيض". يمكن طهي الأرز الأبيض والرز الأبيض على الحرارة حتى 10 حصص كحد أقصى. أرز مخزن محكم يركب 6 حصص كحد أقصى.

• أرز أبيض فائق السرعة: أضبط مستوى الماء على مقاييس الماء لـ "SPR. TURBO". يمكن طهي أرز أبيض فائق السرعة حتى 4 حصص كحد أقصى.

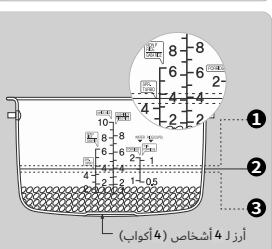
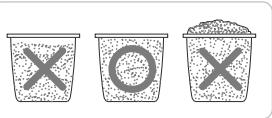
• أرز مختلط، أرز مختلط على الحرارة: أضبط مستوى الماء على مقاييس الماء لـ "أرز مختلط". يمكن طهي الأرز المختلط والأرز المختلط على الحرارة حتى 8 حصص كحد أقصى.

• أرز أبيض بدون ضغط، أرز بياني يمكن طهيه حتى 6 حصص كحد أقصى.

• أرز GABA: أضبط مستوى الماء على مقاييس الماء لـ "GABA RICE". يمكن طهي أرز GABA حتى 6 حصص كحد أقصى.

• عصيدة (سميكية): أضبط مستوى الماء على مقاييس الماء لـ "PORRIDGE". يمكن طهي العصيدة (سميكية) حتى حصتين كحد أقصى.

• العصيدة (رقيقة): أضبط مستوى الماء على مقاييس الماء لـ "عصيدة رقيقة".



1. طهي الأرز النرج أو الأرز القديم:

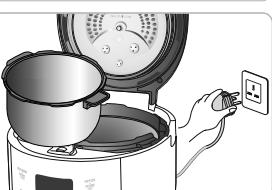
صب كمية من الماء أكبر من مستوى الماء

المطلوب

2. الأرز الأبيض لـ 4 أشخاص (4 أكواب):
أضبط الماء على مقاييس 4 من "الرز الأبيض".

3. الأرز منقول بالكامل أو
مطهو أكثر من اللام: صب كمية من الماء أقل
من المقاييس المقاس.

4. عندما يكون الأرز نصف مطبوخ أو صلب:
يحدث ذلك بسبب نوع الأرز أو درجة جفافه.
في هذه الحالة، يرجى إضافة 1-10% من الماء.



يمكن طهي العصيدة (رقيقة) بحد أقصى وجة واحدة.

يرجى توصيل سلك التيار الكهربائي إلى إدخال القرد الداخلي في طنجرة الأرز.

ضع القرد الداخلي على مدخل القرد الداخلي بشكل صحيح.

إذا كان هناك أي مادة حارقة على مستوى درجة الحرارة أو أسفل القرد الداخلي، فامسحها قبل وضع القرد في الوحدة الرئيسية.

لن يغلق الغطاء إذا لم يتم وضع القرد الداخلي بشكل صحيح في الجسم الرئيسي.
(ضع القرد الداخلي على الأجزاء المقابلة من الجسم الرئيسي.)

أغلق القرد وأدر مقبض القفل/فتح القفل إلى وضع "ضغط مرتفع" أو
"عدم الضغط".

عندما يتحول مقبض القفل/فتح القفل إلى اللون البرتقالي، ويتم عرض "ضغط مرتفع"
على الشاشة، يتم تشغل وضع "ضغط مرتفع" في وضع الضغط العالي
الأبيض، ويتم عرض "عدم الضغط".

عند الضغط على زر "الطهي بالضغط العالي" في وضع الضغط العالي
على الشاشة، لا يتم تشغيل وضع الضغط.

إشارة E01، "E01" ، ولا يتوفر الطهي.
يتتوفر الطهي فقط عند الضغط على زر "الطهي بالضغط العالي" في وضع الضغط العالي

و عند الضغط على زر "الطهي بدون ضغط" في وضع عدم الضغط.

أثناء التسخين، يرجى إلغاء التسخين بالضغط على زر "الغاء" لم تحديد الوظيفة.
إذا ظهرت " " على الشاشة، يرجى تحويل مقبض القفل/فتح القفل إلى "عدم الضغط"، وتحوיל الزر

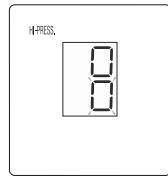
مرة أخرى إلى "الضغط العالي". عندها ستعمل الوحدة
شكل صحيح (وظيفة للتحقق مما إذا كان الغطاء مغلقاً تماماً وبشكل صحيح).

إذا قمت بتدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "عدم الضغط" لأكثر من مرة
بعد الطهي، فهذا ليس هو الحال.

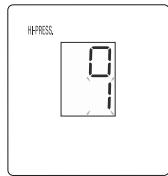
كيفية ضبط أو إلغاء وظيفة الدليل الصوتي

إعداد الصوت

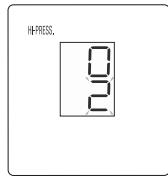
يمكنك تحديد صوتك المفضل من بين "الكوروية والإنجليزية والألمانية".
الصوت الافتراضي هو الصوت الألماني.



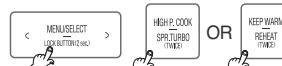
مثال) عند ضبطه على الصوت الكوري



مثال) عند ضبطه على الصوت الألماني



مثال) عند ضبطه على الصوت الإنجليزي

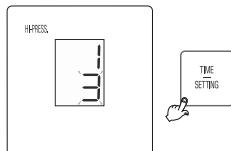


- اضغط على زر "الوقت/إعداد" مرة واحدة. يجب الضغط على زر "الوقت/إعداد" لأكثر من ثانيةين في المرة الأولى.
(إذا ضغطت على "إلغاء" أو لم تقم بتشغيل الجهاز لمدة 7 ثواني، فسيتم إلغاء الإعداد وستعود إلى وضع الاستعداد.)

- بعد ضبط الصوت باستخدام زر "القائمة/التحديد"، باللغة الكورية أو الإنجليزية أو الألمانية، اضغط على زر "الطهي تحت ضغط عالي" أو "الحفاظ على الدفء".

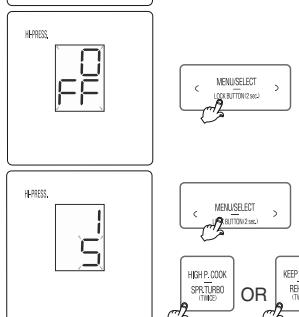
التحكم في مستوى الصوت من خلال التوجيه الصوتي (الوظيفة التي يمكنها التحكم في مستوى الصوت وإلغاءه)

يجب الضغط على زر "الوقت/إعداد" لمدة تزيد عن ثانيةين في المرة الأولى.



يتم عرض علامة "E" عند الدخول إلى وضع التحكم في مستوى الصوت بالضغط على زر "الوقت/إعداد" مرتين.

إذا أصبحت القيمة المضبوطة "FFF" بالضغط على زر القائمة / التحديد،
فسيتم إيقاف تشغيل وظيفة الدليل الصوتي.



ما هي وظيفة انقطاع التيار الكهربائي

- يحفظ هذا المنتج الحالة الحالية قبل انقطاع التيار الكهربائي حتى في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لذا إذا عادت الطاقة في غضون دقيقتين تقريباً بعد انقطاع التيار الكهربائي، فسيعمل بشكل طبيعي. (قد يكون هناك اختلاف طفيف حسب المنتج)
- إذا تم إلغاء طهي الأرز أو الطهي بسبيب انقطاع التيار الكهربائي، فيجب عليك الضغط على زر "الطهي تحت الضغط العالي" أو "الطهي بدون ضغط" مرة أخرى لطهي الأرز أو الطهي.
- إذا انقطع التيار الكهربائي أثناء طهي الأرز أو الطهي، فسيتم تأخير طهي الأرز أو وقت الطهي بقدر وقت انقطاع التيار الكهربائي، وقد تختلف حالة طهي الأرز أو الطهي قليلاً حسب وقت انقطاع التيار الكهربائي.

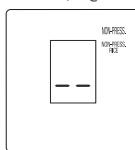
كيفية اختيار وضع الضغط العالي أو وضع عدم الضغط

حدد وضع الضغط العالي

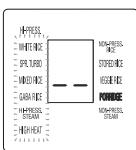
قم بإدارة مقبض القفل/فتح القفل إلى وضع "الضغط العالي".

- عندما يتحول مقبض القفل/فتح القفل إلى اللون البرتقالي، وظهور عبارة "ضغط مرتفع" على الشاشة، يتم تشغيل وضع الضغط المرتفع.
- لا يمكنك تحديد قائمة الضغط المرتفع إلا في وضع الضغط المرتفع.
- قائمة الضغط المرتفع: الأزر الأبيض، الأزر الأبيض على الحرارة، الأزر المختلط، الأزر الأبيض فائق السرعة، الأزر المختلط عالي الحرارة، أرز GABA ، البخار عالي الضغط.
- يرجى تحويل مقبض القفل/فتح القفل من "بدون ضغط" إلى "ضغط مرتفع" إذا كنت تريده التغيير من وضع عدم الضغط إلى وضع الضغط المرتفع.
- إذا تم تغييره إلى وضع الضغط العالي، يومض وضع الضغط العالي فقط لمدة 3 ثواني، ثم يتم تشغيل قائمة الضغط العالي المحفوظة.
- يخرج صوت يقول "هذا هو وضع الضغط العالي. حدد قائمة الضغط العالي".
- يتغير ضوء مقبض القفل/فتح القفل إلى اللون البرتقالي.

الشاشة في وضع الاستعداد
(وضع عدم الضغط)

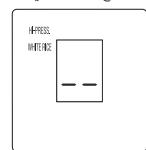


عند التغيير إلى
الضغط العالي



وميض لمدة
3 ثواني

الشاشة في وضع الاستعداد
(وضع الضغط العالي)

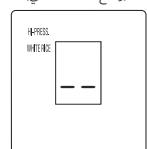


حدد وضع عدم الضغط

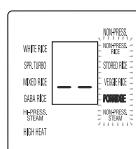
قم بإدارة مقبض القفل/فتح القفل إلى وضع "عدم الضغط".

- عندما يتحول مقبض القفل/فتح القفل إلى اللون الأبيض، وظهور عبارة "بدون ضغط" على الشاشة، يتم تشغيل وضع عدم الضغط.
- يمكنك فقط تحديد قائمة عدم الضغط في وضع عدم الضغط.
- قائمة عدم الضغط: أزر أبيض بدون ضغط، أرز مخزن محمد، أرز بياني، عصيدة، بخار بدون ضغط.
- يرجى تحويل مقبض القفل/فتح القفل من "ضغط مرتفع" إلى "بدون ضغط" إذا كنت تريده التغيير من وضع عدم الضغط إلى وضع عدم الضغط.
- إذا تم تغييره إلى وضع عدم الضغط، يومض وضع عدم الضغط فقط لمدة 3 ثواني، ثم يتم تشغيل قائمة عدم الضغط المحفوظة.
- يخرج صوت يقول "هذا هو وضع عدم الضغط. حدد قائمة عدم الضغط".
- يتغير ضوء مقبض القفل/فتح القفل إلى اللون الأبيض.

< الشاشة في وضع الاستعداد
(وضع الضغط العالي) >

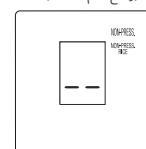


عند التحويل إلى وضع عدم
الضغط



وميض لمدة 3 ثواني

< الشاشة في وضع الاستعداد
(وضع عدم الضغط) >



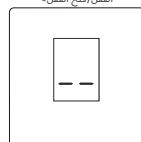
تأكد من إغلاق الغطاء وتحويل مقبض القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرتفع" أو "بدون ضغط" أثناء الطهي. لا يمكنك تحديد القائمة إذا لم يتم تحديد وضع الضغط بشكل صحيح.

عند إدخال الزر، يصدر صوت "أدر المقبض إلى موضع الضغط المطلوب".

عند إدخال زر القائمة/التحديد، يصدر صوت يقول "أدر مقبض الغطاء إلى وضع الضغط العالي أو وضع عدم الضغط، واختر القائمة".

يرجى تدوير المقبض بطريقة صحيحة، واختر وضع الضغط العالي أو وضع عدم الضغط.

الموضع الأيسر المفضى
إلى القفل/فتح القفل



تحذيرات

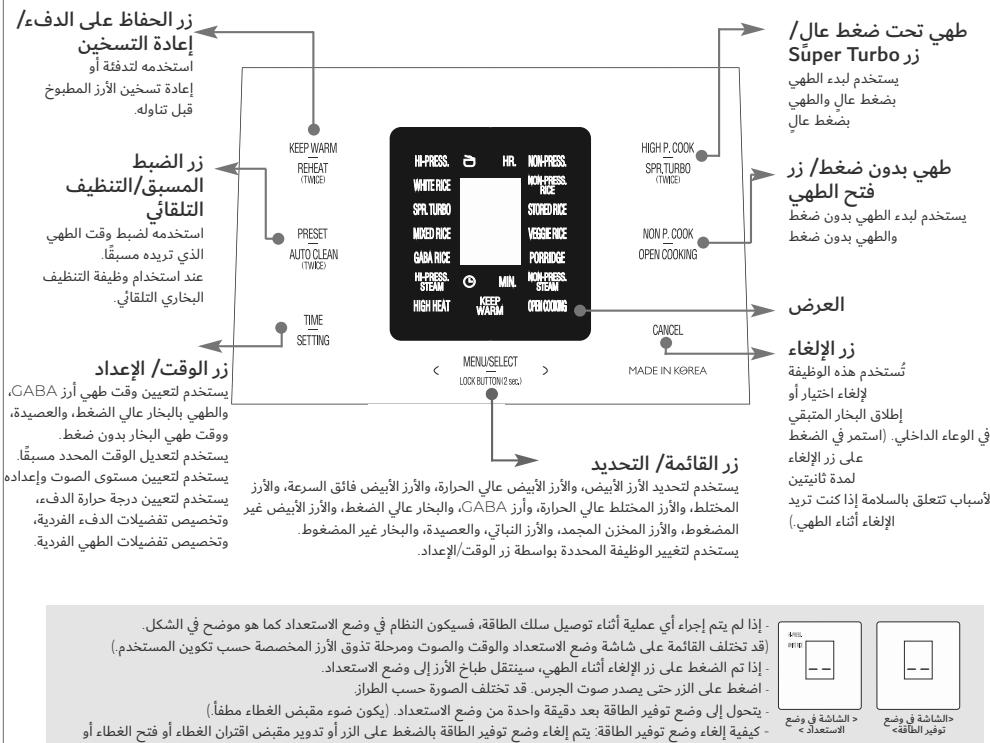
عند الطهي في وضع عدم الضغط، يرجى طهي المسعة المحددة للطعام.

عند الطهي، يرجى عدم تجاوز المسعة المحددة للطعام.

- إذا تجاوزت المسعة المحددة في دليل الطهي، فإن وزن الضغط وغطاء التنظيف الناعم للبخار يؤديان إلى فيضان الطعام.

- يرجى اتباع دليل الطهي المحدد.

وظيفة جزء التشغيل / رمز الخطأ والسبب المحتمل



رمز الخطأ والسبب المحتمل

في حالة وجود أي مشاكل في المنتج أو استخدامه بشكل غير مناسب، يمكنك اتباع العلامات أدناه.

إذا ظهرت الأخطاء بشكل مستمر حتى في ظروف الاستخدام العادية أو بعد اتخاذ الإجراءات، فاستفسر من خدمة العملاء.

عندما لا يتم وضع الوعاء الداخلي، داخل الوحدة.



تم عرض رمز الخطأ هذا عند فشل نظام القفل الذكي.
حيث، الاتصال، يمكّن الخدمة للاستعلام عن الخدمة.

تم عرض رمز الخطأ هذا عند فشل نظام القفل الذكي، يرجى عدم فتح الغطاء حتى تهوي الطهي تماماً، إذا حدث خطأ أثناء التسخين أو وضع الاستعداد، يرجى فتح الغطاء بعد انتقاله لفتح الغطاء. تردد، الاتصال، يمكن الخدمة للاستفسار عن الخدمة.



مشكلة في "٥-٦" مستشعر "٧-٨" درجة الحرارة "٩-١٠" (وميضم). استفسر من خدمة العملاء.

ـ الضغط على زر "التطهير بالضغط العالي/التوربو الفائق" و"الحفاظ على الدفء/إعادة التسخين" و"الإعداد المسبق/التنظيف التلقائي" القائمة/التحديد، بينما يكون مقبض الغطاء في وضع الضغط غير الصحيح. أداء مقبض الغطاء إلى "الضغط العالي" أو "بدون ضغط".

د. غليان الماء فقط وعند تعطل المنتج.
جي الاتصال بمركز خدمة العملاء.

نهاية هذه الرسالة على الشاشة عند الضغط على زر "الطي تحت الضغط العالي" أو "الضغط المسبق/التنظيف التلقائي" مدة أخرى، أو إذا
هي الطهي تحت الضغط العالي ولم تقم مطحناً بتدوير المقاييس إلى "دون ضغط".
يمكن حل هذه المشكلة عن طريق تدوير المقاييس إلى "دون ضغط" ثم تدويره إلى "ضغط عالي".
استمتع بالطهي الشகא. أتمنى لك كل حمد الله والسلام.



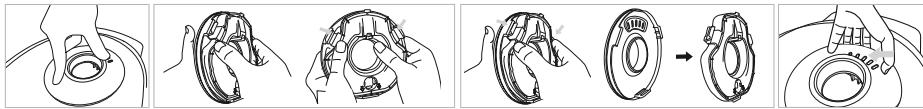
شكلة في مستشعر البيئة.



كيفية التنظيف

كيفية تنظيف غطاء البخار الناعم

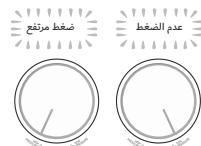
لا تلمس سطح غطاء البخار الناعم مباشرةً بعد الطهي، فقد تتعرض



- ❶ قم بإزالة غطاء البخار الناعم كما هو موضح في الصورة أدناه عن طريق الإمساك بالجزء المعدن بأصابعك وسحبه إلى الجانب أثناء الرفع برفق.
- ❷ لإعادة تجميع غطاء البخار الناعم، قم بتركيب الغطاء على الجزء المدور، ثم أضغط على الخطاf في اتجاه السهم.
- ❸ قم بفك الخطاf الموجود في المقدمة بالضغط في اتجاه السهم ثم أغسله بالماء ومنظف محايد. بعد التنظيف، يرجى تجفيف الأجزاء بالترتيب.
- ❹ تأكد من أن الجانب الذي تم إدخاله في العبوة هو المعدن بأصابعك وسحبه إلى الجانب أثناء الرفع برفق.

كيفية استخدام القرص

١. تأكد من إغلاق الغطاء وتحويل مقبض القفل/فتح القفل إلى "بدون ضغط" أو "ضغط مرتفع" أثناء الطهي.
٢. يمكنك تحديد الطهي بضغط مرتفع عندما تغير المقبض إلى "ضغط مرتفع". هذه هي وظيفة جهاز الأمان الذي يشير إلى أن الطباخ مغلق بشكل صحيح، وأن الطهي بضغط مرتفع متاح.
٣. إذا قمت بتدوير المقبض إلى "بدون ضغط"، يمكنك اختيار الطهي بدون ضغط أو تحديد الطهي.



٤. عند الانتهاء من الطهي بضغط مرتفع، قم بتحويل مقبض القفل/فتح القفل من "ضغط مرتفع" إلى "بدون ضغط"، ثم افتح الغطاء باستخدام زر "فتح القفل".
٥. إذا لم يتم استنفاد البخار تماماً بعد الطهي، فقد لا يمكن تحويل المقبض بسهولة من "ضغط مرتفع" إلى "بدون ضغط". في مثل هذه الحالة، اسمح للبخار المتبقى بالخروج عن طريق إملاء وزن الضغط.
٦. تأكد من تحويل مقبض القفل/فتح القفل تماماً إلى "بدون ضغط" عند فتح الغطاء وإغلاقه.

كيفية استخدام المقبض

لا تحاول إغلاق الغطاء بالقوة، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف جهاز الطهي الخاص بك والسبب في حدوث مشكلات.

١. إذا كان هناك بخار زائد داخل الوعاء الداخلي، فقد يكون من الصعب قفل المقبض. أدر وزن الضغط واترك البخار الزائد ينطلق، ثم حاول تدوير 2. لإغلاق الغطاء، أدر المقبض لفتحه مرة أخرى. كما هو موضح في الصورة على اليمين.



١. تأكد من وضع الوعاء الداخلي بشكل صحيح داخل الجسم الرئيسي.
٢. لإغلاق الغطاء، قم بتحريك المقبض إلى وضع الفتح كما هو موضح في الصورة على اليمين.



كيفية التنظيف

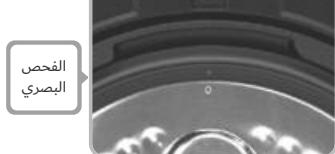
٣ كيفية التحقق مرة أخرى من أن العبوة مجمعة بشكل جيد

نظرًا لأن العبوة المجمعة بشكل سبع يمكن أن تتسرب في أن يصبح الأرز نصف مطبوخ أو يحترق بسبب تسرب البخار تأكد من إعادة فحص العبوة جيدًا كما هو موضح أدناه.



١ الفحص البصري

افحص محيط الوعاء بالكامل بعناية بحثًا عن أي شق أو ضرر بين غطاء الوعاء الداخلي وحشو الضغط.



الفحص البصري



نقاط قياسية على التعبئة الضغطية.

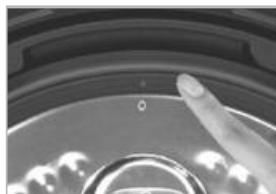


(ابحث عن الأجزاء البارزة من الأجزاء التالفة)



(ابحث عن الأجزاء البارزة من الأجزاء التالفة)

٢ تجميع غير طبيعي



٢ التفتيش المادي

تأكد من إدخال حشو المضغوط بشكل صحيح في تأكيد من إدخال الحشوة المضغوطة جيدًا في الأخدود عن طريق فرك الحافة الداخلية للحشوة بإصبع حول المحيط بالكامل كما هو موضح في الصورة أدناه.

تأكد من وضع الحشوة المضغوطة بشكل صحيح في تأكيد من إدخال الحشوة المضغوطة جيدًا في الأخدود عن طريق فرك الحافة الداخلية للحشوة بإصبع حول المحيط بالكامل كما هو موضح في الصورة.

تأكد من إدخال حشو المضغوط جيدًا في الأخدود عن طريق دفع الجزء الداخلي من حشو الحافة بإصبع حول المحيط بالكامل كما هو موضح في الصورة.

٣ اختبار على الماء

- صب الماء في الوعاء الداخلي حتى مستوى الماء 2 (الأرز) واضغط على زر القائمة/الاختبار لتحديد وضع التنظيف الذاتي. ثم اضغط على زر الطهي على الضغط/التوربو.
- في غضون 10 دقائق، سيسد ورن منظم الضغط في الاهتزاز والوسوسه أثناء انبعاث البخار إذا لم يخرج بخار من الوعاء بخلاف وزن منتظم الضغط. وهذا يعني أن الحشوة قد تم تركيبها بشكل صحيح.
- إذا خرج البخار من أحذية أخرى، أوقف الاختبار وأسحب سلك الطاقة. انتظر حتى يبرد الوعاء قبل إزالة الحشوة الضغطية من الغطاء، بمجرد إعادة التركيب، كرر الاختبار الغليان.
- للحصول على اختبار غليان ماء أكثر دقة، يمكنك لف الپلاستيك حول محيط الغطاء المغلق. من خلال القيام بذلك، يمكنك بسهولة التتحقق من مكان تسرب البخار.

الفحص البصري



الفحص البصري



إذا كنت لا تزال تواجه مشكلة في إعادة تجميع العبوة، فيرجى الاتصال بخدمة العملاء لدينا.

كيفية التنظيف

إن الغطاء المصنوع بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ ليس فقط خالياً من التقشر وسهل التنظيف، بل إنه يدوم طويلاً أيضاً. بالإضافة إلى ذلك، تعمل تقنية CSV-a CUCKOO المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والحاصلة على براءة اختراع على تحسين مثابة المنتج وتجعله أسهل في التنظيف.

كيفية تركيب التعبئة ذات الحركة المزدوجة (التعبئة بالضغط)

- تساعد الصياغة المناسبة للحشوة المضغوطة على الحفاظ على إحكام الغلق، وتزيد من مثابة التغليف وتضمن مذاق الطعام.
- اقرأ التعليمات أدناه بعناية لتنصيب التغليف بشكل صحيح.

1 كيفية إزالة وتنظيف حشوة الضغط



① أفصل سلك الطاقة وانتظر حتى يبرد الوعاء قبل فتح الغطاء.



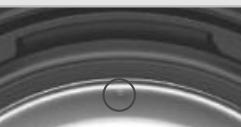
② لإزالة الحشوة المضغوطة، أمسكها كما هو موضح في الصورة أعلاه ثم اسحبها للخارج.



③ أفصل سلك الطاقة وانتظر حتى يبرد الوعاء قبل فتح الغطاء.

2 كيفية إعادة تجميع التعبئة بالضغط

الشكل 1



شقوق قياسية على غطاء الوعاء الداخلي.



نقطات قياسية على التعبئة المضغوطة.

أولاً قم بمطابقة الشقوق القياسية على غطاء الوعاء الداخلي مع النقاط القياسية على الحشوة المضغوطة وفقاً للترتيب الرقمي (1, 2, 3, 4, 5, 6). ثُم اضغط على الحافة الخارجية للحشوة لإدخالها في الأخدود. لإعادة تجميع الحشوة المضغوطة، اتبع الترتيب الموضح أدناه.



② كما هو موضح في الشكل 1، ضع النقطة رقم 1 على الحشوة المضغوطة مع الشق القياسي رقم 1 على غطاء الوعاء الداخلي معاً قبل الضغط على الحافة الخارجية للحشوة لإدخالها في الأخدود. كرر ذلك مع النقاط من رقم 2 إلى رقم 6.



① بعد مطابقة النقاط القياسية من 1 إلى 6، اضغط على بقية الحشوة في الأخدود عن طريق الدفع على حافتها الخارجية.

كيفية التنظيف

اغسل الوعاء الداخلي باستخدام إسفنجية ناعمة وماء دافئ وصابون. تأكد من تنظيف جميع الأسطح للتخلص من أي بقايا طعام.



في حالة وجود بقايا ماء أو طعام على الغطاء، قم بمسحه بقطعة قماش مبللة، مع توخي الحذر حول الأجزاء الكهربائية.



امسح الغطاء الداخلي بقطعة قماش مبللة، مع توخي الحذر لتجنب ملامسة أي أجزاء كهربائية.



قم بتصفية أي مياه أو سوائل زائدة من طبق التصريف ثم امسحها بقطعة قماش مبللة.



امسح مستشعر درجة الحرارة بقطعة قماش جافة.



إذا انسكب الطعام أو السائل على لوحة التحكم أو الشاشة الرقمية، فامسحها بقطعة قماش.



امسح الوحدة الرئيسية بقطعة قماش مبللة.



نر فتح الغطاء



تنبيه

لا تتطهّر الوعاء الداخلي أثناء وجود أي أدوات مائدة حادة بداخله (شوكة، ملعقة، عيدان تناول الطعام، إلخ).
قد يتقوّر طلاء الوعاء الداخلي.

تنظيف طبق التصريف



قم بإدخال طبق التصريف
عن طريق الضغط عليه
بقوة في الطاجرة كما هو
موضح في الصورة أعلاه.

قم بوضع غطاء طبق
التصريف في الطاجرة.

اسفل غطاء طبق التصريف
عن طريق دفعه إلى الأسفل.
وقم بتغطيته بمنظف محابد

من الطاجرة.

تنظيف فوهة وزن الضغط

صمام الضغط والوزن والحركة المزدوجة

قد لا يعمل الطاجر بشكل صحيح إذا كان صمام البخار وصمام الحركة المزدوجة مسدودين، تأكّد من إزالة أي مواد غريبة في الصمام باستخدام دبوس التنظيف قبل وبعد الطهي. لإزالة أي مواد غريبة في صمام الحركة المزدوجة، يرجى استخدام العقيم التقليدي بالاتّباع. (راجع (22P)
يرجى التحقق بالاتّباع مما إذا كانت فتحة مخرج عدم البخار مسدودة أم لا. قد يتخلّص مظهر وزن الضغط عن الصورة أعلاه.

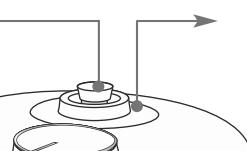
كيفية تنظيف صمام الضغط والوزن والبخار <



قم بتدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرنق" ثم قم بتدوير وزن الضغط عكس اتجاه عقارب الساعة أثناء سحبه لأعلى حتى يخرج.



قم شقّ فتحة الصمام المسدودة باستخدام دبوس التنظيف (المثبت في الجزء السفلي من الوحدة).
* لا تستخدم دبوس التنظيف لأنّه يستخدمات أخرى ولا تحاول ثقب أي ثقب آخر في المؤقت باستخدام دبوس التنظيف.
 فهو جهاز آمن.



قم بإعادة تجميع وزن الضغط عن طريق تدويره
في اتجاه عقارب الساعة.

عندما يتم إعادة تجميع وزن الضغط بشكل صحيح، فإنه سوف يدور بحرية.

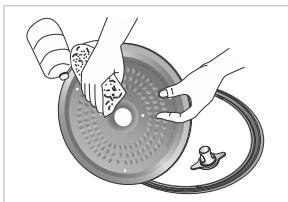


اغسل الوعاء الداخلي والملحقات بمنظف محابد وإسفنجية.

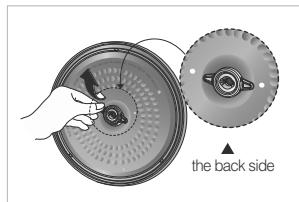


غطاء داخلي قابل للفصل والتعبئة بالضغط

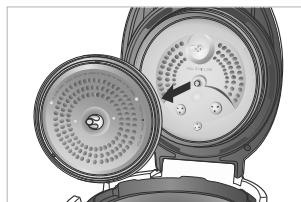
- بعد تنظيف الغطاء الداخلي، قم بتنظيفه مرة أخرى على الغطاء.
- لا يمكن إجراء الطهي المحدد مسبقاً إلا في حالة تركيب غطاء قابل للفصل. (قد يصدر صوت إنذار أثناء الحفاظ على الدفء.)
- تنظف الغطاء القابل للفصل بشكل متكرر مع الاستخدام المستدام لمنع الروائح الكريهة وتلف المنتج بمرور الوقت.
- امسح الجسم والغطاء بمنشفة جافة. لا تستخدم مواد كيميائية أو منظفات قاسية أثناء تنظيف الطبخ. قد تبقى بعض الشاش، لكن لا توجد مخاطر صحية.
- لا تضع مواد مثل البراغي في فتحات الغطاء القابل للفصل. افحص الغطاء الخلفي والغطاء الأمامي.



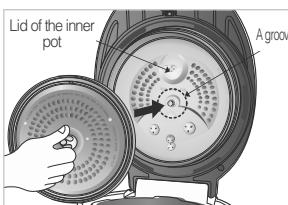
تنظيف الغطاء بإسفنج ناعمة وماء دافئ وصابون.



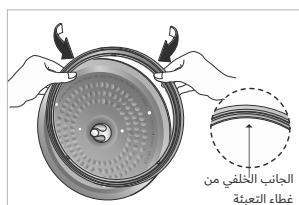
عند تنظيف الغطاء القابل للفصل، أمسك كل جانبين الغطاء واسحبهما للخارج، ثم افصل المقipض والخشوة المطاطية.



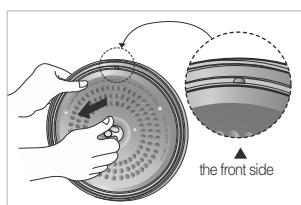
احسّب الغطاء القابل للفصل. حوكِنْ اثناء إمساكه بالحواف.



قم بإعادة غطاء الضغط إلى مكانه عن طريق الضغط على مقبض الغطاء بعد تركيب المقبض في الأخدود المشار إليه.

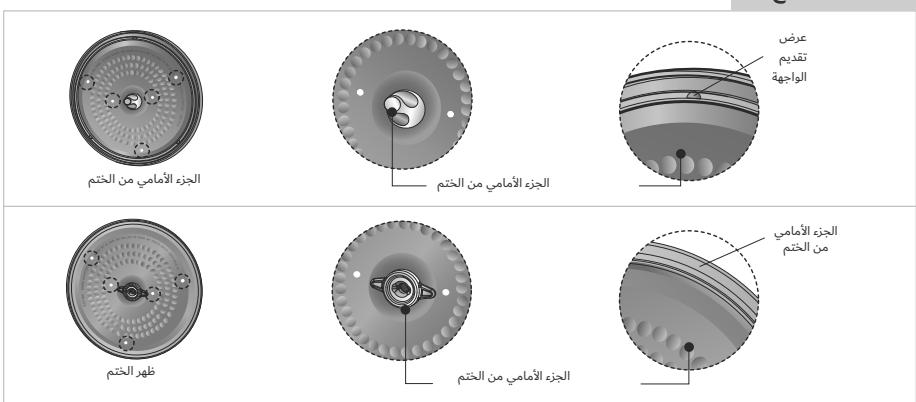


لإعادة السيليكون إلى الغطاء الداخلي، قم بتمديد حلقة السيليكون قليلاً ثم ضع الغطاء الداخلي داخل الحلقة.



يرجى وضع الغطاء القابل للفصل.

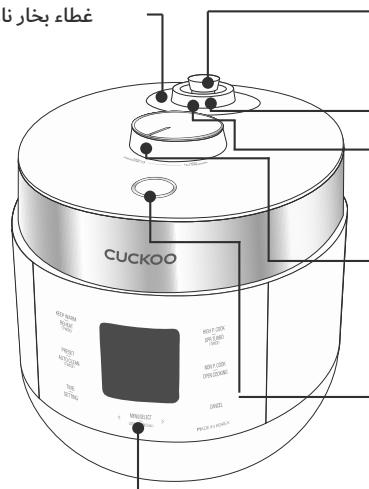
مثال صحيح



لا تضع أي أشياء أخرى مثل البراغي في فتحة الغطاء القابل للفصل. افحص الغطاء الخلفي والغطاء الأمامي.

غطاء بخار ناعم

غطاء بخار ناعم



وزن الضغط
احرص دائمًا على إبقاء الوعاء في وضع أفقى. فهو يعمل على تثبيت البخار داخل الفرن. وإذا انحرف وزن الضغط، فسوف ينطلق البخار.

الضغط المزدوج

مخرج عادم البخار التلقائي (صمام الملف الوليبي) عند الاتساع من الطهي أو أثناء التسخين، يتم إطهار تلقائيًا.

مقبس القفل/فتح القفل

إذا تم تحويل مقبس القفل/فتح القفل إلى وضع "الضغط العالي"، فيتمكنك الطهي باستخدام الضغط العالي، وإذا تم تحويل المقبس إلى وضع "بدون ضغط". فيتمكنك الطهي بدون ضغط.

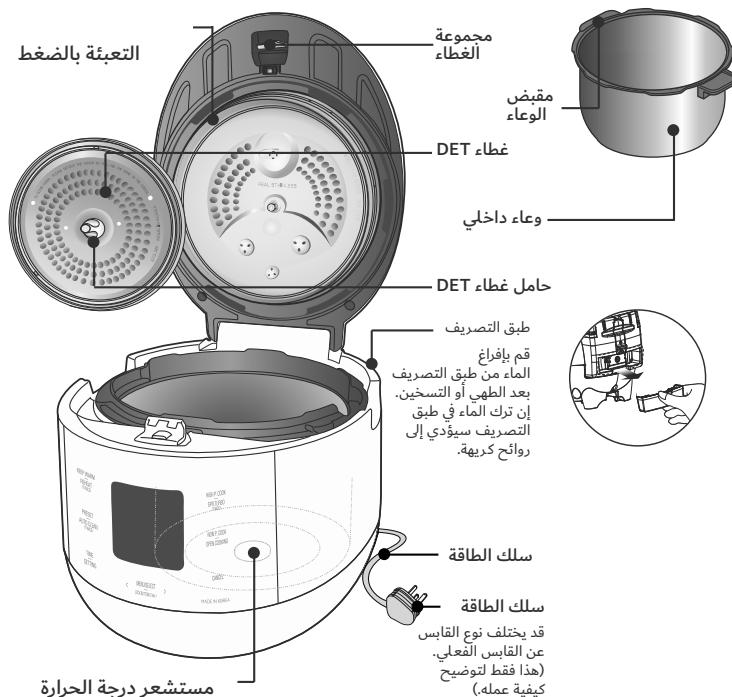
مقبس المشبك

لفتح الغطاء، قم بتحريك مقبس المشبك من "ضغط مرتفع" إلى "بدون ضغط" ثم اضغط على مقبس المشبك.

لوحة التحكم

غطاء بخار ناعم

التعينة بالضغط



قم بإفراغ الماء من طبق التصريف بعد الطهي أو التسخين. إن ترك الماء في طبق التصريف سيؤدي إلى روائح كريهة.

قد يختلف نوع القابس عن القابس العالي. (هذا فقط للتوضيح كيفية عمله).

إكسسوارات



إكسدليل الطبخ
والدليل البيوديسوارات



معرفة الأرز



كوب قياس الأرز



صفحة البخار

يمكن شراء صفية البخار بشكل منفصل من مركز خدمة (Cuckoo).



دبوس التنظيف
(مثبت في الجزء السفلي من الوحدة)

احتياطات السلامة

تحذير!

تذکرہ

- لا تستخدم الطاخ على حاوية أرز أو رف.
 - لا يستخدم سلك الطاقة بين الأثاث، فقد يتسبب ذلك في صدمة كهربائية تؤدي إلى نشوب حريق.
 - عند ضغط طاخ الأرز على الأثاث، كن حذراً من خروج البخار، فقد يتسبب ذلك في تلف الأثاث أو نشوب حريق أو صدمة كهربائية.
 - لا ضع أشياء ثقيلة على سلك الطاقة.
 - قد يتسبب ذلك في صدمة كهربائية أو حريق.
 - يرجى فحص سلك الطاقة والمقبس بالظامان.
 - لا تغير أو تمدد أو توصل سلك الطاقة دون استشارة خبير تقني.
 - قد يؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو حريق.
 - قم بتحفيض أي براب أو مواد خارجية من سطح سخن الحرارة والوعاء الداخلي.
 - قد يؤدي ذلك إلى تعلق الطعام أو شنوب حريق.
 - لا قم بتوصيل أو فصل سلك الطاقة بيدين مبلدين.
 - قد يتسبب ذلك في صدمة كهربائية.
 - لا تحرك المتنج عن طريق سحب أو استخدام سلك الطاقة.
 - قد يتسبب فصر كهربائي في شنوب حريق.

حذر!

تذکرہ

- قم بتدوير مقبض القفل/إغلاق القفل إلى وضع "الضغط العالى" عندما يكون الجهاز غير موصول بالكهرباء.

- يمكن أن تسبب الضغط الداخلى الشاتق عن الأزرار الساخن أو الوعاء الداخلى فى تشوه أو تلف إذا لم يكن مقبض القفل/إغلاق القفل في وضع "مغلق".

- تأكد من قفل مقبض القفل/إغلاق القفل أثناء الطهي والمسخن تحت ضغط عالٍ، اسهم اي ماء زائد على طرفة العين.

- قد يسبب ذلك رائحة كريهة وتعيّنة في اللون.

- امسح الماء المتبقى من التكيف.

يرجى تطهير الجسم والأجزاء الأخرى بعد الطهي.

- بعد غسل حساء الدجاج أو أطباق المائدة المعدة قد يتم امتصاص الرائحة.

ـ قد يتقطّع حسّنة الفرن، وتنفس التحسّن العالوة، والعواء الداخلي في كل مرة تطهو فيها آنماً من هذه الأطباق.

ـ اقتصر منطق مطبخ جاف أو استخفف لتنظيف الوعاء الداخلى، لأن الفرك القاسى أو الأدوات المعدنية قد تلف القفل.

ـ اعتماداً على طرقة الاستخدام أو ظروف المستخدم، قد يتقدّر طلاء الوعاء الداخلى، يرجى احتساب مدة العامل في هذه الحالات.

ـ قد تزداد خروج المطران.

ـ لا تناول عند خروج المطران.

ـ يرجى إبقاء المطران بعيداً عن متناول الأطفال.

يرجى تبديل اللحم في
م، فسيكون عليك

لَا تَرْجُوا

- بعد الطهي، لا تتحاول فتح الغطاء حتى يتم تحرير البخار بالكامل.
- يمكن أن يتسبّب البخار المساند أو أي محتوى ساخن داخل الطباخ في حروق خطيرة.

لخارج)

من الداخل

- عثاء الطهي أو التدفئة أو وعدهما.
- يمكن أن يؤدي ذلك إلى وعه حقوق وأسلحة جلدية.

داخلي.

- لا تضع الجهاز على سطح حشر أو مائل.
امسأله بالمقاييس بكل البرىء والجهل بحد.
يوجد مقاييس ممدوحة في الجائعين والأئم السفويين من الطياب.
إذ ينبع عدوه أحادي المذهب والدين سبب حبه عن العصبي، سليمان رفع

- استخدم الجهاز على سطح مستوٍ. لا تستخدمه على سادة. يرجى تجنب استخدامه في أقصى غربة ممكنة أو عرضة لأشعة الشمس.

- لا تطهّي كمّة تجاوز السعة المحددة لطهي حساس الدجاج أو العصيدة.
 - لا تستخدم الجهاز بالقرب من مجال مغناطيسي.
 - ادخّل بودرة الطعام المحددة في الوصفة، فقد يسبّب ذلك في فسق الطعام بسبب نقل المصطلح وقطع المدخلات الخام.
 - يرجى استخدام الطياور للأغراض المخصصة له فقط.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.
 - قد يتسبب ذلك في مشكلة تتعلق بالسلامة.

احتياطات السلامة

اً، أقرأ دليلاً سلامة المنتج التالي بعناية لتجنب أي حوادث وأخطار جسيمة.
يختلف "التحذير" و"الحذر" على النحو التالي.

⚠ وهذا يعني أن الإجراء الذي يصفه قد يؤدي إلى الوفاة
أو الإصابة الخطيرة.

⚠ وهذا يعني أن الإجراء الذي يصفه
الحذر قد يؤدي إلى إصابة أو تلف الممتلكات.

⚠ تحذير: تهدف هذه العلامة إلى التذكير والتنبية إلى أن شيئاً ما قد

⚠ حذر: يسبب مشاكل في ظل موقف معين.
● يرجى قراءة التعليمات واتباعها لتجنب أي موقف ضار!

⚠ تحذير

🚫 لا تفعل ذلك

لا تضغط مخرج البخار التلقائي أو وزن الضغط يبيك أو وجهك. قد يسبب حروقاً. يجب تخفيض الحرارة بشكل خاص لإبعاده عن متناول الأطفال.	لا تضغط على زر مقاييس المشبك أو تقم بتحريك مقاييس القفل/إلغاء القفل إلى وضع "بدون ضغط" أثناء الطهي. إذا تم فتح الجهاز بالقوة، فقد يتسبب ذلك في حروق أو انفجار. استخدم مقاييس القفل/إلغاء القفل بعد خروج البخار بالكامل.
لا تستخدم الطباخ بالقرب من أماكن ساخنة مثل الموقف، وتتجنب أشعة الشمس المباشرة. قد يسبب صدمة كهربائية، حريق، تشوه، عطل، أو تغير في اللون. يرجى فحص سلك الطاقة والقباس بشكل متكرر.	قم بتحريك مقاييس القفل/إلغاء القفل إلى وضع "ضغط عالي" ولا تغلق الغطاء مع وجود الوعاء الداخلي داخل الجهاز. قد يؤدي تشوه أو تلف القفل والوعاء الداخلي إلى تسرب البخار أو حروق أو انفجار.
لا تتعديل أو إعادة تجميع أو تفكك أو إصلاح الجهاز. قد يسبب حروقاً صدمة كهربائية، أو إصابة. للإصلاح، يرجى الاتصال بالبائع أو مركز الخدمة.	لا تدخل أجساماً معدنية مثل الديابيز والأسلاك أو أي مواد خارجية أخرى في مخرج البخار التلقائي أو في فتحة أخرى. قد يتسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريق. كن حذراً بشكل خاص للحفاظ عليه بعيداً عن متناول الأطفال.
استخدم مقاييس فردية بتيار كهربائي مختلف أعلى من 15 أمبير. استخدام عدة خطوط في مقاييس واحد يمكن أن يسبب ارتفاع درجة الحرارة أو الحريق. يرجى فحص سلك الطاقة والقباس بشكل متكرر. استخدم سلك تهدئة بتيار كهربائي مختلف أعلى من 15 أمبير. يرجى تخفيض الحرارة من الماء والممواد الكيميائية. قد يسبب صدمة كهربائية أو حريقاً.	احفظ الطباخ بعيداً عن متناول الأطفال. قد يتسبب ذلك حروقاً أو صدمة كهربائية أو إصابة. لا ترش أو تضع أي مبيدات حشرية أو مواد كيميائية. قد يتسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريق. إذا دخلت الصراصير أو أي حشرات داخل الطباخ، يرجى الاتصال بالوكيل أو مركز الخدمة.
لا تستخدم طباخة الأرض في مكان يتراكم فيه الغبار أو توجد فيه مواد كيميائية. لا تستخدم أي غاز قابل للاشتعال أو مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المنتج. قد يتسبب ذلك انفجارات أو حريقاً.	لا تضع أي إبرة أو دبوس تنظيف في فتحة التهوية أو أي فجوة في الطباخ. لا تدخل ديابيز التنظيف في أي جزء آخر باستثناء فتحة الصمام الخاصة بوزن الضغط. قد يتسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريق.
لا تستخدم سلك طاقة تالفاً أو قابساً تالفاً أو مقاييس غير محكم. يرجى فحص سلك الطاقة بشكل متكرر للتأكد من عدم وجود أضرار. قد يتسبب الفرر الجسيم في صدمة كهربائية أو حريق. إذا كان القابس تالفاً، فاتصل بالبائع أو مركز الخدمة.	لا تفتح الغطاء أثناء التسخين والطهي. قد يتسبب ذلك حروقاً. إذا كنت بحاجة إلى فتح الغطاء أثناء الطهي، اضغط على زر الإلغاء لمدة ثانية، وتأكد من خروج البخار الداخلي بالكامل عن طريق تدوير وزن الضغط تمامًا.
لا تطفئ المنتج بالماء أو بآية نوع من السوائل. قد يتسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريقاً. إذا لامس الجهاز الماء، يرجى فصل سلك الطاقة والاتصال بالبائع أو مركز الخدمة.	لا تبني أو تربط أو تسحب سلك الطاقة. قد يتسبب ذلك صدمة كهربائية أو ماشاً كهربائياً يؤدي إلى نشوب حريق. يرجى فحص سلك الطاقة والمقبسات بانتظام.
لا تضغط مخرج البخار التلقائي أو وزن الضغط بقطعة قماش أو منشفة أو مترز أو غيرها. قد يتسبب ذلك تشوهًا أو عطلًا. قد يؤدي الضغط إلى حدوث انفجار.	لا تقم بفصل وتوصيل سلك الطاقة بشكل مفرط ومتكرر. قد يتسبب ذلك حرائقاً أو صدمة كهربائية أو إصابة.
لا تستخدم أدوات غير مخصصة للطباخة. قد يتسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريقاً.	احرص على عدم تعريض القابس وسلك الطاقة للعرض من قبل الحيوانات أو الثقب بواسطة مواد معدنية حادة. قد تتسبب الأضرار الناتجة عن الصدمات في صدمة كهربائية أو حريق. يرجى فحص سلك الطاقة والمقبسات بانتظام.
لا تستخدم الطباخة بدون الوعاء الداخلي. قد يتسبب ذلك صدمة كهربائية أو عطلًا. لا تسكب الأرض أو الماء بدون وجود الوعاء الداخلي. إذا دخل الأرض أو الماء إلى جسم الجهاز، فلا تقم بقلب المنتج أو هزه. يرجى الاتصال بالبائع أو مركز الخدمة.	قم بإزالة المواد الخارجية من القابس باستخدام قطعة قماش نظيفة. قد يتسبب ذلك حرائقاً. يرجى فحص سلك الطاقة والمقبسات بانتظام.

كيفية استخدام سلك التمديد

ملحوظة:

- أ. يتم توفير سلك طاقة قصير (أو مجموعة أسلاك) لتقليل المخاطر الناجمة عن التشابك مع سلك أطول.
- ب. يجب استخدام سلك التمديد بشكل صحيح.
- ج. استخدام سلك التمديد لطنجرة الأرز:
 - (1) يجب استخدام الجهد المفمن الصحيح لطنجرة الأرز.
 - (2) إذا تم وضع الجهاز على الأرض، فيجب أيضًا وضع سلك التمديد على الأرض.
 - (3) يجب ترتيب أسلاك السلك وسلك التمديد دائمًا لمنع المخاطر التي قد يتعرض لها الأطفال

يحتوي هذا الجهاز على قابس مستقطب (شفرة واحدة أعرض من الأخرى). كخاصية آمن، لن يتناسب هذا القابس مع منفذ مستقطب إلا في اتجاه واحد.

إذا لم يتناسب القابس بشكل صحيح مع المنفذ، أغلق القابس.

إذا كان لا يزال غير مناسب، اتصل ب الفني الهندسي مؤهل.

يرجى الحفاظ على هذه الخاصية الأمنية.

المواصفات

	الموديل	CRP-ST10	أداة
مزود الطاقة		ـ 50 فولت	ـ 240 فولت
استهلاك الطاقة		ـ 135 واط (طهي)، ـ 1150 واط (داف)	ـ 1150 واط (داف)
سعة الطبخ	أرز أبيض	ـ 1.18-0.18 أكواب (لتر)	ـ 1.18-0.18 أكواب (لتر)
	أرز أبيض على الحرارة	ـ 0.72-0.18 أكواب (لتر)	ـ 0.72-0.18 أكواب (لتر)
	أرز أبيض سوبر توربو	ـ 1.44-0.18 أكواب (لتر)	ـ 1.44-0.18 أكواب (لتر)
	أرز مختلط	ـ 1.08-0.18 أكواب (لتر)	ـ 1.08-0.18 أكواب (لتر)
	أرز مخلوط على نار عالية	ـ 6-1 أكواب (لتر)	ـ 6-1 أكواب (لتر)
	أرز جاما	ـ 1.08-0.18 أكواب (لتر)	ـ 1.08-0.18 أكواب (لتر)
	أرز أبيض بدون ضغط	ـ 1.08-0.18 أكواب (لتر)	ـ 1.08-0.18 أكواب (لتر)
	أرز مخزن محمد	ـ 0.36-0.18 كوب (لتر) / ـ 0.09-0.18 كوب (لتر)	ـ 0.36-0.18 كوب (لتر) / ـ 0.09-0.18 كوب (لتر)
	عصيدة سميكية / عصيدة رقيقة	ـ 1.4m	ـ 1.4m
	طول سلك الطاقة	ـ 78.4KPa (0.8kgf/cm ²)	ـ 78.4KPa (0.8kgf/cm ²)
الأبعاد	ضغط	ـ 7.2kg	ـ 7.2kg
	وزن	ـ 290mm	ـ 290mm
	عرض	ـ 389mm	ـ 389mm
	طول	ـ 283mm	ـ 283mm
	ارتفاع		

إجراءات وقائية مهمة

1. اقرأ جميع التعليمات قبل استخدام هذا الجهاز.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابس أو الأزرار.
3. للحماية من الحرائق والصدمات الكهربائية و/أو إصابة الأشخاص، لا تغمر السلك أو المقابس أو جسم طنجرة الضغط في الماء.
4. الإشراف الدقيق ضروري عند استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأطفال الصغار دون إشراف.
5. أفصل السلك عن المنفذ عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف.
6. اترك الجهاز بسلك أو قابس تاليف، أو بعد تعطل الجهاز، أو تعرضه للتلف بأي شكل من الأشكال. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد للشخص أو الإصلاح أو التعديل.
7. قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز إلى نشوب حريق أو صدمة كهربائية و/أو إصابة الأشخاص.
8. إذا تعرض سلك الإمداد للتلف، فيجب استبداله بسلك خاص أو مجموعة متوفرة من الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة لديك.
9. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
10. لا تترك السلك معلقاً فوق حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلامس الأسطح الساخنة.
11. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن أو في فرن ساخن.
12. قم دائمًا بتوصيل القابس بالجهاز أولاً ثم قم بتوصيل السلك بمأخذ الجهاز. لفصل الجهاز أو ضبط جميع عناصر التحكم على "إيقاف التشغيل"، قم بإزالة القابس من مأخذ الجهاز.
13. لا تستخدم هذا الجهاز لغير الغرض المخصص له.
14. يجب توخي الحذر الشديد عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو أي سوائل ساخنة.
15. لا يجب إدخال الأطعمة كبيرة الحجم أو العبوات المعدينية أو الأواني داخل الجهاز لأنها تشكل خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية.
16. قد يحدث حريق إذا تم تعطية الجهاز أو ملامسته لمواد قابلة للاشتعال، بما في ذلك الستائر والجدران وما إلى ذلك أثناء التشغيل.
17. لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية، اطيح فقط في الحاجة القابلة للإزالة المتوفرة.
18. يقوم هذا الجهاز بالطهي تحت الضغط. قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى إصابة بالحرق. قبيل تشغيل الجهاز قم بتأمينه وإغلاقه بشكل صحيح. راجع "تعليمات التشغيل".
19. لا تقم بهذه الأطعمة مثل صلصة التفاح أو التوت البري أو الجبوب أو المعكرونة أو السباغيتي أو الأطعمة الأخرى. تميل هذه الأطعمة إلى الرغوة والرغوة والرش، وقد تسد جهاز تخفيف الضغط.
20. قبل الاستخدام، تحقق دائمًا من جهاز تخفيف الضغط بحثًا عن أي انسداد.
21. لا تفتح قدر الضغط حتى تبرد الوحدة وينخفض الضغط الداخلي.
22. راجع "تعليمات التشغيل".
22. لا تستخدم قدر الضغط هذا للقليل في الزيت.

احفظ هذه التعليمات هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط

إجراءات وقائية إضافية مهمة

- تحذير:** يولد هذا الجهاز حرارة وبطيء البخار أثناء الاستخدام. استخدم الاحتياطات المناسبة لتجنب خطر الحرائق أو الحرائق أو الإصابات الأخرى أو تلف الممتلكات.
1. احرص على إبقاء يديك وجهازك بعيدًا عن صمام تخفيف الضغط عند تخفيف الضغط.
 2. توخ الحذر الشديد عند فتح الغطاء بعد الطهي. فقد تحدث حرائق شديدة نتيجة للبخار الموجود بالداخل.
 3. لا تفتح الغطاء أبداً أثناء تشغيل الجهاز.
 4. لا تستخدم الجهاز بدون وضع الوعاء الداخلي في مكانه.
 5. لا تقم بتغطية صمام الضغط بأي شيء فقد يحدث انفجار.
 6. لا تلمس الوعاء الداخلي أو أي أجزاء تسخين مباشرة بعد الاستخدام.
- اترك الوحدة لتبرد تماماً أولًا.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في التطبيقات المنزلية وما شابهها مثل:
- مناطق مطابخ الموظفين في محلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - بيوت المزارع؛
 - من قبل العاملين في الفنادق والموئليات وبيئات السكن الأخرى؛
 - بيئة المبيت والإفطار.

المحتوى

قبل الاستخدام

3	ضمانات هامة
4	كيفية استخدام سلك التمديد/المواصفات
5~6	احتياطات السلامة
7	تحديد الجزء
8~12	كيفية التنظيف
13	كيفية التشغيل
13	رموز الخطأ

عند الاستخدام

14	وضع الضغط العالي ووضع عدم الضغط
15	كيفية ضبط أو إلغاء وظيفة الدليل الصوتي
16	قبل طهي الأرز
17~18	كيفية الطبخ
19	كيفية استخدام "وظيفة الطهي المخصصة"
20~21	كيفية استخدام "أرز غالبا"
22	كيفية طهي الطعام بالبخار عالي الضغط
23	كيفية فتح كوك
24	كيفية طهي الطعام بالبخار بدون ضغط
25	كيفية طبخ العصيدة
26	طريقة طهي الأرز المجمد المخزن
27~28	كيفية استخدام وظيفة الإعداد المسبق
29~30	ابقى دافئا

قبل طلب الخدمة

31~33	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
-------------	--------------------------

دليل الطبخ

34~47	دليل الطبخ
-------------	------------

متعددة الوظائف الكهربائية
الضغط المزدوج
جهاز طهي الأرز

دليل الاستخدام

CRP-ST10 TOOL
1.8L (10 Cups)



امسح لتحميل



CUCKOO