

---

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	1~6cups (0.18~1.08L)
	Frozen Stored Rice	
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/cm2)
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.

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

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

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

**⊘** Indicates a prohibition

**ⓘ** Indicates an instruction

## **Warning**

## **Do not**

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

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

**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

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

- The internal pressure due to heated 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.

## 🔑 Remember

### 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 plug 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 type), 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

Soft Steam Cap

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

Pressure Packing

Lid Assy

Pot Handle

DET. cover

Inner Pot

DET. Cover Holder

Drain Dish

Empty the water out of a drain dish after cooking or warming. Leaving water in the drain dish will result in unpleasant odors.

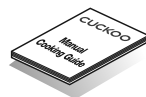
Power Cord

Power Plug

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

Temperature Sensor

## Accessories



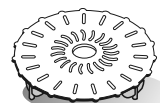
Manual & Cooking Guide



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)

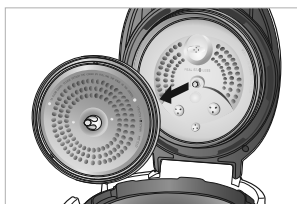
# HOW TO CLEAN

## Detachable Inner Lid & Pressure Packing

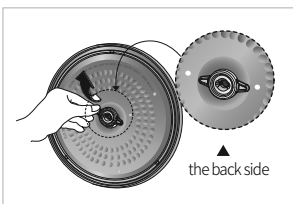
**After cleaning the inner lid, secure it back onto the lid.**

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

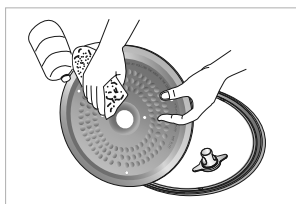
- Clean the detachable cover often with regular use to prevent unpleasant odor and product damage over time.
- Wipe the body and cover clean with a dry towel. Do not use harsh chemicals or detergents while cleaning the cooker. Starch may remain, however there is no health risks.
- Do not put materials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



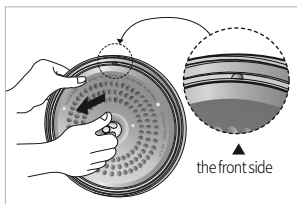
- ① Pull the detachable cover out toward you while gripping onto the edges.



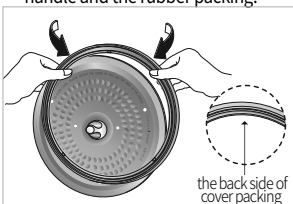
- ② When cleaning the detachable cover, hold and pull out the both sides of the cover, then separate the handle and the rubber packing.



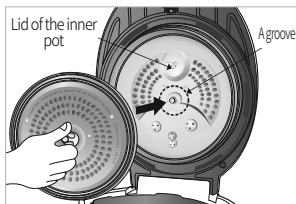
- ③ Clean the lid with a soft sponge and warm, soapy water.



- ④ Please put the detachable cover.



- ⑤ To replace the silicone ring back onto the inner lid, stretch the silicone ring slightly and place the inner lid inside of the ring.

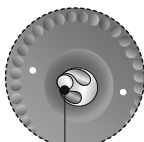


- ⑥ Put back the pressure cover by pressing the cover handle after fitting the handle into the groove indicated.

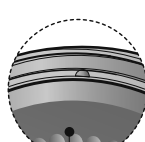
### Correct example



the front of seal



the front of holder



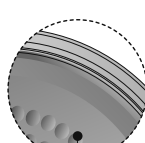
projection presenting the front



the back of seal



the back of holder



no projection

- ※ 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.



**LID**

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



**OVEN PACKING**

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



**DRAIN DISH**

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



**INNER BODY**

Wipe the temperature sensor clean with a dry cloth.



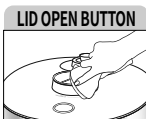
**CONTROL**

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.



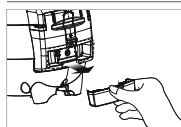
**LID OPEN BUTTON**

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

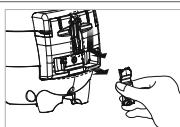
## ※ Caution

Do not clean the inner pot with any sharp cutlery inside. (fork, spoon, chopsticks, etc.)  
- The coating of the inner pot may peel off.

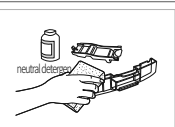
## Cleaning the Drain Dish



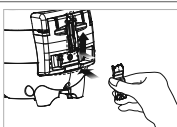
① Remove the Drain Dish from the cooker.



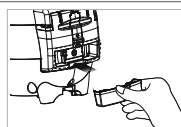
② Separate the Drain Dish cap by pushing it down.



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 Z2P)  
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.

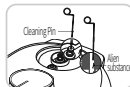
### Cleaning Soft Steam Cap

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.

### < 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.



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.

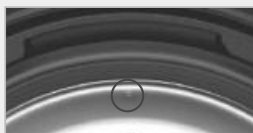
### 1 How to remove and clean the pressure packing



- 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

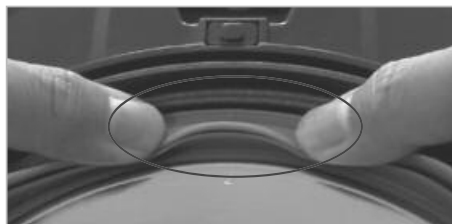


Standard notches on the Inner Pot lid.



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.

## 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



Normal assembly

- Check the entire circumference carefully for any crack or damage between the Inner Pot lid and the pressure packing.



Abnormal assembly

(look for parts sticking out of the inner)

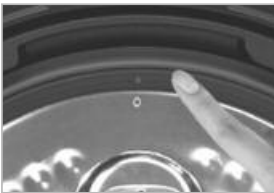


(look for parts sticking out of outer rim)



(look for parts sticking out of damaged parts)

### ② Physical inspection



- Check if the pressure packing is thoroughly put into the groove by rubbing the inside rim of the packing with a finger around the entire circumference as shown in the picture above.



- Check if the pressure packing is properly put into the groove of the Inner Pot lid by pushing the outer rim with a finger around the entire circumference as shown in the picture.



- Check if the pressure packing is thoroughly put into the groove by pushing the inside of the rim packing with a finger around the entire circumference as shown in the picture.

### 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.



Normal assembly



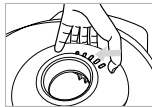
Abnormal assembly

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

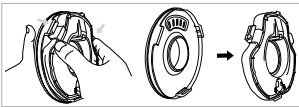
# HOW TO CLEAN

## 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.

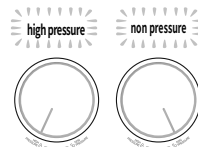
- If you turn the handle to “NON PRESSURE” you can choose to cook without pressure or select cooking.

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.

## Menu/ Select button

Used to select White Rice, High Heat White Rice, Super Turbo White Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, GABA Rice, High Pressure Steam, Non Pressure White Rice, Frozen Stored Rice, Veggie Rice, Porridge, Non Pressure Steam.  
Used to Change the function selected by the Time/Setting button.

## HIGH Pressure Cook/ Super Turbo button

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

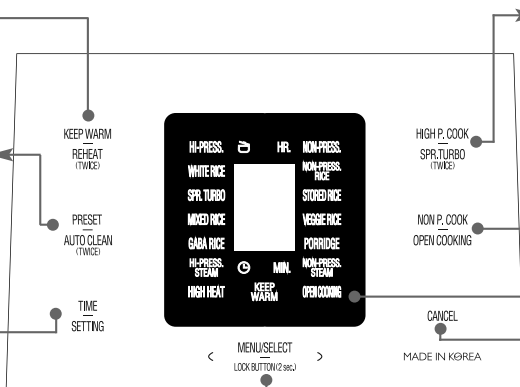
## NON Pressure Cook/ Open Cooking button

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.)



※ If no operation is done while power cord is plugged, the system will be on standby mode as shown in the figure.

(The menu on standby screen, time, voice and customized rice taste stage may differ depending on user configuration.)

※ If cancel button is pressed during cook, the rice cooker will go on standby mode.

※ Press the button until the buzzer sounds. Picture may vary depending on model.

※ It switches to power save mode after 1 minute from standby. (Lid handle light is off.)

▶ How to cancel power save mode : Power save mode is canceled by pressing the button, turning the lid coupling handle, or opening or closing the lid.



## 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.

<b>LJ</b>	When the inner pot is not placed into the unit.	<b>EL1</b>	This error code is displayed when the smart locking system has failed. Please contact Service center for service inquiry.
<b>EL2</b>	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, please open the lid after turn off the power. Please contact Service center for service inquiry.		
<b>E..</b>	Problem on temperature sensor. ("E.." mark, "E-P" mark, "E-L" mark blink.) Inquire with customer service.	<b>E-P</b>	
<b>E01</b>	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".	<b>E-L</b>	
<b>E03</b>	When boiling only water and when the product fails. Please contact Customer Service center.	<b>EEP</b>	Problem on micom memory. Please contact Customer Service center.
<b>E do</b>	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.		
<b>E_P</b>	Problem on environment sensor. Please contact Customer Service center.	<b>E uF</b>	Problem on micom memory. Please contact Customer Service center.

# How to select High pressure mode or Non pressure mode

## Select high pressure mode

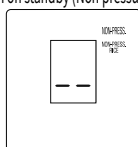
Turn the Lock/Unlock Handle to “High pressure ☐”.

- ▶ 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.

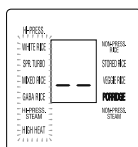
### 1 Please turn Lock/Unlock handle from “Non pressure” to “High pressure” if you want to change from non pressure mode to high pressure mode.

- ▶ 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) >

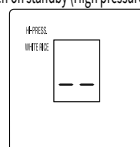


When changing  
into high pressure  
mode



Flickering for  
3 seconds

< Screen on standby (High pressure mode) >



## Select non pressure mode

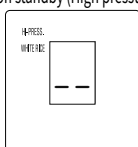
Turn the Lock/Unlock Handle to “☐ Non Pressure”.

- ▶ 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.

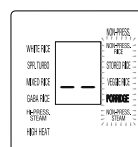
### 1 Please turn Lock/Unlock handle from “High pressure” to “Non pressure” if you want to change from high pressure mode to non pressure mode.

- ▶ 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) >

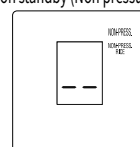


When changing  
into Non pressure  
mode



Flickering for  
3 seconds

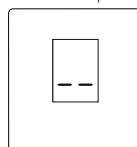
< Screen on standby (Non pressure mode) >



### 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.

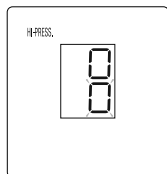
- If you exceed the capacity designated in the cooking guide, the Pressure Weight and Cleaning Soft Steam Cap lead to the overflow of food.
- Please follow the designated cooking guide.

# HOW TO SET OR CANCEL VOICE GUIDE FUNCTION

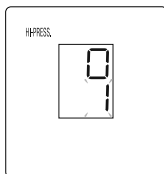
## Voice Setting

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

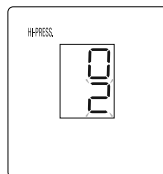
► The default is German.



Example) When set to Korean voice



Example) When set to German voice



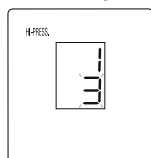
Example) When set to English voice



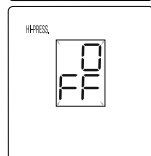
1. Press 'Time/Setting' button once. 'Time/Setting' button needs to be pressed for over 2 seconds at the first time. (If you press 'CANCEL' or do not operate for 7 seconds, setting will be cancelled and you will go back to the standby mode.)
2. After setting voice with 'Menu / Select' button, Korean,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

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

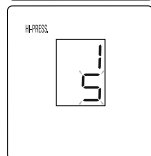
'Time/Setting' button needs to be pressed for over 2 seconds at the first time.



'3' 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

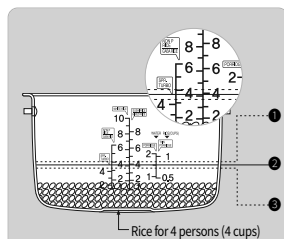
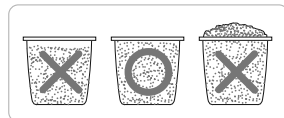
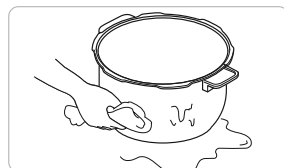
- This product memorizes the current condition before the power outage even if there is a power outage, so if the power comes back on within about 2 minutes after the power outage, it will operate normally. (There may be a slight difference depending on the product.)
- If cooking rice or cooking is canceled 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

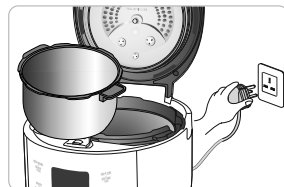
- 1 Clean the inner pot and remove any moisture.
  - ▶ Clean the inner pot with a dishcloth.
  - ▶ Using a rough sponge may cause damage to the inner pot.
- 2 Measure the rice with a measuring cup.
  - ▶ A full cup of rice of measuring cup is equal to one person serving.  
(Example: 3 persons for 3 cups, 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 warning 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.



- 1 To cook sticky rice or old rice:  
Pour more water than the required water level
- 2 White Rice for 4 persons (4 cups) :  
Set the water to scale 4 of "White Rice"
- 3 The rice is fully soaked or to over cooked rice: Pour less water than the measured scale.
- 4 When rice is half-cooked or firm: It happens because of the kind of the rice or the degree of dryness. In this case, please add 1-10% of the water.



# HOW TO COOK

## 1 Turn the handle to the desired pressure position.

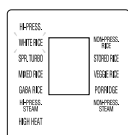
- Please mount detachable cover.
- Please keep "Pressure weight" horizontal.
- You cannot select menu if the pressure mode is not correctly selected.
- If the Lock/Unlock handle is on high pressure mode, only high pressure menu is selected, and if it is on non pressure mode, only non pressure menu is 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 → High Pressure Steam.

### <Non Pressure mode>

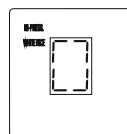
- Each time Select button is pressed, the selection switches in the sequential order, Non Pressure White Rice → Frozen Stored Rice → Veggie Rice → Porridge → Non Pressure Steam.
- If the button is pressed, repeatedly, the menu switches continuously in sequential order.
- In the cases of White Rice, High 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.

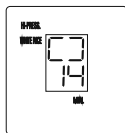


ex) When cooking White Rice in high pressure mode.

## 3 Steaming (ex: White Rice)

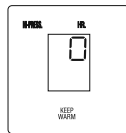
- The cooking time remaining on the display is shown from cooking thoroughly. The cooking time is different according to the menu.
- Be careful not to burn yourself from the automatic steam outlet.

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	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	See detailed guide to cooking by the menus.		Pour water up to the line 2 for WHITE RICE
Cooking time	24~39mins	25~42mins	15~21mins	46~59mins	47~62mins	293~426mins	41~51mins	43~53mins	23~32mins	45~60mins	50~60mins			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.

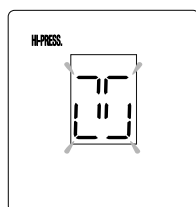
# HOW TO COOK

## How to use the cooking menu

<b>White Rice</b>	When you want to have sticky and nutritious white rice.	<b>Mixed Rice</b>	This menu is used to cook a variation of brown rice, mixed rice.
<b>GABA Rice</b>	Used to cook germinated of brown rice.	<b>Frozen Stored Rice</b>	This menu is used to keep rice frozen.
<b>Porridge</b>	Used to cook Porridge by setting a time manually.	<b>Veggie Rice</b>	Used this function to cook rice mixed with vegetables.
<b>High pressure Steam, Non pressure Steam</b>	Manually set cooking time and cook with high pressure(1.8kgf/cm <sup>2</sup> ) and non pressure(1kgf/cm <sup>2</sup> ).	<b>Non Pressure White Rice</b>	Use when you want to eat soft rice.
<b>Auto Clean (Steam Cleaning)</b>	This menu is used to eliminate small soaked after cooking or warming.	<b>High Heat (White rice, Mixed Rice)</b>	Use when cooking more sticky and soothing Cooked Rice. (Melanoizing effect could be increased.)
<b>Super Turbo White Rice</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When cooking Super Turbo White Rice, the cooking time is reduced compared to white rice menu.</li> <li>• How to cook Super Turbo White Rice 1: Press HIGH Pressure Cook/Super Turbo button twice.</li> <li>• 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)</li> <li>• 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.</li> <li>• For better taste of cooked rice, cook rice in White Rice Super Turbo mode after macerating rice for 20 minutes or so before cooking.</li> </ul>		

※ 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 40. 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.

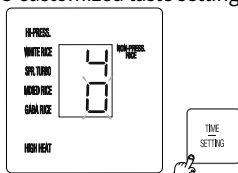
## How to use CUCKOO “Customized Taste Function”

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.

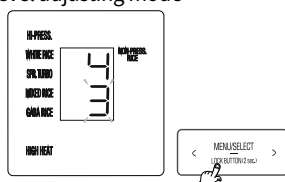
All options supported by ‘CUCKOO Customizes Taste’ will be displayed.

### ① CUCKOO customized taste setting display



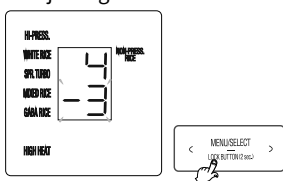
Press the “TIME/SETTING” button for 2 seconds to enter Voice Setting mode. Press “TIME/SETTING” button 4 more times to go to customized taste setting display. Please refer to the display for the initial values.

### ② High level adjusting mode



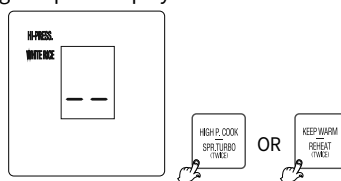
Press the “MENU/SELECT” button to change display as shown in the image above.

### 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.)

1. “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.

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

3. 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?

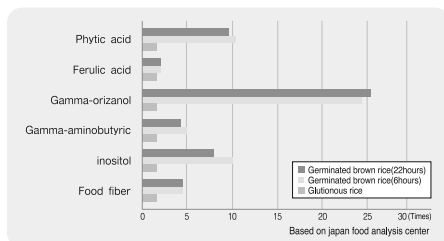


- 1 Check the dates of harvest and pounding.
  - ▶ The dates should be within 1 year from harvest, 3 months from pounding.
- 2 Inspect rice with your eyes.
  - Check that embryo is alive
  - Rice surface should be light yellow and glazing. Whitely stirred up surface, or darkish colored Brown rice is not suitable for germination.
  - Avoid fractured, not fully corned, or empty ear's. Empty ear's may generate odors during germination and bluish- nor corned 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 Butyric 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-oryzanol 23.9Times
- ▶ Gamma-aminobutyric 5Times
- ▶ Inositol 10Times
- ▶ Food fiber 4.3Times

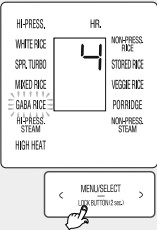


# HOW TO USE “GABA Rice”

## 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.

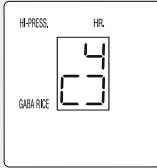
- ③




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, “” indicator will show the remaining time and will be displayed in minutes with the “4H” mark going around clockwise.

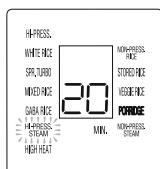
## Precautions for ‘GABA Rice’ Cooking

- 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 𠄎”, 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.



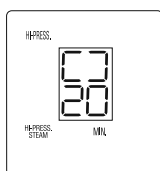
Press the TIME/SETTING button, and the time for high-pressure steaming will be increased by five minutes.

► 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 𠄎”, 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.

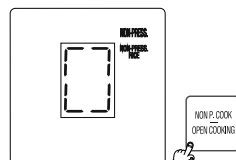


## What is open cooking?

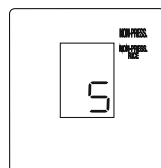
Open cooking is a function that allows the user to release the smart locking device, during a non pressure cooking process, and add ingredients or stir the contents in the pot.

## How to use open cooking function.

- ① During a non pressure menu cooking, select the Setting/Open Cooking button.
- ② Wait until the smart locking device is released.
  - ▶ It takes 5 to 60 seconds for the smart locking device to be released.



< Button Indication >

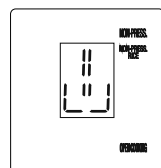


< Remaining Time under released locking device >

- ③ 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.

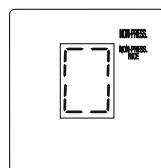
Only press the Open Lid button when the Add Ingredients Indicator is activated.



< Add ingredient indication >

- ④ 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.



< Cooking process indication >

### CAUTION

#### Cautions for open cooking

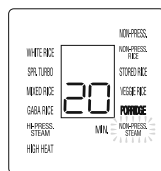
- Do not exceed the designated capacity.
- If the designated capacity is exceeded, the appliance may overflow due to boiling.
- While the lid is open, the inner pot will not be heated.
- Burn Hazard! Do not remove the detachable cover.
- Close the lid only when the inner pot and detachable cover are 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.

1.

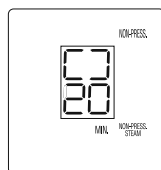


Press the TIME/SETTING button, and the time for Non-pressure steaming will be increased by five minutes.

► 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


- 

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.



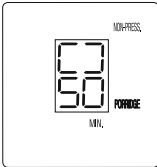
- Set the cooking time with the TIME/SETTING button.

- 

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.

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


- 

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.



- How to Preset Porridge

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



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



- Press the PRESET/AUTO CLEAN button.



- 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.

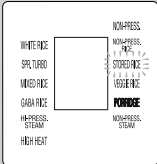
# HOW TO COOK FROZEN STORED RICE

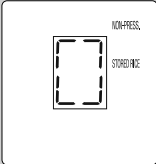
## What is Frozen Stored Rice?

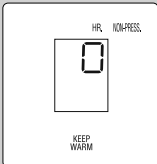
This function is used to make rice that will taste freshly cooked after being frozen and defrosted.

## How to use Frozen Stored Rice menu

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


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


- 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.



## Precautions when cooking frozen stored rice

- 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.
- When the rice has been completely cooked, open the lid and stir the rice thoroughly.
- Move the cooked rice into microwavable containers in single serving portions (210g), and place them into the freezer for preservation.
- 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.)
- Please note that the quality of your rice may be affected as the storage period increases.

### ⚠ Precautions

Precautions when using the Frozen Stored Rice:

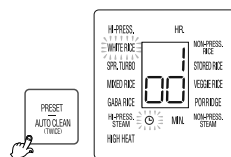
- Do not cook beyond the recommended amount.
- Cooking beyond the recommended may result in overflowing.
- Do not remove the detachable cover as it may cause burns.

# 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.

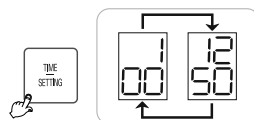
- ▶ If you press Preset/Auto Clean button without turning the Lock/Unlock handle to “high pressure,” preset is not available.
- ▶ If you press Preset/Auto Clean button, voice, saying “Set preset time with Time button, then press High pressure cook button,” comes out, the setting time is displayed on 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.

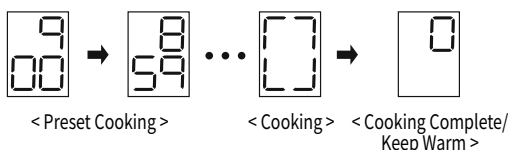


### 3 Press the Menu/Select button to select the menu.

- ▶ ‘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.



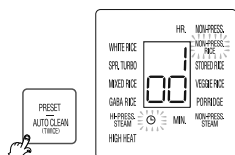
- ▶ The preset time displayed on the screen is the remaining time until completed cooking. (The completion time may vary depending on either the use condition or the cooking capacity)

# 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.

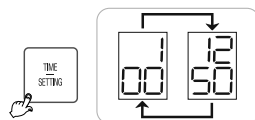
- ▶ If you press Preset/Auto Clean button, voice, saying “Set preset time with Time button, then press non pressure cook button,” comes out, the setting time is displayed on the Display, and the preset icon blinks.
- ▶ To set the preset time during the warming mode, stop the warming mode by pressing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

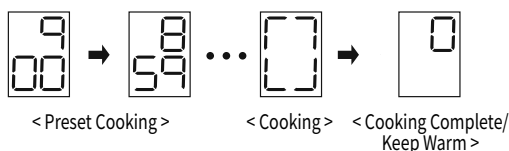


### 3 Press the Menu/Select button to select the menu.

- ▶ 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)

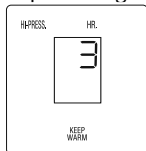


# TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

## Having a meal

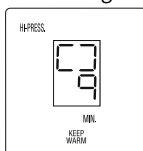
- ▶ If you want to have warm rice, press the “KEEP WARM/REHEAT” button.  
Then “Reheat” function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.
- ▶ To use reheating in standby mode after power is applied, turn the Lock/Unlock handle to “High pressure  $\square$ ”. Press “Keep Warm/Reheat” button,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

### < Keep warming >



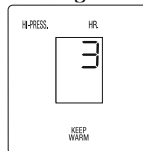
3 Indicates the time elapsed as warming time.

### < Reheating >



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

### < Finishing reheat >



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, “ $\square$ ” 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.)

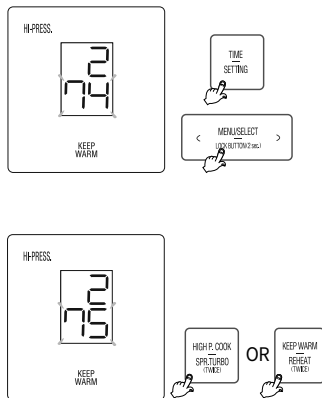
## When odors are rising during the warming mode

- ▶ 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.



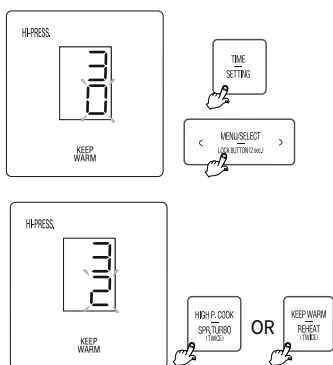
- 1 Press "TIME/SETTING" button for 2 seconds at standby mode to enter voice setting mode. Press "TIME/SETTING" 2 time to enter the warming temperature setting mode. The display will show as seen in the image. 74 current keep warm temperature will show.
- 2 Press "MENU/SELECT" button so that the display shifts.  
74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 89 → 70 → 71 → 72 → 73
- 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"> <li>Is the HIGH Pressure Cook/Super Turbo button pressed?</li> <li>Was the power compromised during the cooking process?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the HIGH Pressure Cook/Super Turbo button once and check that "E 3" is shown on the display.</li> <li>Refer to page 15.</li> </ul>
The rice is over cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you use rice measuring cup to measure your ingredients?</li> <li>Did you measure the proper water amount?</li> <li>Did you rinse the rice before cooking?</li> <li>Did you soak the rice for too long before cooking?</li> <li>Is the rice expired or old?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to page 16.</li> <li>Add water about half the notch and then cook.</li> </ul>
Mixed Rice is not fully cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the rice dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soak the pea in water before cooking them.</li> </ul>
Rice is too watery or stiff.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Was the correct function entered to match the type of rice or grain being cooked?</li> <li>Did you measure the proper water amount?</li> <li>Did you open the lid often during the cooking process?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selected the correct menu.</li> <li>Measure the proper water.</li> <li>Open the lid after cooking finished.</li> </ul>
Water or food residue is overflowing from the inner pot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you use the rice measuring cup to measure ingredients?</li> <li>Did you measure the proper water amount?</li> <li>Did you open the lid often during the cooking process?</li> <li>Was the correct function entered to match the type of rice or grain being cooked?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to page 16.</li> </ul>
When you smell odors while warming.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Was the lid properly closed before beginning to warm?</li> <li>Is the power cord securely plugged into an appropriate wall outlet?</li> <li>Was the cooker set to warm for more than 12 hours?</li> <li>Is there any other substance in the rice cooker such as the rice scoop?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Close the lid properly and securely.</li> <li>The maximum amount of time warm mode should be activated is 12 hours.</li> </ul>
The display shows "E _ _", "E _ P", "E _ t"	<ul style="list-style-type: none"> <li>The temperature sensor is damaged or not working properly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact CUCKOO Customer Service Center.</li> </ul>
Keep Warm Alarm	<ul style="list-style-type: none"> <li>24 hours has not passed yet after keeping warm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function alarms if the rice remained warm for more than 24 hours.</li> </ul>
The display shows "E 03"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you use 110V power plug?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>It is normal to show "E 03" signal after boiling water only for a long time.</li> <li>It is Product applicable for 220-240V only. Please use the power supply properly.</li> </ul>
The display shows "E do"	<ul style="list-style-type: none"> <li>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'.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It can be solved by turning handle to 'non pressure' and then turn to 'high pressure'.</li> </ul>

# TROUBLESHOOTING

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

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

# 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you turn the Lock/Unlock handle before exhausting steam thoroughly?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully released.</li> </ul>
The lid will not open when set to "non pressure" mode.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressure is still remaining in the cooker</li> <li>Pull the pressure handle to aside once until the steam is fully exhausted.</li> </ul>
There is excess steam being released from the lid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is there an external substance on the packing?</li> <li>Is packing too old?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the packing thoroughly.</li> <li>If the steam is released through the lid, please power off and contact Customer Service center.</li> <li>Cover packing life cycle is 12 – 36 months.</li> </ul>
The CANCEL button is not functioning while cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the inner pot hot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keep pressing the "CANCEL" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking.</li> <li>Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation.</li> </ul>
Beans or grains are not fully cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Are they too dry?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Brown rice is not properly germinated.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is your germination amount more than brown rice limit?</li> <li>Did you use old brown rice?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Please put the advisable brown rice amount.</li> <li>If you use old or dirty brown rice, it will affect the germination.</li> </ul>
The display shows "E1".	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problem on smart locking system</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug power and contact to Customer Service center.</li> </ul>
The display shows "E2".	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problem on smart locking system</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Please do not open the lid until cooking is completely finished.</li> <li>Error occurs during warming or stand by mode, please open the lid after turn off the power.</li> <li>Please contact Service center for service inquiry.</li> </ul>

# 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

- 1 Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water inner pot level line WHITE RICE 6.
- 2 Firstly, lock the cover, and select [WHITE RICE] in the menu, and then push the [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] button.
- 3 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

- 1 As for peas, add salt into them, wash them clean and extract water from them.
- 2 Put cleanly washed rice into inner pot, season them with sake and salt, and pour water up to WHITE RICE water gradation 3.
- 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.
- 4 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 retting 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

- 1 Prepare boiled barley with a cup of barley.
- 2 Wash rice clean, and after putting it in the pot along with boiled barley, pour water up to MIXED RICE water gradation 3.
- 3 Lock the lid, press menu button, and after selecting [MIXED RICE], press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo].
- 4 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

- 1 Wash rice, White Rice, millet and sorghum clean and scoop them with a landing net.
- 2 Boil red beans on high heat, and then put only water in which red beans were boiled in another bowl.
- 3 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.
- 4 Put the boiled red beans, and then lock the cover. After select [MIXED RICE], press [HIGH Pressure Cook/Super Turbo].
- 5 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 edema by making 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, detoxication 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 it up 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 graduation 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 scooper 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

## 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)

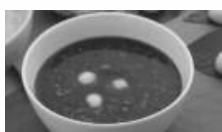
#### Recipe

- 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

- 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.
- As for red beans, add salt(0.5 tablespoonful) and sugar(1 tablespoonful) while pounding them roughly by boiling free of water content.
- Put steaming plate after pouring 2 cups of water(360ml) into the inner pot, spread cloth of proper size by cutting it.
- 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.
- 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, ginkgo nut 6 units and ground pine nuts 1/2 tablespoon

#### Recipe

- Remove fat and tendons from chopped rib and remove blood by putting it in cold water.
- Remove water by scooping it with a basket and keep the rib smooth by marinating it in sake and pear juice.
- Peel the skins of chestnuts and divide large chestnuts into two pieces. Stir-fry ginkgo nuts with oil and peel the skins of ginkgo nuts. Cut carrots into chestnut-size pieces.
- 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)
- 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.
- 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

- Wash a chicken, clean and remove feathers and internal organs and cut the fat in the tail.
- After cutting the chicken into a suitable eating size, make cuts in the chicken to make it well seasoned and to roast quickly.
- After putting carrots, potatoes and sliced chicken in a large bowl and mixing them with prepared seasoning, marinate.
- Put enough marinated chicken, potatoes and carrots in the inner caldron.
- 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.  
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.  
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.
- 3 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. 3 in the crab skin, cover it with step no. 4.
- 6 Pour one measuring cup of water(180ml) in the inner caldron.  
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.

# 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 cleanly 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 lutinous 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, 1 tablespoonful 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 ③ 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.

## 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. 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. 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 [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.
- 4 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

6 eggs, 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 [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.

### :: 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. 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 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. 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 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 in 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. 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 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 teokguk, 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. 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.

## 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

- 1 Peel off the skin of button mushroom and cut it in its shape, and tear a crabmeat stick into pieces.
  - 2 Cut sliced hams into squares, and remove water from the canned corn.
  - 3 Place rice on the bottom of inner pot flatly.
  - 4 Spread pizza sauce on the rice flatly using a spoon, and place topping ingredients on the top.
  - 5 Place mozzarella cheese on 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.

### :: 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

- 1 Allow the butter to come to room temperature then mix with the sugar in a large bowl.
- 2 Add eggs to the butter mixture then whisk until beaten.
- 3 Pour in the pancake batter and chocolate chips and mix.
- 4 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.
- 5 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

- 1 Rinse the rice cakes with cold water then cut them into bite-sized pieces.
  - 2 Cut the fish cake into 4 equal sections, julienne the carrot and onion, and slice the green onion into bite-sized pieces.
  - 3 Mix together all of the marinade ingredients in the inner pot.
  - 4 Place the rice cakes, fish cakes, and chopped vegetables into the marinade and mix well.
  - 5 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.



# CUCKOO

[www.cuckoo.ae](http://www.cuckoo.ae)







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)

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

تحذيرات البخار ⚠

20 دقيقة

وقت البخار عالي P

20 دقيقة

وقت البخار غير P

بيتزا الأرز

مكونات

\* مكونات العجينة: 100 جرام من الأرز  
\* مكونات التغطية: شريحتان من لحم الخنزير، 2 فطر، ملعقتان كبيرتان من الذرة المعلبة، 1 عود من لحم السلطعون، 40 جرام من جبن الموزاريلا، 4 ملاعق كبيرة من صلصة البيتزا

وصفة

قشر جلد فطر الأزرار وقطعه على شكله، ثم مرق عصا لحم السلطعون إلى قطع. قطع شرائح لحم الخنزير إلى مربعات، وأزل الماء من الذرة المعلبة. ضع الأرز في قاع القدر الداخلي أخيرًا. انشر صلصة البيتزا على الأرز برفق باستخدام ملعقة، وضع مكونات التغطية في الأعلى. ضع جبن الموزاريلا على @، وأغلق الغطاء، وأدر المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة [البخار عالي الضغط]. تم ضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام [الطهي عالي الضغط/التوربو الفائق]. أغلق الغطاء، وأدر المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [البخار بدون ضغط]. ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر [الطهي بدون ضغط].



45 دقيقة

وقت البخار عالي P

45 دقيقة

وقت البخار غير P

عككة الشوكولاتة

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. أضيفي البيض إلى خليط الزبدة ثم اخفقي حتى يمتزج. اسكبي خليط الفطائر ورقائق الشوكولاتة وامزجي. اثري الزبدة المذابة أو رشي رذاذ الطهي غير اللاصق في داخل الوعاء الداخلي ثم اسكبي خليط الكعك وأغلقي الغطاء. أدر المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغطي على زر القائمة وحددي [البخار بضغط عال]. اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بضغط عال/التوربو الفائق]. أدر المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحددي [البخار بدون ضغط]. اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بضغط عال].



15 دقيقة

وقت البخار عالي P

20 دقيقة

وقت البخار غير P

تينوكيوكي  
(عككة أرز حارة وحلوة)

مكونات

200 جرام من عككة الأرز (طري)، قطعتان من كعك السمك، ربع بصلة، ربع بصلة خضراء، 40 جرام جزر \* التتبيلة: ملعقتان كبيرتان من معجون الفلفل الأحمر، ملعقة كبيرة من شراب النشا، ملعقة كبيرة من السكر، ملعقة صغيرة من ملح السمسم، ملعقة صغيرة من صلصة الصويا، ثلث ماء الأنشوجة (60 مل)

وصفة

اشطفي كعكات الأرز بالماء البارد ثم قطعها إلى قطع بحجم اللقمة. 3 قطعي كعكة السمك إلى 4 أقسام متساوية، وقطعي الجزر والبصل إلى شرائح رفيعة، وقطعي البصل الأخضر إلى قطع بحجم اللقمة. امزجي جميع مكونات التتبيلة معًا في الوعاء الداخلي.

G ضعي كعكات الأرز وكعكات السمك والخضروات المقطعة في التتبيلة واخلطيها جيدًا. أغلقي الغطاء، ثم ادبري المقيض إلى وضع الضغط العالي، ثم اضغطي على زر القائمة وحددي [البخار بضغط عال]. اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر الطهي باستخدام [الطهي بالضغط العالي Super Turbo]

أغلقي الغطاء، ثم ادبري المقيض إلى وضع عدم الضغط، ثم اضغطي على زر القائمة وحددي [البخار الضغط المنخفض]. ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بالضغط المنخفض].



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

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

⚠ تحذيرات البخار

وقت البخار غير P 15 دقيقة وقت البخار عالي P 15 دقيقة

• • بيضة مطهوه على البخار

### مكونات

2 بيضة، 1 كوب ماء أو ماء عشب البحر (180 مل)، 1 ملعقة صغيرة من الجمبري المملح، رشه ملح، 10 جرام من الجزر، 10 جرام من البصل الأخضر

### وصفة

اخفقي البيض والماء أو ماء الأعشاب البحرية معًا واخلطهم جيدًا  
افرمي الجزر والجزء الأخضر من البصل الأخضر ناعماً واخلطهم معًا  
افرمي الجمبري المسلوقة مع القليل من الماء لتخفيف حساء، واخلطهم مع 2، وتبله بالملح.  
أغلق الغطاء، حوّل المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغطي على زر القائمة وحددي وضع البخار تحت الضغط العالي. ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر الطهي تحت الضغط العالي/التوربو الفائق.  
أغلق الغطاء، حوّل المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحددي وضع البخار تحت الضغط. ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر الطهي تحت الضغط العالي



وقت البخار غير P 50 دقيقة وقت البخار عالي P 40 دقيقة

• • كعكة إسفنجية

### مكونات

دقيق (دقيق ناعم) 1 كوب (150 جرام)، بيضة 4 قطع، 2/1 ملعقة كبيرة زبدة، 2/1 ملعقة كبيرة حليب، فانيليا 10 جرام، 2/1 كوب سكر وبعض الملح

### وصفة

ضعي الملح في الدقيق وتخليه.  
افصلي صفار البيض عن البيض.  
3 ضعي بياض البيض في وعاء واخفقيه في اتجاه ثابت.  
عندما تظهر الفقاعات، ضعي السكر بتقسيمه عدة مرات. اخفقي الفقاعات حتى لا تتدفق عندما ينهار الوعاء  
استمري في التقليب مع وضع الصفار في الداخل قليلاً وضعي القليل من سطر الفانيليا  
6 عندما يصبح الخليط كريماً، امزجه مع الدقيق.  
6 اخلطي الزبدة المغلية مع الحليب.  
بعد وضع الزبدة على القاعدة وجانب المرجل الداخلي، اسكبي عجينة الكيك في المرجل الداخلي  
8 أغلق الغطاء، حوّل المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغطي على زر القائمة وحددي [البخار العالي الضغط]. ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي العالي الضغط/التوربو الفائق].  
أغلق الغطاء، ثم قم بتشغيل المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [البخار بدون ضغط]. ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر [الطهي بدون ضغط].  
9 قم بتبريد كعكة الإسفنج المطبوخة.  
بعد سكب الكريمة المخفوقة في وعاء وتكوين فقاعات سمكية، ضع السكر البودرة (ضع السكر في قاطع واطحنه) ضع الكريمة على كعكة الإسفنج المبردة وزينها بأنواع مختلفة من الفاكهة المحضرة،



وقت البخار غير P 15 دقيقة وقت البخار عالي P 15 دقيقة

• • أرز مقلي بالجمبري والكاتشب

### مكونات

10 جمبري متوسط الحجم، 4/1 بصلة خضراء، 20 جرام بصل، 10 جرام جزر  
\* صلصة الكاتشب: 3 ملاعق كبيرة كاتشب، ملعقة كبيرة سكر، ملعقة كبيرة نشا بودرة، ملعقة كبيرة ماء، رشه ملح، صلصة الصويا، ومسحوق الفلفل

### وصفة

قم بإزالة الرأس والجزء الداخلي من الروبيان، واترك مفصلاً واحداً على جانب الذيل والذيل، ثم قشر الجلد، واغسله بالماء المالح.  
قم بتقطيع البصل الأخضر بشكل مائل، وافرم البصل بحجم أصغر من حجم الروبيان.  
ضع الروبيان والبصل الأخضر والبصل مع صلصة الكاتشب، واخلط جيداً  
أغلق الغطاء، وقم بتشغيل المقيض على وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحدد [البخار بضغط عالٍ]. ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام [الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].  
أغلق الغطاء، وقم بتشغيل المقيض على وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [البخار بضغط منخفض]. ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر [الطهي بضغط منخفض].  
5 امزج 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 المرفق. (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.

تحذيرات البخار ⚠

وقت البخار غير P	25دقيقة	وقت البخار عالي P	20 دقيقة
مكونات			
كستناء 15 لكل منهما			
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 تنفجر) أخبر المقيض بوضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحدد البخار عالي الضغط، ثم ضع وقت الطهي واضغط على زر الطهي عالي الضغط سوبر توربو، أغلق الغطاء، وحرك المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [بخار بدون ضغط، ثم اضبط وقت الطهي والضغط على زر الطهي تحت الضغط. عند اكتمال الطهي، كن حذراً مع الكستناء الساخنة،			

• • كستناء مطهوه على البخار



وقت البخار غير P	45دقيقة	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 وضع البطاطس على صفيحة البخار 3 أغلق الغطاء، أدر المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحدد البخار عالي الضغط، ثم حدد وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام الضغط العالي [super turbo] أغلق الغطاء، أدر المقيض 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			
كيفية حفظ البطاطس عندما يتم حفظ البطاطس في درجة حرارة طبيعية في الصيف، فإنها تنبت بشكل صحيح. لذلك، من الجيد حفظها في الظل، وإذا كانت هناك كمية كبيرة، ضع البطاطس في كيس وفي علبة كرتون، وفي هذا الوقت، سيكون وضع نفاحة أو اثنتين مع البطاطس مفيداً لمنع الإنبات بسبب تأثير الإنزيمات في التفاح.			

• • البطاطس



وقت البخار غير P	45دقيقة	وقت البخار عالي P	35 دقيقة
مكونات			
2 ذرة			
وصفة			
صب 1.5 كوب من الماء/270 م) في القدر الداخلي. 2 ضع قدر البخار في المرجل الداخلي وضع الذرة على صفيحة البخار 9 أغلق القدر، واضبط المقيض على وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحدد بخار الضغط العالي، ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام [زر الطهي بالضغط العالي/الضغط الفائق، أغلق الغطاء، وأدر المقيض 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 المواقد الساخنة.			

• • ذرة حلوة



وقت البخار بدون ضغط	20دقيقة	وقت البخار عالي الضغط	20دقيقة
2 ذرة			
وصفة			
50 جرام من كعكة الأرز للتبوكجوك، 1 بيضة مسلوقة، 1 بطاطا حلوة، 40 جرام من جبن الموزاريلا، 1 شريحة من جبن الشيدر، القليل من زيت الزيتون، 2/1 كوب من الصلصة البيضاء (75 جرام)، القليل من مسحوق البقدونس الصلصة البيضاء: دقيق، 10 جرام من الزبدة، 100 جرام من الحليب، قليل من الملح والفلفل الأبيض (نذوب الزبدة، نضيف الدقيق ونقلبه، نضيف الحليب ونغليه حتى يصبح سميكاً، ونضع الملح والفلفل الأبيض للتتبيل) وصفة			

• • كعكة الأرز جراتان



1 اغسلي البطاطا الحلوة بقشرها وقطعيها بشكل دائري. 2 قطعي البيضة المسلوقة بقطاعة، واتقعي كعكة الأرز في ماء دافئ،  
3 وزعي زيت الزيتون على القدر الداخلي بالتساوي، وضعي البطاطا الحلوة والبيض وكعكة الأرز في كومة. 4 وزعي الصلصة البيضاء على القدر 3، وضعي جبن الموزاريلا في الأعلى، ثم قطعي جبن الشيدر إلى 8 قطع وضعيها في الأعلى، ورشي مسحوق البقدونس.  
أغلقي القدر، ثبتي المقيض على وضع الضغط المحكم، واضغطي على زر القائمة وحددي البخار عالي الضغط، ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر الطهي باستخدام الضغط العالي/التوربو الفائق] أغلقي الغطاء، واضبطي المقيض على وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحددي [بخار بدون ضغط، ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر الطهي بالضغط،

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

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

⚠ تحذيرات البخار

وقت البخار غير P	25دقيقة	وقت البخار عالي P	20 دقيقة
مكونات			
الزلاية 10 قطع			
وصفة			

•• زلاية مطهولة على البخار



صب 1.5 كوب من الماء (270 مل) في القدر الداخلي.  
ضع قدر البخار على المرحل الداخلي وضع الزلاية على صفيحة البخار.  
3 أغلق الغطاء، ثم حرك المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة واختر HIGH PRESSURE COOK/ Super Turbo.  
ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر C للطهي باستخدام زر HIGH PRESSURE COOK/ Super Turbo.  
أغلق الغطاء، ثم حرك المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة واختر NON PRESSURE COOK.  
ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر [NON PRESSURE COOK].

وقت البخار غير P	15دقيقة	وقت البخار عالي P	15 دقيقة
مكونات			

•• اليقطين المطهول على البخار



1/2 قرع صلصات التتبيل: ملعقة كبيرة من صلصة الصويا السمكية، ملعقة كبيرة من البصل الولايزي المقشر، نصف ملعقة كبيرة من زيت السمسم، نصف ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر، القليل من الفلفل الأحمر المشور، ملعقة صغيرة من السكر، ملعقة كبيرة من الثوم المفروم، نصف ملعقة كبيرة من السمسم المطحون المخلوط بالملح

وصفة

قطعي اليقطين إلى شرائح رفيعة.  
انصعي صلصة التوابل بخلط البصل المفروم والثوم المفروم وصلصة الصويا والفلفل الأحمر المشور ومسحوق الفلفل الأحمر وزيت السمسم والسمسم المطحون المخلوط بالملح والسكر  
اسكيبي 13 كوبًا من الماء (270 مل) في المرحل، وضعي صفيحة البخار فيه، وبعد وضع اليقطين المقطع فوقه، وزعي صلصة التوابل بالتساوي.  
أغلقي المرحل، اضبطي وضع الضغط المنخفض على الضغط المنخفض، واضغطي على زر القائمة وحددي البخار عالي الضغط، ثم اضبطي وقت التكويز واضغطي على زر الطهي باستخدام IFIICH Pressure Cook/ Super Turbo.  
أغلقي الغطاء، وحركي المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحددي [بدون بخار مضغوط، ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر NON PRESSURE COOK].

وقت البخار غير P	35دقيقة	وقت البخار عالي P	25 دقيقة
مكونات			

•• البطاطا الحلوة



بطاطا حلوة 3 قطع  
عندما تصبح البطاطا الحلوة كبيرة الحجم (أكثر من 150 جرامًا)، قومي بتقطيعها إلى قطعتين.

وصفة

اسكيبي 1.5 كوب من الماء (270 مل) في القدر الداخلي.  
ضعي قدر البخار في القدر الداخلي وضعي البطاطا الحلوة على صفيحة البخار.  
أغلقي الغطاء، وحولي المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغطي على زر القائمة وحددي البخار عالي الضغط ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر الطهي باستخدام الضغط العالي/التوربو الفائق.  
أغلقي الغطاء، وحولي المقيض إلى وضع بدون ضغط، واضغطي على زر القائمة وحددي [بخار بدون ضغط، ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر الطهي بدون ضغط.  
عند اكتمال الطهي، احرصي على طهي البطاطا الحلوة الساخنة.

مراجع

البطاطا الحلوة المطهولة على البخار لعلاج الإمساك: عند تناول البطاطا الحلوة المطهولة على البخار مع قشرتها، فهي مفيدة لعلاج الإمساك. البطاطا الحلوة الطازجة للضعفاء: تحتوي البطاطا الحلوة على الكثير من فيتامين ب والمعادن والكاروتين، لذلك، فهي طعام ذو قيمة غذائية عالية. وخاصة عند تناول البطاطا الحلوة المطهونة الطازجة، فهي مفيدة لصحتك. يتم تضمين العديد من أنواع الفينيزيمات في السائل المستخرج من البطاطا الحلوة.

وقت البخار غير P	20دقيقة	وقت البخار عالي P	20 دقيقة
مكونات			

•• بيضة مسلوقة



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

وصفة

البطاطا الحلوة المطهولة على البخار للإمساك: عندما تتناول البطاطا الحلوة المطهولة على البخار بقشرتها، فهي مفيدة للإمساك. البطاطا الحلوة الطازجة للشخص الضعيف: تحتوي البطاطا الحلوة على الكثير من فيتامين ب والمعادن والكاروتين، لذلك، فهي طعام ذو قيمة غذائية عالية. وخاصة عند تناول البطاطا الحلوة الطازجة المطهونة، 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 العالي)

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

⚠ تحذيرات البخار

وقت البخار غير P 25دقيقة وقت البخار عالي P 15دقيقة

• قول الصويا المطهو على البخار

### مكونات

1 مجموعة من خثارة الفاصوليا، قليل من الملح صلصات التتبيل: ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر، ملعقة كبيرة من الثوم المفروم، جذر بصل ويزي، قليل من زيت السمسم، قليل من السمسم المطحون المخلوط بالملح، قليل من الفلفل الأحمر المبشور، 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا السمكية

### وصفة

اقسمي مجموعة الفاصولياء إلى نصفين، ثم قطعيهما إلى شرائح بسمك 1 سم، ثم قومي بإزالة محتوى الماء، أفرمي الفاصولياء الوبلازية، وحضري صلصة البحر بخلط الأريك المفروم وقول الصويا السمك ومسحوق الفلفل الأحمر والسمسم المطحون المخلوط بالملح وزيت السمسم والفلفل الأحمر المبشور. اسكي 1.5 كوب من الماء (1270 مل) في المبرجل، وضعي طبق التبخير، وضعي شرائح الفاصولياء فوقها بالتساوي. أغلقي الغطاء، وحركي القدر إلى وضع الضغط العالي، واضغطي على زر القائمة وحددي [البخار عالي الضغط]. ثم اضبطي موقد الكوك واضغطي على زر [الطهي عالي الضغط]/التوربو الفائق. أغلقي الغطاء، وحركي المقبض إلى وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحددي [البخار بدون ضغط]. ثم اضبط وقت التجهيز واضغط على زر الطهي بالضغط، 3 بمجرد اكتمال التجهيز، أخرج خثارة الفول، ثم ضع صلصة التوابل بالتساوي فوق خثارة الفول.



وقت البخار غير P 20دقيقة وقت البخار عالي P 20دقيقة

• جابشاي  
• خضروات مقالية،  
• ولحوم مقطعة

### مكونات

سيلوفان 150 جرام، بابريكا (أخضر، أحمر) لكل منهما، جزر 70 جرام، بصل 70 جرام، بعض السبانخ، فطر إيتوكي 70 جرام، كعكة سمك 70 جرام وزيت طهي 1 ملعقة كبيرة

### وصفة

بعد تقطيع الكعكة بالفلفل الحلو والجزر والثوم إلى شرائح رفيعة، اغسلي فطر إيتوكي جيدًا، واتنعي السبانخ في ماء مملح. قطعها لإخراجها من الماء. (الفلفل الحلو والجزر 2-3 مم، البصل والسمك 5 مم) بعد نقع الكولفان في ماء فاتر لمدة 30 دقيقة، اغسليها بالماء البارد (عندما يُنقع السيلوفان لفترة طويلة، قد يكون الكولفان طريًا جدًا أو مكتئد. وفقًا للتفضيل، اتنعي الكولفان لمدة 10 دقائق إلى 30 دقيقة). بعد وضع ملعقتين كبيرتين من زيت الطهي ونصف كوب من الماء (90 م) والسيلوفان في المبرجل الداخلي، وضعي كعكة السمك المحضرة والجزر والبصل والفلفل الحلو معًا. أغلق الغطاء، أدر المقبض إلى وضع الضغط الضيق، واضغط على زر Meru وحدد [البخار تحت ضغط عال]. ثم اضبط سرعة الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام الضغط العالي 1/التوربو الفائق] أغلق الغطاء، أدر المقبض إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [البخار بدون ضغط]. ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر [الطهي بدون ضغط].

بعد اكتمال الطهي، ضع السبانخ المسلوقة في الماء المغلي واخلطها مع صلصة الصويا وزيت السمسم والسكر حسب تفضيلاتك. انثر بذور السمسم أو السمسم المطحون المخلوط بالملح على الجابشاي المتبل.



وقت البخار غير P 15دقيقة وقت البخار عالي P 15دقيقة

• بانجان مطهو على البخار

### مكونات

2 قطعة بانجان  
صلصات التتبيل: 2 ملعقة كبيرة من صلصة الصويا السمكية، 1 فلفل أحمر، 1 فلفل أخضر حار، 2/1 ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر، 1 ملعقة كبيرة من الخل، القليل من السمسم المطحون المخلوط بالملح، 2/1 قطعة من البصل الوبلازي، 4 قطع من الثوم، 2 ملعقة صغيرة من السكر

### وصفة

اقطع البانجان إلى طول 4 سم، وبعد شدّه، قم بعمل قطع عرضية. قطع الفلفل الأحمر والفلفل الأخضر إلى شرائح صغيرة، وأفرم البصل والثوم، واضنع خليطًا بإضافة صلصة الصويا السمكية والسمسم المطحون الممزوج بالملح ومسحوق الفلفل الأحمر والسكر والخل. اسكب 1.5 كوب من الماء (270 مل) في المبرجل، وبعد إضافة صفيحة التسخين، ضع شرائح البانجان فوق طبق التساوي. أعد وضع اليد على وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وأختر [البخار عالي الضغط]. ثم حدد وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام قدر الضغط العالي سوبر توربو. أغلق المقبض، ثم ضعه على وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وأختر [البخار بدون ضغط]. ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بدون ضغط]. بمجرد اكتمال الطهي، ضعي الخليط المحضر على البانجان بالتساوي.



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

تحذيرات البخار ⚠

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

سمك مطهو على البخار

وقت البخار غير P 30 دقيقة وقت البخار عالي P 30 دقيقة

مكونات

سمك النهاش 1 وحدة، لحم بقري 50 جرام، فطر شيتاكي 3 وحدات، فطر حجري 2 وحدة، فلفل أحمر 1 وحدة، بيضة 1 وحدة، بعض البصل الأخضر، بعض الثوم، بعض صلصة الصويا، بعض السمسم المطحون المخلوط بالملح، بعض زيت الطهي، بعض زيت السمسم، بعض الملح وبعض الفلفل المطحون

وصفة

افرمي اللحم البقري جيدًا.

اقطعي صدفحة المحار المغسولة جيدًا، وافرميها جيدًا عن طريق إخراج الخيط المتصل بالصدفة

باستخدام الخيط، اللحم البقري المفروم ولحم المحار في الوعاء، واخلطهم بالتساوي عن طريق تنبيلهم بالبصل الزيتي المفروم، والثوم المفروم، والملح.

والفلفل المطحون. نظرًا لاحتواء الوعاء على 4 أصدا، ضعي المواد المتبلة بإحكام بدرجة 2/1 أمبير لكل صدفحة.

نظرًا لأن المادة قد تصبح لزجة، ضعي بياض البيض باستمرار فوق لحم المحار حتى لا يتشوه شكله حتى بعد التبخير. اسكبي 1.5 كوب من الماء (270 مل) في

الوعاء الداخلي، وضعي طبق التبخير، ضعي المحار المحضر على طبق التبخير. أغلقي الغطاء، حوّلي المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغطي على زر

القائمة وحددي [البخار عالي الضغط]. ثم اضبط وقت الطهي واضغطي على زر الطهي باستخدام الضغط العالي/التوربو الفائق. أغلق الغطاء، وأدر المقيض إلى

وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحدد البخار بدون ضغط. ثم اضبط وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بدون ضغط]. قم بتقسيم البيض

المسلوق بالكامل إلى أبيض وصفار، وبعد فرم البياض جيدًا وسحقه ووضع الصفار على المنخل، ضع صفار البيض والنصف الآخر على كل منهما.



المحار المطهو على البخار

وقت البخار غير P 35 دقيقة وقت البخار عالي P 35 دقيقة

مكونات

2 محارة، 1 جرام لحم بقري، بياض بيضة 2/1 لكل منهما، بيضة 2/1 لكل منهما، ملعقة صغيرة من البصل الزيتي المفروم، 2/1 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم، 1/4 ملعقة صغيرة من الملح، القليل من الفلفل المطحون

وصفة

افرمي اللحم البقري جيدًا.

اقطعي صدفحة المحار المغسولة جيدًا، وافرميها جيدًا عن طريق إخراج الخيط المتصل

بالصدفة باستخدام الخيط،

ضعي اللحم البقري المفروم ولحم المحار في الوعاء، واخلطهم بالتساوي عن طريق تنبيلهم بالبصل الزيتي المفروم،

والثوم المفروم، والملح، والفلفل المطحون. نظرًا لاحتواء الوعاء على 4 أصدا، ضعي المواد المتبلة بإحكام بدرجة 2/1 أمبير لكل صدفحة.

نظرًا لأن المادة قد تصبح لزجة، ضعي بياض البيض باستمرار فوق لحم المحار حتى لا يتشوه شكله

حتى بعد التبخير. اسكبي 1.5 كوب من الماء (270 مل) في الوعاء الداخلي، وضعي طبق التبخير.

ضعي المحار المحضر على طبق التبخير. أغلقي الغطاء، حوّلي المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغطي على زر القائمة وحددي [البخار عالي الضغط]. اضبط

وقت الطهي واضغطي على زر الطهي باستخدام الضغط العالي/التوربو الفائق. أغلق الغطاء، وأدر المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحدد البخار بدون ضغط.

ثم اضبط وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بدون ضغط]. قم بتقسيم البيض المسلوق بالكامل إلى أبيض وصفار، وبعد فرم البياض جيدًا وسحقه ووضع

الصفار على المنخل، ضع صفار البيض والنصف الآخر على كل منهما.



أرز لوتينوس متعدد النكهات

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

مكونات

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

وصفة

اغسل الأرز الأبيض جيدًا، وانتقعه في الماء لمدة ساعة أو أكثر.

قم بتحضير الكستناء والتمر عن طريق تقطيعهما إلى الحجم المناسب. (مع ذلك، قم بإزالة قشور وبذور

الكستناء والتمر). أضف السكر الأسود وزيت السمسم ومسحوق القرفة وقليل من الملح إلى الأرز الأبيض

المقنوع مسبقًا واخلطهم جيدًا. ضع كل المكونات بما في ذلك السماد في الوعاء الداخلي، ثم قلبها بالتساوي

بعد سحب الماء في الوعاء على المستوى 4.

قم بتغطية الغطاء، ثم حرك القدر إلى وضع الضغط العالي، واضغطي على زر القائمة وحدد [البخار عالي

الضغط]. ثم اضبط وقت الطهي واضغطي على زر الطهي عالي الضغط "سوبر تورنبول".

أغلق الغطاء، ثم حرك المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحدد [البخار بدون ضغط].

ثم اضبط وقت الطهي واضغطي على زر [الطهي بدون ضغط]



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

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

⚠ تحذيرات البخار

وقت البخار غير P	25دقيقة	وقت البخار عالي P	20دقيقة
مكونات			
1 حبار، 70 جرام سبانخ، 80 جرام جزر، 1 بيضة، قليل من الملح، قليل من زيت السمسم، قليل من مسحوق الفصح، 2/1 كوب ماء (90 مل) صلصات التتبيل: ملعقة كبيرة من معجون الفلفل الأحمر، ملعقة كبيرة من صلصة الصويا، ملعقة كبيرة من السكر، ملعقة كبيرة من نبيذ الأرز المكرر، 1 نبيذ أرز مكرر، 2/1 ملعقة صغيرة من زيت السمسم، 2/1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر			
وصفة			

⦿ حبار مسلووق



اقسمي نصف الحبار وأزيلي الأمعاء، وبعد غسله بالبول، اصنعي قطعاً بالطول والعرض من الداخل، ضعي القليل من الملح في ماء السلق، واغسلي جسم الحبار المقطوع، واغسلي الأرجل أيضاً عن طريق تقليمها 3 اغسلي السبانخ جيداً عن طريق إزالة الحواف، واغسليها قليلاً بعد إضافة الملح، وأزيلي محتوياتها عن طريق شطفها بالماء البارد، واغسلي الجزر في ماء السلق عن طريق تقطيعه، واخبطيهما معاً بالملح والسمسم، 2 اخفقي البيضة بإضافة الملح، والصقيها في جميع أنحاء منطقة الحبار امسحي محتويات رقاغة الحبار المسلووق، ثم ضعي القليل من مسحوق الفصح بالداخل، وبعد لف السبانخ والجزر وأرجل الحبار، ثبتيها بأسياخ. 6 ضع الحبار المقلي وصلصة التوابل ونصف كوب من الماء في قدر الطهي الخاص بي، 7 أغلق الغطاء، ثم حرك المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحدد HIGH PRESSURE STEAM (بخار الضغط العالي). ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام الضغط العالي/Super Turbo.

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

وقت البخار بدون ضغط	25دقيقة	وقت البخار عالي الضغط	20دقيقة
مكونات			
لحم البقر (للشريحة) 200 جرام، بعض صلصة اللحم، بعض الملح وبعض الفلفل المطحون			
وصفة			

⦿ شريحة لحم



بعد ثمر الفلفل المطحون والملح على اللحم البقري حسب ذوقه، ضع البيرة في المرحل الداخلي واسكب 1 كوب من الماء.180 مل) الغطاء، ولف المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحدد [HGH PRESSURE STEAM]. ثم اضبط وقت التكوير وأبدأ في الطهي باستخدام Hic H Presiure Cooksuper Urbo أغلق المرحل، ولف القدر إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [NON] PRESSURE STEAM. ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر [NON PRESSURE COOK]. بعد اكتمال الطهي، اسكب بعض صلصة اللحم على اللحم.

وقت البخار بدون ضغط	40دقيقة	وقت البخار عالي الضغط	30دقيقة
مكونات			
سلطعون أزرق 1 قطعة، لحم بقري 150 جرام، ربع كتلة تفوفو، فلفل أحمر/أخضر لكل قطعة، صفار 2/1 قطعة وبعض الدقيق			
وصفة			

⦿ سرطان البحر الأزرق المطهو على



اغسل السلطعون الأزرق جيداً وافصل جسمه. اسحق لحم الجسم المفصول إلى شرائح رفيعة. 3 بعد سحق البنجر والتوفوفو إلى شرائح رفيعة، اخلطهما مع لحم السلطعون المطحون. بعد سحق الفلفل الأحمر/الأخضر إلى شرائح رفيعة، اخلطهما مع صفار البيض. بعد ثمر الدقيق على جلد السلطعون وتسخين الخطوة رقم 1، في جلد السلطعون، غطه بالخطوة رقم 2. اسكب كوب قياس واحد من الماء (180 م) في المرحل الداخلي. قم بتشغيل المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة واختر GH PRESUPESTEAM. ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام قدر الضغط هذا/Super Turbo). أغلق الغطاء، ثم أدر المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد "طهي بدون ضغط". ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر "طهي بدون ضغط".



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

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

⚠ تحذيرات البخار

وقت البخار غير P 45دقيقة وقت البخار عالي P 55دقيقة

مكونات

2.5 كوب من الأرز غير الأبيض (375 جرام)، 1 كوب من الفاصوليا الحمراء (150 جرام)، 0.5 ملعقة كبيرة من الملح، 2.5 ملعقة كبيرة من السكر و1.5 ملعقة كبيرة من الماء

وصفة

1. ضعي ملعقة ونصف ملعقة كبيرة من الماء في 2.5 كوب من الأرز غير الأبيض، وبعد مزجهما جيدًا ونخلهما مرة أخرى، امزجيهما مع ملعقة ونصف ملعقة كبيرة من السكر.  
2. بالنسبة للفاصوليا الحمراء، أضيفي الملح (0.5 ملعقة كبيرة) والسكر (ملعقة كبيرة) أثناء دقها بقوة

• • • كعكة الأرز المطهوه على البخار



عن طريق غليها خالية من محتوى الماء.

3. صبغة التوجيه بعد صب كوبين من الماء (0.01 مل) في القدر الداخلي، افردى قطعة قماش بحجم مناسب عن طريق تقطيعها.  
4. أغلقى الغطاء، وأدبرى المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحددي بخار الضغط العالي. 4. ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على الطهي باستخدام زر الطهي بالضغط العالي/التدوير الفائق. 5. أغلقى الغطاء، وأدبرى المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغطي على زر القائمة وحددي [بخار بدون ضغط]. ثم اضبطي وقت الطهي واضغطي على زر [طهي بدون ضغط].

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

مكونات

ضلع لحم بقري 700 جرام، 2 ملعقة كبيرة من السايكي، 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا المعتقة جيدًا، 2/1 ملعقة كبيرة من الثوم المهروس، 2/1 ملعقة صغيرة من زيت السمسم، 1 ملعقة كبيرة من عصير البصل، 1 ملعقة كبيرة من عصير الكمثرى، 1 ملعقة كبيرة من السكر، 1 ملعقة كبيرة من البصل الأخضر المفروم 3 ملاعق كبيرة من السمسم المطحون المخلوط بالملح 2/1 ملعقة كبيرة من الفلفل المطحون 2/1 ملعقة صغيرة من الجزر 2/1 وحدة، 3 وحدات من الكستناء، 6 وحدات من جوز الجكنة و2/1 ملعقة كبيرة من الصنوبر المطحون

وصفة

قم بإزالة الأوتار من الضلع المفروم وأزل الدم بوضعه في ماء بارد. قم بإزالة الماء عن طريق جرفه بسلة واحتفظ باللحم ناعماً عن طريق نقهه في السايكي وعصير الكمثرى، قم بتشهير قشور الجيب الأنفي وقم بتقسيم الكستناء الكبيرة إلى قطعتين. قم بخلط جوز الجكنة مع الزيت و قم بتشهير قشور جوز الجكنة. قم بتقطيع الجزر إلى قطع بحجم الكستناء. اخلط جميع المكونات المحضرة مع التوابل واتركها تتبل لمدة ساعة. بعد ذلك، ضعها في المرجل الداخلي (ليس من الضروري سكب المزيد من الماء لأنه يغطي مع الرطوبة من الضلع والمرق) أغلق المرجل، وقم بتشغيل المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحدد الضغط العالي.  
STFAM، ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام الضغط العالي/التدوير الفائق أغلق الغطاء، وأدر المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [الطهي بالبخار بالضغط]. ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر [الطهي بدون ضغط].  
6 بعد اكتمال الطهي، قم بتوزيع الصنوبر المطحون على الضلع المطهوه على البخار.

• • • ضلع مطهوه على البخار



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

مكونات

1 دجاجة (700 جرام)، بطاطس 50 جرام، جزر 50 جرام، سكر 1 ملعقة كبيرة من البصل الأخضر المفروم 1 ملعقة صغيرة من الثوم المهروس 1  
ملعقة صغيرة من صلصة الصويا المعتقة جيدًا 3 ملاعق كبيرة من عصير الزنجبيل 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون 2/1 ملعقة صغيرة من السمسم المطحون 2/1 ملعقة صغيرة من المخلوط بالملح 1 ملعقة كبيرة من السمسم 1 ملعقة كبيرة.

وصفة

قم بإزالة الأوتار من الضلع المفروم وأزل الدم بوضعه في ماء بارد. قم بإزالة الماء عن طريق جرفه بسلة واحتفظ باللحم ناعماً عن طريق نقهه في السايكي وعصير الكمثرى، قم بتشهير قشور الجيب الأنفي وقم بتقسيم الكستناء الكبيرة إلى قطعتين. قم بخلط جوز الجكنة مع الزيت و قم بتشهير قشور جوز الجكنة. قم بتقطيع الجزر إلى قطع بحجم الكستناء. اخلط جميع المكونات المحضرة مع التوابل واتركها تتبل لمدة ساعة. بعد ذلك، ضعها في المرجل الداخلي (ليس من الضروري سكب المزيد من الماء لأنه يغطي مع الرطوبة من الضلع والمرق) أغلق المرجل، وقم بتشغيل المقيض إلى وضع الضغط العالي، واضغط على زر القائمة وحدد الضغط العالي.  
STFAM، ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر الطهي باستخدام الضغط العالي/التدوير الفائق أغلق الغطاء، وأدر المقيض إلى وضع عدم الضغط، واضغط على زر القائمة وحدد [الطهي بالبخار بالضغط]. ثم اضبط وقت الطهي واضغط على زر [الطهي بدون ضغط]. 6 بعد اكتمال الطهي، قم بتوزيع الصنوبر المطحون على الضلع المطهوه على البخار.

• • • دجاج مطهوه على البخار



## العصيدة (قائمة غير مضغوطة)

جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرفق. (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

عصيدة الدجاج الخاصة

مكونات

أرز 1 كوب (150 جرام)، دجاج 100 جرام، حساء دجاج 300 سم مكعب، فلفل أخضر 1 وحدة، فلفل أحمر 1 وحدة وبعض الملح للتتبيل: بصل أخضر مفروم 1 ملعقة كبيرة، ثوم مهروس 1 ملعقة كبيرة، صلصة الصويا 2 ملعقة كبيرة، بعض السمسم المطحون المخلوط بالملح، زيت السمسم 2 ملعقة صغيرة وبعض الفلفل المطحون

وصفة

- اغسلي الأرز جيداً وضعيه في الماء لمدة تزيد عن ساعة.  
اسلقي الدجاج المنزوع العظم جيداً لمدة طويلة، ثم قطعيه إلى قطع وتبليه بالمواد المذكورة أعلاه.  
افصلي البذور عن الفلفل الأحمر والأخضر وقطعيها إلى قطع.  
أزيلي الزيت من حساء الدجاج وضعيه على شاش ماص.  
ضعي الخطوات رقم 1 و 2 و 3 في القدر الداخلي واسكبي حساء الدجاج.  
اسكبي الماء حسب مقياس ماء العصيدة "1.5".  
أغلقي الغطاء وأديري المقيض إلى وضع "بدون ضغط".  
بعد اختيار [عصيدة] في القائمة، اضغطي على زر [الطهي بدون ضغط] بعد ضبط وقت العصيدة لمدة 60 دقيقة.  
اخلطي الأرز عند الانتهاء من الطهي وقلبيه بالملح حسب تفضيلاتك.



عصيدة بيضاء

مكونات

أرز 1 كوب (150 جرام)

وصفة

اغسل الأرز جيداً ثم ضعه في الوعاء الداخلي. ثم اسكب الماء حسب كمية ماء العصيدة المغذية "المقياس 1".  
أغلق الغطاء وأدري المقيض إلى وضع "بدون ضغط".  
بعد اختيار [عصيدة] في القائمة، اضغط على زر [الطهي بدون ضغط] بعد ضبط وقت العصيدة على 50 دقيقة.  
تعتبر العصيدة واحدة من أقدم الأطعمة التي تم تطويرها في تقاليدنا وثقافتنا.  
من المفترض أن الناس في العصر الحجري الحديث، حيث كانت الثقافة الزراعية قائمة، كانوا يغلون الحبوب بالماء. وهذا هو أصل العصيدة.



عصيدة الفاصوليا الحمراء

مكونات

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

وصفة

اغسلي الأرز جيداً وانقعيه في الماء لمدة 30 دقيقة أو أكثر.  
اسلقي الفاصوليا الحمراء على نار قوية، وتخلصي من ماء الفاصوليا الحمراء، واغليها مرة أخرى ببطء حتى تنضج الفاصوليا الحمراء على نار خفيفة عن طريق سكب الماء مرة أخرى.  
ضعي الفاصوليا الحمراء المسلوقة في منخل، وصفي ماء الفاصوليا الحمراء فقط عن طريق السحق.  
اسلقي مسحوق الأرز الأبيض الذي أخرجته من منخل رقم 2 إلى 3، وبعد لصقه بالماء المبرد، اصنعي منه كرات صغيرة في عصيدة الفاصوليا الحمراء.  
ضعي الأرز المنقوع مسبقاً في المرجل، واسكبي ماء الفاصوليا الحمراء حتى يصل إلى درجة حرارة 1.5.  
[عصيدة] [طهي بدون ضغط] للحصول على طعم مطاطي، يمكن استخدام حبوب الفاصوليا الحمراء حسب الرغبة.



# دليل الطبخ

## أرز نباتي (قائمة غير مضغوطة)

⚠️ أرز الخضار - تحذيرات

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

الكينوا

مكونات

أرز 630 جرام، كينوا 270 جرام

وصفة

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



الكينوا 100%

مكونات

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

وصفة

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



## غير بخار (قائمة غير مضغوطة)

⚠️ تحذيرات البخار

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

مكونات

دقيق الشوفان

أضف دقيق الشوفان المقطع بالفولاذ والماء/الحليب إلى الوعاء الداخلي. للحصول على قياس دقيق، يُرجى الرجوع إلى الجدول أدناه.  
أغلق الغطاء وأدر المقيض إلى وضع "بدون ضغط".  
اختر قائمة [البخار بدون ضغط]، واضغط على زر [الطهي بدون ضغط].  
بعد اكتمال الطهي، قلب جيدًا واستمتع.

يمكن اختيار حجم الحصة ووقت الطهي حسب الرغبة.



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

## أرز أبيض بدون ضغط (قائمة بدون ضغط)

جميع الأكواب المشار إليها تستخدم كوب قياس الأرز المرفق. (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 الأرز غير المضغوط

•• أرز مسلووق

مكونات

الأرز 4 أكواب (600 جرام)، \* 1 كوب (180 مل) لشخص واحد.

وصفة

ضع الأرز المغسول التنظيف في الوعاء الداخلي واسكب الماء على طول خط مستوى الماء في الوعاء الداخلي 4 NON PRICE.  
أغلق الغطاء وأدري المقبض إلى وضع "بدون ضغط".  
بعد تحديد [NON PRESSURE RICE]، اضغط على زر [NON PRESSURE COOK].  
اخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.



مكونات

3 أكواب أرز (450 جرام)، قطعة واحدة من عشب البحر (4 سم x 4 سم)، كمية مناسبة من الساشيمي اللشوشي، ملعقة كبيرة من الواسابي  
خل الأرز: 100 جرام من الخل، 60 جرام من السكر، 10 جرام من الملح، 2/1 ليمونة

وصفة

ضعي الأرز المغسول في وعاء داخلي، واسكبي الماء على مقياس 3 من الأرز الأبيض، وضعي قطعة واحدة من عشب البحر وأغلق الغطاء وأدري المقبض إلى وضع "بدون ضغط".  
بعد اختيار [أرز بدون ضغط] باستخدام زر القائمة، واضغطي على زر [الطهي بدون ضغط].  
بعد الطهي، أزيلي عشب البحر، وقليبي الأرز، وضعيه في الوعاء.

•• السوشي



ضعي مكونات الخل الأبيض في الوعاء، وأغليها حتى يذوب السكر والملح، ثم برديها.  
ضعي الليمون على الخل الأبيض. (يساعد الليمون على إضفاء النكهة، لذا فهو اختياري.)  
اخلطي الأرز بالخل الأبيض. أمسكي مغرفة الأرز بشكل مستقيم عند الخلط، حتى لا يسحق الأرز. (كمية الخل الأبيض اختيارية). ضع قطعة قماش للحظة، حتى يمكن خلط الأرز والخل الأبيض. اغمس يداك في الماء البارد، واجمعي الكمية المناسبة من الأرز معًا في يدك، ثم ضع عليها الواسابي.  
ضعي شرائح السمك فوقها وشكليها على شكل سوشي باستخدام يدك. ضع السوشي المصنوع يدويًا في الطبق.

مرجع

ضعي 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. (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.

⚠ أرز الخضار - تحذيرات

مكونات

3 أكواب أرز (450 جرام)، براعم الفاصوليا (150 جرام)  
الصلصة: 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا، 2/1 ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر، 2 ملعقة صغيرة من ملح السمسم، ملعقة كبيرة من البصل الأخضر المفروم، 2/1 ملعقة كبيرة من الثوم المفروم، 1 ملعقة صغيرة من زيت السمسم

وصفة

اسلقي براعم الفاصوليا. ضع الأرز المغسول في وعاء داخلي، واسكبي الماء على مقياس 3 من NON P RICE، وضعي براعم الفاصوليا. أغلق الغطاء وأدري المقبض إلى وضع "Non Pressure".  
بعد تحديد [VEGGIE RICE]، اضغط على زر [NON PRESSURE COOK].  
بعد الطهي، تناوليها مع الصلصة. \* أخرجي قرون الفاصوليا، ثم ابدئي الطهي.

•• أرز مطبوخ مع براعم الفاصوليا



مكونات

3 أكواب أرز (450 جرام)، فجل (200 جرام)  
الصلصة: 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا، 2/1 ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر، 2 ملعقة صغيرة من ملح السمسم،

وصفة

قطعي الفجل الأبيض إلى شرائح.  
ضع الأرز المغسول في وعاء داخلي، واسكبي الماء على مقياس 3 من NON P RICE، وضعي شرائح الفجل الأبيض. أغلق الغطاء وأدري المقبض إلى وضع "Non Pressure".  
بعد تحديد [VEGGIE RICE]، اضغط على زر [NON PRESSURE COOK].  
بعد الطهي، تناوليها مع الصلصة.

•• أرز مع الفجل الأبيض



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

### مكونات

2 كوب من الأرز البني، 3 جرام من أوراق الشاي الأخضر، 10 جرام من مسحوق الشاي الأخضر، 4 قطع من لحم صدور الدجاج، القليل من زيت الزيتون، القليل من الملح، القليل من الفلفل، 5 جرام من الكرفس، القليل من الليمون، القليل من إكليل الجبل

### وصفة

1. اغسل الأرز البني جيدًا، ثم ضعه في المرحل مع 10 جرام من مسحوق الشاي الأخضر و3 جرام من أوراق الشاي الأخضر، واسكب الماء حتى يصل إلى درجة حرارة ماء الأرز 2 GABA.  
2. أغلق الغطاء، واضغط على زر القائمة، وبعد تحديد [أرز GABA] وضبط وقت أرز GABA على 4 ساعات، اضغط على زر [الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].  
3. انقع لحم صدر الدجاج في الملح والفلفل لمدة ساعة أو نحو ذلك، ثم ضع زيت الزيتون في المقلاة، وبعد قلي اللحم في المقلاة، قم بتقطيعه إلى شرائح رقيقة.  
4. جهز الليمون عن طريق تقطيعه إلى شرائح على شكل نصف قمر، وجهز الكرفس المبشور. اخلط الأرز المطبوخ والدجاج في وعاء كبير، أضف الليمون والكرفس في الأعلى.

### 10 نقاط طويلة من الشاي الأخضر

خاصية مضادة للسرطان، تأثير مضاد للشيخوخة، الوقاية من أمراض نمط الحياة، الوقاية من السمنة والنظام الغذائي، إزالة السموم من المعادن الثقيلة والنيكوتين، التعافي من التعب وإزالة آثار الكحول، علاج الإمساك، الوقاية من تسوس الأسنان، الوقاية من حموضة الاستور، تثبيط الالتهابات والعدوى البكتيرية.

### مكونات

2 كوب أرز بني (300 جرام) وبعض البراعم والخضروات  
تتبيلة معجون الفلفل الأحمر: معجون الفلفل الأحمر 2/1 كوب (75 جرام)، لحم بقري (مطحون) 40 جرام، زيت السمسم 1 ملعقة كبيرة، عسل 1 ملعقة كبيرة، سكر 1 ملعقة كبيرة، ماء 3/1 كوب (60 مل)

### وصفة

اغسل الأرز البني جيدًا، وضعه في القدر الداخلي واسكب الماء حسب درجة حرارة ماء الأرز الجابا المنبت 2. قم بتعديل قفل الغطاء واختيار الأرز الجابا من القائمة، واضغط على زر [الطهي بالضغط العالي "سوبر توربو" بعد ضبط وقت أرز الجابا لمدة 4 ساعات،  
أسكب زيت السمسم في القدر واقلي اللحم البقري المطحون، واقلبه قليلًا بعد قلبه مع معجون الفلفل الأحمر و3/1 كوب من الماء ليصبح سميكًا، ثم ضع السكر والعسل وزيت السمسم، جرك الأرز عندما ينضج، ضع البراعم والخضروات المحضرة على الأرز البني المنبت.  
6 أضف التوابل إلى طاجنك فوق الأرز، لا تقلب التلج كثيرًا فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف قوام الحبوب المنبتة.  
براعم البروكلي: الوقاية من السرطان  
براعم الملفوف الصيني: مفيدة للمعدة  
وتحسن من الإمساك  
براعم اللفت: تحسن من التهاب الكبد واليرقان  
براعم الكرنبي: تحتوي على السيلينيوم  
تمنع الشيخوخة والسرطان  
براعم الفجل: تخفف الحرارة وتخفف التورم  
براعم القمح: تنقي الدم

### مكونات

2 كوب من الأرز البني (300 جرام)، 20 جرام من صلصة اللحم البني، القليل من الملح، ورقتان من أوراق السمسم، 3/1 قطعة من اليقطين، غلبة من فطر شيميجي  
يمكن اختيار الفطر حسب تفضيلات الأسرة.

### وصفة

اغسل الأرز البني جيدًا، ثم ضعه في الوعاء الداخلي، واسكب الماء حتى يصل إلى درجة حرارة ماء الأرز الجابا المنبت 2. أغلق الغطاء، واضغط على زر القائمة، واختر [أرز الجابا]، وبعد ضبط وقت أرز الجابا على 4 ساعات، اضغط على زر [الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].  
افرمي اليقطين صغيرًا، واقلبه قليلًا بعد إضافة الملح.  
اخلطي الفطر مع صلصة المرق البني قليلًا.  
عندما يتحول طنجرة الأرز إلى وضع الحفاظ على الدفء، امزجي الحبوب المطبوخة جيدًا.  
ضعي الأرز البني المنبت في القالب، وأضيفي اليقطين المقلي، ثم بعد وضع الأرز البني المنبت مرة أخرى وتسويته، أخرجه من القالب.  
ضعي الفطر المخلوط بصلصة المرق البني فوق بعضه، وضعي أوراق السمسم المبشورة.

### مكونات

الدخن 6 أكواب (900 جرام)  
(الدخن 150 كوب: 150 جرام)

### وصفة

اغسل الدخن جيدًا، ثم ضعه في الوعاء الداخلي، واسكب الماء حتى يصل إلى مستوى ماء GABA RICE 6. أغلق الغطاء، واضغط على زر القائمة، وبعد تحديد [GABA RICE]، اضبط وقت GABA rice على 4 ساعات، واضغط على [High Ppopressure Cook / Super Turbo].  
اخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.

• • • أرز الشاي الأخضر مع صدور الدجاج



• • • ساساك بيبيمباب (أرز مع براعم وخضروات)



• • • فطر تيان



• • • 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
وصفة
اغسل الأرز والدخن جيدًا، 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.

الدخن



مكونات
أرز 840 جرام، دخن 360 جرام
وصفة
اغسل الأرز والدخن جيدًا، 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.

كاموت



## أرز 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)
وصفة
ضع الأرز البني المغسول في الوعاء الداخلي، ثم ضعه في الوعاء الداخلي واسكب الماء حسب درجة حرارة ماء الأرز 4 GABA. بعد قفل الغطاء واختيار [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 إنبات الأرز البني حسب كل تفضيل.

أرز بني طازج منبت



مكونات
أرز بني 1 كوب (150 جرام)، أرز 2 كوب (300 جرام)، فاصوليا حمراء 3/1 كوب (50 جرام)
وصفة
اسلقي الفاصوليا الحمراء حتى تنضج، ولكن لا تكسر شكل الفاصوليا الحمراء وتفصلها عن الماء. اغسلي الأرز البني جيدًا وضعيه في القدر الداخلي. ضعي الفاصوليا الحمراء المسلوقة بعد سكب الماء عليها بمقياس ماء GABA RICE المنبت 3.

أرز بني مسلوق مع فاصوليا حمراء



بعد قفل الغطاء واختيار [GABA RICE] في القائمة، اضغطي على زر [HIGH Pressure Cook/Super Turbo] بعد ضبط وقت أرز GABA لمدة 4 ساعات.

اخلطي الأرز عند انتهاء الطهي.

## 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 التنظيف في الوعاء الداخلي واسكب الماء على طول خط مستوى الماء في الوعاء الداخلي الأبيض 6.  
أولاً، قم بقل الغطاء، واختر [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 المحصور 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 مسلو



### مكونات

3 أكواب أرز (450 جرام)، 2/1 كوب بازله (75 جرام)، ملعقة كبيرة من الساسي، 1.5 ملعقة صغيرة ملح  
\* اسلقي البازله قبل الطهي.

### وصفة

بالنسبة للبازله، أضف الملح إليها، ثم اغسلها جيداً واستخرج الماء منها.  
ضع الأرز المغسول جيداً في القدر الداخلي، وتبله بالساسي والملح، واسكب الماء حتى يصل إلى تدرج ماء الأرز الأبيض 3.  
ضع البازله فوقها، واضغط على زر القائمة بعد قفل الغطاء، واختر [الأرز الأبيض]، واضغط على زر [الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].  
عندما ينتقل الطاهي إلى وضع الحفاظ على الحرارة، امزج الحبوب المطبوخة بشكل صحيح.

### قم بتخزين البازله على النحو التالي

إذا تم تخزين البازله والفاصوليا وغيرها في التلاجة، فإنها تتغير في اللون وتقل نضارتها بسرعة. لذلك، نضع بقع المواد من السوق مباشرة، قم بتبيضها قليلاً ثم ضعها في التلاجة، وعند الحاجة إليها، أخرجها لاستخدامها بلونها الطبيعي ونضارتها.

• • • أرز البازله



## 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)

### وصفة

حضري الشعير المسلو بكوب من الشعير.  
اغسلي الأرز جيداً، وبعد وضعه في القدر مع الشعير المسلو، اسكبي الماء حتى تدرج ماء الأرز المخلوط 3.  
أغلق الغطاء واضغطي على زر القائمة، وبعد اختيار [الأرز المخلوط]،  
اضغطي على [الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].  
بمجرد أن ينتقل القدر إلى وضع الحفاظ على الحرارة، امزجي الحبوب المطبوخة جيداً.

• • • الشعير المسلو



### مكونات

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

### وصفة

اغسل الأرز والأرز الأبيض والدخن والذرة الرفيعة ونظفها واغرفها 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 الفاصوليا الحمراء فيه والماء حسب تدرج مياه الأرز المختلط 4.  
ضع الفاصوليا الحمراء المسلوقة، ثم أغلق الغطاء، بعد تحديد [الأرز المختلط]،  
اضغط على [الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق].  
اخلط الأرز عند الانتهاء من الطهي.

• • • أرز بخمسة حبوب



يطلق الطب الشرقي على الفاصوليا الحمراء اسم Jeoksodu، والتي تعمل على الاحتفاظ بالرطوبة وإزالة البخار وإخراج الفيتح المتراكم، فضلاً عن تخفيف الوذمة عن طريق إيقاف العطش والإسهال وتفرغ المثانة.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

حالة	الأسباب المحتملة	التصحيحات
لا يمكن للطبخ التحول إلى وضع "عدم الضغط".	هل قمت بتدوير مقبض القفل/فتح القفل قبل إخراج البخار جيداً؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>لا تفتح الغطاء أثناء الطهي. إذا كنت تريد فتح الغطاء أثناء الطهي، فاضغط على زر "إلغاء" لأكثر من ثانيتين ثم أطلق البخار.</li> <li>اسحب مقبض الضغط جاتياً مرة واحدة حتى يتم إطلاق البخار بالكامل.</li> </ul>
لن يفتح الغطاء عند ضبطه على وضع "عدم الضغط".		<ul style="list-style-type: none"> <li>لا يزال الضغط موجوداً في الطنجرة.</li> <li>اسحب مقبض الضغط جاتياً مرة واحدة حتى يتم استنفاد البخار تماماً.</li> </ul>
لن يفتح الغطاء عند ضبطه على وضع "عدم الضغط".	هل يوجد مادة خارجية على العبوة؟  هل التعبئة والتغليف قديم جداً؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>قم بتنظيف العبوة جيداً.</li> <li>إذا خرج البخار من خلال الغطاء، يرجى إيقاف تشغيل الجهاز والاتصال بمركز خدمة العملاء.</li> <li>تتراوح مدة صلاحية العبوة من 12 إلى 36 شهراً.</li> </ul>
يتم إخراج كمية زائدة من البخار من الغطاء.	هل الوعاء الداخلي ساخن؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>استمر في الضغط على زر "إلغاء" لمدة ثانيتين لأسباب تتعلق بالسلامة إذا كنت تريد إلغاء الطهي أثناء الطهي.</li> <li>كن حذراً من انبعاث البخار الساخن أو المحتويات الساخنة المتناثرة من مخرج البخار التلقائي أثناء الإلغاء.</li> </ul>
لا يعمل زر "إلغاء" أثناء الطهي.	هل هم جافون جداً؟	<ul style="list-style-type: none"> <li>انقع الفاصوليا والحبوب الأخرى أو اطبخها بالبخار قبل الطهي في طنجرة الضغط لتجنب الفاصوليا أو الحبوب المطبوخة جزئياً. يجب نقع الفاصوليا لمدة دقيقتين أو طهيها بالبخار لمدة دقيقتين قبل الطهي، حسب ذوقك.</li> </ul>
الفاصوليا أو الحبوب لم تنضج بشكل كامل.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل كمية الإنبات لديك أكبر من الحد المسموح به للأرز البني؟</li> <li>هل استخدمت الأرز البني القديم؟</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يرجى وضع الكمية الموصى بها من الأرز البني.</li> <li>إذا كنت تستخدم الأرز البني القديم أو المتسخ، فسوف يؤثر ذلك على الإنبات.</li> </ul>
تظهر الشاشة "E1"	مشكلة في نظام القفل الذكي	افصل الطاقة واتصل بمركز خدمة العملاء.
تظهر الشاشة "E2"	مشكلة في نظام القفل الذكي	<ul style="list-style-type: none"> <li>يرجى عدم فتح الغطاء حتى يتم الانتهاء من الطهي تماماً.</li> <li>حدث خطأ أثناء التسخين أو وضع الاستعداد، يرجى فتح الغطاء بعد إيقاف تشغيل الطاقة.</li> <li>يرجى الاتصال بمركز الخدمة للاستفسار عن الخدمة.</li> </ul>



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

حالة	الأسباب المحتملة	التصحيحات
تظهر الشاشة 'E1'	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل تم تركيب الوعاء الداخلي؟</li> <li>هل يتم استخدامه في 110 فولت (مصدر الطاقة)؟</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يرجى إدخال الوعاء الداخلي.</li> <li>هذا المنتج يعمل بتيار متردد 220-240 فولت فقط.</li> </ul>
عندما لا يعمل زر الطهي/التوربو الفائق الضغط مع 'E2'	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل قمت بتدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى اتجاه "الضغط العالي" أو "عدم الضغط"؟</li> <li>هل ضوء إشارة "الضغط العالي" أو "عدم الضغط" مضاء؟</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
الأرز المطبوخ يكون لزجًا جدًا أو طريًا.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل الغطاء مفتوح؟</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>قم بتنظيف كل المواد الغريبة الموجودة على مستشعر درجة الحرارة أو السطح السفلي للوعاء الداخلي.</li> <li>توقف عن الطهي أو اضبط "وظيفة الطهي المخصصة" للطهي وفقًا للاحتياجات.</li> </ul>
علامة "E3" علامة "القفز" تومضان	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل قمت بتنظيفه بعد الطبخ؟</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>عند الطهي أو الاحتفاظ بالطعام دافئًا أو إجراء حجوزات، يرجى إغلاق الغطاء والمتابعة.</li> <li>إذا لم تغلق الغطاء أثناء الطهي، فهناك خطر التعرض لحروق بسبب البخار الساخن.</li> </ul>
هناك رائحة خفيفة تتبعث بعد عملية الطهي أو التسخين.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل تم ضبط مقبض القفل/فتح القفل على الغطاء على "بدون ضغط"؟</li> <li>هل يوجد طعام ساخن في الوعاء الداخلي؟</li> <li>هل تم إدخال الوعاء الداخلي بشكل صحيح في الهيكل الرئيسي؟</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يرجى اتباع تعليمات التشغيل حول كيفية تنظيف الغطاء القابل للفصل والتعبئة المضغوطة.</li> </ul>
الغطاء لن يغلق.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل تم ضبط مقبض القفل/فتح القفل على الغطاء على "بدون ضغط"؟</li> <li>هل يوجد طعام ساخن في الوعاء الداخلي؟</li> <li>هل تم إدخال الوعاء الداخلي بشكل صحيح في الهيكل الرئيسي؟</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يرجى تحويل مقبض القفل/فتح القفل إلى "بدون ضغط".</li> <li>قم بإزالة وزن الضغط ثم أغلق الغطاء.</li> <li>أدخل الوعاء الداخلي بشكل صحيح.</li> </ul>
تظهر الشاشة 'E4'	<ul style="list-style-type: none"> <li>مشكلة في مستشعر البيئة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>افصل الطاقة واتصل بمركز خدمة العملاء.</li> </ul>
تظهر الشاشة 'EEP', 'EUF'	<ul style="list-style-type: none"> <li>مشكلة في ذاكرة micom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>افصل الطاقة واتصل بمركز خدمة العملاء.</li> </ul>

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

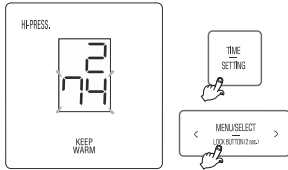
قبل التواصل مع خدمة عملاء CUCKOO، راجع مخطط استكشاف الأخطاء وإصلاحها التالي لإصلاح المشكلة.

التصحيحات	الأسباب المحتملة	حالة
أضغط على زر الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق مرة واحدة وتأكد من ظهور "E3" على الشاشة. راجع الصفحة 15.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل تم الضغط على زر الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق؟</li> <li>هل تم التضحية بالطاقة أثناء عملية الطهي؟</li> </ul>	الأرز غير مطبوخ جيداً
راجع الصفحة 16.  أضف الماء حتى يصل إلى نصف القدر تقريبًا ثم اطبخه.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل استخدمت كوب قياس للأرز لقياس مكوناتك؟</li> <li>هل قمت بقياس كمية الماء المناسبة؟</li> <li>هل قمت بشطف الأرز قبل الطهي؟</li> <li>هل قمت بنقع الأرز لفترة طويلة قبل الطهي؟</li> <li>هل انتهت صلاحية الأرز أو أصبح قديمًا؟</li> </ul>	لقد تم طهي الأرز أكثر من اللازم.
انقعي البازلاء في الماء قبل طهيها.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل الأرز جاف؟</li> </ul>	الأرز المخلوط لم ينضج بشكل كامل.
تم اختيار القائمة الصحيحة. قم بقياس كمية الماء المناسبة. افتح الغطاء بعد الانتهاء من الطهي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل تم إدخال الوظيفية الصحيحة لتتناسب مع نوع الأرز أو الحبوب التي يتم طهيها؟</li> <li>هل قمت بقياس كمية الماء المناسبة؟</li> <li>هل قمت بفتح الغطاء بشكل متكرر أثناء عملية الطهي؟</li> </ul>	الأرز مائي جدًا أو جامد جدًا.
راجع الصفحة 16.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل استخدمت كوب قياس للأرز لقياس المكونات؟</li> <li>هل قمت بقياس كمية الماء المناسبة؟</li> <li>هل قمت بفتح الغطاء كثيرًا أثناء عملية الطهي؟</li> <li>هل تم إدخال الوظيفية الصحيحة لتتناسب مع نوع الأرز أو الحبوب التي يتم طهيها؟</li> </ul>	تندفق المياه أو بقاء الطعام من الوعاء الداخلي.
أغلق الغطاء بشكل صحيح وأمن.  الحد الأقصى للمدة التي يجب أن يتم فيها تنشيط الوضع الدافئ هو 12 ساعة.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل تم غلق الغطاء بشكل صحيح قبل البدء في التسخين؟</li> <li>هل تم توصيل سلك الطاقة بشكل آمن بمأخذ الحائط المناسب؟</li> <li>هل تم ضبط الطنجرة على التسخين لأكثر من 12 ساعة؟</li> <li>هل يوجد أي مادة أخرى في طنجرة الأرز مثل مغرفة الأرز؟</li> </ul>	عندما تنشم الروائح أثناء التدفئة.
اتصل بمركز خدمة عملاء CUCKOO.	مستشعر درجة الحرارة تالف أو لا يعمل بشكل صحيح.	تظهر الشاشة E-8, E-9, E-10
تنبيهك هذه الوظيفة إذا ظل الأرز دافئًا لأكثر من 24 ساعة.	لم تمر 24 ساعة بعد على البقاء دافئًا	الحفاظ على التنبيه الدافئ
يشير ذلك إلى عطل في المنتج (تلف سخان أو انخفاض مستوى التسخين)، أو عدم نضج الأرز جيدًا لفترة طويلة، يرجى إيقاف تشغيل الطاقة والاتصال بمركز خدمة العملاء. من الطبيعي أن تظهر إشارة "E3" بعد غليان الماء لفترة طويلة فقط. المنتج قابل للاستخدام على 220-240 فولت فقط. يرجى استخدام مصدر الطاقة بشكل صحيح.	هل استخدمت قابس طاقة 110 فولت؟	تظهر الشاشة E03
يمكن حل هذه المشكلة عن طريق تحويل المقيض إلى وضع "عدم الضغط". ثم تحويله إلى وضع "الضغط العالي".	يظهر ذلك على الشاشة عند الضغط على زر الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق مرة أخرى، أو عند انتهاء الطهي ولم تقم أبدًا بتدوير المقيض إلى وضع "بدون ضغط".	تظهر الشاشة E-00

# الحفاظ على الأرز المطبوخ دافئًا ولذيذًا

## طريقة التحكم في درجة الحرارة

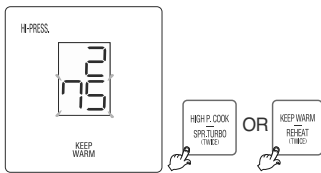
إذا لم يتم ضبط درجة الحرارة في طنجرة الأرز بشكل صحيح، فقد تتغير رائحة أو لون الأرز حتى مع تنظيفه وغليه بشكل متكرر. يجب ضبط درجة الحرارة.



1 اضغط على زر "الوقت/الإعداد" لمدة ثانيتين 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 ٢٤. ستظهر درجة حرارة التدفئة الحالية.

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

٧٤ → ٧٥ → ٧٦ → ٧٧ → ٧٨ → ٧٩ → ٨٠ → ٨١ → ٨٢ → ٨٣ → ٨٤ → ٨٥ → ٨٦ → ٨٧ → ٨٨ → ٨٩ → ٩٠ → ٩١ → ٩٢ → ٩٣



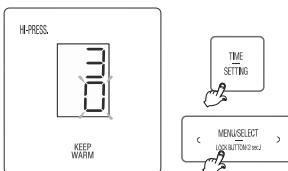
3 بعد ضبط درجة الحرارة المطلوبة، اضغط على زر "الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق" أو "الحفاظ على الدفء/إعادة التسخين" لإدخال درجة الحرارة المحددة تلقائيًا والدخول إلى وضع الاستعداد (إذا ضغطت على زر "إلغاء" أو لم تتم بتشغيل الجهاز لمدة 7 ثوان، فسيتم إلغاء الإعداد وستعود إلى وضع الاستعداد). (عندما تضغط على زر "الوقت/الإعداد"، ستدخل وضع إعداد الحفاظ على الدفء المخصص دون حفظ القيمة المتغيرة).

## التحكم في درجة حرارة الجهاز

1. عندما تسم رائحة كريهة والأرز مائي للغاية: تكون درجة حرارة الدفء منخفضة للغاية. في هذه الحالة، قم بزيادة درجة حرارة "الدفء" بمقدار 2-3 درجات مئوية.
2. عندما يكون لون الأرز مصفرًا أو جافًا للغاية: تكون درجة حرارة الدفء مرتفعة للغاية. في هذه الحالة، قم بخفض درجة حرارة "الدفء" بمقدار 2-3 درجات مئوية.

## كيفية تخصيص النكهة والملمس

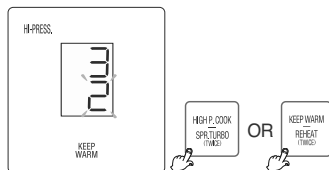
استخدميه أثناء فتح الغطاء عندما يكون هناك الكثير من الماء أو عندما يصبح الأرز طريًا جدًا.



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

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

0 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 6 → 7 → 8 → 9 → 10 → 11 → 12 → 13 → 14 → 15 → 16 → 17 → 18 → 19 → 20 → 21 → 22 → 23 → 24 → 25 → 26 → 27 → 28 → 29 → 30 → 31 → 32 → 33 → 34 → 35 → 36 → 37 → 38 → 39 → 40 → 41 → 42 → 43 → 44 → 45 → 46 → 47 → 48 → 49 → 50 → 51 → 52 → 53 → 54 → 55 → 56 → 57 → 58 → 59 → 60 → 61 → 62 → 63 → 64 → 65 → 66 → 67 → 68 → 69 → 70 → 71 → 72 → 73 → 74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 81 → 82 → 83 → 84 → 85 → 86 → 87 → 88 → 89 → 90 → 91 → 92 → 93 → 94 → 95 → 96 → 97 → 98 → 99 → 100



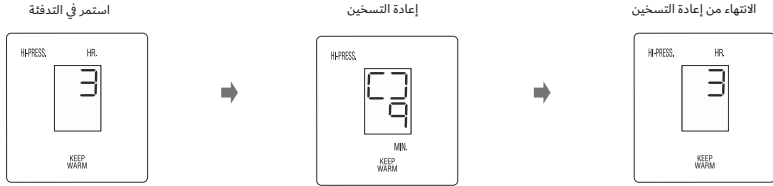
3 بعد ضبط درجة الحرارة المطلوبة، اضغط على زر "الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق" أو "الحفاظ على الدفء/إعادة التسخين" لإدخال درجة الحرارة المحددة تلقائيًا والدخول إلى وضع الاستعداد (إذا ضغطت على زر "إلغاء" أو لم تتم بتشغيل الجهاز لمدة 7 ثوان، فسيتم إلغاء الإعداد وستعود إلى وضع الاستعداد). (عندما تضغط على زر "الوقت/الإعداد"، ستدخل وضع إعداد الطعم المخصص دون حفظ القيمة المتغيرة).

1. إذا انسكبت كمية كبيرة من الماء عند فتح الغطاء: اضغط على زر "القائمة/الاختيار" لرفع وضع الإعداد.
2. إذا كانت حافة الأرز طرية للغاية: اضغط على زر "القائمة/الاختيار" لتقليل وضع الإعداد.

# الحفاظ على الأرز المطبوخ دافئًا ولذيذًا

## تناول وجبة طعام

إذا كنت تريد الحصول على أرز دافئ، اضغط على زر "الحفاظ على الدفء/إعادة التسخين". ثم تبدأ وظيفة "إعادة التسخين" ويمكنك تناول الأرز الطازج في غضون 9 دقائق. لاستخدام إعادة التسخين في وضع الاستعداد بعد توصيل الطاقة، قم بتدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرتفع". اضغط على زر "الحفاظ على الدفء/إعادة التسخين"، وسيتحول الطاهي إلى وضع الحفاظ على الحرارة. ثم اضغط على زر "الحفاظ على الدفء/إعادة التسخين" مرة أخرى.



3 يشير إلى الوقت المنقضي كوقت تدفئة.

تومض الإشارة وسيظهر مؤشر "9" الوقت المتبقي لإعادة التسخين مع وضع العلامة في اتجاه عقارب الساعة.

عند انتهاء عملية إعادة التسخين، سيتم تشغيل وظيفة التسخين المستمر مع سماع صوت صفارة الإنذار وإظهار الوقت المنقضي.

قد يؤدي الاستخدام المتكرر لوظيفة إعادة التسخين إلى تغيير لون الأرز المطبوخ أو جفافه. استخدمها مرة أو مرتين يوميًا. إذا تم استخدام جهاز تسخين منفصل أو موقد غاز لطهي الأرز، ضع الأرز المطبوخ في الطنجرة واضغط على زر "الحفاظ على الدفء/إعادة التسخين" للحفاظ على دافئ الأرز في هذا الوقت، تظهر "9" على الشاشة. (على هذا النحو، قد يؤدي نقل الأرز الساخن إلى طنجرة باردة إلى تغيير لون الأرز أو ظهور رائحة كريهة)

## تحذيرات للحفاظ على الدفء

<p>سيكون من الصعب فتح الغطاء أثناء التسخين، أو بعد الانتهاء من الطهي مباشرة، لذا ادفع وزن الضغط إلى الجانب واترك البخار ينطلق.</p> <p>تأكد من أن المقبض في وضع "الضغط العالي" أثناء التسخين أو إعادة التسخين.</p>	<p>من الأفضل تسخين الأرز لمدة أقل من 12 ساعة بسبب الروائح وتغير اللون.</p> <p>الأرز المطبوخ الذي يتم طهيه في قدر الضغط يكون أكثر عرضة لتغير اللون من الأرز المطبوخ في قدر عادي.</p> <p>أثناء وضع التسخين، يمكن للأرز أن ينضج ويتحول إلى اللون الأبيض ويرتفع. في هذه الحالة، اخلطي الأرز.</p>
<p>يُنصح بتحريك الأرز المطبوخ بالتساوي بعد الطهي.</p> <p>يتحسن طعم الأرز (بالنسبة لكمية صغيرة من الأرز، قم بتكديس الأرز في منطقة منتصف القدر الداخلي للحفاظ على دفته)</p> <p>لا تحتفظي بالمغرفة داخل القدر أثناء تسخين الأرز.</p> <p>عند استخدام مغرفة خشبية، قد تتسبب في تكوين بكتيريا وروائح خطيرة.</p>	<p>لا يمكن أن يكون الأرز المخلوط والبني في حالة جيدة مثل الأرز الأبيض أثناء الاستخدام الدافئ بسبب خصائصهما.</p> <p>لذلك لا تحفظ الأرز المخلوط والبني في وضع التشغيل لفترة طويلة من الزمن.</p>
<p>إذا كانت الوعاء الداخلي فارغًا أثناء التسخين، أو بعد الانتهاء من الطهي، فيرجى الضغط على زر "إلغاء" وفصل الطاقة.</p>	<p>لا تخلط كمية صغيرة من الأرز أو بقاياها مع الأرز الذي يتم حفظه دافئًا. قد يؤدي ذلك إلى ظهور رائحة. (استخدم فرن الميكروويف للأرز البارد).</p>

## عندما ترتفع الروائح أثناء وضع التدفئة

نظف الغطاء بشكل متكرر. فقد يتسبب في نمو البكتيريا والروائح. على الرغم من أن المظهر الخارجي يبدو نظيفًا، إلا أنه قد يحتوي على جراثيم وقد يتسبب في رائحة كريهة. لذا يرجى التأكد من استخدام قائمة التعقيم التلقائي (التنظيف بالبخار) للتنظيف. نظف الوعاء الداخلي تمامًا بعد انتهاء وظيفة التنظيف التلقائي. (راجع الصفحة 18)

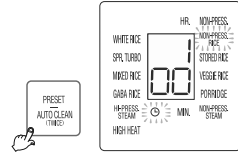
نظف الوعاء الداخلي بشكل صحيح لمنع رائحة الأرز بعد طهي الحساء والأطباق المطهوة على البخار.

# كيفية استخدام وظيفة الإعداد المسبق

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

1 قم بتدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "بدون ضغط" ثم اضغط على زر الضغط المسبق/التنظيف التلقائي عندما يكون الضوء الأبيض مضاءً. إذا ضغطت على زر Preset/Auto Clean (الضبط المسبق/التنظيف التلقائي)، سيخرج صوت يقول "اضبط الوقت المحدد مسبقاً باستخدام زر Time (الوقت)". ثم اضغط على زر non-pressure cooking (الطهي بدون ضغط)، وسيتم 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.

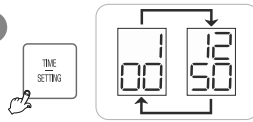
1



عرض الوضع المحدد مسبقاً

2 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 و 50 دقيقة.

2

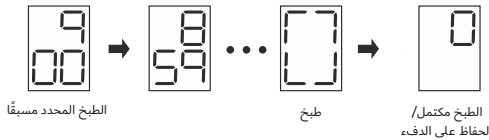


3 اضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد القائمة. يمكن ضبط خيارات العصيدة والبخار غير المضغوط والطهي غير المضغوط مسبقاً بعد ضبط الوقت للخيار. عندما يكون الوقت المحدد أطول من 60 دقيقة، سيتم ضبط الوقت المحدد مسبقاً على ساعتين. إذا لم تتم بتعيين خيار معين، فسيتم ضبط الإعداد الافتراضي على أرز أبيض غير مضغوط.

3

4 اضغط على زر الطبخ بدون ضغط. يستمر الطهي المحدد مسبقاً مع ظهور صوت يقول "تم حجز أرز 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.

4



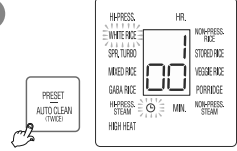
الوقت المحدد مسبقاً المعروض على الشاشة هو الوقت المتبقي حتى اكتمال الطهي. (قد يختلف وقت الانتهاء حسب حالة الاستخدام أو ساعة الطهي)

## كيفية استخدام وظيفة الإعداد المسبق

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

1. قم بتدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرتفع" ثم اضغط على زر الضغط المسبق/التنظيف التلقائي عندما يضيء الضوء البرتقالي. إذا ضغطت على زر Preset/Auto Clean (الإعداد المسبق/التنظيف التلقائي) دون تدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرتفع"، فلن يكون الإعداد المسبق متاحاً. إذا ضغطت على زر Preset/Auto Clean (الإعداد المسبق/التنظيف التلقائي)، سيخرج صوت يقول "اضبط الوقت المحدد مسبقاً باستخدام زر Time (الوقت)، ثم اضغط على زر الطهي بالضغط العالي)، وسيتم عرض وقت الإعداد على الشاشة، وسيومض رمز الإعداد المسبق. لضبط الوقت المحدد مسبقاً أثناء وضع التسخين، أوقف وضع التسخين بالضغط على زر Cancel (إلغاء) قبل ضبط الوقت المحدد مسبقاً.

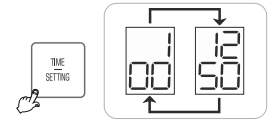
1



عرض الوضع المحدد مسبقاً

2. 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، فسيتم تغيير الوقت باستمرار يتراوح الوقت المحدد مسبقاً من ساعة واحدة إلى 12 ساعة و50 دقيقة.

2

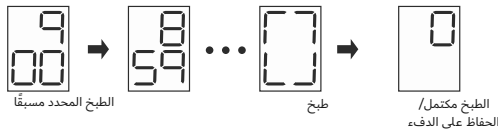


3. اضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد القائمة. في كل مرة تضغط فيها على زر الوقت/الإعداد، تتم إضافة 10 دقائق إلى الوقت المحدد مسبقاً. إذا واصلت الضغط على الزر، فسيتم تغيير الوقت باستمرار يتراوح الوقت المحدد مسبقاً من ساعة واحدة إلى 12 ساعة و50 دقيقة.

3

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

4



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

## طريقة طهي الأرز المجمد المخزن

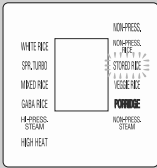
### ما هو الأرز المخزن المجمد؟

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

### كيفية استخدام قائمة الأرز المجمد المخزن

**1**

قم بتدوير مقبض الغطاء إلى وضع "عدم الضغط" واضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد الأرز المخزن المجمد.



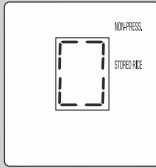
NON-PRESS  
WHITE RICE  
SPRUTED  
MIXED RICE  
GARSA RICE  
NON-PRESS-STEAM  
HIGH HEAT

NON-PRESS  
STORED RICE  
FRESH RICE  
POURING  
NON-PRESS-STEAM

MENU/SELECT  
LOCK/BUTTON/PAUSE

**2**

اضغط على زر الطهي بدون ضغط/فتح الطهي لبدء الطهي.

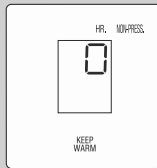


NON-PRESS  
STORED RICE  
FRESH RICE  
POURING  
NON-PRESS-STEAM

NON-P. COOK  
OPEN COOKING

**3**

عند اكتمال الطهي، افتح الغطاء وحرك الأرز المطبوخ جيدًا. بعد ذلك، انقل الأرز المطبوخ إلى وعاء يمكن استخدامه في الميكروويف ثم ضعه في الفريزر للحفاظ عليه.



HL  
NON-PRESS  
KEEP WARM

### احتياطات عند طهي الأرز المجمد المخزن

- 1** عند استخدام قائمة الأرز المجمد المخزن، راجع مستوى الماء المستخدم عند طهي الأرز الأبيض. الحد الأقصى لسعة الطهي للأرز المجمد المخزن هو 6 حصص.
- 2** عندما ينضج الأرز تمامًا، افتح الغطاء وحرك الأرز جيدًا.
- 3** انقل الأرز المطبوخ إلى حاويات قابلة للاستخدام في الميكروويف في حصص فردية (210 جرام). ثم ضعها في الفريزر للحفاظ.
- 4** عند تسخين الأرز المجمد المخزن في الميكروويف، افتح غطاء الحاوية القابلة للاستخدام في الميكروويف قليلاً وقم بتسخينه لمدة 3 دقائق و30 ثانية (لكل حصة).
- 5** (قد يختلف وقت التسخين بسبب كمية الأرز وحجم الحاوية ومخرجات الميكروويف وما إلى ذلك) يرجى ملاحظة أن جودة الأرز قد تتأثر بزيادة فترة التخزين.

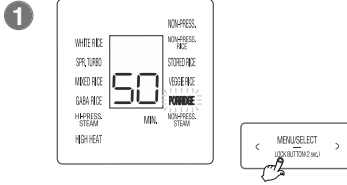
#### ⚠ احتياطات

- لا تطبخ أكثر من الكمية الموصى بها.
- قد يؤدي الطهي أكثر من الكمية الموصى بها إلى فيضانه.
- لا ترمي بإزالة الغطاء القابل للفصل لأنه قد يسبب حروقًا.

# طريقة طهي الأرز المجمد المخزن

## كيفية استخدام قائمة العصيدة والإعدادات المسبقة

قم بتحريك مقبض الغطاء نحو "ب" بدون ضغط، ثم اضغط على زر الاختيار لتحديد "بدون ضغط" للبخار. عند تحديد قائمة العصيدة، يتم عرض الوقت على الشاشة.



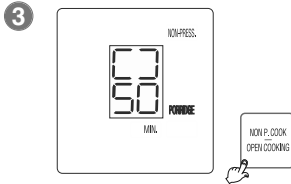
### 2. اضبط وقت الطهي باستخدام زر الوقت/الإعداد.



اضغط على زر "الوقت/الضغط" ويزداد وقت "العصيدة" بمقدار خمس دقائق.

إذا واصلت الضغط عليه، يتحول الوقت إلى عدم توقف.

2. يمكن تعديل وقت تحضير العصيدة من 20 إلى 90 دقيقة.



اضغط على زر الطبخ بدون ضغط.

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

### كيفية إعداد العصيدة مسبقًا

1. أدر مقبض الغطاء نحو "بدون ضغط"، واضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد "بدون ضغط" ضغط البخار. تشغيل
2. اضبط وقت الطهي باستخدام زر الوقت/الإعداد.
3. اضغط على زر التنظيف المسبق/التلقائي.
4. اضغط على زر التحديد، واضبط الوقت المحدد مسبقًا، ثم اضغط على زر عدم الضغط.



احتياطات عند استخدام الأرز المجمد المخزن:

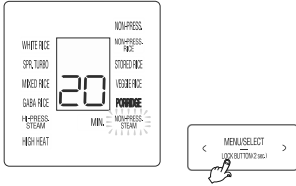
- لا تطبخ أكثر من الكمية الموصى بها.
- قد يؤدي الطهي أكثر من الكمية الموصى بها إلى فيضانه.
- لا تقم بإزالة الغطاء القابل للفصل لأنه قد يسبب حروقًا.

احتياطات ⚠



## كيفية استخدام قائمة البخار غير المضغوط والإعدادات المسبقة

1. حرك مقبض الغطاء نحو "ج" بدون ضغط، واضغط على زر القائمة/الاختيار لاختيار البخار بدون ضغط. عند اختيار قائمة البخار بدون ضغط، يتم عرض الوقت على الشاشة. عند تحديد قائمة العصيدة، يتم عرض الوقت على الشاشة.

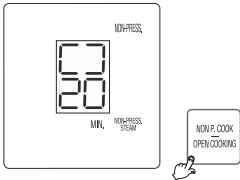


2. اضغط وقت الطهي باستخدام زر الوقت/الإعداد.

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 المتبقي.

4. كيفية ضبط البخار بدون ضغط

1. أدر مقبض الغطاء نحو "دون ضغط"، واضغط على زر القائمة/التحديد لتحديد "دون تشغيل" ضغط البخار.
2. اضغط 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 العصيدة.  
- لا تطبخ أكثر من السعة المحددة.  
- إذا تم تجاوز السعة المحددة، فسوف يفيض.

⚠ احتياطات

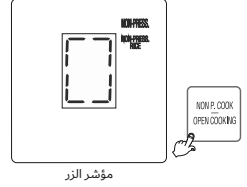
# كيفية فتح كوك

## 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.

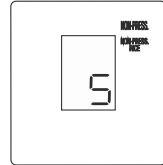
## كيفية استخدام وظيفة الطبخ المفتوح

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



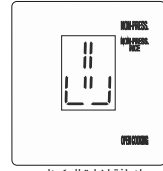
مؤشر الزر

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



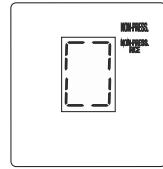
<الوقت المتبقي تحت الإصدار  
جهاز القفل >

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



< إضافة إشارة المكونات >

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



< مؤشر عملية الطهي >

### ⚠ احتياطات

- تحذيرات الطهي في وضع مفتوح
- إذا تجاوزت السعة المحددة، فقد يفيض الجهاز بسبب الغليان.
- بينما يكون الغطاء مفتوحًا، لن يتم تسخين القدر الداخلي.
- خطر الحرق! لا تقم بإزالة الغطاء القابل للفصل.
- أغلق الغطاء فقط عندما يتم تجميع القدر الداخلي والغطاء القابل للفصل بشكل صحيح.
- قد يؤدي الضغط على مقبض مشبك الغطاء عند تنشيط جهاز القفل الذكي إلى إتلاف الجهاز. اضغط على زر فتح الغطاء فقط عند تنشيط مؤشر إضافة المكونات.
- اتصل بمركز خدمة عملاء Cuckoo عندما لا يعمل الجهاز بشكل صحيح.
- عندما لا يفتح الغطاء بعد الطهي المفتوح أو اكتمال الطهي بدون ضغط، اضغط على الغطاء كما هو موضح على اليمين لفتح قفل جهاز القفل الذكي، ثم ادفع مقبض المشبك لفتحه.
- عند ظهور رمز الخطأ "EL1"، يرجى الاتصال بخدمة العملاء للاستفسار عن الخدمة.
- عند ظهور رمز الخطأ "EL2"، يرجى عدم فتح الغطاء حتى الانتهاء من الطهي تمامًا.
- إذا حدث خطأ أثناء التسخين أو وضع الاستعداد، يرجى فتح الغطاء بعد إيقاف تشغيل الطاقة.
- يرجى الاتصال بمركز الخدمة للاستفسار 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 44-40)]

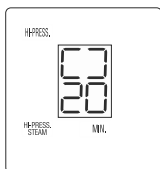
1.



اضغط على زر TIME/SETTING، وسيزداد وقت الطهي 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 المتبقي.

4. كيفية ضبط البخار عالي الضغط مسبقًا

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



2. اضبط وقت الطهي باستخدام زر TIME/SETTING.



3. اضغط على زر PRESET/AUTO CLEAN.



4. اضغط على زر الوقت/الإعداد، واضبط الوقت المحدد مسبقًا، ثم اضغط على زر الطهي بضغط عالي/الطهي بسرعة تربو فائقة.

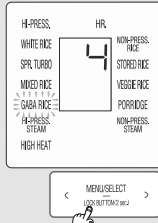


# كيفية استخدام "أرز جابا"

## استخدام قائمة "أرز GABA"

- 1 لتعزيز الإنبات، انقع الأرز البني لمدة 16 ساعة في الماء. طريقة الإنبات المسبق.  
• ضع 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 جيدًا بالماء الجاري قبل استخدام قائمة "أرز GABA".  
• احذر من أن الغسيل القاسي قد يزيل الأجنة التي تولد الإنبات.  
• قد تتولد رائحة فريدة وفقًا لوقت نقع الإنبات المسبق.  
• عند اكتمال الإنبات المسبق، اغسل الأرز وضعه 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 واغسله جيدًا عند الطهي.

- 2 اضغط المقبض المقفّل/المفتوح على "ضغط مرتفع"، ثم اضغط على زر "القائمة/الاختيار" لتحديد "أرز GABA".



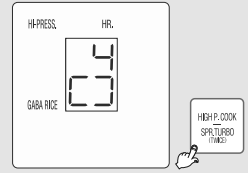
وقت الإعداد الأول 4 ساعات (4 ساعات)

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

1. اضغط على زر "الوقت" بغير وقت الإنبات.
2. يمكن ضبط وقت GABA Rice بمقدار 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"، سيعرض مؤشر "COOK" الوقت المتبقي وسيتم عرضه بال دقائق 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 بطهي 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 المنبت هو أرز بني منبت. 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" مسبقًا.
  - 7- قد يختلف طعم الأرز حسب نوع الأرز البني.
  - 8- تحكم في كمية الماء حسب ذوقك.
- اعتمادًا على حالة البيئة المحيطة أو حالة/نوع الأرز، قد لا تكون براعم الأرز مرئية أو ظاهرة.

## مميزات الأرز البني المنبت

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

## نصائح لشراء الأرز البني عالي الجودة؟



1. تحقق من تواريخ الحصاد والدق.  
يجب أن تكون التواريخ خلال سنة واحدة من الحصاد، و3 أشهر من الدق.

2. افحص الأرز بعينيك.

• تأكد من أن الجنين حي

• يجب أن يكون سطح الأرز أصفر فاتحًا ومزججًا. الأرز البني ذو السطح الأبيض المخلوط أو الداكن اللون غير مناسب للإنبات.

• تجنب الكوز المكسور أو غير المحصود بالكامل أو الفارغة. قد تولد الكوز الفارغة روائح أثناء الإنبات ولا يمكن إنبات الأرز البني المحصود أو المزرق.

## مميزات الأرز البني المنبت

يزيد الأرز البني المنبت من العناصر الغذائية ويحسن الطعم، وهي نقطة ضعف الأرز البني. كما يعمل الأرز البني المنبت

• 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 الطلاب.

• غني بالألياف الغذائية.

يحتوي الأرز البني المنبت على أرز غني بحمض جاما أمينو بوتريك.

• يعزز حمض جاما أمينو بوتريك عملية التمثيل الغذائي في الكبد والكلية، ويقمع الدهون المحايدة، ويخفض ضغط الدم، ويعزز عملية التمثيل الغذائي في خلايا المخ - وقد أثبتت العلوم الطبية هذه التأثيرات.

## مقارنة بين القيمة الغذائية للأرز البني المنبت

والقيمة الغذائية للأرز اللزج (6 ساعات). <

- حمض الفيتيك 10.3 مرة

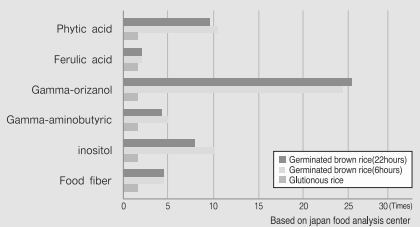
- حمض الفيروليك 1.4 مرة

- جاما-أوريزانول 23.9 مرة

- جاما-أمينوبوتريك 5 مرات

- إينوزيتول 10 مرات

- ألياف غذائية 4.3 مرة



# كيفية استخدام "وظيفة الطهي المخصصة"

## كيفية استخدام قائمة الطبخ

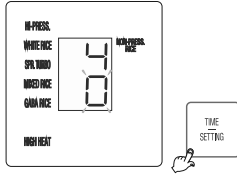
تتيح لك هذه الوظيفة تحديد مستوى درجة الحرارة المفضل لديك أثناء الطهي. وبالمقارنة بالطراز السابق، تم تثبيت مستوى درجة الحرارة، ويستطيع المستهلكون ضبط درجة الحرارة وفقاً لتفضيلاتهم.

يتم ضبط القيمة الأولية على 4. يرجى تحديد المستوى وفقاً لتفضيلاتك.  
- مستوى مرتفع: حدد مستوى مرتفع إذا كنت تطبخ حيواناً أو تريد أرزاً لزجاً.  
- مستوى منخفض: حدد مستوى منخفض إذا كنت تطبخ أرزاً تم حصاده حديثاً أو لا تريد أرزاً لزجاً.

## كيفية استخدام "وظيفة التذوق المخصصة" في CUCKOO

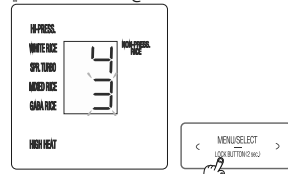
اضغط على زر "TIME/SETTING" في وضع الاستعداد لمدة ثانيتين للانتقال إلى وضع ضبط الصوت. اضغط على زر "4" TIME/SETTING مرات للدخول إلى وضع ضبط الطعم المخصص. سيتم عرض جميع الخيارات التي يدعمها "CUCKOO Customizes Taste".

عرض إعداد الذوق المخصص من CUCKOO



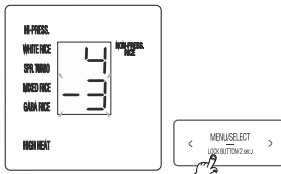
ضبط على زر "TIME/SETTING" لمدة ثانيتين للدخول إلى وضع "Voice Setting". اضغط على زر "4" TIME/SETTING مرات أخرى للانتقال إلى شاشة إعدادات الذوق المخصصة. يُرجى الرجوع إلى الشاشة لمعرفة القيم الأولية.

أوضاع ضبط المستوى العالي



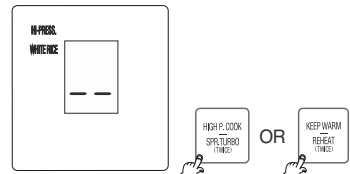
اضغط على زر "القائمة/التحديد" لتغيير العرض كما هو موضح في الصورة أعلاه.

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

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

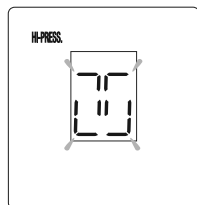
## طريقة الطبخ

### كيفية استخدام قائمة الطبخ

أرز أبيض	عندما تريد الحصول على أرز أبيض لزج ومغذي.	أرز مختلط	تستخدم هذه القائمة لطهي مجموعة متنوعة من الأرز البني، الأرز المخلوط.
أرز جابا	يستخدم لطهي الأرز البني المنبت.	أرز مجمد مخزن	يتم استخدام هذه القائمة للحفاظ على الأرز مجمدًا.
عصيدة	يستخدم لطهي العصيدة عن طريق ضبط الوقت يدويًا.	أرز نباتي	استخدم هذه الوظيفة لطهي الأرز المخلوط مع الخضروات.
بخار عالي الضغط، بخار غير مضغوط	اضبط وقت الطهي يدويًا وقم بالطهي باستخدام ضغط عال (1.8 كجم/سم <sup>2</sup> ) وبدون ضغط (1 كجم/سم <sup>2</sup> ).	أرز أبيض غير مضغوط	استخدمه عندما تريد تناول الأرز الطري.
التنظيف التلقائي (التنظيف بالبخار)	يتم استخدام هذه القائمة لإزالة البقع الصغيرة المنقوعة بعد الطهي أو التسخين.	حرارة عالية (أرز أبيض، أرز مخلوط)	استخدمه عند طهي أرز مطبوخ أكثر لزوجة ونهضة. (يمكن زيادة تأثير الميلانوزين.)
سوبر توربو الأرز الأبيض	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند طهي أرز سوبر توربو الأبيض، يتم تقليل وقت الطهي مقارنة بقائمة الأرز الأبيض.</li> <li>• كيفية طهي أرز سوبر توربو الأبيض 1: اضغط على زر HIGH Pressure Cook/Super Turbo مرتين.</li> <li>• كيفية طهي أرز سوبر توربو الأبيض 2: بعد تحديد قائمة أرز سوبر توربو الأبيض، اضغط على زر HIGH Pressure Cook/Super Turbo.</li> <li>(يستغرق الأمر حوالي 15 دقيقة لوجبة واحدة من أرز سوبر توربو الأبيض)</li> <li>• لا ينتج وضع أرز سوبر توربو الأبيض أرزًا مطبوخًا جيدًا مثل وضع الطهي العادي.</li> <li>• استخدم وضع أرز سوبر توربو الأبيض فقط لـ 4 حصص أو أقل.</li> <li>• للحصول على مذاق أفضل للأرز المطبوخ، اطبخ الأرز في وضع سوبر توربو للأرز الأبيض بعد نقع الأرز لمدة 20 دقيقة أو نحو ذلك قبل الطهي.</li> </ul>		

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

### كيفية استخدام التنظيف التلقائي (التنظيف بالبخار)



ملاحظة: التنظيف التلقائي في وضع الضغط العالي

صب الماء وفقًا لمقياس المياه لوضع التنظيف التلقائي، وأغلق الغطاء ثم أدر مقبض القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرتفع" أو "بدون ضغط".  
بعد تحديد زر التنظيف التلقائي بالضغط على زر "الإعداد المسبق/التنظيف التلقائي" مرتين، اضغط على أزرار "الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق" في وضع الضغط العالي، واضغط على زر "الطهي بدون ضغط" في وضع عدم الضغط.  
إذا كنت تقوم بالتنظيف التلقائي بانتظام، فيمكنك الحفاظ على نظافة الصمام.

### كيفية استخدام التنظيف التلقائي (التنظيف بالبخار)

يمكن أن يكون لون الأرز المطبوخ أصفر فاتحًا في قاع الفرن، لأن هذا المنتج مصمم لتحسين النكهة والمذاق اللطيفين. وبشكل خاص، يكون التصغير أكثر خطورة عند "الطهي المسبق" وليس مجرد "الطهي".

هذا لا يعني حدوث عطل.  
• عند خلط أنواع أخرى من الأرز مع الأرز الأبيض، يمكن أن يزيد تأثير التصغير أكثر من إعداد "طهي الأرز الأبيض".

## 1. ابدأ الطهي بالضغط على زر "الطهي بالضغط العالي/ Super Turbo" أو "الطهي بدون ضغط".

قبل الطهي، إذا كنت تريد تحديد قائمة الضغط العالي، فيرجى تدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "الضغط العالي" والضغط على زر "الطهي بالضغط العالي/التدوير الفائق". إذا كنت تريد تحديد قائمة بدون ضغط، فيرجى تدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "بدون ضغط" والضغط على زر "الطهي بالضغط العالي".

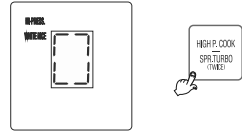
إذا حددت قائمة الضغط العالي وضغطت على زر "الطهي بالضغط العالي"، رن صوت تحذير، تظهر إشارة E01 على الشاشة، ويصدر صوت يقول "هذه قائمة الضغط العالي. اضغط على زر "الطهي بالضغط العالي".

ثم اضغط على زر "الطهي بالضغط العالي/التدوير الفائق"، ويصدر صوت "الأرز الأبيض".

إذا لم يتم تدوير مقبض القفل/فتح القفل إلى "ضغط مرتفع" أو "بدون ضغط" وإذا ضغطت على زر "الطهي بالضغط المرتفع/التدوير الفائق" أو زر "الطهي بدون ضغط"، فستصدر أصوات تحذيرية وتظهر إشارة E01 على الشاشة.

ثم يخرج صوت يقول "أدر المقبض إلى موضع الضغط المطلوب" ولن تعمل الوحدة.

قد يختلف وقت الطهي وفقاً لسعة الطهي ودرجة حرارة الماء وظروف الطهي.



على سبيل المثال) عند طهي الأرز الأبيض في وضع الضغط العالي.

## 2. قم بتدوير المقبض إلى وضع الضغط المطلوب.

- يرجى تركيب الغطاء القابل للفصل.
- يرجى إبقاء "وزن الضغط" أفقياً.
- لا يمكنك تحديد القائمة إذا لم يتم تحديد وضع الضغط بشكل صحيح.
- إذا كان مقبض القفل/فتح القفل في وضع الضغط العالي، فسيتم تحديد قائمة الضغط العالي فقط، وإذا كان في وضع عدم الضغط، فسيتم تحديد قائمة عدم الضغط فقط.

### وضع الضغط العالي

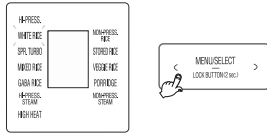
- في كل مرة يتم فيها الضغط على زر التحديد، يتم تبديل الاختيار بالترتيب التسلسلي، أرز أبيض، أرز أبيض عالي الحرارة، أرز أبيض سوبر توربو، أرز مخلوط، أرز مخلوط عالي الحرارة، أرز GABA، بخار عالي الضغط.

### وضع عدم الضغط

- في كل مرة يتم فيها الضغط على زر التحديد، يتم تبديل الاختيار بالترتيب التسلسلي، أرز أبيض بدون ضغط، أرز مجمد مخزن، أرز نباتي، عصيدة أرز بدون ضغط.

### بخار بدون ضغط

- إذا تم الضغط على الزر بشكل متكرر، يتم تبديل القائمة باستمرار بالترتيب التسلسلي.
- في حالة الأرز الأبيض، والأرز الأبيض عالي الحرارة، والأرز المختلط، والأرز المختلط عالي الحرارة، وأرز GABA، والأرز الأبيض غير المضغوط، تظل القائمة محفوظة بمجرد اكتمال كل عملية طهي، لذا للاستخدام المستمر لنفس القائمة، لا يلزم تحديد القائمة.

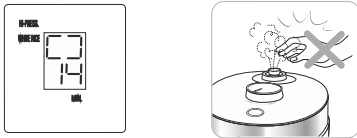


مثلاً في حالة اختيار الأرز الأبيض. يمكنك سماع صوت، الأرز الأبيض.

## 3. الطهي البخار (على سبيل المثال: الأرز الأبيض)

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

• احرص على عدم حرق نفسك من منفذ البخار التلقائي.



## 4. على سبيل المثال) عند طهي الأرز الأبيض في وضع الضغط العالي.

عند اكتمال الطهي، سيبدأ التسخين بصوت "تم الانتهاء من طهي الأرز الأبيض".

إذا كنت تريد إيقاف التسخين، فاضغط على زر "إلغاء".

عند انتهاء الطهي، قلب الأرز بالتساوي وبشكل فوري.

إذا لم تقلب الأرز مرة واحدة وتركته راحكاً، فسوف يفسد الأرز وتبعث منه رائحة كريهة.

إذا لم يعمل مقبض الغطاء جيداً، فأخرج البخار تماثلاً من القدر الداخلي عن طريق قلبه باستخدام وزن الضغط.

• أثناء الطهي، لا تضغط على زر الإلغاء.



### وقت الطهي لكل قائمة

قائمة قائمة قائمة	أرز أبيض (القائمة الرئيسية)	سوبر توربو الأرز الأبيض	سوبر توربو الأرز الأبيض	أرز مختلط	أرز مخلوط عالية	أرز نباتي	أرز أبيض غير مضغوط	أرز نباتي	أرز مجمد مخزن	عصيدة (سمكية)	عصيدة (رقعة)	بخار غير مضغوط	بخار عالي الضغط	التنظيف التلقائي
التقديم	10-1 كوب	4-1 كوب	4-1 كوب	8-1 كوب	8-1 كوب	6-1 كوب	6-1 كوب	6-1 كوب	6-1 كوب	1 كوب - 2 كوب	0.5 كوب - 1 كوب	انتظر الدليل التفصيلي للطهي حسب القوائم.	صوب الماء حتى الخط 2 للأرز الأبيض	حساب الوقت
وقت الطبخ	24-39 دقيقة	25-42 دقيقة	15-21 دقيقة	46-59 دقيقة	47-62 دقيقة	293-426 دقيقة	41-51 دقيقة	43-53 دقيقة	23-32 دقيقة	45-60 دقيقة	50-60 دقيقة			

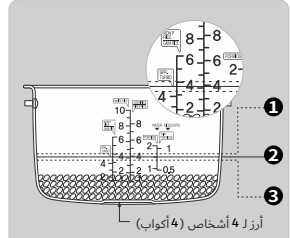
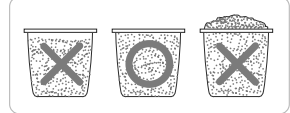
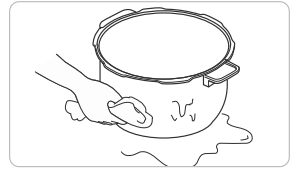
\* بعد الطهي المتعدد، قد تتسرب الرائحة إلى الوحدة. استخدم الوحدة بعد تنظيف العبوة المطاطية وجزء الغطاء.

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



# قبل طهي الأرز

1. نظف الوعاء الداخلي وأزل أي رطوبة.
2. نظف الوعاء الداخلي بقطعة قماش.
3. قد يؤدي استخدام إسفنجية خشنة إلى إتلاف الوعاء الداخلي.
4. قم بقياس الأرز باستخدام كوب قياس.
5. 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.
6. (نوصي بعدم استخدام الوعاء الداخلي لغسل الحبوب.)
7. ضع الأرز المغسول في الوعاء الداخلي.
8. وفقاً للقائمة، اضبط كمية الماء.
9. للقياس، ضع الوعاء الداخلي على سطح مستوي واضبط كمية الماء.
10. يشير الخط المحدد للوعاء الداخلي إلى مستوى الماء عند وضع الأرز والماء معاً في الوعاء الداخلي.
11. حول مقياس الماء



- الأرز الأبيض، الأرز الأبيض عالي الحرارة، الأرز المجمد المخزن: اضبط مستوى الماء على مقياس الماء لـ "الأرز الأبيض". يمكن طهي الأرز الأبيض والأرز الأبيض عالي الحرارة حتى 10 حصص كحد أقصى. أرز مخزن مجمد يكفي 6 حصص كحد أقصى.
- أرز أبيض فائق السرعة: اضبط مستوى الماء على مقياس الماء لـ "SPR. TURBO". يمكن طهي أرز أبيض فائق السرعة حتى 4 حصص كحد أقصى.
- أرز مختلط، أرز مختلط عالي الحرارة: اضبط مستوى الماء على مقياس الماء لـ "أرز مختلط". يمكن طهي الأرز المختلط والأرز المختلط عالي الحرارة حتى 8 حصص كحد أقصى.
- أرز أبيض بدون ضغط، أرز نباتي: اضبط مستوى الماء على مقياس الماء لـ "NON PRICE". أرز أبيض بدون ضغط، أرز نباتي يمكن طهيهم حتى 6 حصص كحد أقصى.
- أرز GABA: اضبط مستوى الماء على مقياس الماء لـ "GABA RICE". يمكن طهي أرز GABA حتى 6 حصص كحد أقصى.
- عصيدة (سميكة): اضبط مستوى الماء على مقياس الماء لـ "PORRIDGE".
- يمكن طهي العصيدة (سميكة) حتى حصتين كحد أقصى.
- العصيدة (رقيقة): اضبط مستوى الماء على مقياس الماء لـ "عصيدة رقيقة".

1. لطهي الأرز اللزج أو الأرز القديم:  
صب كمية من الماء أكبر من مستوى الماء المطلوب

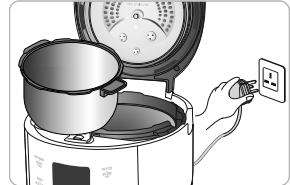
2. الأرز الأبيض لـ 4 أشخاص (4 أكواب):  
اضبط الماء على مقياس 4 من "الأرز الأبيض"

3. الأرز منقوع بالكامل أو مطهو أكثر من اللازم: صب كمية من الماء أقل من المقياس المقاس.

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

يرجى طهي الحبوب الصلبة مثل الفاصوليا والفاصوليا الحمراء عن طريق نقعها أو غليها في قائمة الأرز المختلط.  
يرجى الرجوع إلى وقت الطهي لكل قائمة. (راجع الصفحة 17).  
هذا الطراز لا يدعم قائمة أرز السوشي.

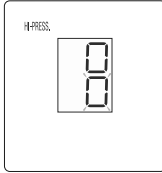
6. يمكن طهي العصيدة (رقيقة) بحد أقصى وجبة واحدة.
- يرجى توصيل سلك الطاقة قبل إدخال القدر الداخلي في فتحة الأرز.
- ضع القدر الداخلي بشكل صحيح.
- إذا كان هناك أي مادة خارجية على مستشعر درجة الحرارة أو أسفل القدر الداخلي، فامسحها قبل وضع القدر في الوحدة الرئيسية.
- لن يغلق الغطاء إذا لم يتم وضع القدر الداخلي بشكل صحيح في الجسم الرئيسي.
- (ضع القدر الداخلي على الأجزاء المقابلة من الجسم الرئيسي.)
- أغلق الغطاء 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 تشغيل وضع الضغط المرتفع. عندما يتحول مقبض القفل/فتح القفل إلى اللون الأبيض، ويتم عرض "عدم الضغط"
- على الشاشة، لا يتم تشغيل وضع الضغط.
- عند الضغط على زر "الطهي بدون ضغط" في وضع الضغط العالي
- وعند الضغط على زر "الطهي بالضغط العالي" في وضع عدم الضغط، يصدر صوت تحذير ويتم عرض إشارة "E01"، ولا يتوفر الطهي.
- يتوفر الطهي فقط عند الضغط على زر "الطهي بالضغط العالي" في وضع الضغط العالي
- وعند الضغط على زر "الطهي بدون ضغط" في وضع عدم الضغط.
- أثناء التسخين، يُرَجَى إلغاء التسخين بالضغط على زر "إلغاء"، ثم تحديد الوظيفة.
- إذا ظهرت " " على الشاشة، يُرَجَى تحويل مقبض القفل/فتح القفل إلى "عدم الضغط"، وتحويل الزر مرة أخرى إلى "الضغط العالي".
- عندها ستعمل الوحدة بشكل صحيح. (وظيفة التحقق 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.



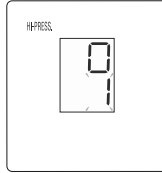
# كيفية ضبط أو إلغاء وظيفة الدليل الصوتي

## إعداد الصوت

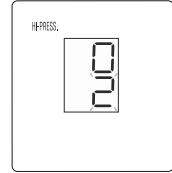
يمكنك تحديد صوتك المفضل من بين "الكورية والإنجليزية والألمانية".  
- الصوت الافتراضي هو الصوت الألماني.



مثال) عند ضبطه على الصوت الكوري



مثال) عند ضبطه على الصوت الألماني



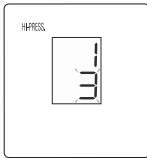
مثال) عند ضبطه على الصوت الإنجليزي



1. اضغط على زر "الوقت/الإعداد" مرة واحدة. يجب الضغط على زر "الوقت/الإعداد" لأكثر من ثانيتين في المرة الأولى. (إذا ضغطت على "إلغاء" أو لم تقم بتشغيل الجهاز لمدة 7 ثوانٍ، فسيتم إلغاء الإعداد وستعود إلى وضع الاستعداد).
2. بعد ضبط الصوت باستخدام زر "القائمة/التحديد"، باللغة الكورية أو الإنجليزية أو الألمانية، اضغط على زر "الطهي تحت ضغط عالٍ" أو "الحفاظ على الدفء".

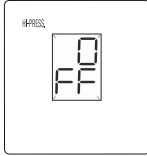
## التحكم في مستوى الصوت من خلال التوجيه الصوتي (الوظيفة التي يمكنها التحكم في مستوى الصوت وإلغاءه)

يجب الضغط على زر "الوقت/الإعداد" لمدة تزيد عن ثانيتين في المرة الأولى.

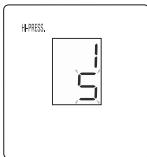


يتم عرض علامة "3" عند الدخول إلى وضع التحكم في مستوى الصوت بالضغط على زر "الوقت/الإعداد" مرتين.

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



اضغط على الزر لتعيين "5"، وهو الحد الأقصى لمستوى الصوت. بعد تعيين مستوى الصوت المطلوب، اضغط على زر "الطهي تحت ضغط مرتفع" أو "الحفاظ على الدفء" للتخزين.



## 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 تقريبًا بعد انقطاع التيار الكهربائي، فسيعمل بشكل طبيعي. (قد يكون هناك اختلاف طفيف حسب المنتج).
- إذا تم إلغاء طهي الأرز أو الطهي بسبب 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.

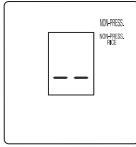
# كيفية اختيار وضع الضغط العالي أو وضع عدم الضغط

## حدد وضع الضغط العالي

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

- عندما يتحول مقبض القفل/فتح القفل إلى اللون البرتقالي، وتظهر عبارة "ضغط مرتفع" على الشاشة، يتم تشغيل وضع الضغط المرتفع.
  - لا يمكنك تحديد قائمة الضغط المرتفع إلا في وضع الضغط المرتفع.
  - قائمة الضغط المرتفع: الأرز الأبيض، الأرز المختلط، الأرز المختلط عالي الحرارة، أرز GABA، البخار عالي الضغط.
- يرجى تحويل مقبض القفل/فتح القفل من "بدون ضغط" إلى "ضغط مرتفع" إذا كنت تريد التغيير من وضع عدم الضغط إلى وضع الضغط المرتفع.
- إذا تم تغييره إلى وضع الضغط العالي، يومض وضع الضغط العالي فقط لمدة 3 ثوانٍ، 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)

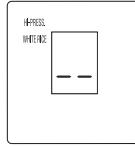


عند التغيير إلى  
الوضع  
الضغط  
العالي



وميض لمدة 3  
ثواني

الشاشة في وضع الاستعداد  
(وضع الضغط العالي)

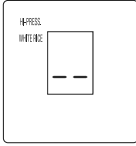


## حدد وضع عدم الضغط

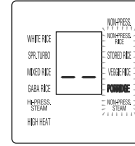
قم بإدارة مقبض القفل/فتح القفل إلى وضع "عدم الضغط" .

- عندما يتحول مقبض القفل/فتح القفل إلى اللون الأبيض، وتظهر عبارة "بدون ضغط" على الشاشة، يتم تشغيل وضع عدم الضغط.
  - يمكنك فقط تحديد قائمة عدم الضغط في وضع عدم الضغط.
  - قائمة عدم الضغط: أرز أبيض بدون ضغط، أرز مخزن مجمد، أرز نباتي، عسيدة، بخار بدون ضغط.
- يرجى تحويل مقبض القفل/فتح القفل من "ضغط مرتفع" إلى "بدون ضغط" إذا كنت تريد التغيير من وضع الضغط المرتفع إلى وضع عدم الضغط.
- إذا تم تغييره إلى وضع عدم الضغط، يومض وضع عدم الضغط فقط لمدة 3 ثوانٍ، 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)

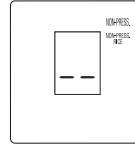


عند التحويل إلى وضع عدم  
الضغط



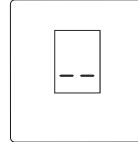
وميض لمدة 3 ثواني

> الشاشة في وضع الاستعداد  
(وضع عدم الضغط)



- 2 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.

> الموضع الأوسط لمقبض  
القفل/فتح القفل



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

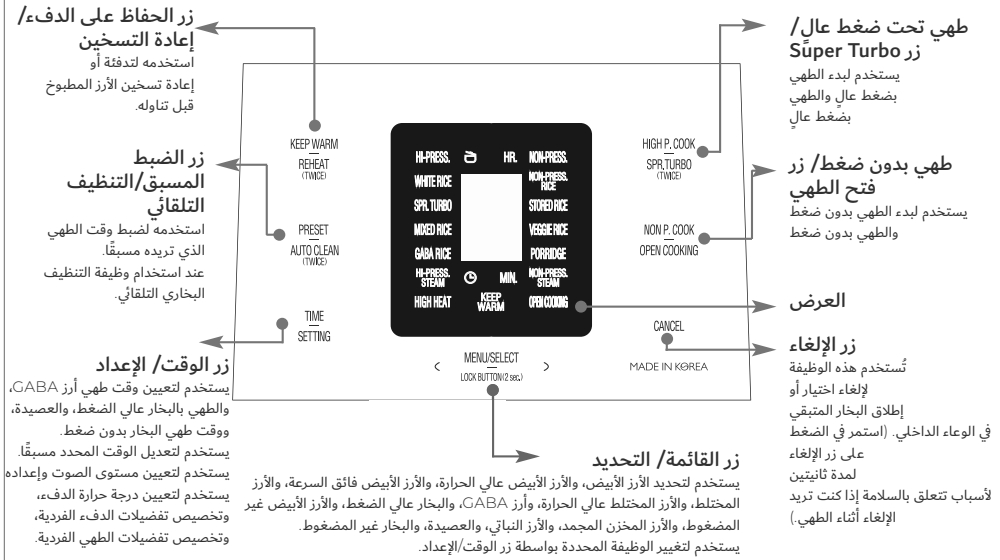
• عند إدخال زر القائمة/التحديد، يصدر صوت يقول "أدر مقبض الغطاء إلى وضع الضغط العالي أو وضع عدم الضغط، واختر القائمة".

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

## ⚠ تحذيرات

- عند الطهي في وضع عدم الضغط، يرجى طهي السعة المحددة للطعام.
- عند الطهي، يرجى عدم تجاوز السعة المحددة للطعام.
- إذا تجاوزت السعة 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



إذا لم يتم إجراء أي عملية أثناء توصيل سلك الطاقة، فسيكون النظام في وضع الاستعداد كما هو موضح في الشكل.

(قد تختلف القائمة على شاشة وضع الاستعداد والوقت والصوت ومرحلة ذوق الأرز المخصصة حسب تكوين المستخدم).

إذا تم الضغط على زر الإلغاء أثناء الطهي، سينتقل طباق الأرز إلى وضع الاستعداد.

اضغط على الزر حتى يصدر صوت الجرس. قد تختلف الصورة حسب الطراز.

يتحول إلى وضع توفير الطاقة بعد دقيقة واحدة من وضع الاستعداد. (يكون ضوء مقبض الغطاء مطفاً).

كيفية إلغاء وضع توفير الطاقة: يتم إلغاء وضع توفير الطاقة بالضغط على الزر أو تدوير مقبض اقتران الغطاء أو فتح الغطاء أو

## 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.

يتم عرض رمز الخطأ هذا عند فشل نظام القفل الذكي. يُرجى الاتصال بمركز الخدمة للاستعلام عن الخدمة.

يتم عرض رمز الخطأ هذا عند فشل نظام القفل الذكي. يُرجى عدم فتح الغطاء حتى ينتهي الطهي تمامًا. إذا حدث خطأ أثناء التسخين أو وضع الاستعداد، يُرجى فتح الغطاء بعد إيقاف تشغيل الطاقة. يُرجى الاتصال بمركز الخدمة للاستفسار عن الخدمة.

مشكلة في "E-8" مستشعر "E-P" درجة الحرارة "E-8" (وميض).

استفسر من خدمة العملاء.

عند الضغط على زر "الطهي بالضغط العالي/التوربو الفائق" والحفاظ على الدفء/إعادة التسخين و"الإعداد المسبق/التنظيف التلقائي" والنائمة/التحديد، بينما يكون مقبض الغطاء في وضع الضغط غير الصحيح. أدر مقبض الغطاء إلى "الضغط العالي" أو "بدون ضغط".

عند غليان الماء فقط وعند تعطل المنتج.

مشكلة في ذاكرة micom. يُرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.

تظهر هذه الرسالة على الشاشة عند الضغط على زر "الطهي تحت الضغط العالي" أو "الضغط المسبق/التنظيف التلقائي" مرة أخرى، أو إذا انتهى الطهي تحت الضغط العالي ولم يتم تدوير المقبض إلى "بدون ضغط".

يمكن حل هذه المشكلة عن طريق تدوير المقبض إلى "بدون ضغط" ثم تدويره إلى "ضغط عالٍ".

إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة العملاء.

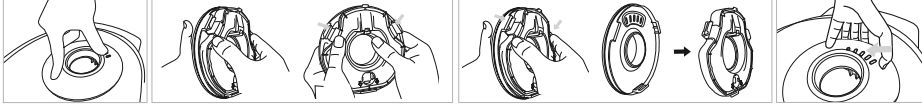
مشكلة في ذاكرة micom. يُرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.

مشكلة في مستشعر البهئة. يُرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.

# كيفية التنظيف

## كيفية تنظيف غطاء البخار الناعم

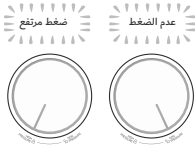
لا تلمس سطح غطاء البخار الناعم مباشرة بعد الطهي، فقد تتعرض



1. قم بإزالة غطاء البخار الناعم كما هو موضح في الصورة أعلاه عن طريق الإمساك بالجزء المجعد بأصابعك وسحبه إلى الجانب أثناء الرفع برفق.
2. قم بكف الخفاف الموجود في المقدمة بالضغط في اتجاه السهم ثم اغسله بإسفنجة ومنظف محايد. بعد التنظيف، يرجى تجميع الأجزاء بالترتيب. تأكد من أن الجانب الذي تم إدخاله في العبوة هو
3. لإعادة تجميع غطاء البخار الناعم، قم بتركيب الغطاء على الجزء المتورم، ثم اضغط على الخفاف في اتجاه السهم.
4. قم بإزالة غطاء البخار الناعم كما هو موضح في الصورة أعلاه عن طريق الإمساك بالجزء المجعد بأصابعك وسحبه إلى الجانب أثناء الرفع برفق.

## كيفية استخدام القرص

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



- ثم يتم عرض إشارة "بدون ضغط" على الشاشة. إذا لم يظهر "ضغط مرتفع" أو "بدون ضغط" على الشاشة، فلن يعمل زر الضغط المسبق/التنظيف التلقائي.

2. 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".

- إذا لم يتم استنفاد البخار تمامًا بعد الطهي، فقد لا يمكن تحويل المقبض بسهولة من "ضغط مرتفع" إلى "بدون ضغط". في مثل هذه الحالة، اسمح للبخار المتبقي بالخروج عن طريق إمالة وزن الضغط.
3. تأكد من تحويل مقبض القفل/فتح القفل تمامًا إلى "بدون ضغط" عند فتح الغطاء وإغلاقه.

## كيفية استخدام المقبض

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

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



1. تأكد من وضع الوعاء الداخلي بشكل صحيح داخل الجسم الرئيسي.

2. لإغلاق الغطاء، قم بتحريك المقبض إلى وضع الفتح كما هو موضح في الصورة على اليمين.



# كيفية التنظيف

## 3 كيفية التحقق مرة أخرى من أن العبوة مجمعة بشكل جيد

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



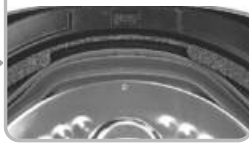
### ① الفحص البصري

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



نقاط قياسية على التعبئة المضغوطة.

تجميع غير طبيعي



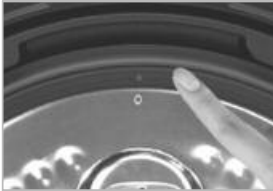
(ابحث عن الأجزاء البارزة من الحافة الخارجية)



(ابحث عن الأجزاء البارزة من الأجزاء التالفة)



### ② التفريش المادي



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



تأكد من وضع الحشوة المضغوطة بشكل صحيح في أخدود غطاء الوعاء الداخلي عن طريق دفع الحافة الخارجية بإصبع حول المحيط بالكامل كما هو موضح في الصورة.



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

### ③ اختبار غليان الماء

- صب الماء في الوعاء الداخلي حتى مستوى الماء 2 (للأرز) واضغط على زر القائمة/الاختيار لتحديد وضع التنظيف الذاتي.
- ثم اضغط على زر الطهي عالي الضغط/التوربو.
- في غضون 10 دقائق، سيبدأ وزن منظم الضغط في الاهتزاز والهسهسة أثناء انبعاث البخار. إذا لم يخرج بخار من الوعاء بخلاف وزن منظم الضغط، فهذا يعني أن الحشوة قد تم تركيبها بشكل صحيح.
- إذا خرج البخار من أجزاء أخرى، أوقف الاختبار واسحب سلك الطاقة. انتظر حتى يبرد الوعاء قبل إزالة الحشوة المضغوطة من الغطاء. بمجرد إعادة التركيب، كرر اختبار الغليان.
- للحصول على اختبار غليان ماء أكثر دقة، يمكنك لف البلاستيك حول محيط الغطاء المغلق. من خلال القيام بذلك، يمكنك بسهولة التحقق 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 خاليًا من التقشر وسهل التنظيف، بل إنه يدوم طويلًا أيضًا. بالإضافة إلى ذلك، تعمل تقنية CSV-a CUCKOO المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والحاصلة على براءة اختراع على تحسين متانة المنتج وتجعله أسهل في التنظيف.

### كيفية تركيب التعبئة ذات الحركة المزدوجة (التعبئة بالضغط)

• تساعد الصيانة المناسبة للحشوة المضغوطة على الحفاظ على إحكام الغلق، وتزيد من متانة التغليف وتضمن مذاق الطعام.  
• اقرأ التعليمات أدناه بعناية لتثبيت التغليف بشكل صحيح.

#### 1 كيفية إزالة وتنظيف حشوة الضغط



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



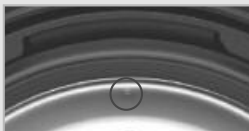
② إزالة الحشوة المضغوطة، أمسكها كما هو موضح في الصورة أعلاه ثم اسحبها للخارج.



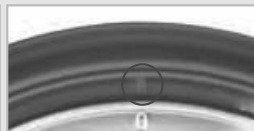
③ افصل سلك الطاقة وانتظر حتى يبرد الوعاء قبل فتح الغطاء.

#### 2 كيفية إعادة تعبئة الضغط

الشكل 1

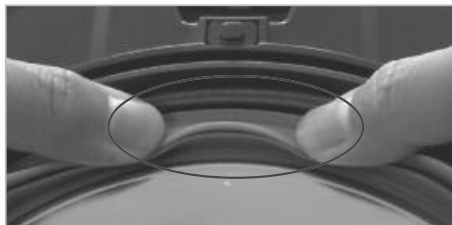


شقوق قياسية  
على غطاء الوعاء الداخلي.



نقاط قياسية على  
التعبئة الضغطية.

أولاً، قم بمطابقة الشقوق القياسية على غطاء الوعاء الداخلي مع النقاط القياسية على الحشوة المضغوطة وفقاً للترتيب الرقمي (1، 2، 3، 4، 5، 6). ثم اضغط على الحافة الخارجية للحشوة لإدخالها في الأخدود. لإعادة جميع 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 إسفنجة 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.

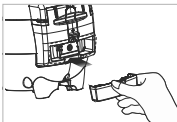


امسح الوحدة الرئيسية بقطعة قماش مبللة.

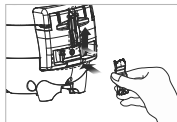


**تنبيه**  
لا تنظف الوعاء الداخلي أثناء وجود أي أدوات مائدة حادة بداخله (شوكة، ملعقة، عيدان تناول الطعام، إلخ).  
- قد يتقشر طلاء الوعاء الداخلي.

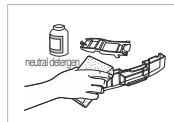
## تنظيف طبق التصريف



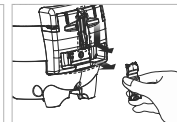
1 قم بإزالة طبق التصريف من الطباخ.



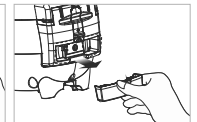
2 قم بوضع غطاء طبق التصريف في الطباخ.



3 اغسل طبق التصريف وقم بتغطيته بمنظف محايد



4 قم بطريق دفعه إلى الأسفل. عن طريق دفعه إلى الأسفل.



5 قم بإزالة طبق التصريف من الطباخ.

## تنظيف فوهة وزن الضغط

### صمام الضغط والوزن والحركة المزدوجة

قد لا يعمل الطباخ بشكل صحيح إذا كان صمام البخار والحركة المزدوجة مسدودين، تأكد من إزالة أي مواد غريبة في الصمام باستخدام دبوس التنظيف قبل وبعد الطهي. لإزالة أي مواد غريبة في صمام الحركة المزدوجة، يرجى استخدام التعقيم التلقائي بانتظام. (راجع 22P) يرجى التحقق بانتظام مما إذا كانت فتحة مخرج عادم البخار مسدودة أم لا. قد يختلف مظهر وزن الضغط عن الصورة.

### > كيفية تنظيف صمام الضغط والوزن والبخار <



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



2 قم بثقب فتحة الصمام المسدودة باستخدام دبوس التنظيف (المثبت في الجزء السفلي من الوحدة).  
\* لا تستخدم دبوس التنظيف لأي استخدامات أخرى ولا تحاول ثقب أي ثقوب أخرى في الموقد باستخدام دبوس التنظيف. فهو جهاز آمن.

### غطاء تنظيف البخار الناعم

افصل الغطاء واغسله بإسفنجة ومنظف محايد. امسح أي ماء أو رطوبة متبقية على الغطاء بقطعة قماش.



3 قم بإعادة تجميع وزن الضغط عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة.  
4 عندما يتم إعادة تجميع وزن الضغط بشكل صحيح، فإنه سوف يدور بحرية.

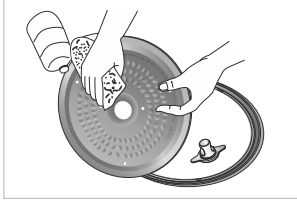
اغسل الوعاء الداخلي والملحقات بمنظف محايد وإسفنجة.



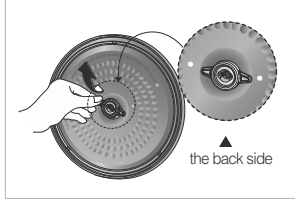


## غطاء داخلي قابل للفصل والتعبئة بالضغط

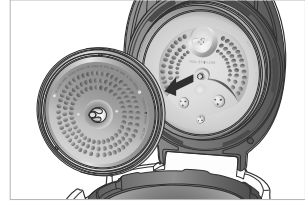
بعد تنظيف الغطاء الداخلي، قم بتثبيتته مرة أخرى على الغطاء.  
لا يمكن إجراء الطهي المحدد مسبقاً إلا في حالة تركيب غطاء قابل للفصل. (قد يصدر صوت إنذار أثناء الحفاظ على الدفء).  
- نظف الغطاء القابل للفصل بشكل متكرر مع الاستخدام المنتظم لمنع الروائح الكريهة وتلف المنتج بمرور الوقت.  
- امسح الجسم والغطاء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



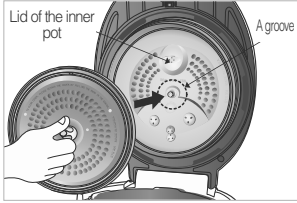
① نظف الغطاء بإسفنجة ناعمة وماء دافئ وصابون.



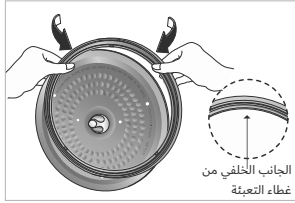
② عند تنظيف الغطاء القابل للفصل، أمسك كلا جانبي الغطاء واسحبهما للخارج، ثم افصل المقبض والحشوة المطاطية.



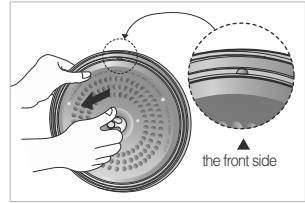
③ اسحب الغطاء القابل للفصل نحوك أثناء إمساكه بالحواف.



④ قم بإعادة غطاء الضغط إلى مكانه عن طريق الضغط على مقبض الغطاء بعد تركيب المقبض في الأخدود المشار إليه.

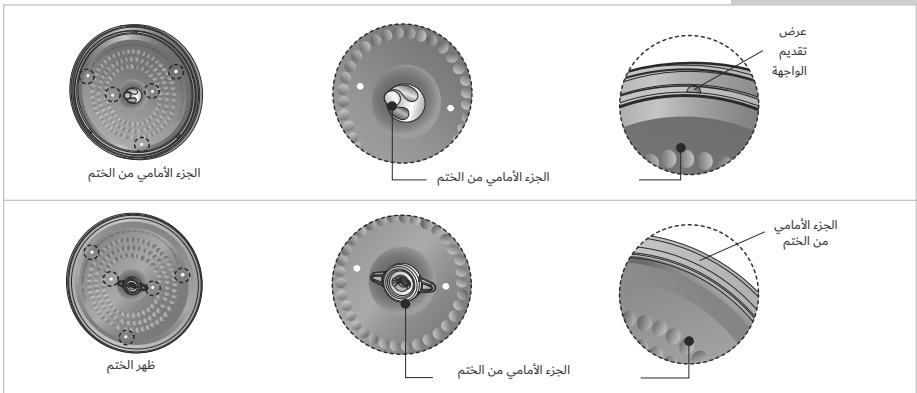


⑤ إعادة حلقة السيليكون إلى الغطاء الداخلي، قم بتمديد حلقة السيليكون قليلاً ثم ضع الغطاء الداخلي داخل الحلقة.



⑥ يرجى وضع الغطاء القابل للفصل.

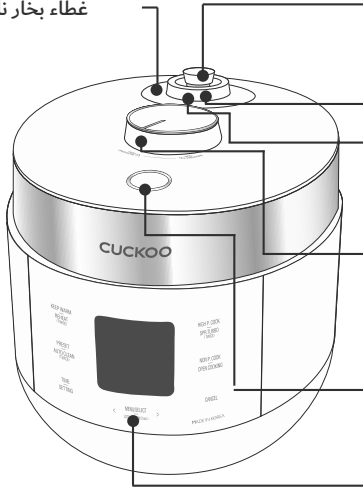
### مثال صحيح



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

## غطاء بخار ناعم

غطاء بخار ناعم



وزن الضغط

أحرص دائماً على إبقاء الوعاء في وضع أفقي. فهو يعمل على تثبيت البخار داخل الفرن. وإذا انحرف وزن الضغط، فسوف ينطلق البخار.

الضغط المزدوج

مخرج عادم البخار التلقائي (صمام الملف اللولبي)

عند الانتهاء من الطهي أو أثناء التسخين، يتم إطلاق البخار تلقائياً.

مقبض القفل/فتح القفل

إذا تم تحويل مقبض القفل/فتح القفل إلى وضع "الضغط العالي"، فيمكنك الطهي باستخدام الضغط العالي، وإذا تم تحويل المقبض إلى وضع "بدون ضغط"، فيمكنك الطهي بدون ضغط.

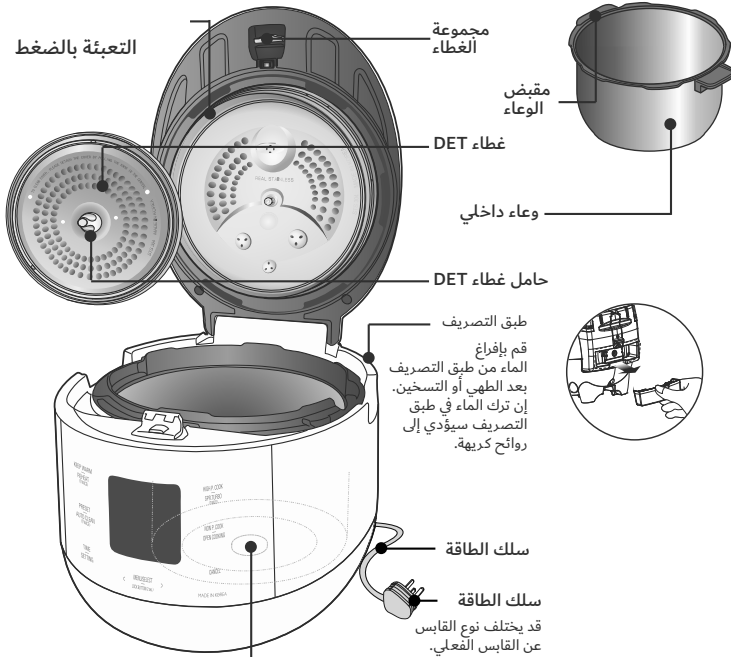
مقبض المشبك

لفتح الغطاء، قم بتحويل مقبض المشبك من "ضغط مرتفع" إلى "بدون ضغط" ثم اضغط على مقبض المشبك.

لوحة التحكم

## غطاء بخار ناعم

التعبئة بالضغط



مجموعة الغطاء

مقبض الوعاء

غطاء DET

وعاء داخلي

حامل غطاء DET

طبق التصريف

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

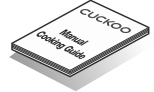
سلك الطاقة

سلك الطاقة

قد يختلف نوع القابس عن القابس الفعلي. (هذا فقط لتوضيح كيفية عمله.)

مستشعر درجة الحرارة

إكسسوارات



إكسدليل الطبخ

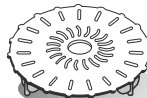
والدليل اليديوسوارات



مغرفة الأرز

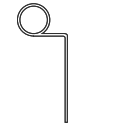


كوب قياس الأرز



صفيفة البخار

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



دبوس التنظيف  
(مثبت في الجزء السفلي من الوحدة)



## احتياطات السلامة

- اقرأ دليل سلامة المنتج التالي بعناية لتجنب أي حوادث و/أو خطر جسيم.
- يختلف "التحذير" و"الحذر" على النحو التالي.

**⚠ تحذير**  
وهذا يعني أن الإجراء الذي يصفه قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة الخطيرة.

**⚠ حذر**  
وهذا يعني أن الإجراء الذي يصفه الحذر قد يؤدي إلى إصابة أو تلف الممتلكات.

**⚠ تحذير:** تهدف هذه العلامة إلى التذكير والتنبيه 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 تغط مخرج البخار التلقائي أو وزن الضغط بيدك أو وجهك.  
- قد يسبب حرقاً.  
- يجب توخي الحذر بشكل خاص لإبعاده عن متناول الأطفال.

لا تستخدم الطباخ بالقرب من أماكن ساخنة مثل الموقد، وتجنب أشعة الشمس المباشرة.  
- قد يسبب صدمة كهربائية، حريق، تشوه، عطل، أو تغيير في اللون.  
- يرجى فحص سلك الطاقة والقابس بشكل متكرر.

لا تقم بتعديل أو إعادة تجميع أو تفكيك أو إصلاح الجهاز.  
- قد يسبب حرقاً، صدمة كهربائية، أو إصابة.  
- للإصلاح، يرجى الاتصال بالبايع أو مركز الخدمة.

استخدم مقيساً فردياً بتيار كهربائي مصنف أعلى من 15 أمبير.  
- استخدام عدة خطوط في مقيس واحد يمكن أن يسبب ارتفاع درجة الحرارة أو الحريق.  
- يرجى فحص سلك الطاقة والقابس بشكل متكرر.  
- استخدم سلك تمديد بتيار كهربائي مصنف أعلى من 15 أمبير.  
يرجى توخي الحذر من الماء والمواد الكيميائية.  
- قد يسبب صدمة كهربائية أو حريقاً.

لا تستخدم طبخة الأرز في مكان يتراكم فيه الغبار أو توجد فيه مواد كيميائية.  
- لا تستخدم أي غاز قابل للاشتعال أو مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المنتج.  
- قد يسبب ذلك انفجاراً أو حريقاً.

لا تستخدم سلك طاقة تالفاً أو قابساً تالفاً أو مقبساً غير محكم.  
- يرجى فحص سلك الطاقة بشكل متكرر للتأكد من عدم وجود أضرار.  
- قد يتسبب الضرر الجسيم في صدمة كهربائية أو حريق.  
- إذا كان القابس تالفاً، فافتصل بالبايع أو مركز الخدمة.

لا تنظف المنتج بالماء أو بأي نوع من السوائل.  
- قد يسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريقاً.  
- إذا لامس الجهاز الماء، يرجى فصل سلك الطاقة والاتصال بالبايع أو مركز الخدمة.

لا تغط مخرج البخار التلقائي أو وزن الضغط بقطعة قماش أو منشفة أو منثر أو غيرها.  
- قد يسبب ذلك تشوهاً أو عطلاً.  
- قد يؤدي الضغط إلى حدوث انفجار.

لا تستخدم أواني غير مخصصة للطبخة.  
لا تستخدم أواني أخرى ولا تستخدم الجهاز بدون الوعاء الداخلي.  
- قد يسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريقاً.

لا تستخدم الطباخة بدون الوعاء الداخلي.  
- قد يسبب ذلك صدمة كهربائية أو عطلاً.  
- لا تسكب الأرز أو الماء بدون وجود الوعاء الداخلي.  
- إذا دخل الأرز أو الماء إلى جسم الجهاز، فلا تقم بقلب المنتج أو هزه. يرجى الاتصال بالبايع أو مركز الخدمة.

لا تضغط على زر مقبض المشبك أو تقم بتحريك مقبض القفل/إلغاء القفل إلى وضع "بدون ضغط" أثناء الطهي.  
- إذا تم فتح الجهاز بالقوة، فقد يتسبب ذلك في حروق أو انفجار.  
- استخدم مقبض القفل/إلغاء القفل بعد خروج البخار بالكامل.

قم بتحريك مقبض 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 حدوث انفجار.

لا تدخل أجساماً معدنية مثل الدبابيس والأسلاك أو أي مواد خارجية أخرى في مخرج البخار التلقائي أو أي فتحة أخرى.  
- قد يسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريق.  
- كن حذراً بشكل خاص للحفاظ عليه بعيداً عن متناول الأطفال.

احفظ الطباخ بعيداً عن متناول الأطفال.  
- قد يسبب ذلك حرقاً أو صدمة كهربائية أو إصابة.

لا تشرش أو تضع أي مبيدات حشرية أو مواد كيميائية.  
- قد يسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريق.  
- إذا دخلت الصراصير أو أي حشرات داخل الطباخ، يرجى الاتصال بالوكيل أو مركز الخدمة.

لا تضع أي إبرة أو دبوس تنظيف في فتحة التهوية أو أي فجوة في الطباخ.  
- لا تدخل دبابيس التنظيف في أي جزء آخر باستثناء فتحة الصمام الخاصة بوزن الضغط.  
- قد يسبب ذلك صدمة كهربائية أو حريق.

لا تفتح الغطاء أثناء التسخين والطهي.  
- قد يسبب ذلك حرقاً.  
- إذا كنت بحاجة إلى فتح الغطاء أثناء الطهي، اضغط على زر الإلغاء لمدة ثانيتين، وتأكد من خروج البخار الداخلي بالكامل عن طريق تدوير وزن الضغط تامةً.

لا تنني أو تربط أو تسحب سلك الطاقة.  
- قد يسبب ذلك صدمة كهربائية أو ماساً كهربائياً يؤدي إلى نشوب حريق.  
- يرجى فحص سلك الطاقة والمقيس بانتظام.

لا تقم بفصل وتوصيل سلك الطاقة بشكل مفرط ومتكرر.  
- قد يسبب ذلك حرقاً أو صدمة كهربائية أو إصابة.

احرص على عدم تعريض القابس وسلك الطاقة للعض من قبل الحيوانات أو الثقب بواسطة مواد معدنية حادة.  
- قد يتسبب الأضرار الناتجة عن الصدمات في صدمة كهربائية أو حريق.  
- يرجى فحص سلك الطاقة والمقيس بانتظام.

قم بإزالة المواد الخارجية من القابس باستخدام قطعة قماش نظيفة.  
- قد يسبب ذلك حرقاً.  
- يرجى فحص سلك الطاقة والمقيس 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 المقنن 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).  
 خاصية أمان، لن يتناسب هذا القابس مع منفذ مستقطب إلا في اتجاه واحد.  
 إذا لم يتناسب القابس بشكل صحيح مع المنفذ، اقلب القابس.  
 إذا كان لا يزال غير مناسب، اتصل بفني كهربائي مؤهل.  
 يرجى الحفاظ على هذه الخاصية الأمنية..

## المواصفات

الموديل		أداة CRP-ST10
مزود الطاقة		220-240 فولت ~، 50 هرتز
استهلاك الطاقة		1150 واط (طهي)، 135 واط (دافئ)
سعة الطبخ	أرز أبيض	1-10 أكواب (0.18-1.8 لتر)
	أرز أبيض عالي الحرارة	1-4 أكواب (0.18-0.72 لتر)
	أرز أبيض سوبر توربو	1-8 أكواب (0.18-1.44 لتر)
	أرز مختلط	1-6 أكواب (0.18-1.08 لتر)
	أرز مخلوط على نار عالية	1-6 أكواب (0.18-1.08 لتر)
	أرز جابا	1-6 أكواب (0.18-1.08 لتر)
	أرز أبيض بدون ضغط	1-6 أكواب (0.18-1.08 لتر)
	أرز مخزن مجمد	1-2 كوب (0.18-0.36 لتر) / 0.5-1 كوب (0.09-0.18 لتر)
عصيدة سمكة / عصيدة رقيقة		
طول سلك الطاقة		1.4m
ضغط		78.4KPa(0.8kgf/cm <sup>2</sup> )
وزن		7.2kg
الأبعاد	عرض	290mm
	طول	389mm
	ارتفاع	283mm

## إجراءات وقائية مهمة

1. اقرأ جميع التعليمات قبل استخدام هذا الجهاز.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو الأزرار.
3. للحماية من الحرائق والصدمات الكهربائية و/أو إصابة الأشخاص، لا تغمر السلك أو المقابس أو جسم طنجرة الضغط في الماء أو أي سائل آخر.
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. افصل السلك عن المنفذ عندما لا يكون قيد الاستخدام وقيل التنظيف.
6. اترك الجهاز يبرد قبل وضع أو خلع الأجزاء وقيل تنظيف الجهاز.
7. لا تشغل أي جهاز بسلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الجهاز، أو تعرضه للتلف بأي شكل من الأشكال. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو الإصلاح أو التعديل.
8. قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز إلى نشوب حريق أو صدمة كهربائية و/أو إصابة الأشخاص.
9. إذا تعرض سلك الإمداد للتلف، فيجب استبداله بسلك خاص أو مجموعة متوفرة من الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة لديك.
10. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
11. لا تترك السلك معلقاً فوق حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلامس الأسطح الساخنة.
12. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن أو في فرن ساخن.
13. قم دائماً بتوصيل القابس بالجهاز أولاً، ثم قم بتوصيل السلك بماخذ الحائط. لفصل الجهاز أو ضبط جميع عناصر التحكم على "إيقاف التشغيل"، قم بإزالة القابس من مأخذ الحائط.
14. لا تستخدم هذا الجهاز لغرض المخصص له.
15. يجب توخي الحذر الشديد عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو أي سوائل ساخنة.
16. لا يجب إدخال الأطعمة كبيرة الحجم أو العبوات المعدنية أو الأواني داخل الجهاز لأنها تشكل خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية.
17. قد يحدث حريق إذا تم تغطية الجهاز أو ملامسته لمواد قابلة للاشتعال، بما في ذلك الستائر والجدران وما إلى ذلك أثناء التشغيل.
18. لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية، اطيخ فقط في الحاوية القابلة للإزالة المتوفرة.
19. يقوم هذا الجهاز بالطهي تحت الضغط. قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى إصابة بالحروق.
20. قبل تشغيل الجهاز، قم بتأمينه وإغلاقه بشكل صحيح. راجع "تعليمات التشغيل".
21. لا تقم بطهي الأطعمة مثل صلصة التفاح أو التوت البري أو الحبوب أو المعكرونة أو السباغيتي أو الأطعمة الأخرى. تميل هذه الأطعمة إلى الرغوة والرغوة والرش، وقد تسد جهاز تخفيف الضغط.
22. قبل الاستخدام، تحقق دائماً من جهاز تخفيف الضغط بحثاً عن أي انسداد.
23. لا تفتح قدر الضغط حتى تبرد الوحدة وينخفض الضغط الداخلي.
24. راجع "تعليمات التشغيل".
25. لا تستخدم قدر الضغط هذا للقلي في الزيت.

## احفظ هذه التعليمات هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط

## إجراءات وقائية إضافية مهمة

- تحذير:** يولد هذا الجهاز حرارة ويطلق البخار أثناء الاستخدام. استخدم الاحتياطات المناسبة لتجنب خطر الحروق أو الحرائق أو الإصابات الأخرى أو تلف الممتلكات.
1. احرص على إبقاء يديك ووجهك بعيداً عن صمام تخفيف الضغط عند تخفيف الضغط.
  2. توخ الحذر الشديد عند فتح الغطاء بعد الطهي. فقد تحدث حروق 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 أولاً.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في التطبيقات المنزلية وما شابهها مثل:
- مناطق مطابخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
  - بيوت المزارع؛
  - من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وبيئات السكن الأخرى؛
  - بيئات 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 غابا"
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