
Pemasak Bertekanan
Cuckoo

Cuckoo Pressure Jar
Cooker

Panduan Pengguna /
Operating Instructions

CRP-G10 Micom Series
1.8L (2~10 porsi) /
1.8L (2~10 Persons)

No Reg : 20-L-001916

No Reg : IMKG.595.02.2020

CUCKOO



CUCKOOELECTRONICS CO.,LTD.

DAFTAR ISI / CONTENTS

Terima kasih karena telah membeli Penghangat/ Penanak Nasi Elektrik Cuckoo.

Baca panduan sebelum penggunaan, dan simpan untuk penggunaan di masa depan. Buku panduan ini berguna untuk membantu memecahkan segala masalah dan pertanyaan dalam pengoperasian alat.

DAFTAR ISI

SEBELUM PENGGUNAAN

| | |
|---|-------|
| Petunjuk Perlindungan Penting | 3 |
| Spesifikasi | 5 |
| Peringatan Keamanan | 6~9 |
| Identifikasi Bagian Alat | 10 |
| Pembersihan dan Pemeliharaan | 11~12 |
| Identifikasi Kegunaan Bagian | 13 |
| Kode Error dan Kemungkinan Penyebab | 13 |

PENGGUNAAN DAN PENGOPERASIAN

| | |
|---|-------|
| Sebelum Menanak Nasi | 14 |
| Menanak Nasi dengan Rasa Terlezat | 15 |
| Cara Memasak | 16~17 |
| Fungsi Perasa yang Disesuaikan pada CUCKOO | 18 |
| Penggunaan Fitur "Multi Cook (Memasak Multifungsi)" | 19 |
| Penggunaan Fitur "Preset Timer (Pengatur Waktu)" | 20 |
| Menjaga Kualitas Kelezatan dan Kehangatan Nasi | 21~23 |

SEBELUM MENGHUBUNGI PUSAT LAYANAN KAMI

| | |
|--|-------|
| Periksa Sebelum Menghubungi Pusat Layanan Kami | 24~25 |
|--|-------|

PANDUAN MEMASAK

| | |
|-------------|-------|
| Resep | 46~51 |
|-------------|-------|

Thank you very much for purchasing "CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer

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

CONTENTS

BEFORE USING

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Important safeguards | 4 |
| Specifications | 5 |
| Safety precautions | 26~29 |
| Name of each part | 30 |
| How to clean | 31~32 |
| Function operating part | 33 |
| Error code and possible cause | 33 |

WHEN USING

| | |
|--|-------|
| Before cooking rice | 34 |
| For the best taste of rice | 35 |
| How to cook | 36~37 |
| CUCKOO customized taste function | 38 |
| How to cook the MULTI-COOK | 39 |
| How to preset timer for cooking | 40 |
| To keep cooked rice warm and tasty | 41~43 |

BEFORE ASKING FOR SERVICE

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Check before asking for service | 44~45 |
|---------------------------------------|-------|

COOKING GUIDE

| | |
|---------------------|-------|
| Cooking Guide | 52~57 |
|---------------------|-------|

PETUNJUK PERLINDUNGAN PENTING

1. Baca semua petunjuk sebelum penggunaan.
2. Dilarang menyentuh permukaan yang panas, gunakan pegangan atau kenop.
3. Dilarang merendam kabel, steker atau kenop tekanan dalam air atau segala cairan lainnya, untuk menghindari kebakaran, sengatan listrik dan/atau kecederaan.
4. Pengawasan ketat dibutuhkan saat alat ini digunakan oleh atau dekat anak-anak. Harap diingat bahwa alat ini tidak dirancang untuk penggunaan oleh anak-anak.
5. Cabut dari stopkontak ketika tidak digunakan atau sebelum pembersihan. Biarkan alat ini mendingin sepenuhnya sebelum memasang/melepas segala komponen, atau sebelum penggunaan.
6. Dilarang menggunakan alat ini apabila kabel, steker atau bagian lainnya rusak, setelah alat ini rusak, atau telah dirusak dengan cara apapun. Kembalikan alat ke pusat layanan terdekat kami untuk pemeriksaan, penyesuaian atau reparasi.
7. Penggunaan aksesoris eksternal tidak disarankan. Kelalaian berpotensi atas terjadinya kebakaran, sengatan listrik dan/atau kecederaan.
8. Kerusakan kabel harus diganti baru dengan kabel khusus untuk alat, dengan pemasangan yang disediakan oleh pusat layanan terdekat kami.
9. Dilarang menggunakan alat di luar ruangan.
10. Dilarang membiarkan kabel menggantung di ujung meja atau konter, atau menyentuh permukaan panas.
11. Dilarang meletakkan alat di dekat tabung gas, kompor atau oven yang panas.
12. Selalu pasang kabel ke alat terlebih dahulu, diikuti dengan memasang steker ke stopkontak. Setelah penggunaan, cabut steker dari stopkontak.
13. Dilarang menggunakan alat ini lebih dari tujuan asli yang telah dirancang.
14. Lebih berhati-hati ketika memindahkan alat ini, apabila berisi minyak atau cairan panas.
15. Dilarang memasukkan makanan berukuran besar, bungkus atau peralatan logam ke dalam alat. Kelalaian berpotensi akan terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
16. Ketika penggunaan, berhati-hati untuk tidak menutup atau membiarkan alat menyentuh bahan yang mudah terbakar, seperti gordien, tirai, bagian dinding, dll.
17. Hanya gunakan panci khusus yang disediakan. Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik.
18. Alat ini beroperasi dengan tekanan uap. Penggunaan yang tidak layak berpotensi atas terjadinya kecederaan. Sebelum penggunaan, tutup alat selayaknya. Untuk penjelasan yang lebih terperinci, baca Petunjuk Penggunaan.
19. Dilarang memasak makanan seperti saus apel, kranberi, sereal, makaroni, pasta dan makanan sejenis. Makanan tersebut cenderung berbuih dan memercik, dan berpotensi menghalangi kinerja fitur tekanan.
20. Sebelum penggunaan, selalu periksa perangkat saluran keluar tekanan dari segala kotoran yang tersumbat.
21. Setelah penggunaan, dilarang membuka alat sampai ia mendingin sepenuhnya, dan tekanan di dalam alat telah berkurang secara signifikan. Untuk penjelasan yang lebih terperinci, baca Petunjuk Penggunaan.
22. Dilarang memasak dengan minyak di dalam alat ini.

SIMPAN PANDUAN PENGGUNA INI DI TEMPAT YANG AMAN

ALAT INI HANYA UNTUK PENGGUNAAN RUMAH TANGGA

Petunjuk Perlindungan Tambahan

Peringatan: Alat ini mengeluarkan panas dan uap ketika beroperasi. Ikuti langkah perlindungan yang layak untuk menghindari risiko kebakaran, luka bakar, kecederaan lainnya ataupun kerusakan.

1. Jauhkan tangan, wajah atau bagian badan lainnya dari Katup Tekanan saat tekanan uap berhembus.
2. Berhati-hati saat membuka tutup alat setelah memasak, karena uap panas berpotensi akan terjadinya luka bakar berat.
3. Dilarang membuka tutup alat saat beroperasi.
4. Pastikan panci alat terpasang dengan benar sebelum pengoperasian.
5. Dilarang menutup Katup Tekanan dengan apapun, karena ia berpotensi atas terjadinya ledakan.
6. Setelah penggunaan, dilarang menyentuh panci atau bagian panas lainnya. Pastikan alat telah mendingin sepenuhnya terlebih dahulu.

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 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. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook 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.

PENGGUNAAN KABEL SAMBUNGAN

Catatan:

- a. Kabel pendek (tersedia dalam satu set kabel pendek) digunakan untuk mengurangi risiko terbelit, sebagaimana mungkin dengan kabel yang lebih panjang.
- b. Kabel sambungan harus digunakan selengkapnya.
- c. Penggunaan kabel sambungan untuk penanak nasi:
 - i. Arus listrik yang akurat harus digunakan.
 - ii. Apabila alat berada di lantai, maka kabel sambungan juga harus di lantai.
 - iii. Kabel dan sambungannya harus ditata agar menghindari segala potensi marabahaya, terutama terhadap anak-anak.

Steker penanak nasi ini dipolarisasi: (salah satu cabang steker lebih lebar dari satunya). Sebagai salah satu fitur keamanan, steker ini hanya akan muat di stopkontak yang juga telah dipolarisasi, dalam satu cara juga. Apabila steker tidak muat di stopkontak, putar balik steker. Bila masih tidak muat, hubungi montir listrik profesional.

Dimohon untuk menyimpan buku panduan keamanan ini.

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.

SPEKIFIKASI / SPECIFICATIONS

| | | |
|---|--|----------------------------------|
| Nama Model / Model Name | | CRP-G10 Micom Series |
| Sumber Listrik yang Dibutuhkan / Power Supply | | AC220V, 50Hz |
| Konsumsi Listrik / Power Consumption | | 1150W |
| Kapasitas Memasak / Cooking Capacity | Nasi Putih/Ketan / Glutinous Rice | 0.36~1.8L (2~10cups) |
| | Beras Campuran / Mixed Rice | 0.36~1.44L (2~8cups) |
| | Nasi Putih/Ketan Turbo / Turbo Glutinous Rice | 0.36~1.08L (2~6cups) |
| | Nutritious Porridge (Bubur Bernutrisi) / Nutritious Porridge | 0.18~0.36L (1~3cups) |
| Panjang Kabel / Power Cord Length | | 1.2m |
| Ukuran Tekanan Uap / Pressure | | 78.4KPa(0.8kgf/cm ²) |
| Berat / Weight | | 6.8kg |
| Dimensi / Dimension | Lebar / Width | 38.2cm |
| | Panjang / Length | 28.9cm |
| | Tinggi / Height | 29.3cm |

PERINGATAN KEAMANAN

- Baca dan amati panduan keamanan ini dengan seksama, untuk menghindari kecederaan marabahaya lainnya.
- Peringatan (Warning) dan Perhatian (Caution) telah dibedakan seperti berikut.

| | |
|---|---|
|  Peringatan Terhadap tindakan yang berpotensi atas terjadinya kematian atau kecederaan akut. |  • Tanda ini mengingatkan terhadap tindakan yang berpotensi atas terjadinya masalah di dalam situasi tertentu. |
|  Perhatian Terhadap tindakan yang berpotensi atas terjadinya kecederaan atau kerusakan. |  • Menandakan pelarangan. |
| |  • Menandakan petunjuk. |

 **PERINGATAN**  **DILARANG**

Jauhkan tangan, wajah atau bagian badan lainnya dari saluran uap.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya luka bakar.
- Jaga alat agar tetap di luar jangkauan anak-anak.



Dilarang menggunakan penanak nasi di sekitar area yang panas - seperti di sekitar kompor, dan hindari sinar matahari langsung.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik, kebakaran, perubahan bentuk dan warna alat, dan kerusakan.
- Kerap periksa kabel dan steker untuk memastikan kesehatan.



Dilarang mengubah, melepas dan pasang atau memperbaiki alat sendiri.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik, kecederaan dan kebakaran
- Hubungi agen atau pusat layanan terdekat kami untuk reparasi.



Hindari alat dari terkena air atau cairan apapun.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
- Apabila terjadi, cabut kabel dari alat dan hubungi pusat layanan terdekat kami.

Berhati-hati dengan adanya air, segala cairan dan cairan kimia lainnya.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.



Gunakan hanya stopkontak tunggal berarus di atas 15A.

- Memasang lebih dari satu alat elektronik dalam satu stopkontak berpotensi untuk kenaikan suhu yang drastis (overheat) dan kebakaran.
- Gunakan kabel sambungan dengan arus listrik di atas 15A.



Dilarang menggunakan kabel dan steker yang rusak, ataupun stopkontak yang sudah longgar.

- Kerap periksa kabel atas kerusakan.
- Kerusakan berat keduanya berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran
- Apabila steker rusak, hubungi agen atau pusat layanan terdekat kami.



PERINGATAN KEAMANAN

PERINGATAN

DILARANG

Dilarang menutup saluran uap dan katup tekanan dengan kemoceng, handuk, celemek, dan lain-lain

- Kelalaian berpotensi untuk mengubah bentuk atau merusak alat.
- Ia juga berpotensi atas terjadinya ledakan, yang dikarenakan oleh tekanan.



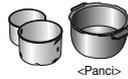
Dilarang menyemprotkan obat serangga, insektisida atau cairan kimia lainnya.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
- Apabila serangga masuk ke dalam alat, hubungi agen atau pusat layanan terdekat kami.



Dilarang menggunakan panci lain, yang bukan dikhususkan untuk alat.

- Dilarang menggunakan alat tanpa panci khususnya.
- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.



Dilarang memasukkan jarum pembersih dan alat serupa, ke dalam celah ventilator atau celah lainnya di alat.

- Hanya gunakan jarum pembersih khusus dalam katup tekanan. Dilarang memasukkan jarum tersebut ke bagian alat lainnya.
- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.

Dilarang menggunakan alat tanpa menggunakan panci khususnya.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
- Dilarang menuang air atau beras tanpa panci khususnya
- Apabila air atau beras tumpah ke dalam panci, jangan mencoba untuk membersihkannya sendiri. Hubungi agen atau pusat layanan terdekat kami.

Dilarang membuka penutup alat saat beroperasi.

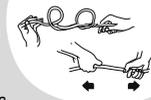
- Kelalaian berpotensi atas terjadinya luka bakar.
- Apabila betul-betul harus, tekan tombol Cancel (Batal) dan tahan selama dua (2) detik. Langkah ini untuk memastikan uap internal dan tekanannya keluar dari alat sepenuhnya.

Dilarang memutar pegangan Lock/Unlock ke posisi Unlock (Buka Kunci) saat beroperasi.

- Uap atau muatan panas serupa dari dalam penanak nasi berpotensi atas terjadinya luka bakar.
- Setelah selesai memasak, dilarang membuka paksa alat sampai uap telah terlepas sepenuhnya.

Dilarang menekuk, mengikat atau menarik kabel.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau korslet, yang akhirnya berpotensi menjadi kebakaran.
- Kerap periksa kabel dan steker.

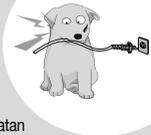


Bersihkan zat-zat asing dengan kain bersih dan kering.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya kebakaran.
- Kerap periksa kabel dan steker.

Jaga steker dan kabel agar berada di luar daerah yang rentan akan gigitan binatang peliharaan, atau tertusuk dengan benda logam yang tajam.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran
- Kerap periksa kabel dan steker.



Dilarang memasukkan benda logam - seperti jarum, kabel dan benda-benda lainnya, ke saluran uap atau celah lainnya.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik dan kebakaran.
- Terutama, selalu pastikan alat berada di luar jangkauan anak-anak.



Alat ini tidak ditujukan untuk penggunaan oleh difabel atau yang kurang berpengalaman, termasuk anak-anak.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
- Jauhkan dari jangkauan anak-anak.



PERINGATAN KEAMANAN

⚠ PERINGATAN

Dilarang menggunakan alat saat berada di dalam/atas mebel.

- Dilarang memasang kabel saat ia berada di antara mebel, kelalaian berpotensi atas terjadinya kebakaran.
- Kerap periksa kabel dan steker. Ketika alat berada di atas mebel, berhati-hati dengan emisi uap alat.
- Kelalaian berpotensi untuk merusak mebel, juga kebakaran dan sengatan listrik.



⚠ UNTUK DITERAPKAN

Bersihkan debu atau zat-zat asing lainnya dari sensor suhu dan panci.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya kerusakan alat atau kebakaran.



Dilarang memasang steker atau menarik kabel dengan tangan yang basah

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik.

⚠ PERINGATAN

Hubungi agen atau pusat layanan terdekat kami, saat adanya emisi bau-bauan atau asap dari alat

- Pertama, cabut alat dari listrik.
- Lalu, hubungi agen atau pusat layanan terdekat kami.

Dilarang melebihi kapasitas penggunaan alat.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya meluapnya muatan atau kerusakan.
- Dilarang memasak di atas kapasitas yang dinyatakan dan disarankan, terutama saat memasak bubur atau sup ayam, dan makanan yang serupa.

Dilarang menyentuh permukaan panci dan perangkat tekanan uap setelah penggunaan.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya luka bakar.
- Sisa uap panas berpotensi atas terjadinya luka bakar, terutama apabila perangkat uap dimiringkan ketika dan setelah memasak.

Dilarang menggunakan alat di atau dekat daerah medan magnet.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya luka bakar atau kerusakan.



Hindari menjatuhkan alat, secara sengaja atau tidak sengaja.

- Kelalaian berpotensi dalam mengganggu keamanan.

Cabut dari listrik ketika alat tidak digunakan.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.
- Gunakan hanya kabel berarus AC220V saja.

Pastikan alat berada di atas permukaan rata

- Dilarang menambahkan bantalan di bawah alat.
- Hindari meletakkan alat di atas permukaan yang rentan jatuh.
- Kelalaian berpotensi atas terjadinya kerusakan atau kebakaran.
- Kerap periksa steker dan kabel.



Dilarang menggunakan panci untuk tujuan lain.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya kerusakan atau timbulnya bau-bauan.

Dilarang menggunakan panci untuk tujuan lain.

- Kelalaian berpotensi atas berubahnya bentuk panci, juga terkelupasnya lapisan panci.

PERINGATAN KEAMANAN

PERINGATAN

DILARANG

Hindari memindahkan alat dengan memegang pegangan panci.

- Kelalaian berpotensi atas marabahaya.
- Pindahkan alat secara hati-hati dengan menggenggam pegangan di bagian bawah kanan dan kiri alat, dengan kedua tangan.

Untuk mengatasi kesulitan membuka penutup setelah menggunakan alat, putar tombol tekanan untuk mengeluarkan sisa uap yang terjebak di dalam alat.

- Pastikan pegangan berada di posisi Locked (Kunci) ketika fitur apapun berlangsung.

Dilarang mengoperasikan alat di atas permukaan yang tidak rata.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya kerusakan alat atau luka bakar.
- Pastikan untuk memasang kabel agar ia bisa beroperasi tanpa gangguan.

Hubungi pusat layanan terdekat kami apabila lapisan panci terkelupas

- Lapisan akan terkelupas secara alami, seiring dengan penggunaan yang lama.
- Dilarang menggunakan spons logam yang kasar dan abrasif untuk membersihkan.



Lapisan luar panci terbuat dari pelindung berlian.

- Hanya gunakan lap kering dan bersih atau spons lembut, untuk membersihkan panci. Hindari menggunakan alat pembersihan yang terbuat dari logam, karena ia berpotensi menggosok dan merusak lapisan panci.
- Tergeseknya panci dengan alat dapur lainnya berpotensi untuk mengelupas lapisan panci.

PERINGATAN

UNTUK DIINGAT

Bertindak ekstra hati-hati ketika uap sedang dihembuskan alat.

- Tidak perlu merasa terkejut ketika hal ini terjadi.
- Jauhi alat dari jangkauan anak-anak.

Selalu posisikan pegangan penutup di Locked (Kunci), meskipun alat tidak dicolok ke listrik.

- Posisikan pegangan penutup berada di posisi Locked (Kunci), terutama apabila alat masih panas atau ada makanan sisa di dalamnya, meskipun alat tidak dicolok ke listrik. Kelalaian berpotensi atas terjadinya kerusakan atau perubahan bentuk alat.
- Posisikan pegangan penutup berada di posisi Locked (Kunci), dalam penggunaan - memasak dan menghancurkan.



Bersihkan seluruh bagian badan alat setelah penggunaan.

- Aroma makanan yang dimasak sebelumnya berpotensi diserap oleh panci.
- Bersihkan perangkat tekanan uap, piringan pemanas dan panci setelah setiap penggunaan. Kelalaian melakukan ini berpotensi atas berubahnya bentuk alat atau timbulnya bau-bauan.
- Gunakan spons atau kain dapur lembut untuk membersihkan panci, dan hindari alat pembersih abrasif. Merujuk ke halaman 11-12.
- Tergantung dengan cara atau situasi penggunaan, lapisan panci berpotensi untuk menggelembung. Hubungi pusat layanan terdekat kami apabila hal ini terjadi.



Genggam steker sepenuhnya, bukannya menarik kabel, ketika mencabut alat dari listrik.

- Kelalaian berpotensi atas terjadinya sengatan listrik atau kebakaran.

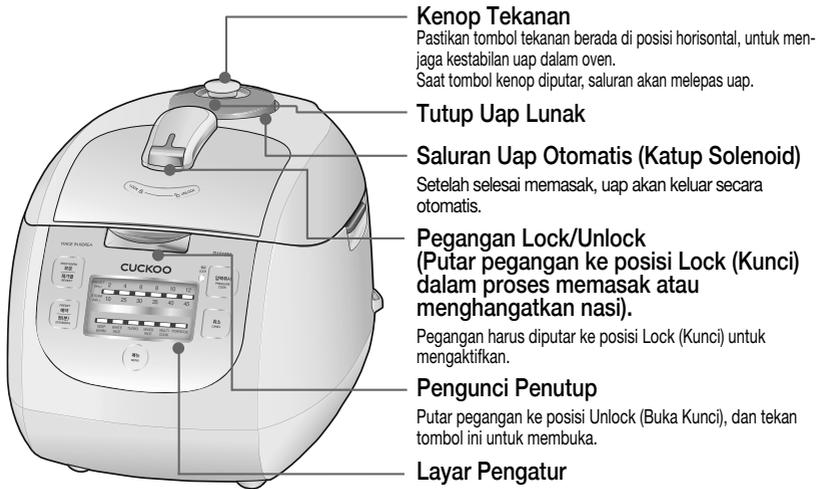
Bilamana mati listrik terjadi dalam suatu proses memasak, emisi uap akan langsung terjadi, yang memungkinkan isi alat berantakan.

- Tanak nasi dengan takaran beras dan air yang disarankan.
- Artinya, menambahkan air di luar yang disarankan berpotensi untuk meluap.
- Tanak nasi hanya ketika penutup uap lunak telah dipasang selayaknya.

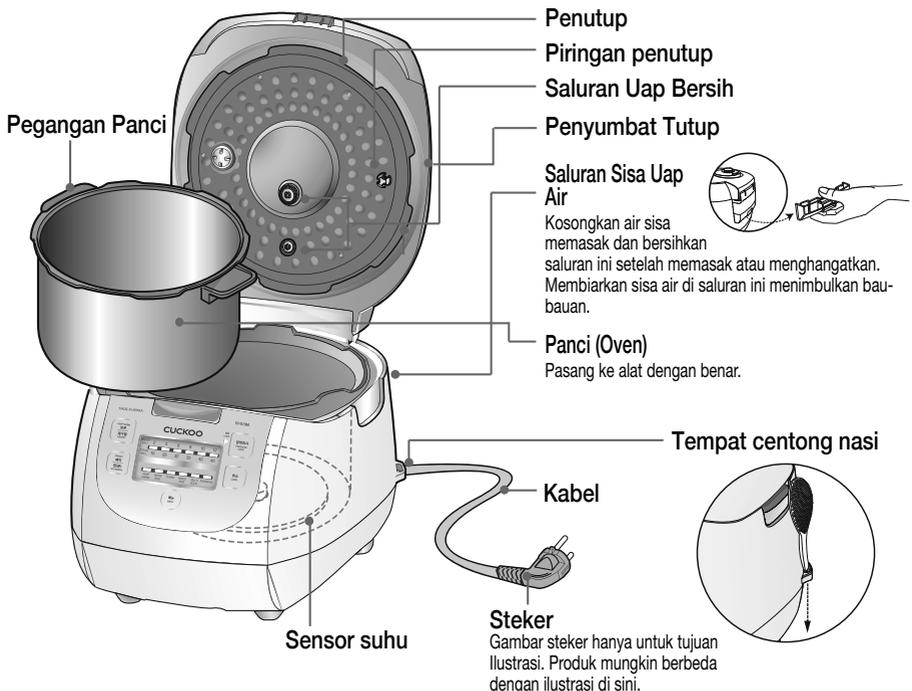
Kecuali nasi putih, dilarang meletakkan makanan yang mudah basi di dalam alat, seperti kacang merah, campuran makanan, kroket atau gratin.

IDENTIFIKASI BAGIAN ALAT

Identifikasi Bagian Alat



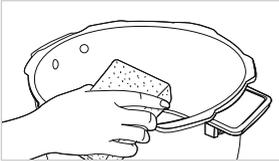
Identifikasi Bagian Alat



PEMBERSIHAN DAN PEMELIHARAAN

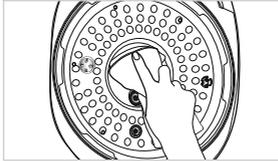
- Kerap bersihkan penutup alat. Kelalaian dalam pembersihan berpotensi atas timbulnya bau-bauan pada makanan dalam proses penghangatan.
- Adanya sisa makanan atau cairan bekas memasak di karet penyumbat atau panci berpotensi atas kebocoran uap, yang mendorong ketidakmatangan dan rendahnya kualitas nasi.

PANCI



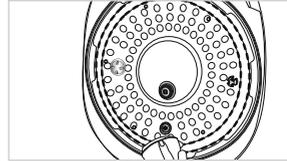
Bersihkan bagian atas, dalam dan luar panci dari zat-zat asing. Dilarang menggunakan alat pembersih yang kasar, seperti spons logam, sikat kasar dan bahan abrasif lainnya. Gunakan sabun/deterjen netral, dengan kain atau lap lembut.

PENUTUP



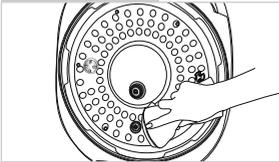
Apabila ada sisa air bekas memasak tertinggal di penutup, bersihkan dengan handuk basah. Bersihkan pinggiran penutup dengan hati-hati, karena ia terbuat dari logam.

PENYUMBAT TUTUP



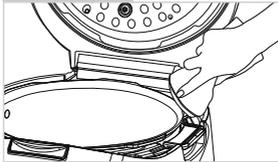
Bersihkan sisa nasi atau bekas masakan lainnya dari karet penyumbat.

SALURAN UAP



Pastikan untuk membersihkan saluran uap setiap sebelum atau setelah penggunaan. Dilarang menarik saluran uap dan karet penyumbat dengan paksa dengan tujuan membersihkan. Pastikan saluran uap dan karet penyumbat tersebut telah dipasang sepenuhnya setiap sebelum atau setelah penggunaan. Apabila saluran uap tidak terpasang dengan benar, hubungi pusat layanan terdekat kami.

BADAN UNIT



Bersihkan badan alat dengan lap dapur lembab.

BAGIAN DALAM

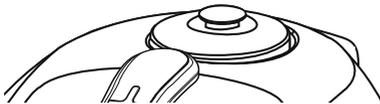


Bersihkan katup pengatur tekanan tanpa merusak piringan logam.

Apabila saluran uap tersumbat, bersihkan dengan jarum pembersih.

Katup tekanan adalah saluran keluar uap, kerap pastikan katup tidak tersumbat. Apabila katup tersumbat, uap dan isi panas alat berpotensi tersumbat juga, dan berpotensi menyebabkan luka bakar ketika alat dibuka.

※ Penggunaan jarum pembersih hanya disarankan untuk lubang katup tekanan uap saja.



Katup tekanan



Penutup uap lunak

Jarum Pembersih
※Tercantum di bagian bawah alat



Zat-zat asing

Melepas perangkat tekanan uap

- ▶ Posisikan pegangan ke arah Locked (Kunci). Putar perangkat tekanan uap searah jarum jam, seraya menarik ke atas, lalu menarik keluar.
- ▶ Bersihkan katup yang tersumbat dengan jarum pembersih, dan pasang kembali dengan memutarkannya searah jarum jam.
- ▶ Perangkat tekanan akan berputar dengan mudah, setelah dipasang selayaknya.

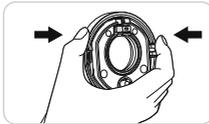
PEMBERSIHAN DAN PEMELIHARAAN

Membersihkan kenop uap lunak

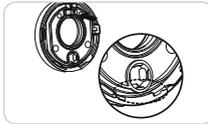
Dilarang menyentuh permukaan penutup lunak setelah proses memasak, karena ia berpotensi untuk menyebabkan luka bakar.



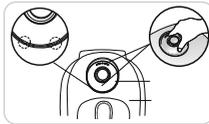
1 Lepaskan kenop uap lunak dengan cara yang diilustrasikan di atas.



2 Tekan pengait di belakang, dan lepaskan dengan mengikuti arah yang diilustrasikan di atas. Kerap bersihkan dengan spons atau sabun/deterjen yang netral.



3 Pasang bagian kenop lagi, sampai semua bagian terpasang ke lubang tersebut dengan benar.



4 Setelah kenop uap lunak dipasang sepenuhnya, tekan bagian "A" dengan lembut tapi pasti ke alat, untuk menyegel tutup uap lunak ke alat.

Aksesoris



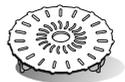
Panduan Pengguna



Centong Nasi



Gelas Penakar



Piringan Pengukus



Jarum Pembersih
(tercantum di bagian bawah alat)

Apabila alat tidak tertutup selengkapya.

Dilarang menutup alat dengan paksa, atas potensi kerusakan.



1. Pastikan panci telah dipasang selengkapya di dalam badan unit.
2. Posisikan pegangan ke Unlocked (Buka Kunci), seperti yang diilustrasikan di samping.



3. Bilamana sisa makanan ada di dalam panci, penutup akan sedikit sulit dibuka. Apabila ini terjadi, putar kenop tekanan untuk mengeluarkan sisa uap.

Penggunaan pegangan

1. Pegangan harus berposisi di Locked (Kunci) dalam penggunaan. Indikator akan menyala apabila alat telah ditutup dengan benar, untuk mengaktifkan proses memasak.
2. Posisi pegangan harus dipindahkan dari Locked (Kunci) ke Unlocked (Buka Kunci) setelah setiap penggunaan, dan tekan kenop untuk membuka. Setelah penggunaan, penutup akan sedikit sulit dibuka. Apabila ini terjadi, putar kenop tekanan untuk mengeluarkan sisa uap.
3. Pegangan harus berposisi di Unlocked (Buka Kunci) ketika membuka/tutup alat.

Apabila lampu indikator tidak menyala, artinya fitur Preset dan Cook (Masak) tidak akan bisa beroperasi. Pastikan pegangan berada di posisi Locked (Kunci).



Lock

IDENTIFIKASI KEGUNAAN BAGIAN / KODE ERROR DAN KEMUNGKINAN PENYEBAB

Tombol Keep Warm/Reheat (Pengahatan/Pemanasan)
Memanaskan atau menghangatkan nasi matang sebelum dikonsumsi.
(Merujuk ke halaman 21)

Tombol Penguncian
Lampu indikator akan menyala, berwarna merah, ketika alat siap beroperasi.
(Merujuk ke halaman 14)

Tombol Pressure Cook (Masak Bertekanan)
Memulai proses memasak.
(Merujuk ke halaman 16)

Tombol Cancel (Batal)
Membatalkan fitur tertentu, pengaturan sebelumnya, atau digunakan untuk melepaskan sisa uap dalam panci.
(Merujuk ke halaman 25)

Tombol Menu/Selection (Menu/Pilihan)
Memilih berbagai fitur, seperti Glutinous Rice (Nasi Ketan), Turbo Glutinous Rice (Nasi Ketan Turbo), Mixed Rice (Beras Campuran), Nutritious Porridge (Bubur Bernutrisi), Multi Cook (Memasak Multifungsi).
Digunakan untuk mengatur Fungsi Perasa yang Disesuaikan pada CUCKOO (Lihat halaman 18)
Digunakan untuk mengatur suhu pada mode "Pemanasan" (Lihat halaman 22-23)

Tombol Preset / "kukus" (Preset/Pembersihan Otomatis)
Mengatur waktu memasak.
(Merujuk ke halaman 20)
Mengaktifkan fitur Multi Cook (Memasak Multifungsi).
(Merujuk ke halaman 20)

Layar Tampilan

Kode Error dan Kemungkinan Penyebab

Bagan di bawah membantu memecahkan masalah, atau setelah penggunaan yang tidak layak.

- ▶ **Indikator tidak menyala dan tombol tidak bisa digunakan sama sekali.**
Terjadi apabila panci tidak dipasang di alat dengan benar, atau sensor suhu bermasalah.
- ▶ **Indikator akan berbunyi dan tombol Glutinous Rice (Nasi Ketan) berkedip.**



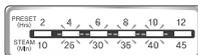
Sensor suhu bermasalah.

- ▶ **Indikator peringatan berbunyi, dan indikator Locked (Kunci) berkedip.**



Setiap penekanan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan) dan Preset/Steam (Min.) (Preset/Kukus) Apabila pegangan Lock/Unlock (Kunci/Buka Kunci) berada di posisi Unlocked (Buka Kunci), putar pegangan ke posisi Unlock (Buka Kunci).

- ▶ **Indikator peringatan berbunyi, dan indikator lampu Locked (Kunci) dan Preset waktu - 4, 6, 8, 10, menyala secara bergantian.**



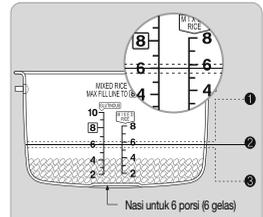
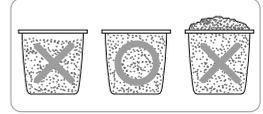
Terjadi setiap penekanan tombol Start (Mulai) lagi. Terjadi apabila pegangan tidak berposisi di Unlocked (Buka Kunci), meskipun proses memasak telah selesai. Atasi ini dengan memutar pegangan ke Unlocked (Buka Kunci), lalu ke posisi Locked (Kunci).

SEBELUM MENANAK NASI

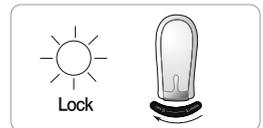
- 1 Bersihkan panci dari segala cairan atau kelembaban.
 - ▶ Bersihkan panci dengan kain lembut.
 - ▶ Menggunakan spons kasar dapat merusak lapisan panci.
- 2 Timbang beras dengan gelas penakar.
 - ▶ Satu gelas penakar penuh setara dengan satu porsi untuk satu orang.
(Contoh: 3 gelas penakar untuk 3 porsi, dan 6 gelas penakar untuk 6 porsi).
- 3 Cuci beras dalam wadah lain dengan air, sampai air yang mengalir berubah dari keruh ke jernih.
- 4 Masukkan beras bersih ke dalam panci.
- 5 Sesuaikan jumlah takaran air, mengikut menu yang diinginkan.
 - ▶ Untuk menakar air, panci harus berada di atas permukaan rata.
 - ▶ Garis yang tertera di dinding dalam panci menunjukkan tingkat air dan beras yang dibutuhkan untuk memasak menu tertentu.
 - ▶ Mengenai takaran jumlah air:
 - Glutinous Rice (Beras Ketan) : Atur takaran air ke Glutinous (Ketan), yang kapasitas memasaknya adalah 10 porsi.
 - Mixed Rice (Beras Campuran) : Atur takaran air ke Mixed Rice (Beras Campuran), yang kapasitas memasaknya adalah delapan (8) porsi.
 - Nutritious Porridge (Bubur Bernutrisi) : Atur takaran air ke Glutinous Nutritious Porridge (Bubur Ketan Bernutrisi), yang kapasitas memasaknya adalah dua (2) porsi.

※ Bergantung pada jenis sereal/biji-bijian (seperti kacang merah), memasak dengan menu sereal bisa berakhir hanya setengah matang.

- 6 Pasang panci di dalam alat dan tutup alat dengan benar.
 - ▶ Jika ada zat-zat asing di sensor suhu atau di bagian dasar panci, bersihkan sepenuhnya sebelum meletakkan panci kembali ke dalam alat.
 - ▶ Pasang panci selengkapnya ke dalam alat. Apabila tidak dilakukan, alat tidak akan bisa menutup selengkapnya.
- 7 Sambungkan ke listrik dan putar pegangan ke Locked (Kunci).
 - ▶ Ketika lampu indikator menyala, artinya alat telah ditutup dan dikunci dengan layak.
 - ▶ Jika tombol Cook (masak) ditekan dalam keadaan pegangan pada posisi Unlock (terbuka), alarm akan berbunyi dan lampu Lock (kunci) akan berkedip. Proses memasak tidak akan dimulai.
 - ※ Apabila tombol masak ditekan dengan pegangan berada di posisi Unlocked (Buka Kunci), indikator peringatan berbunyi, dan indikator lampu Locked (Kunci) dan Preset waktu - 4, 6, 8, 10, menyala secara bergantian. Bilamana ada fitur lain yang ingin diaktifkan ketika alat ini beroperasi, putar pegangan untuk membuka penutup di atas, dan putar lagi ke arah Locked (Kunci). Lalu, tekan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).



- 1 Untuk memasak ulang nasi yang lama, atau menginginkan nasi lembut: Lebihkan air dari takaran yang disarankan.
- 2 Nasi ketan untuk 6 porsi (6 gelas): Tuang air ke level 6 untuk Glutinous (Ketan)
- 3 Untuk nasi yang terlalu matang: Kurangi takaran air dari yang disarankan.

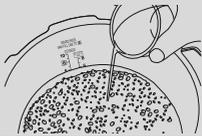


Apa Itu Fitur Mati Listrik (Power Outage)?

- ▶ Alat ini bisa menyimpan kondisi dan program memasak yang telah diatur saat mati listrik terjadi. Alat ini akan beroperasi kembali di bawah pengaturan yang telah diingat, setelah asupan listrik kembali menyala.
- ▶ Apabila mati lampu saat alat memasak, proses memasak akan ditunda tergantung lamanya mati lampu.
- ▶ Saat alat beroperasi dalam fungsi menghangatkan dan listrik mati, fungsi tersebut akan mati secara otomatis.

MENANAK NASI DENGAN RASA TERLEZAT

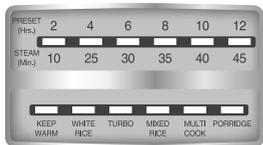
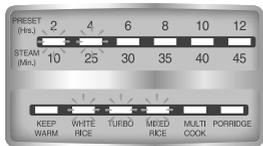
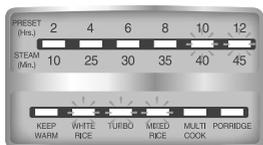
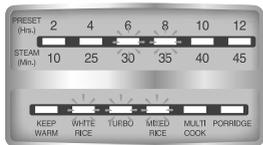
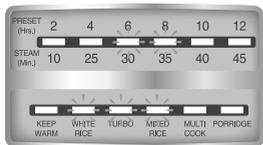
Ikuti petunjuk seperti berikut untuk menanak nasi berkualitas terbaik.

| | | |
|---|--|--|
| <p>Gunakan gelas penakar!</p> <p>Tuang air sampai ke level air yang tertera di dalam panci.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Gunakan gelas penakar untuk menakar beras. (Jumlah beras mungkin berbeda, tergantung jenis beras). • Panci harus berada di atas permukaan rata. Sesuaikan jumlah air dengan level yang tertera di dalam panci. | <p>Apabila jumlah air dan beras tidak sesuai dengan saran, hasil akhirnya akan terlalu keras atau lunak.</p>  |
| <p>Penyimpanan nasi beras yang benar</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Apabila mungkin, beli beras dalam jumlah kecil, simpan dalam tempat berventilasi baik, dan jauhi dari sinar matahari langsung. Langkah ini untuk menghindari menguapnya kelembaban beras. • Harap diingat bahwa beras akan mengering dan berkurang kesegarannya, apabila tidak disegel untuk waktu yang lama. Ketika ini terjadi, tambahkan setengah dari takaran air yang disarankan agar nasi tetap layak dikonsumsi. | <p>Apabila beras mengering, hasil akhir nasi akan menjadi garing walaupun telah ditakar selukupnya.</p> |
| <p>Kurangkan waktu Preset untuk meningkatkan kualitas memasak.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Apabila mungkin, hindari menggunakan fitur Preset untuk menanak beras yang terlalu kering. Cara mengatasinya adalah menambahkan air ke beras lagi. | <ul style="list-style-type: none"> • Mengatur fitur Preset dengan lama yang lebih dari 10 jam, atau menggunakannya untuk beras yang mengering, akan menanak nasi yang terlalu kering atau setengah matang. Selain itu, ketika level takaran yang berlainan digunakan, akan mengubah rasa nasi. • Ketika waktu yang diatur lebih lama, efek penghitaman nasi mungkin juga akan meningkat. |
| <p>Kurangkan waktu penghangatan nasi matang</p> | <p>Disarankan untuk menjaga waktu penghangatan di bawah 12 jam.</p>  | <p>Apabila waktu penghangatan terlalu lama, nasi akan berubah warna atau berbau.</p> |
| <p>Jaga kebersihan alat</p> | <p>Disarankan untuk menjaga kebersihan alat, setelah setiap penggunaan. (Terutama bagian atas penutup untuk membersihkan segala cairan sisa masak).</p> | <p>Bersihkan segala cairan bekas masak di piringan pemanas juga.</p> |

CARA MEMASAK

Posisikan pegangan ke Locked (Kunci), dan lampu indikator akan menyala. Lalu, tekan tombol Menu dan mulai memasak.

► Tombol Select (Pilih)



► Tekan tombol Menu satu (1) kali, dan tombol fitur Glutinous Rice (Beras Ketan), sampai indikator fitur tersebut berkedip. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

► Tekan tombol Menu dua (2) kali, dan pilih fitur Turbo Glutinous Rice (Beras Ketan Turbo), sampai indikator fitur tersebut berkedip. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

► Tekan tombol Menu tiga (3) kali, dan pilih fitur Brown/Mixed Rice (Beras Cokelat/Beras Campuran), sampai indikator fitur tersebut berkedip. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

► Tekan tombol Menu empat (4) kali, dan pilih fitur Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), sampai indikator fitur tersebut berkedip. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

► Tekan tombol Menu lima (5) kali, dan pilih fitur Porridge (Bubur), sampai indikator fitur tersebut berkedip. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

► Dua (2) atau tiga (3) menit sebelum proses Kukus berakhir, indikator penanda keluarnya uap akan berbunyi dan uap akan otomatis keluar dari alat. Hindari merasa terkejut, dan berhati-hati atas terjadinya luka bakar.

► Setelah memasak selesai, indikator akan berbunyi dan fitur Keep Warm (penghangatan) akan dimulai secara otomatis.

► Langsung aduk nasi setelah matang setelah memasak selesai. Nasi matang yang tidak diaduk berpotensi tinggi mengeras, berubah warnanya dan berbau.

► Adanya kesulitan membuka pegangan, disarankan untuk menekuk kenop tekanan untuk mengeluarkan sisa uap. Lalu, coba lagi membuka penutup.

► Dilarang menekan tombol Cancel (Batal) ketika memasak, atau segala fitur memasak akan dibatalkan.

Penggunaan Mode Memasak

| | | | |
|--|--|-----------------------------|--|
| Glutinous (Nasi Ketan) | Menanak nasi putih/ketan yang bernutrisi. | Mixed Rice (Beras Campuran) | Menanak beras campuran atau beras cokelat. |
| Turbo Glutinous (Beras Ketan Turbo) | <ul style="list-style-type: none"> Waktu memasak akan berkurang dalam fitur beras campuran turbo. (Mengambil waktu sekitar 18 menit untuk memasak dua (2) porsi nasi.) Fitur memasak ini mengurangi kualitas nasi, maka penyaranan memasak dibatasi untuk bertakaran kurang dari enam (6) porsi. (Hasil nasi matang tidak akan berkualitas maksimum, apabila takaran lebih dari enam (6) gelas.) | | |
| Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi) | Memasak pelbagai menu makanan, dengan pengaturan waktu yang manual. | Porridge (Bubur) | Memasak bubur. |

※ Merujuk ke petunjuk memasak

Efek Melanisasi/Penghitaman

Bagian bawah nasi matang biasanya akan menguning, karena alat ini dirancang untuk menjaga nasi untuk tetap berada di dalam warna dan rasa yang terbaik.

Terutama dalam fitur Preset daripada fitur memasak, nasi matang akan menguning warnanya.

Semua ini bukan berarti kerusakan.

※ Efek melanisasi akan bahkan lebih jelas dalam mode Glutinous (Beras Ketan), terutama apabila beras lain dicampur dengan beras ketan.

Penyaranan Waktu Memasak

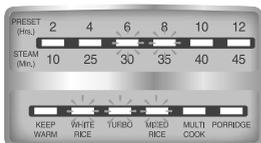
| Kategori | Glutinous Rice (Beras Ketan) | Turbo Glutinous Rice (Nasi Ketan Turbo) | Mixed Rice (Campuran Beras) | Porridge (Bubur) | Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsional) |
|-----------|------------------------------|---|-----------------------------|--|--|
| Kapasitas | Dua (2) ~ sepuluh (10) porsi | Dua (2) ~ enam (6) porsi | Dua (2) ~ delapan (8) porsi | Merujuk ke panduan memasak terperinci. | Satu (1) ~ dua (2) porsi |
| Waktu | Kurang lebih 26 ~ 37 menit | Kurang lebih 18 ~ 25 menit | Kurang lebih 47 ~ 54 menit | | Kurang lebih 81 ~ 96 menit |

※ Memasak makanan-makanan tertentu dengan fitur Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsional), dan lain-lain, berpotensi atas munculnya bau-bauan. Bersihkan penyumbat karet dan penutup alat, dengan mengikuti panduan di halaman 11.

FUNGSI PERASA YANG DISESUAIKAN PADA CUCKOO

Fungsi memasak yang disesuaikan pada Cuckoo

Saat memasak, Anda dapat mengontrol suhu pemanasan (tinggi dan rendah) sesuai dengan kehendak Anda.

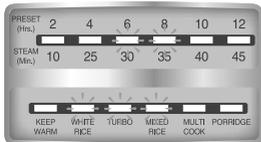


- ▶ Pengaturan awal pada pilihan "0" dan lakukan langkah-langkah sesuai dengan keadaan yang tepat.
- Langkah tinggi: untuk memasak sereal, nasi yang pulen.
- Langkah rendah: untuk memasak nasi dari padi yang dipanen tahun ini.

Cara menggunakan fungsi memasak yang disesuaikan

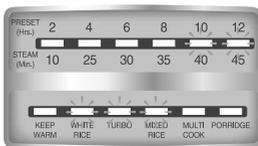
Masuk ke Mode Suhu Pemanasan dengan menekan tombol MENU selama 3 detik, lalu masukkan "MODE SAYA" dengan menekan tombol MENU dua kali. Pilihan memasak yang tersedia akan ditampilkan pada pengaturan awal "MODE SAYA".

1) Layar Pengaturan Mode Saya



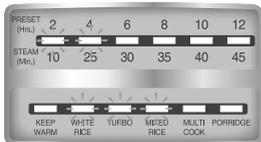
Masuk ke Mode Suhu Pemanasan dengan menekan tombol MENU selama 3 detik, lalu masukkan "MODE SAYA" dengan menekan tombol MENU dua kali. Pilihan memasak yang tersedia akan ditampilkan pada pengaturan awal "MODE SAYA". Layar berikut ini ditampilkan dalam pengaturan awal "MODE SAYA".

2-1 Mode Penyesuaian Langkah Tinggi



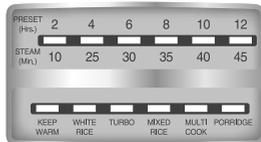
Tekan tombol PRESET/STEAM seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

2-2 Mode Penyesuaian Langkah Rendah



Tekan tombol PRESET/STEAM seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

3) Layar saat pengaturan selesai



Tekan tombol PRESSURE COOK untuk menyimpan nilai pengaturan dan kembali ke layar beranda.
(Kembali ke mode Siaga jika Anda menekan tombol batal atau tidak menekan tombol selama 7 detik pada menu "MODE SAYA".)
(Jika Anda menekan tombol MENU, Anda akan kembali ke mode Siaga.)

1. "Memasak yang Disesuaikan pada Cuckoo" berlaku untuk mode berikut: Nasi Putih, Nasi Putih Cepat, Nasi Campur.
2. Mengatur langkah dalam Memasak yang Disesuaikan. Berhati-hatilah untuk tidak mengatur suhu terlalu tinggi karena nasi dapat menempel pada bagian dalam panci.
3. Hasil masakan dapat bervariasi tergantung pada jumlah air dan nasi.

PENGGUNAAN FITUR “MULTI COOK (MEMASAK MULTIFUNGSI)”

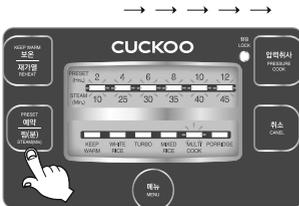
Penggunaan fitur Multi Cook (Memasak Multifungsi)

- 1 Putar pegangan posisi Locked (Kunci).
- 2 Pilih fitur Multi Cook (Memasak Multifungsi) dengan menekan tombol Menu/Selection (Menu/Pilihan).
- 3 Atur waktu dengan menekan tombol Preset/Steam (Preset/Kukus).



▶ Tombol Preset/Steam (Preset/Kukus) (min) dan indikator Multi Cook (Fitur Masak Multifungsi) akan berkedip dan sisa waktu memasak akan ditampilkan di layar, seperti yang diilustrasikan.

※ Pengaturan awal fitur Multi Cook (Fitur Masak Multifungsi) adalah 25 menit.



▶ Waktu memasak bisa diatur ulang ketika proses memasak berakhir, dengan menekan tombol Preset/Steam (Preset/Kukus) (min) berulang kali. Pengaturan waktu terganti, seperti yang diilustrasikan.

PENGGUNAAN FITUR “PRESET TIMER (PENGATUR WAKTU)”

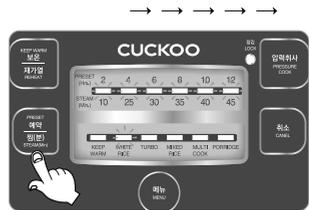
Penggunaan fitur Multi Cook (Memasak Multifungsional)

- 1** Posisikan pegangan ke Locked (Kunci), dan indikator Locked (Kunci) akan menyala.
 - ▶ Menekan tombol Preset/Multi Cook (Preset/Memasak Multifungsional) tidak akan berfungsi apa-apa, dan memasak tidak akan bisa berfungsi di bawah fitur Preset.
 - ▶ Posisikan kenop tekanan secara horisontal sebelum mulai memasak.
- 2** Pilih menu dengan menekan tombol Menu.
 - ▶ Fitur Multi Cook (Memasak Multifungsional) tidak bisa beroperasi dalam fitur Preset.
 - Bilamana tidak ada menu yang dipilih, fitur Glutinous Rice (Nasi Ketan) akan beroperasi secara otomatis.
 - Apabila tombol Menu ditekan tujuh (7) detik setelah memilih fitur Preset, menu bisa diatur lagi.



- 3** Tekan tombol Multi Cook (Memasak Multifungsional), dan indikator Multi Cook (Memasak Multifungsional) akan berkedip, dan sisa waktu memasak akan ditampilkan di layar.

- 4** Setelah waktu Preset diatur, fitur Preset akan langsung dimulai dalam waktu tujuh (7) detik secara otomatis.
 - ▶ Simpan waktu yang diatur (preset) dalam waktu tujuh (7) detik setelah mengatur waktu tersebut.
 - ▶ Waktu Preset adalah waktu total proses memasak dalam fitur Preset. (Waktu memasak bervariasi, tergantung oleh jumlah bahan menu dan suasana sekeliling alat.)



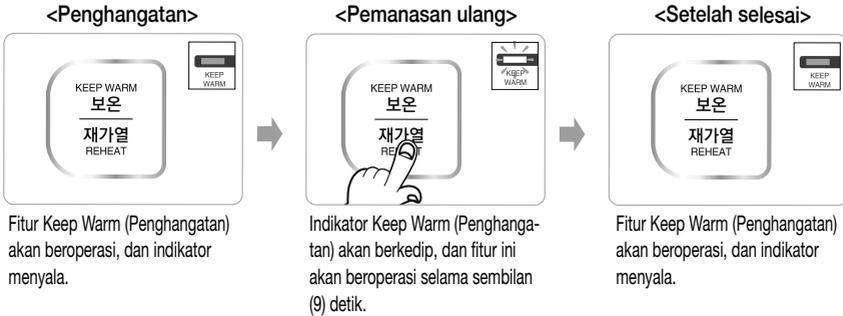
Peringatan Fitur Preset

- 1** Ketika Preset beroperasi
 - ▶ Apabila nasi sudah lama dan mengering, kualitas akhir berpotensi untuk tidak maksimal.
 - ▶ Apabila nasi tidak matang, tambahkan air setengah dari takaran.
 - ▶ Apabila waktu dalam fitur Preset lebih lama, proses melanisasi/perubahan warna berpotensi muncul.
- 2** Atur waktu Preset
 - ▶ Tekan tombol Cancel (Batal) dan tahan selama dua (2) detik untuk mengatur waktu Preset.
- 3** Pengaturan waktu Preset
 - ▶ Jangka waktu adalah dua (2) sampai 12 jam.

MENJAGA KUALITAS KELEZATAN DAN KEHANGATAN NASI

Penyajian

- ▶ Hangatkan atau panaskan ulang nasi matang dengan menekan tombol Keep Warm/Reheat (Penghangatan/Pemanasan). Nasi akan siap dihidangkan dalam waktu sembilan (9) menit.



- ▶ Penggunaan fitur Reheat (Pemanasan Ulang) yang sering berpotensi mengubah warna atau mengeringkan nasi. Hanya gunakan satu (1) atau dua (2) kali sehari.
- ▶ Apabila alat masak lain (seperti kompor) digunakan untuk menanak nasi, hangatkan nasi dengan fitur Keep Warm/Reheat (Penghangatan/Pemanasan Ulang). (Dalam tahap ini, memindahkan nasi panas ke penanak nasi yang dingin berpotensi mengubah warna nasi dan menimbulkan bau-bauan).

Simple Soft Function (Fitur Sederhana untuk Melunakkan)

| | |
|--|--|
| <p>Untuk mengatasi kesulitan membuka penutup setelah menggunakan alat, putar tombol tekanan untuk mengeluarkan sisa uap yang terjebak di dalam alat.</p> <p>Pastikan pegangan berada di posisi Locked (Kunci) ketika fitur apapun berlangsung.</p> | <p>Batasi waktu penghangatan nasi berada di bawah dua belas (12) jam, karena fitur ini berpotensi atas munculnya bau dan/atau mengubah warna nasi.</p> <p>Nasi matang yang ditanak dengan tekanan lebih rentan warnanya untuk berubah dibanding nasi yang ditanak di penanak nasi biasa.</p> <p>Dalam fitur penghangatan, nasi bisa berkembang dan berubah warna. Apabila ini terjadi, aduk rata nasi.</p> |
| <p>Aduk rata nasi setelah matang, untuk meningkatkan kualitas akhir dan rasa nasi. (Apabila kuantitas nasi kecil, pastikan nasi matang berposisi di tengah-tengah panci agar kualitas dan kehangatan dijaga).</p> | <p>Mixed Rice (Beras Campuran) dan Brown Rice (Beras Cokelat) berpotensi berkualitas lebih rendah dibandingkan dengan White Rice (Nasi Putih), disebabkan oleh karakteristik beras tersebut.</p> <p>Disarankan untuk tidak menyimpan beras cokelat dalam fitur penghangatan untuk waktu yang lama.</p> |
| <p>Keluarkan centong nasi saat menghangatkan nasi.</p> <p>Kelalaian berpotensi atas timbulnya bakteri dan bau-bauan.</p> | <p>Dilarang menggabungkan nasi lama dengan nasi yang baru matang dalam fitur penghangatan.</p> <p>Kelalaian berpotensi atas timbulnya bau-bauan. (Disarankan untuk menggunakan microwave, untuk memanaskan nasi sisa).</p> |

Bau-bauan dalam Mode Penghangatan

- ▶ Kerap bersihkan penutup. Kelalaian berpotensi atas timbulnya bakteri dan bau-bauan.
- ▶ Gunakan fitur sterilisasi otomatis (pembersihan uap) untuk membersihkan kemungkinan tumbuhnya kuman. Lalu, bersihkan juga panci setelah fitur ini digunakan setelah fitur pembersihan otomatis selesai beroperasi.
- ▶ Setiap sebelum dan setiap penggunaan, bersihkan panci untuk menghindari munculnya bau-bauan makanan yang dimasak sebelumnya (contoh: sup atau makanan kukusan).

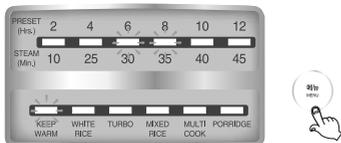
MENJAGA KUALITAS KELEZATAN DAN KEHANGATAN NASI

Cara mengatur Suhu Hangat

Apabila pengaturan suhu "hangat" tidak tepat, nasi dapat berubah warna. Jika hal ini terjadi, silahkan sesuaikan suhu.

Untuk informasi lebih lanjut, silakan berkonsultasi dengan layanan pelanggan.

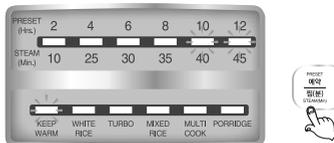
1. Layar Pengaturan Suhu Hangat



Untuk masuk ke mode pengaturan "Suhu Hangat" dari mode Siaga, tekan tombol MENU selama 3 detik.

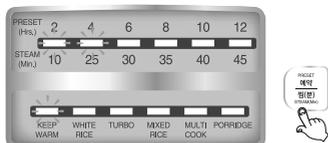
Layar berikut ini tampil pada pengaturan awal "Suhu Hangat". (Tahap 0, 74 °C)

2-1 Mode Penyesuaian Langkah Tinggi



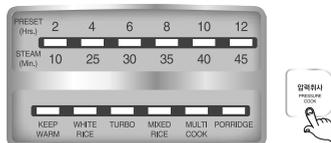
Tekan tombol PRESET/STEAM seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas. (Tahap +2, 78 °C)

2-2 Mode Penyesuaian Langkah Rendah



Tekan tombol PRESET/STEAM seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas. (Tahap -2, 72 °C)

3. Layar saat pengaturan selesai



Pilih suhu yang Anda inginkan dengan menekan tombol PRESSURE COOK. (Kembali ke mode Siaga jika Anda menekan tombol batal atau tidak menekan tombol selama 7 detik di menu "Suhu Hangat".) (Jika Anda menekan tombol MENU, Anda dapat masuk ke mode pengaturan Penghangatan yang Disesuaikan, tanpa menyimpan pengaturan yang diubah.)

* Pengaturan dari pabrik dapat berbeda dari manual.

<Rekomendasi pengaturan>

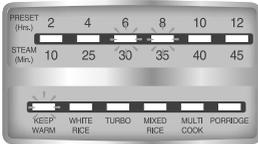
1. Apabila berbau asam atau nasi lunak: Suhu pemanasan mungkin terlalu rendah. Naikkan suhu sebesar 1 sampai 2 °C
2. Apabila nasi kekuningan atau kering: Suhu pemanasan mungkin terlalu tinggi. Turunkan suhu sebesar 1 sampai 2 °C

MENJAGA KUALITAS KELEZATAN DAN KEHANGATAN NASI

Cara mengatur Fungsi Penghangatan yang Disesuaikan

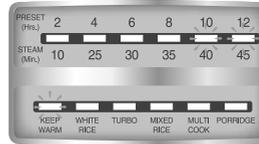
Fungsi ini digunakan apabila air mengalir ketika Anda membuka tutup bagian dalam saat menjaga kehangatan nasi atau saat nasi terlalu matang.

1 Layar fungsi Penghangatan yang Disesuaikan



Masuk ke mode pengaturan suhu hangat dari mode Siaga dengan menekan tombol MENU selama 3 detik, dan tekan tombol MENU lagi untuk masuk ke mode pengaturan "Penghangatan yang Disesuaikan".

2-1 Mode Penyesuaian Langkah Tinggi



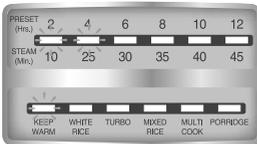
<Tahap +2>

Tekan tombol PRESET/STEAM seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

<Tahap +2>

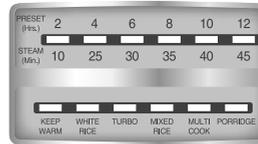
Tekan tombol PRESET / STEAM sehingga Tampilan berubah seperti urutan berikut 0 -> +1 -> +2 -> -2 -> -1 -> 0.

2-2 Mode Penyesuaian Langkah Rendah



Tekan tombol PRESET/STEAM seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.
<Tahap -2>

3 Layar saat pengaturan selesai



Tekan tombol PRESSURE COOK untuk menyimpan nilai pengaturan dan kembali ke layar beranda.

(Kembali ke mode Siaga jika Anda menekan tombol batal atau tidak menekan tombol selama 7 detik pada menu "Penghangatan yang Disesuaikan".)

(Jika Anda menekan tombol MENU, Anda dapat masuk ke mode pengaturan Memasak yang Disesuaikan tanpa menyimpan pengaturan yang diubah.)

1. Jika terlalu banyak air yang mengalir saat tutupnya dibuka, atur pilihan Penghangatan yang Disesuaikan sebesar 1 sampai 2 tingkat lebih tinggi.
2. Jika nasi pada bagian pinggir terlalu matang, atur pilihan Penghangatan yang Disesuaikan sebesar 1 sampai 2 tingkat lebih tinggi.

Periksa Sebelum Menghubungi Pusat Layanan Kami

- ▼ Apabila alat bermasalah, baca rincian berikut dengan seksama sebelum menghubungi pusat layanan kami. Harap diingat bahwa alat tidak akan beroperasi di bawah penggunaan yang tidak layak

| Masalah | Pemeriksaan | Solusi |
|---|--|--|
| Nasi tidak matang sama sekali | Apakah tombol Pressure Cook/Turbo Rice (Memasak Bertekanan/Nasi Turbo) telah ditekan dengan layak? Apakah listrik mati di tengah-tengah proses pemasakan? | Tekan tombol Pressure Cook/Turbo Rice (Memasak Bertekanan/Nasi Turbo) sekali dan pastikan tanda "[_ _ _]" ditampilkan. Tekan lagi tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan). |
| Nasi tidak matang selayaknya | Apakah gelas penakar digunakan untuk mengukur jumlah beras? Apakah jumlah air yang digunakan benar? Apakah beras telah dicuci selayaknya sebelum memasak? Apakah beras direndam air terlalu lama? Apakah beras sudah lama atau kering? | Merujuk ke halaman 14-15. Tambahkan setengah takaran air dan lanjutkan proses memasak. |
| Biji-bijian tidak matang selayaknya. | Apakah biji-bijian tersebut terlalu kering? | Rendam biji-bijian dalam air dulu sebelum memasak, untuk menghindari ketidakmatangan hasil akhir. Biji-bijian harus direndam atau dikukus selama dua (2) menit sebelum memasak, atau sesuai selera. |
| Nasi terlalu berair atau keras. | Apakah fitur yang dipilih benar? Apakah jumlah air yang ditakar layak? Apakah penutup dibuka saat alat beroperasi? | Pilih fitur yang benar. Takar jumlah air yang disarankan. Buka penutup hanya ketika alat selesai beroperasi. |
| Air meluap. | Apakah gelas ukur digunakan? Apakah jumlah air yang ditakar benar? Apakah penutup dibuka saat alat beroperasi? Apakah fitur yang dipilih benar? | Merujuk ke halaman 14 -15. |
| Adanya bau-bauan ketika fitur penghangatan. | Apakah penutup telah dikunci selayaknya? Periksa apabila steker telah disambungkan ke listrik dengan benar. Apakah alat telah dalam fitur penghangatan selama lebih dari dua belas (12) jam? Apakah ada benda-benda asing di dalam alat ketika beroperasi, seperti centong nasi atau nasi sisa? | Tutup alat dengan benar. Pastikan listrik aktif dengan layak saat alat beroperasi. Jaga waktu penghangatan untuk tidak melebihi dua belas (12) jam. Keluarkan benda-benda asing dari dalam panci ketika beroperasi. |
| Indikator berkedip dan berbunyi. | Sensor suhu atau kipas bermotor bermasalah. | Cabut dari listrik dan hubungi pusat layanan kami. |
| Tombol tidak bisa beroperasi. | Apa panci telah dipasang dengan benar? Apa arus listrik bervoltase yang benar? | Pasang panci dengan benar. Alat ini berarus paling sedikit 220V. |
| Indikator berbunyi dan berkedip. | Apa pegangan Lock/Unlock (Kunci/Buka Kunci) berada di posisi Locked (Buka Kunci)? Apa indikator tekanan menyala? | Putar pegangan Lock/Unlock (Kunci/Buka Kunci) di posisi Lock (Buka Kunci). |
| Nasi sangat lengket. | Apa ada sisa nasi atau zat-zat bekas masakan di sensor suhu atau bagian dasar panci? | Bersihkan segala zat sisa masakan di sensor suhu atau bagian dasar panci. |

Periksa Sebelum Menghubungi Pusat Layanan Kami

- ▼ Apabila alat bermasalah, baca rincian berikut dengan seksama sebelum menghubungi pusat layanan kami. Harap diingat bahwa alat tidak akan beroperasi di bawah penggunaan yang tidak layak.

| Masalah | Pemeriksaan | Solusi |
|--|---|---|
| Apa ada bau-bauan setelah penggunaan? | Apa alat dibersihkan setelah penggunaan? | Bersihkan setelah setiap penggunaan. |
| Pegangan tidak bisa diputar ke Unlock (Buka Kunci). | Apa panci telah dipasang dengan benar? Apa pegangan berposisi di Locked (Kunci)? Apa ada makanan panas di dalam panci? | Pasang panci dengan benar. Putar pegangan ke Locked (Kunci). Tekuk kenop tekanan sedikit, untuk mengeluarkan semua sisa uap. |
| Penutup tidak bisa dibuka, meskipun pegangan Lock/Unlock (Kunci/Kunci) telah berada di posisi Unlocked (Buka Kunci). | | Disebabkan oleh sisa uap. Tekuk kenop tekanan sedikit, untuk mengeluarkan semua sisa uap. |
| Alat berbunyi “tik, tik,” ketika proses memasak. | Apa itu bunyi memasak? Apa kelembaban di dasar panci sudah dibersihkan? | Bunyi tersebut bersifat normal dalam operasi memasak. Kesampingkan tombol tekanan untuk melepaskan sisa uap. |
| Sisa uap keluar dari celah-celah penutup. | Apa ada sisa zat di karet penyumbat? Apa karet penyumbat terlalu usang? | Bersihkan karet penyumbat. Pastikan karet penyumbat senantiasa bersih. Apabila sisa uap masih terkeluar dari celah penutup, hubungi pusat layanan kami. Siklus hidup karet penyumbat adalah 12 bulan, tukar baru karet penyumbat setahun sekali. |
| Tombol Cancel (Batal) tidak beroperasi saat proses masak. | Apa panci terlalu panas? | Tekan tombol Cancel (Batal) dan tahan selama dua (2) detik untuk membatalkan proses memasak. Ini adalah langkah keamanan. Berhati-hati ketika menekan tombol Cancel (Batal), karena adanya uap atau air panas. |
| Indikator peringatan berbunyi, dan indikator pengunci dan waktu Preset (4, 6, 8 dan 10) akan berkedip secara bergantian. | la akan berkedip ketika tombol Pressure Cook/Turbo (Memasak Bertekanan/Turbo) ditekan lagi. la juga akan berkedip ketika pegangan tidak di putar ke posisi Unlock (Buka Kunci) setelah proses memasak selesai. | Putar pegangan dari Unlocked (Buka Kunci) ke Locked (Kunci). |

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

Do not

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



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



- Indicates a prohibition



- Indicates an instruction

Warning

Do not

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

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



Please pay careful attention against water and chemicals.

- It can cause an electric shock or fire.



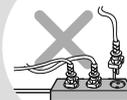
Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.

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



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

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



Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

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

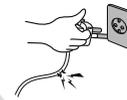


Do not let the cooker contact any water by sprinkling water on the cooker.

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

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

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



SAFETY PRECAUTIONS

Warning

Do not

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



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

Do not use pots that are not designed for the cooker. Do not use abnormal pot and do not use without inner pot.



- It can cause an electric shock or fire.

Do not use it without the inner pot

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

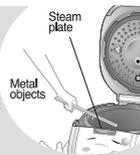
Do not turn the Lock/Unlock Handle to "Unlock" during cooking

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- After you finish the cooking do not try to open the cooker by force until the steam is completely exhausted.

Remove external substances on plug with a clean cloth.

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

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.

Don't spray or put any insecticide and 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.

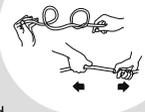
Do not put any needle, cleaning pin etc in the ventilator or any gap of the cooker

- 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 top cover 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 by force.



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

Be careful that both the plug and power cord are not to be 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.

Keep the cooker out of children's reach.

- It can cause burns, electric shock or injury.

This device is not intended for use by people who lack physical, sensory, and mental abilities or lack the experience and knowledge to safely use the device without supervision or instruction, including children.



- Keep device out of reach of children.
- Device may cause electric shock, burns, etc

SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Remember

Do not use on a rice chest or a shelf.



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

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.



Warning

Do not

Please contact dealer or service center when strange smell or smoke has occurred.

- First pull out the power cord.

Please pull out the plug when not in use.

- It can cause electric shocks or fire.
- Use AC 220V only.

Do not use over the maximum capacity.

- It can cause overflow or breakdown.
- Do not cook over capacity stated for cooking of chicken soup and congee.

Use product on a flat surface.

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



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

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

- It can cause burns.
- Remaining hot steam can cause burns when you tilt the pressure weight during and after the cooking.

Don't use for various purposes for inner pot.

- It can cause the malfunction or smell.

Don't use the cooker near a magnetic field.



- It can cause burns or breakdown.

Don't use for various purposes for inner pot.

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

Do not drop the cooker or impact.

- It can cause malfunction.

SAFETY PRECAUTIONS



Warning



Do not

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.

After finish cooking, do not try to open the cooker by force until the steam is completely out.



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

Do not place the unit on the uneven surface.



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

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



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

When the exterior of inner pot is diamond shield plated.

- Use dry kitchen cleaner or sponge to clean the inner pot since rough scrub or metallic ones might cause scratch on the exterior of the plating.
- The friction of the inner pot with sink or other appliances can cause its plating's coming off. (No problem to use it)



Caution



Remember

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.

Even if power plug is unplugged, turn lid combining hand grip always to "Lock" location.



- In case My Cauldron is hot or hot cooked rice is left after cooking is completed, close lid and turn lid combining hand grip to "Lock" direction even after unplugging power plug. Otherwise product deformation or damage may occur by internal pressure.
- Be sure to turn lid combining hand grip to "Lock" direction during cooking and heat preservation before use.

Wipe off any excessive water on the cooker after cooking.

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

Do not keep easily spoiled food warm in the product such as red bean rice, mixed food, croquette or gratin. (Except white rice)

Please clean the unit after every use.



- 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. (Refer to page 31~32)
- Depending on the using methods or user's circumstances inner pot coating might rise. Please call the customer service for those cases.

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

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

If power fails during rice cooking, automatic vapor emission device may work, leading to dispersion of contents.

- Cook rice with specified amounts of rice and water.
- In particular, water more than specified amount may cause overflowing of contents.
- Cook rice while soft steam cap is mounted.

NAME OF EACH PART

Name of each part



Pressure Weight

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

Soft Steam Cap

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid valve)

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

Lock / Unlock Handle (Set the handle to lock when cooking or warming the rice)

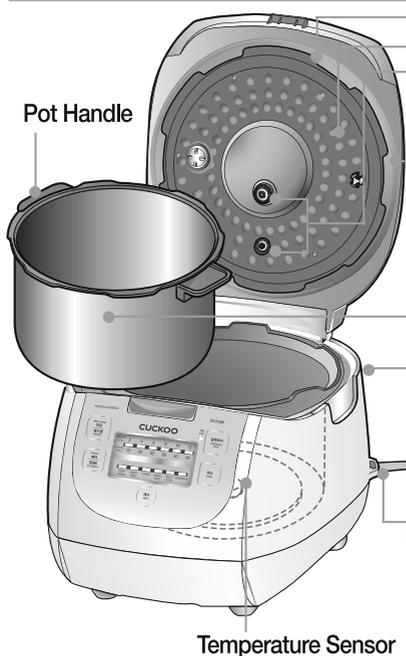
The handle has to turn to 'Lock' for operation

Clamp Knob

Turn handle to 'Unlock', and then press Clamp knob to open.

Control Panel

Name of each part



Pot Handle

Lid

Lid Plate

Clean Steam Vent

Main Seal

Drain Dish

Empty the water out of a dew dish after cooking or keep warming. Leaving the water in the drain dish results in bad smell.

Inner Pot(Oven)

Place the inner pot Into the body properly.

Power Cord

Rice Scoop holder

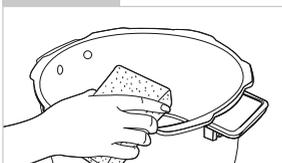
Power Plug

The image of plug type may be different from actual plug type.

HOW TO CLEAN

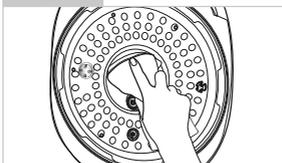
-When the cooker is not properly cleaned, it can cause a bad smell. Clean the top cover frequently.
-If there are any rice or alien substances on the oven packing or inside the inner pot, It can cause the steam to leak. Therefore the rice may be under-cooked and crumbly.

INNER POT



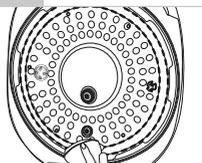
Wipe any alien substance on the bottom and the outer of the inner pot. Do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive material etc. Use washing-up liquid and a sponge or soft cloth.

LID



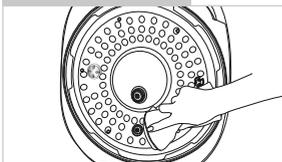
Wipe the top cover with a wet cloth that has been squeezed out of all the water. Be careful cleaning edge of top heater.

MAIN SEAL



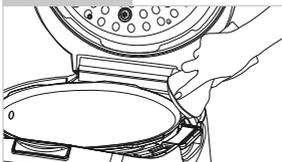
Check if there is any rice or alien substance on the oven packing

CLEAN STEAM VENT



Make sure you clean the clean steam vent before and after use. When cleaning it, clean softly and do not pull out it by force. Make sure the assembly condition of the clean steam vent before and after use. If the clean steam vent is not assembled perfectly or come out, please call a dealer or service center.

MAIN UNIT



Wipe the main unit with a cloth that has been squeezed out of all water

INNER BODY

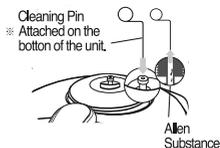
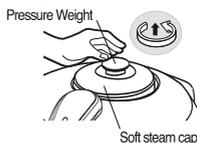


Make sure to clean the steam control vent before and after use.

If the valve of the pressure part is clogged, puncture it with the cleaning pin

· The valve hole of the pressure weight allows steam to release. Check regularly to ensure that it not blocked. If the valve hole of the pressure weight is blocked, the hot steam and hot content within the cooker can cause serious injury.

※ Do not use the cleaning pin for any other use except to clean the valve hole of the pressure weight.



How to disassemble the pressure weight

- ▶ After the Lock/Unlock handle is locked (located on "Lock") turn the pressure weight counter clockwise while pulling it up, and pull it out.
- ▶ Punch the clogged valve hole with the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise.
- ▶ When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

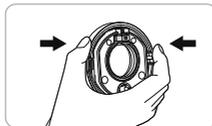
HOW TO CLEAN

How to clean the soft steam cap

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



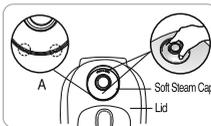
❶ Detach the soft steam cap like the picture.



❷ Press the hook in the back, and follow the arrow to detach and clean. Make sure you clean frequently with a sponge or a neutral detergent.



❸ Assemble the went so that it fits into the groove perfectly.



❹ After you attach the soft steam cap to fit into the groove, press "A" part firmly to assemble the soft steam cap into the product.

Accessories



Manual & Cooking Guide



Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)

Cautions when lid does not close perfectly

Do not try close the top cover by force. It can cause problems.



1. Check to see if the inner pot is correctly placed inside the main body.

2. To close the top cover, place the handle in the "Unlock" position as shown in the picture on the right.



3. If there are hot foods in the inner pot, the lid might not lock properly. In this case twist the pressure weight and allow the steam to release then try to lock the handle.

How to use handle

1. Handle must be located at "Lock" during Cooking.

The lamp turning on means the lid is closed perfectly, so you can cook.

2. After cooking, the handle must be turned from "Lock" to "Unlock", and then push clamp knob to open.

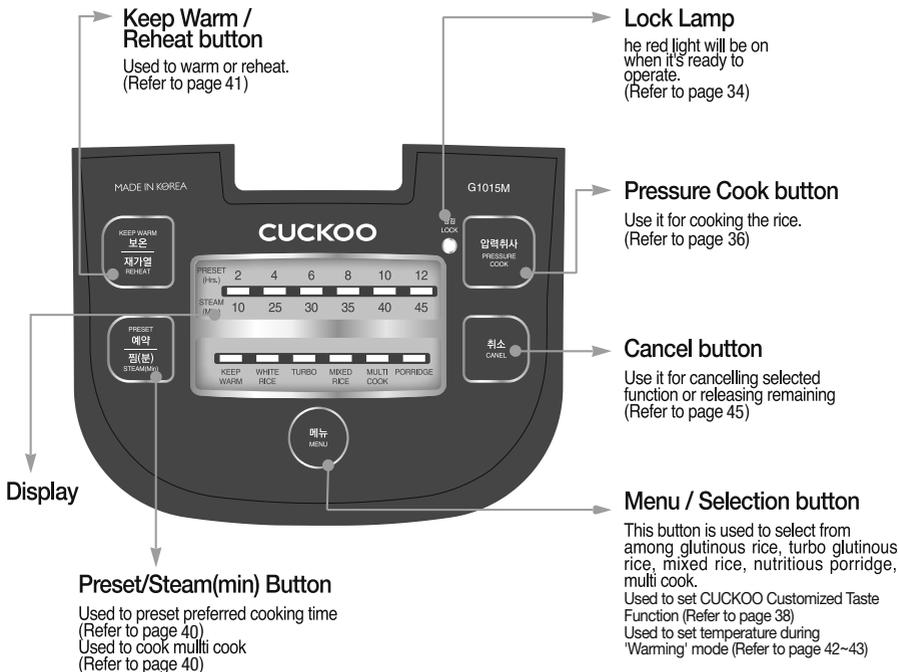
It is hard to open when there is remaining steam in the Inner pot. At the time, twist pressure weight and let the steam out. Do not open by force.

3. Handle must be located at "Unlock" when open and close.

· If the lamp does not turn on, it would not operate "Cook" and "Preset" buttons. Make sure the handle is located at "Lock"



FUNCTION OPERATING PART / ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE



Error Code and Possible Cause

If the product has any problems or is used inappropriately, you can follow the marks below

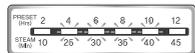
- ▶ **The lamps do not turn on and the buttons do not work at all.**
When the inner pot is not placed into the unit or Problem on temperature sensor.
- ▶ **The warning sound rings and the Glutinous Rice lamp blinks.**
Problem on temperature sensor



- ▶ **The warning sound rings and the Lock lamp blinks**
When pressing the Pressure Cook and PRESET/STEAM(Min), while the Lock/Unlock handle is on "Unlock" Turn the Lock/Unlock handle "Lock"



- ▶ **The warning sound rings. The Lock lamp and the Preset Time (4, 6, 8, 10) lamp blink in turn.**



It appears on the display when you press Start button again, or if the cooking has finished and you've never ever turned the handle to 'Unlock'. It can be solved by turning handle to 'Unlock' and then turn to 'Lock'.

BEFORE COOKING RICE

1 Clean the inner pot and wipe the water on the inner pot with dry cloth.

- ▶ Use the soft cloth to wash the inner pot.
- ▶ Using scrubber may cause the coating to peel off.



2 Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup.

- ▶ Make the rice flat to the top of measuring cup and it is serving for 1 person.
(ex: for 3 serving → 3 cups, for 6 servings → 6 cups)



3 Wash the rice in another container until water is clear.

4 Put rinsed rice into the inner pot.

5 Adjust the water amount according to the menu.

- ▶ 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
 - Glutinous rice : Adjust water level to the water scale for 'GLUTINOUS'. Glutinous rice can be cooked to max 10 servings
 - Mixed Rice : Adjust water level to the water scale for 'Mixed Rice'. Mixed Rice and be cooked to max 8 servings
 - Nutritious porridge : Adjust water level to the water scale for 'GLUTINOUS' Nutritious porridge can be cooked to max 2 servings

※ Cook in cereals menu, hard cereals like red-bean can be half-cooked depending on the kind of cereal.

① When you want to cook the old rice or want the soft rice : pour more water than the measured scale

② Glutinous rice for 6 ersons (6cups) : set the water to scale 6 of "Glutinous"

③ For overcooked rice : pour less water than the measured scale

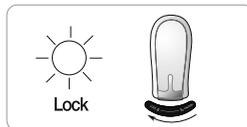
6 Put the inner pot into the main body and close the lid.

- ▶ If there is any 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 Connect power plug and turn the handle to "Lock"

- ▶ The lamp turning on indicates that the unit is locked
- ▶ If the Cook button is pressed with the lid handle unlocked at the same time, the warning sound will ring and the Lock lamp will blink. The cooking will not start.
- ※ If you plug in the cooker with the lid handle locked at the same time and the Pressure Cook button pressed down, the warning sound may ring and the Lock lamp and the Preset Time(4, 6, 8, 10) lamp may blink in turn. In this case, turn the handle to unlock the Top Cover and turn it back to the locked position. Then, press the Pressure Cook button.



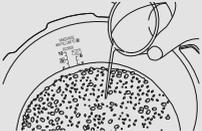
What is blackout compensation

- ▶ This product remembers and maintains previous condition and processes. After finishing blackout, it operates immediately.
- ▶ If blackout happens during cooking, the cooking time will be delayed depending on blackout time.
- ▶ If the rice became cold because of blackout, warming will be cancelled.

FOR THE BEST TASTE OF RICE

Cook tasty rice with Cuckoo pressure rice cooker

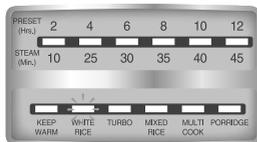
For the best taste of rice, check the following points carefully.

| | | |
|---|---|---|
| <p>Use the measuring cup!</p> <p>Pour the water until water level marking in the inner pot!</p> | <ul style="list-style-type: none"> When measuring the rice, Use the measuring cup. (The amount of the rice may vary depending on the quality of the rice) Place the inner pot on a flat surface and adjust the water to water level in the inner pot. | <p>If amount of water and amount of rice is different, rice can be soggy or hard.</p>  |
| <p>How to store rice</p> | <ul style="list-style-type: none"> If possible, buy a small amount of rice and keep the rice some place where it ventilates well and avoid direct sun light. It can prevent evaporation of rice moisture. If the rice has been unsealed for long, rice can be dry and stale. In the case, you should pour the half of water more. It's tastier. | <p>If rice is too dry, rice can be crisp even though it is measured properly.</p> |
| <p>Shorten the duration of the "Present" time for better cooking.</p> | <ul style="list-style-type: none"> If possible, do not use the preset time function when rice is too dry and pour the half of water more. | <ul style="list-style-type: none"> If you set "Preset" over the 10 hours or "Preset" dried rice, rice can be crisp or half cooked. Even worse condition, rice can be cooked different tastes each level. If the preset time is longer, the melanoizing effect could be increased. |
| <p>It's better to set the Keep warming time shortly.</p> | <ul style="list-style-type: none"> We recommend not to contain the cooked rice on keep warm mode exceed 12 hours.  | <p>If rice is kept warm for a long period of time, rice color will change, as well as odor.</p> |
| <p>Keep the product clean.</p> | <ul style="list-style-type: none"> We recommend to clean the unit after each use. (Especially clean the top of the cover for external substance.) | <p>Wipe the top cover heating part well for any rice or external substance.</p> |

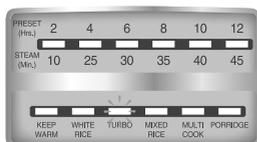
HOW TO COOK

Turn the Lid handle to the locked position, and the Lock lamp will turn on. Then, select a menu by pressing the Menu button and start cooking.

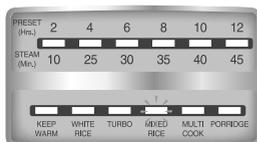
▶ Select button



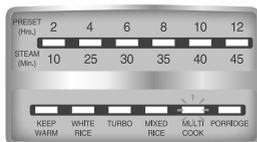
▶ Press the Menu button once, and the Glutinous Rice lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.



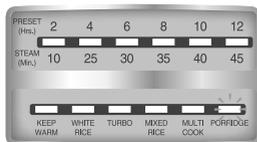
▶ Press the Menu button twice, and the Turbo Glutinous Rice lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.



▶ Press the Menu button three times, and the Brown Rice/Mixed lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.



▶ Press the Menu button four times, and the Multi Cook lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.



▶ Press the Menu button five times, and the Porridge lamp will blink. Then, press the Pressure Cook button to start cooking the menu.

- ▶ Two or three minutes before completing the Steaming, the warning sound for steam release will ring and the steam will be released automatically. Please do not be alarmed and be careful not to burn yourself.
- ▶ After cooking, the completing sound will ring and the Keep Warm function will start.
- ▶ Stir the rice well immediately after the cooking is completed. If the cooked rice is left unstirred, it will get hard and discolored, causing a bad smell.
- ▶ If the Lid handle is too stiff, bend the Pressure Weight aside to release completely steam inside. Then, turn the handle again.
- ▶ Do not press the Cancel button while cooking since the cooking will be canceled.

How to use the cooking menu

| | | | |
|--|--|-------------------|--|
| Glutinous | When you want to have sticky and nutritious white rice. | Mixed Rice | This menu is used to cook by mixing glutinous rice in cereals. |
| Turbo function for Glutinous rice | -The turbo cooking function is shorten the cooking time. (It takes about 18 minutes when you cook the Glutinous rice for 2 persons.) -Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 6 persons) | | |
| Multi Cook | This menu is used to cook various dishes by setting a time manually | Porridge | This menu is used to cook porridge. |

※ Please refer to the cooking guide.

Melanoizing effect

The cooked rice can be light yellow at 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 Glutinous, Melanoizing effect could increase more than "Glutinous Rice" setting.

Possible time setting for each menu

| Class | Glutinous Rice | Turbo Glutinous Rice | Mixed Rice | porridge | Multi Cook |
|------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|
| Cooking Capacity | 2 servings ~ 10 servings | 2 servings ~ 6 servings | 2 servings ~ 8 servings | See detailed guide to cooking by The manus. | 1 servings ~ 2 servings |
| Cooking Time | About 26 min ~ About 37 min | About 18 min ~ About 25 min | About 47 min ~ About 54 min | | About 81 min ~ About 96 min |

※ After cooking chicken soup and multi cook etc, the smell may permeate into the unit, use the Unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 31.

HOW TO COOK THE MULTI-COOK

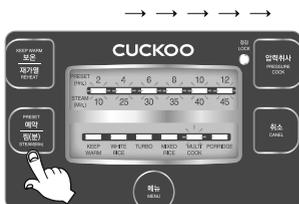
How to use the Multi-cook

- 1 Turn the top handle to “Lock”
- 2 Press menu to select the Multi-cook.
- 3 After setting cooking time with selection button press the Preset/Steam button



▶ Press the Preset/Steam (min) button, and the Multi Cook lamp will blink on the Multi Cook Time display as shown in the picture.

※ Default time setting for the Multi Cook menu is 25 minutes.



▶ You can change the time when the cooking is completed by pressing the Preset/Steam (min) button repeatedly. The time setting will change as shown in the picture.

HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

How to use the Multi-cook

1 Turn the Lid handle to lock and check if the Lock lamp turns on.

- ▶ If you press the Preset/Multi Cook button with the Lid handle unlocked, the cook will not be preset.
- ▶ Before cooking, check that the Pressure Weight is well placed horizontally.

2 Select the menu by pressing the Menu Button.

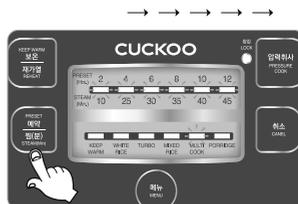
- ▶ The Multi Cook menu cannot be preset.
- ▶ If no menu is selected, the Glutinous Rice will be automatically preset.
- ▶ If you press the Menu button within 7 seconds after setting the preset time, you can change the menu.



3 Multi Cook button, and the Multi Cook lamp will blink on the Multi Cook Time display as shown in the picture.

4 Once the preset time is selected, the Preset mode will start automatically in 7 seconds.

- ▶ Set the preset time by pressing the Menu button within 7 seconds after setting the preset time.
- ▶ The preset time is remaining time to complete the preset menu.
(The time to complete the preset menu can vary depending on cooking volume and using conditions.)



Precautions for preset cooking

1 In case of preset cooking

- ▶ If the rice is not old and dry; the result may not be good.
- ▶ If the rice is not well cooked, add more water by about half-scale.
- ▶ If the preset time is longer, moralization could be increased.

2 The change of preset time

- ▶ Press "Cancel" button for more than 2 seconds and restart it to change the preset time.

3 Set the presetting time

- ▶ Preset time can be set up 2~12 hours

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

Having a meal

- ▶ If you want to have warm rice, press the “Keep warm/ Reheat” button. “Reheat” Function will be started and you can eat fresh rice in 9 minutes.



The Keep Warm lamp is on. The Keep Warm function is carried out.

The Keep Warm lamp blinks and the Re-heat function is carried out for nine (9) seconds.

The Keep Warm lamp is on again. The Keep Warm function is carried out again.

- ▶ The frequent use of the “Reheat” function may cause 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, into the cooker and press the “Keep Warm/Reheat” button to keep the rice warm. (Like this, transforming hot rice to a cold cooker may cause the rice to be discolored or develop or develop an odor)

Simple Soft Function

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 the “Lock” 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.

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 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 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.
- ▶ After you cook soups and steamed dishes, clean the inner pot properly to prevent rice from smelling.

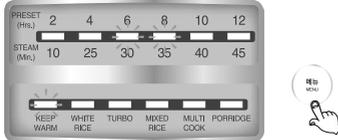
TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to adjust the Warm Temperature

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

For more detailed information, please consult the customer service.

① Warm Temperature Setting Screen



To enter the “Warm Temp” setting mode in Standby mode, press the MENU button for 3 seconds.

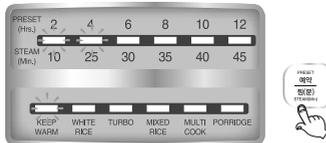
The following screen is displayed in the initial “Warm Temp” settings. (phase 0, 74°C)

㉔-1 High Step Adjustment Mode



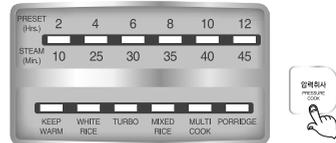
Press the PRESET/STEAM button as shown in the picture above. (phase +2, 78°C)

㉔-2 Low Step Adjustment Mode



Press the PRESET/STEAM button as shown in the picture above. (phase -2, 72°C)

㉔ Setting Completed Screen



Select your desired temperature by pressing the PRESSURE COOK button.

(It returns to Standby mode if you press cancel or no button for 7 seconds in the “Warm Temp” menu.)

(If you press the MENU button, you can enter the Customized Warm setting mode without saving the changed setting.)

※ The factory setting may differ from the manual.

<Recommended adjustments>

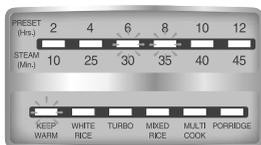
1. In case of sour smell or soft-boiled rice: The warming temperature might be too low. Raise the temperature by 1~2°C
2. In case of yellowish or dry rice: The warming temperature might be too high. Lower the temperature by 1~2°C

TO KEEP COOKED RICE WARM AND TASTY

How to adjust the Customized Warm function

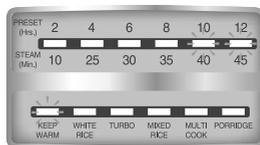
This function is used in case that water runs when you open the inner lid while keeping warm or the cooked rice is swelled up.

① Customized Warm function Screen



Enter the warm temperature setting mode in Standby mode by pressing MENU button for 3 seconds, and then press the MENU button again to “Customized Warm” setting mode.

②-1 High Step Adjustment Mode



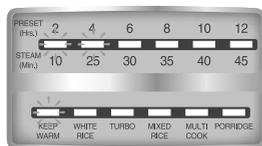
<phase +2>

Press the PRESET/STEAM button as shown in the picture above.

<phase +2>

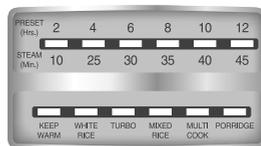
Press the PRESET/STEAM button so that the Display changes as the following order 0 -> +1 -> +2 -> -2 -> -1 -> 0.

②-2 Low Step Adjustment Mode



Press the PRESET/STEAM button as shown in the picture above.
<phase -2>

③ Setting Completed Screen



Press the PRESSURE COOK button to save the set value and return to the home screen.

(It returns to Standby mode if you press cancel or no button for 7 seconds in the “Customized Warm” menu.)

(If you press the MENU button, you can enter the Customized Cooking setting mode without saving the changed setting.)

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

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

| Case | Check points | Do the following |
|---|---|---|
| When the rice is not cooked. | <ul style="list-style-type: none"> · Pressure Cook/Turbo "button is pressed? · Is there power cut while in cooking? | <ul style="list-style-type: none"> · Press the "Pressure Cook button once. And check Menu lamp turn on. · Re-press the "Pressure Cook/Turbo" button. |
| When the rice is not well cooked. | <ul style="list-style-type: none"> · Did you use the measuring cup for the rice? · Did you put proper amount of water? · Did you rinse the rice before cooking? · Did you put rice in water for a long time? · Is the rice old or dry? | <ul style="list-style-type: none"> · Refer to page 34~35 · Add water about half the notch and then cook. |
| Bean (other grains) is half cooked. | <ul style="list-style-type: none"> · Is bean (other grains) too dry? | <ul style="list-style-type: none"> · 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. |
| Rice is too watery or stiff. | <ul style="list-style-type: none"> · Is the menu selected correctly? · Did you properly measure water? · Did you open the top cover before cooking was finished? | <ul style="list-style-type: none"> · Select the correct menu. · Properly measure water. · Open the top cover after cooking finished |
| When the water overflows. | <ul style="list-style-type: none"> · Did you use the measuring cup? · Did you use proper amount of water? · Is the menu selected correctly? | <ul style="list-style-type: none"> · Refer to page 34~35 |
| When you smell odors while warming. | <ul style="list-style-type: none"> · Did you close the top cover? · Please check if the power cord is plugged. · Did it warm over 12 hours? · Is there any other substance such as rice scoop or cold rice? | <ul style="list-style-type: none"> · Close the top cover perfectly. · Always keep the power on while warming. · As possible, keep warming time within 12 hours. · Don't warm rice with other substance |
| When the warning sound rings and the lamp blinks. | <ul style="list-style-type: none"> · Temperature sensor or fan motor does not work properly. | <ul style="list-style-type: none"> · Unplug the power cord and call the Service center. |
| When the Button does not operate. | <ul style="list-style-type: none"> · Is the inner pot inserted? · Check the rated voltage? | <ul style="list-style-type: none"> · Please insert inner pot. · This product is 220V only |
| When the warning sound rings and the lamp blinks. | <ul style="list-style-type: none"> · Did you turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" · Is "pressure" lamp on? | <ul style="list-style-type: none"> · Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock" |
| When the rice is badly sticky. | <ul style="list-style-type: none"> · Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot? | <ul style="list-style-type: none"> · Clean all the alien substances on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot. |

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

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

| Case | Check points | Do the following |
|---|---|--|
| When you smell after and before cooking? | <ul style="list-style-type: none"> · Did you clean it after cooking? | <ul style="list-style-type: none"> · Please clean it after cooking. |
| When cannot turn to "Unlock" | <ul style="list-style-type: none"> · Is the inner pot correctly inserted in the main body? · Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to "Lock"? · Is there hot food in the inner pot? | <ul style="list-style-type: none"> · Please put in the inner pot perfectly. · Please turn the "Lock/Unlock" handle to "Lock" · Pull the pressure handle to the Side once and allow the steam to release. |
| When the top cover cannot open although the Lock/Unlock handle is turned to "Unlock" | | <ul style="list-style-type: none"> · Because of the pressure. · Pull the pressure handle to aside once and exhaust the steam perfectly. |
| When "tick, tick" sounds occurs while cooking and warming | <ul style="list-style-type: none"> · Is it the sound of cooking? · Did you wipe the moisture of bottom of inner pot? | <ul style="list-style-type: none"> · It is normal that the "tick, tick" sound is an on and off operation. · The moisture of the bottom of the inner pot may cause "tick, tick" sound. Please wipe the moisture. |
| When the steam exhausted Between the top cover. | <ul style="list-style-type: none"> · Is there an External substance on the Packing? · Is packing too old? | <ul style="list-style-type: none"> · Clean the packing with duster. · Keep the packing clean. · If the steam is exhausted through the top cover, please power off the contact the service center and Dealer. · Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year |
| When the "Cancel" button Does not operate while cooking. | <ul style="list-style-type: none"> · Is the inner pot hot? | <ul style="list-style-type: none"> · Keep pressing the "Cancel" button for 2 seconds for safety reason if you want to cancel while cooking. · Be careful of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet during cancellation. |
| When the warning sound rings. The Lock lamp and the Preset Time (4, 6, 8, 10) lamp blink in turn. | <ul style="list-style-type: none"> · It shows on the display when pressing "Pressure Cook/Turbo" button again, or when the cooking has finished and you've never ever open turned the handle to "Unlock". | <ul style="list-style-type: none"> · It can be solved by turning handle to 'Unlock and then turn to 'Lock' |

Resep

Menanak Nasi

■ Menanak Nasi Putih



■ Bahan-bahan:

6 gelas beras
Satu (1) gelas takaran, 180CC menghidangkan nasi untuk satu (1) porsi.

■ Resep:

- 1 Masukkan beras (yang telah dicuci tuntas) ke dalam panci, dan tuang air sampai ke level enam (6).
- 2 Tutup alat, tekan tombol Glutinous Rice (Beras Ketan), dan aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 3 Aduk rata nasi matang setelah selesai.

■ Rujukan:

Atur jumlah air. Kurangkan takaran air dengan beras segar, dan tambahkan takaran air ketika nasi telah mengering.

■ Nasi dan Kacang Polong



■ Bahan-bahan:

3 gelas beras 1 1/2 gelas kacang bolong
1 sendok makan sake 1 1/2 sendok teh garam
* Rebus kacang polong sebelum memasak

■ Resep:

- 1 Beri garam pada kacang polong, cuci bersih dengan air dan saring kacang polong.
- 2 Cuci beras dan masukkan ke panci, dan bumbui dengan sake dan garam. Lalu, tambahkan air ke level 3.
- 3 Letakkan kacang polong dan tekan tombol Menu setelah mengunci penutup. Pilih Glutinous Rice (Beras Ketan), dan aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 4 Dalam mode penjagaan suhu, aduk rata hasil masak.

■ Rujukan:

Kacang polong dan kacang merah akan berubah warna dan menurun kesegeramnya apabila disimpan di dalam kulkas. Bilas bahan-bahan tersebut setelah baru dibeli, dan masukkan ke kulkas. Keluarkan bahan-bahan sebelum diolah, untuk menghidangkannya dalam kualitas terbaik dan warna tersegar.

■ Barli Rice



■ Bahan-bahan:

2 gelas beras
1 gelas barli

■ Resep:

- 1 Cuci beras dan barli, dan masukkan ke dalam panci.
- 2 Tuang air ke level 3.
- 3 Kunci penutup, tekan tombol Menu dan tekan Mixed Rice (Beras Campuran). Aktifkan pengaturan dengan menekan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 4 Setelah proses selesai, mode penjagaan suhu akan aktif. Aduk rata hasil barli dan nasi.

Beras Campuran

■ Campuran Lima (5) Jenis Beras



■ Bahan-bahan:

1 1/2 gelas beras 1/3 gelas jawawut 1/2 gelas beras ketan 1/3 gelas ketan merah 1/3 gelas sorgum 1 sendok teh garam

■ Resep:

- 1 Cuci beras dan tiriskan.
- 2 Campur beras dengan bahan-bahan lain dan bumbui dengan garam, lalu tuang air sampai ke garis level 3 untuk Mixed Rice (Beras Campuran).
- 3 Kunci penutup dan tekan tombol Menu/Selection (Menu/Pilihan) untuk mengaktifkan mode Mixed Rice (Beras Campuran).
- 4 Lalu, tekan tombol Pressure Cook/Rice Turbo (Memasak Bertekanan/Nasi Turbo).

■ Rujukan:

Kacang merah (Jeoksodu) adalah obat-obatan oriental natural yang mengandung kelembaban, menyingkirkan uap dan mengeluarkan nanah yang tersimpan di badan. Ia juga menghilangkan edema dengan menghentikan kehausan dan diare, dan mengosongkan kandung kemih.

■ Nasi Ketan



■ Bahan-bahan:

3 gelas beras ketan 60 gram kismis 15 kastanye 10 kurma 1 sendok makan kacang pinus 100 gram gula hitam 1 sendok makan kecap manis 3 sendok makan minyak wijen Sejumput garam 0.5 bubuk kayu manis

■ Resep:

- 1 Cuci bersih ketan dan rendam dalam air selama satu (1) jam atau lebih lama lagi.
- 2 Bersihkan kastanye dan kurma dan kulit dan biji, dan potong kecil semuanya.
- 3 Tambahkan gula merah, minyak wijen, bubuk kayu manis dan sejumput garam ke ketan yang direndam, dan aduk rata.
- 4 Masukkan semua bahan di dalam panci, aduk rata, dan tuang air ke level 4.
- 5 Kunci penutup dan aktifkan alat dengan menekan tombol Menu, diikuti dengan tombol Multi Cook (Memasak Multifungsi) dan Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

Bubur Spesial

■ Bubur Kacang Pinus



— Bahan-bahan:

1 gelas beras 0,5 gelas kacang pinus
Sejumput garam

— Resep:

- 1 Cuci bersih kacang dan beras.
- 2 Saring beras, dan hancurkan kacang pinus dalam food processor atau dengan mixer elektrik.
- 3 Tuang air ke beras dan kacang, ke level 5.
- 4 Setelah menutup alat dan memilih fitur Nutritious Porridge (Bubur Bemutrisi), aktifkan fitur dengan menekan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 5 Aduk rata nasi setelah matang, dan bumbui dengan garam sesuai selera.

— Rujukan:

- Masak bubur sesuai waktu yang disarankan. Rasa bubur dingin atau yang dipanaskan ulang tidak maksimal.
- Disarankan untuk menghidangkan bubur dengan Kimchi, atau ikan Pollock yang direbus dalam kecap.
- Bubur nasi dimasak dengan kondisi yang sama dengan bubur kacang pinus.
- Memilih kacang pinus Korea terbaik: Berkilau dan kilau dan tidak bertunas dan bercangkang. Aroma kacang pinusnya juga kuat dan segar.

■ Bubur abalone



— Bahan-bahan:

1 gelas beras 1 sendok makan minyak wijen 1 potong abalone Sejumput garam

— Resep:

- 1 Cuci bersih nasi dan biarkan berkembang.
- 2 Keluarkan isi perut abalone, cuci dengan sikat lembut dan iris tipis.
- 3 Letakkan nasi dan abalone dalam panci, dan tambahkan minyak wijen, lalu aduk rata. Tuang air ke level 4.
- 4 Setelah menutup alat dan memilih fitur Nutritious Porridge (Bubur Bemutrisi), aktifkan fitur dengan menekan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 5 Alat akan memasuki mode penjagaan suhu setelah selesai.
- 6 Bumbui dengan garam dan aduk rata nasi matang

— Rujukan:

Ikuti langkah-langkah di atas untuk memasak bubur tiram dan udang, namun bumbui sesuai selera.
Perbedaan tiram natural dan budidaya:
Tiram natural berwarna cokelat kehitaman atau cokelat kemerahan, sementara tiram budidaya berwarna hijau.

Bubur Spesial

■ Bubur Ayam Spesial



— Bahan-bahan:

1 gelas beras 200 gram ayam 600cc kaldu ayam
1 paprika hijau 1 paprika merah Sejumput garam
Bumbu: 1 sendok makan daun bawang

- 1 buah bawang putih cacah
- 2 sendok makan kecap manis Garam wijen (Garam dicampur dengan biji wijen yang dihaluskan) Lada bubuk
- 2 sendok teh minyak wijen

— Resep:

- 1 Cuci beras dan rendam dalam air selama satu (1) jam.
- 2 Rebus ayam untuk waktu yang lama, dan suwir-suwir. Bumbui dengan garam wijen dan lada.
- 3 Keluarkan biji dari paprika merah dan hijau, dan iris tipis.
- 4 Angkat minyak dari kaldu ayam, saring menggunakan cheesecloth (kain kasa tipis).
- 5 Masukkan beras, ayam dan kaldu ayam, tambahkan air ke level 6.
- 6 Tutup alat dan pilih Nutritious Porridge (Bubur Bemutrisi), dan aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 7 Setelah selesai, aduk rata nasi dan bumbui dengan garam sesuai selera.

■ Bubur Putih



— Bahan-bahan:

1 gelas beras

— Resep:

- 1 Cuci bersih beras dan masukkan ke dalam panci.
- 2 Tuang air ke level 6.
- 3 Tutup alat dan pilih Nutritious Porridge (Bubur Bemutrisi), dan aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

— Bubur adalah salah satu makanan tertua yang dikembangkan tradisi.

Asal-muasal bubur diduga datang dari pertanian Zaman Batu Baru, di mana orang-orang merebus biji-bijian dengan air.

■ Bubur Kacang Merah



— Bahan-bahan:

1 gelas beras 1/3 gelas kacang merah
1 gelas beras ketan

— Resep:

- 1 Cuci beras dan rendam dalam air selama 30 menit.
 - 2 Rebus kacang merah di atas api besar. Buang sisa air dan rebus lagi sampai kacang merah melembut, hampir hancur.
 - 3 Rebus beras ketan, dan saring beras dan kacang merah, setelah didinginkan di dalam air dingin.
 - 4 Buat isi pangsit dari beras dan kacang merah tersebut.
 - 5 Masukkan semua bahan ke panci, tuang air kacang merah ke beras ketan, dan tuang air ke level 6.
 - 6 Tutup alat dan pilih Nutritious Porridge (Bubur Bemutrisi), dan aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- * Untuk kacang yang lebih kenyal, kacang merah bisa diolah/direbus sesuai selera.

Resep

Pengukusan

■ Sup Labu Manis



— Bahan-bahan:

100 gram labu manis 1 sendok makan tepung panir
0,5 gelas air Sejumput garam Sedikit susu

— Resep:

- 1 Pilih labu manis kuning/oranye yang sudah masak, kupas kulit dan keluarkan bijinya. Iris tipis dan blans dengan air matang.
- 2 Dalam panci, campur labu dengan tepung panir dan 0,5 gelas air.
- 3 Tutup alat dan pilih Nutritious Porridge (Bubur Bernutrisi), dan aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan). Atur waktu mengukus selama sepuluh (10) menit.
- 4 Setelah matang, keluarkan dari alat dan haluskan dengan centong nasi. Campur dengan madu.

— Rujukan:

Periode hampir akhir, di mana bayi, yang telah berusia 9 – 12 bulan, mulai bisa memakan makanan padat.

Disarankan untuk memberi makan tiga (3) kali sehari.

Periode terakhir makanan lembut, di mana bayi berusia lebih dari 12 tahun.

Dalam masa transisi ini, disarankan untuk mulai memberikan bayi segala jenis makanan.

* Coba berikan kerang, udang, susu, madu, tomat atau jagung ketika ia berusia lebih dari 12 bulan, karena makanan tersebut berpotensi sebagai penyebab alergi.

■ Bubur Ubi Manis dan Apel



— Bahan-bahan:

70 gram ubi manis
70 gram apel
3 sendok makan air
Madu

— Resep:

- 1 Kupas kulit apel dan ubi manis, iris tipis.
- 2 Campur apel dan ubi manis dengan 0,25 gelas air dalam panci.
- 3 Tutup alat dan pilih Nutritious Porridge (Bubur Bernutrisi), dan aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan). Atur waktu mengukus selama 20 menit.
- 4 Setelah matang, keluarkan dari alat dan haluskan dengan centong nasi. Campur dengan madu.

Pengukusan

■ Iga Kukus



— Bahan-bahan:

1,2kg Daging sapi iga (port rib) 3 sendok makan sake 5 sendok makan kecap yang sudah dituangkan sisa darah dengan mendidihnya dalam air dingin
1 sendok makan bawang putih cacah 1 sendok teh minyak wijen 3 sendok makan jus bawang bombai 3 sendok makan sari pir 3 sendok makan gula 5 sendok makan daun bawang cincang 1 sendok makan garam wijen; wijen halus dicampur dengan garam 1 sendok teh lada 1 wortel 10 kacang ginkgo 1 sendok makan kacang tanah pinus

— Resep:

- 1 Bersihkan lemak dan otot tendon dari iga. Iris tipis dan buang sisa darah dengan mendidihnya dalam air dingin.
- 2 Angkat air dengan mengangkatnya sendok besar, dan rendam iga dalam sake dan sari pir.
- 3 Kupas kulit kastanye dan potong setiap kacang jadi dua bagian. Tumis ginkgo dan kupas kulitnya.
- 4 Potong wortel jadi seukuran ginkgo-ginkgo tersebut.
- 5 Campur semua bahan dan bumbu dalam wadah, dan rendam selama satu (1) jam. Letakkan semuanya dalam panci dan masukkan ke dalam alat. Dalam tahap ini, tambahan air tidak dibutuhkan, karena iga telah cukup direndam dengan bumbu.
- 6 Tutup alat dan pilih Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu mengukus selama 45 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 7 Setelah selesai, hidangkan dengan hiasan atas kacang pinus.

■ Ayam Kukus



— Bahan-bahan:

1 ayam (1kg) 100 gram kentang wortel 100 gram 3 sendok makan gula 1 sendok makan daun bawang cincang 1 sendok teh bawang putih cacah 6 sendok makan kecap yang sudah dituangkan 1/2 sendok makan sari jahe 1/2 sendok teh lada bubuk 1 sendok makan garam wijen; wijen tumbuk yang dicampur dengan garam 1,5 sendok makan minyak wijen

— Resep:

- 1 Cuci ayam, bersihkan bulu dan organ, dan potong lemak di ekor.
- 2 Potong ayam jadi ukuran yang mudah dimakan, potong bagian ayam agar bumbu bisa meresap dengan cepat.
- 3 Campur wortel, kentang dan ayam dalam dengan bumbu dalam satu wadah, dan rendam.
- 4 Angkat, campur semua bahan dalam panci.
- 5 Tutup alat dan pilih Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu mengukus selama 45 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

Pengukusan

■ Cumi Rebus



■ Bahan-bahan:

2 buah cumi 140 gram bayam 150 gram wortel
2 telur Sejumput garam Minyak wijen
Bubuk gandum
Saus bumbu:
2 sendok makan pasta cabai 2 sendok makan
kecap 1 sendok makan gula 1 sendok makan
sake beras 0,5 sendok teh minyak wijen 0,5
sendok teh bubuk paprika.

■ Resep:

- 1 Potong cumi-cumi di tengah, bersihkan perutnya, kupas kulit dan bersihkan sepenuhnya. Lalu, buat potongan panjang di bagian dalam cumi.
- 2 Didihkan air dan tambahkan garam, rebus cumi-cumi.
- 3 Cuci bayam dan potong. Didihkan air dan tambahkan garam, rebus bayam. Setelah matang, angkat dan cuci bayam dengan air dingin.
- 4 Potong dan rebus wortel.
- 5 Campur bayam dan wortel jadi satu, dan tambahkan minyak wijen.
- 6 Campur cumi dan kedua bahan di atas dalam panci, dan pasang panci dalam alat.
- 7 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 30 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

■ Stik



■ Bahan-bahan:

500 gram daging sapi (untuk stik)
Saus stik Sejumput gram Lada hitam bubuk.

■ Resep:

- 1 Bumbui daging dengan lada dan garam sesuai selera.
- 2 Masukkan daging ke panci, dan campur dengan 0,5 gelas air.
- 3 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 30 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 4 Hidangkan daging stik dengan saus stik.

■ Membuat saus wine:

- 1 Cincang jamur kancing, bawang putih dan bawang, tumis semuanya dan bumbui dengan garam dan lada.
- 2 Rebus wine, bersama dengan saus tomat, saus barbekyu, lada, jagung dan daun salam.

Pengukusan

■ Kepiting Biru Kukus



■ Bahan-bahan:

2 kepiting biru 150 gram daging sapi 1/2 blok tahu
0,5 paprika hijau 0,5 kuning telur dan tepung

■ Resep:

- 1 Cuci bersih kepiting biru bersih dan pisahkan bagian tubuhnya.
- 2 Rebus daging dan iris tipis.
- 3 Iris tipis daging sapi dan tahu menjadi, campur dengan daging kepiting yang dihaluskan.
- 4 Iris tipis paprika merah dan hijau menjadi irisan tipis, dan campur dengan kuning telur.
- 5 Taburkan tepung di kepiting dengan bahan di nomor 3.
- 6 Selimuti kepiting dengan bahan-bahan di nomor 4.
- 7 Campur semua di dalam panci, dan tambahkan segeles air.
- 8 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 30 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

■ Ikan Kukus



■ Bahan-bahan:

1 ekor kakap 50 gram daging sapi 3 pak jamur
shitake 2 pak jamur batu 1 paprika 1 telur dan
daun bawang Bawang Putih Kecap Garam
wijen: biji wijen giling yang dicampur dengan
aram Minyak masak Minyak wijen Sejumput
garam Lada

■ Resep:

- 1 Buat potongan pada badan kakap, setiap potongan berjarak 2 cm.
- 2 Campur sapi dengan kecap, daun bawang, garam wijen, garam, dengan bawang putih dan lada.
- 3 Bumbui ikan dengan bumbu nomor 2.
- 4 Tuang dua (2) gelas air dan letakkan piring pengukus di atasnya. Letakkan ikan kakap di atas piring tersebut.
- 5 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 30 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 6 Hias dengan garnish ketika menghidangkan.

■ Kerang Kukus



■ Bahan-bahan:

4 kerang 30 gram daging sapi, putih telur 1 telur
2 sendok teh bawang Welsh cacah 1 sendok teh
bawang putih cacah 1/2 sendok teh garam
Sejumput lada bubuk

■ Resep:

- 1 Cacah dan giling daging sapi.
- 2 Potong kerang jadi dua bagian dan bilas bersih. Letakkan di wadah, dan campur dengan bumbu seperti berikut: bawang bombai Welsh cacah, bawang putih cacah, garam dan lada.
- 3 Letakkan 8 kerang dalam wadah, dan tutup wadah rapat.
- 4 Kerang berpotensi berubah lengket, tambahkan putih telur di atasnya untuk menghindari perubahan bentuk setelah pengukusan.
- 5 Tuang dua (2) gelas air dalam panci dan letakkan piring pengukus di atasnya.
- 6 Letakkan kerang di atas piring.
- 7 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 35 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 8 Potong telur rebus jadi dua (2) bagian; putih dan kuning.
- 9 Haluskan putih telur dalam wadah terpisah dan saring kuning telur.
- 10 Hidangkan kerang dengan putih dan kuning telur.

Resep

Pengukusan

■ Stik Tahu



— Bahan-bahan:

1 1/2 bungkus tahu Sejumput garam Saus 1 sendok makan bubuk cabai merah 1 sendok makan bawang putih cincang 1 bawang bombai Welsh Sejumput garam wijen; biji wijen giling yang dicampur dengan garam Sedikit bubuk cabai merah 3 sendok makan susu kedelai kental

— Resep:

- 1 Angkat dari air rendaman dan potong tahu menjadi dua (2) bagian. Lalu, iris beketebalan 1 cm dan bumbui dengan garam.
- 2 Iris tipis bawang bombai Welsh, dan siapkan bumbu untuk saus. Campur bawang putih, susu kedelai, bubuk cabai.
- 3 Tuang 1,5 gelas air ke panci dan letakkan piringan pengukus di atasnya. Lalu, letakkan tahu di atas piringan tersebut.
- 4 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 25 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 5 Angkat tahu dari air, dan deskan saus bumbu di atasnya.

■ Japghae (Sayuran Tumis dan Daging Suwir ala Korea)



— Bahan-bahan:

250 gram kulit ikan 1 paprika merah 1 paprika hijau 100 gram wortel 100 gram bawang bombai Bayam 100 gram jamur enoki 100 gram bakso ikan 1/2 sendok makan minyak

— Resep:

- 1 Iris tipis paprika, bawang, wortel, bakso ikan.
- 2 Cucu jamur enoki.
- 3 Pebus bayam dalam air mendidih. Potong setelah diangkat dari air.
- 4 Potong paprika dan wortel jadi berukuran 2-3mm, serta bawang dan kue ikan jadi 5mm.
- 5 Rendam kulit ikan dalam air hangat selama 20 menit. Setelah selesai, angkat dan air dan cucu dengan air dingin (Dalam tahap ini, kulit ikan mungkin melunak). - Selan 20 menit, juga disarankan untuk merendam kulit ikan selama 10 sampai 30 menit.
- 6 Campur dua (2) sendok minyak goreng, 0,5 gelas air dan kulit ikan dalam panci. Tambahkan bakso ikan, wortel, bawang dan paprika juga.
- 7 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 25 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 8 Setelah selesai, rendam bayam dalam air matang dan campur dengan kecap, minyak wijen dan gula sesuai selera.
- 9 Hidangkan dengan taburan biji wijen atau garam wijen di atas Japghae.

■ Pangsit Kukus



— Bahan-bahan:

20 pangsit

— Resep:

- 1 Tuang dua (2) gelas air ke panci.
- 2 Letakkan piringan pengukus di atas panci, dan letakkan pangsit di atas piringan tersebut.
- 3 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 25 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

Pengukusan

■ Terong Kukus



— Bahan-bahan:

2 terong Saus bumbu 2 sendok makan kecap manis 1 buah paprika merah 1 paprika hijau 1 1/2 sendok teh bubuk paprika 1 sendok makan cuka Sejumput bubuk wijen bubuk yang telah dicampur garam 1/2 bawang bombai Welsh 4 siung bawang putih 2 sendok teh gula

— Resep:

- 1 Potong terong menjadi bentuk panjang-panjang berukuran 4 cm, lalu buat potongan melintang.
- 2 Potong paprika merah dan paprika hijau, dan cincang halus bawang bombai Welsh dan bawang putih.
- 3 Campur dengan susu kedelai kental, garam wijen, bubuk paprika, gula dan cuka.
- 4 Tuangkan dua (2) gelas air ke dalam panci. Letakkan piringan pengukus atasnya, dan tempatkan irisan terong di atas piringan.
- 5 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 30 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 6 Hidangkan dengan terong dengan saus di atasnya.

■ Labu Kukus



— Bahan-bahan:

1 labu Saus bumbu 2 sendok makan kecap manis 1 sendok teh bawang bombai Welsh 1/2 sendok makan minyak wijen 1/2 sendok makan bubuk paprika Beberapa irisan paprika merah 1/2 sendok teh gula 1/2 sendok teh bawang putih cacah _ sendok makan wijen giling bergaram.

— Resep:

- 1 Iris tipis labu.
- 2 Buat saus bumbu dengan mencampur bawang Welsh cincang, bawang putih cacah, susu kedelai kental, paprika, bubuk paprika, minyak wijen, garam wijen dan gula.
- 3 Tuangkan dua (2) gelas air ke dalam panci. Letakkan piringan pengukus atasnya, dan tempatkan irisan labu di atas piringan. Tambahkan saus.
- 4 Tutup alat dan tekan tombol Menu dan atur waktu pengukusan selama 30 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

■ Kastanye Kukus



— Bahan-bahan:

30 kastanye

— Resep:

- 1 Tuang 1,5 gelas air ke panci bagian dalam. Letakkan piringan pengukus atasnya, dan tempatkan irisan kastanye di atas piringan.
- 2 Kukus kastanye sampai kulit mudah terkelupas.
- 3 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 30 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 4 Hidangkan dengan tetap berhati-hati karena kastanye panas.

Pengukusan

■ Ubi Manis Kukus



■ Bahan-bahan:

5 buah ubi manis Apabila besar – lebih dari 150 gram, potong ubi jadi dua bagian.

■ Resep:

- 1 Tuangkan dua (2) gelas air ke dalam panci. Letakkan piringan pengukus atasnya, dan tempatkan insan ubi manis di atas piringan.
- 2 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 45 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 3 Hidangkan dengan tetap berhati-hati karena ubi panas.

■ Khasiat ubi manis

- Sembelit: Masak ubi dengan kulitnya.
- Orang sakit-sakitan: Ubi kaya akan vitamin B, mineral dan karoten. Terutama ketika dipeltek segar dari kebun, ubi mengandung enzim-enzim bernutrisi baik untuk tubuh.

■ Jagung



■ Bahan-bahan:

4 buah jagung

■ Resep:

- 1 Tuangkan satu setengah (1,5) gelas air ke dalam panci. Letakkan piringan pengukus atasnya, dan tempatkan jagung di atas piringan.
- 2 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 40 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 3 Hidangkan dengan tetap berhati-hati karena jagung panas.

■ Kentang Kukus



■ Bahan-bahan:

6 buah kentang berukuran kurang dari 200 gram

■ Resep:

- 1 Tuangkan dua (2) gelas air ke dalam panci. Letakkan piringan pengukus atasnya, dan tempatkan kentang di atas piringan.
- 2 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 45 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 3 Hidangkan dengan tetap berhati-hati karena kentang panas.

Pengukusan

■ Kue Krim Segar



■ Bahan-bahan:

1 cangkir tepung berprotein rendah 4 telur 1 sendok makan mentega 1 sendok makan susu Sedikit vanili 3/4 gelas gula Sejumput garam Whipped cream: 200cc krim kental 1/3 gelas gula Buah: 2 cen 5 stroberi 1/3 kaleng jeruk 1 kiwi

■ Resep:

- 1 Saring tepung dan garam.
- 2 Pisahkan kuning telur dari putih telur.
- 3 Tempatkan putih telur dalam wadah, dan aduk untuk mengembangkan putih telur sampai kaku. Tambahkan gula secara bertahap. Terus aduk agar udara di dalam putih telur tidak Kempes.
- 4 Masukkan kuning telur ke putih telur, dan tambahkan vanili.
- 5 Campur tepung ke campuran telur.
- 6 Campur mentega dengan susu.
- 7 Letakkan mentega dalam panci, dan tuang adonan kue ke panci juga.
- 8 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 40 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).
- 9 Biarkan kue mendingin sepenuhnya, sebelum mengerjakannya lagi.
- 10 Kocok krim kental dan tambahkan gula, sampai mengembang.
- 11 Oleskan krim pada kue yang sudah dingin, dan hias dengan buah.

■ Kue Beras Kukus



■ Bahan-bahan:

200 gram kue beras lembut 2 gelas Adzuki (kacang merah) 1 sendok makan garam

Saus bumbui: 5 sendok makan gula 3 sendok makan air

■ Resep:

- 1 Campur tiga (3) sendok makan air ke dengan lima (5) cangkir beras tanpa rasa.
- 2 Setelah dicampur dengan benar dan diayak sekali, campur dengan tiga (3) sendok makan gula.
- 3 Tambahkan satu (1) sendok makan garam dan gula ke Adzuki (kacang merah), seraya dihaluskan, tapi hanya ke tahap kasar.
- 4 Tuangkan satu setengah (1,5) gelas air ke dalam panci. Letakkan piringan pengukus atasnya. Lalu, letakkan kain kasa khusus memasak di atasnya.
- 5 Masukkan satu (1) gelas remah Adzuki dalam panci dan letakkan piringan pengukus. Buat satu (1) lapisan Adzuki lagi.
- 6 Tutup alat dan tekan tombol Multi Cook (Fitur Memasak Multifungsi), dan atur waktu pengukusan selama 45 menit. Aktifkan dengan tombol Pressure Cook (Memasak Bertekanan).

COOKING GUIDE

Tasty Rice

■ White Rice



■ Ingredients

Rice 6 cups

*The cup in ingredients means a measuring cup in the rice cooker, 1 cup (180cc) is for one person.

■ Recipe

- 1 Put clean-washed rice in the inner pot and pour water by water graduation 6.
- 2 Firstly, lock the cover, and select [Glutinous Rice] in the menu, and then push the [Pressure Cook] 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, 1 1/2 cup of pea, 1 tablespoonful of sake, 1 1/2 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 graduation 3.
- 3 Place peas on top of them, press MENU button after locking the lid, select [Glutinous Rice], and press [Pressure Cook] 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.

■ Barley



■ Ingredients

2 cups of white rice, a cup of barley

■ Recipe

Prepare boiled barley with a cup of barley. Wash rice clean, and after putting it in My Caldron along with boiled barley, pour water up to white rice water graduation 3. Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Mixed Rice], press [Pressure Cook]. Once the cooker comes to Heat Preservation mode, mix the cooked grains properly.

Mixed Rice

■ Five-grain Rice



■ Ingredients

Rice 1 1/2 cup, millet 1/3 cup, glutinous rice 1/2 cup, red beans 1/3 cup, sorghum 1/3 cup and salt 1 teaspoon

■ Recipe

- 1 Wash rice, glutinous 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, glutinous rice, millet and sorghum on a landing net into the inner pot and pour water in which red beans were boiled and water by white rice water graduation 3.
- 4 Put the boiled red beans, and then lock the cover. After select [Mixed Rice] in the menu, push the [Pressure Cook] button.
- 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.

■ Glutinous Rice



■ Ingredients

3 cups of glutinous rice, 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 glutinous 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 glutinous rice and mix them properly.
- 4 Put all the in ingredients including 3 into the inner pot, and then stir all evenly after pouring water into the pot until the level 4.
- 5 Lock the lid, press MENU, and after selecting Multi Cook, press [Pressure Cook] button.

Special Porridge

■ Pine Nut Porridge



■ Ingredients

Rice 1 cup, pine nut 1/2cup and some salt

■ Recipe

- 1 Wash rice and pine nuts clean.
- 2 Put rice on a landing net and crush pine nuts with an electric mixer.
- 3 Pour water on rice and the crushed pine nuts by Glutinous rice water "scale 5".
- 4 After locking the cover and choosing [Nutrition Porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] button.
- 5 Mix rice when cooking is finished, stir it with salt according to the preference.

■ Reference

- it is important to cook porridge according to the time. And cooled down porridge or reheated porridge are not tasty.
- it is good to take it with watery plain kimchi, well-digesting fish boiled in soy sauce and Pollack lint.
- White porridge is cooked in the same as pine nut porridge in the condition of putting only rice.
- How to select pine nut made in Korea : There are gloss and luster and almost no covers if embryo of pine nut, it has pine nut perfume and pine resin perfume.

■ Abalone Porridge



■ Ingredients

A cup of rice, 1 tablespoonful of sesame oil, 1 piece of abalone, a little bit of salt

■ Recipe

- 1 Wash rice clean and let them swell.
- 2 Wash the abalone by rubbing it with brush, and after taking out intestines, slice it thin.
- 3 Put rice and abalone into My Caldron, and after adding sesame oil, mix the property.
- 4 Pour water up to Glutinous rice water graduation 4.
- 5 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Nutritious Porridge], press [Pressure Cooking] button.
- 6 When the cooker comes to Heat Preservation mode, put salt to your preference, and stir the cooked grains slightly.

■ Reference

- To cook shrimp porridge or oyster porridge, cook the same manner to suit your taste.
- Difference of Natural Abalone and Cultured One : Mostly natural abalone assumes blackish brown or reddish brown, and cultured one green.

Special Porridge

■ Special Chicken Porridge



■ Ingredients

Rice 1cup, chicken 200g, chicken soup 600cc, 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 pepper and green pepper and chop them into pieces.
- 4 Remove oil from chicken soup and put it on adsorbent gauze.
- 5 Put recipe No. 1, 2 and 3 into the inner pot and pour the above chicken soup.
- 6 Pour water by Glutinous rice water "scale 6".
- 7 After locking the cover and choosing [nutrition porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] button.
- 8 Mix rice when cooking is finished and stir it with salt according to the preference.

■ White Porridge



■ Ingredients

Rice 1 cup

■ Recipe

- 1 Wash rice clean and put it into the inner pot. And pour water by Glutinous rice "scale 6".
- 2 After locking the cover and choosing [nutrition porridge] in the menu, push [Pressure Cooking] button.

■ 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

1 cups of rice, 1/3 cups of red bean, 1 cups of glutinous rice

■ 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 glutinous 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 Glutinous rice water graduation 6.
- 6 Put small dumpling in red bean gruel and red bean, press MENU button, and after selecting [Nutritious Porridge], Press [Pressure Cooking] button.
- 7 For chewy taste, red bean grains may be used depending on preference.

COOKING GUIDE

Universal Steam

■ Sweet Pumpkin Soup



※ End of eating baby food (older than 12 months)

■ Ingredients

Sweet pumpkin 100g, bread crumbs 1 tablespoons, water 1/2cup, some salt and some milk

■ Recipe

- 1 After selecting well-ripened yellow sweet pumpkin, peel its skin and remove its seeds, then cut it into thin slices and rinse them with water.
- 2 Place the recipe no. 1 with bread crumbs, 2 tablespoons of bread crumbs and 1/2cup of water in the inner pot.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 10minutes.
- 4 After cooking is completed, mash up it with a rice paddle. When it is hot, mix it with milk.

■ Preferences (Notes)

The latter period of eating baby food(9~12months old):

As the period when a baby can eat soft solid food, please feed the baby three times a day in designated time.

End of eating baby food(older than 12 months):

As the baby is in the middle of transition period, please feed The baby various kind of food to eat everything he/she is served.

※ Please feed the baby shellfish, shrimp, raw milk, honey, tomato or corn when he/she is older the 12 months because they might cause allergy.

■ Sweet Potato & Apple Porridge



※ End of eating baby food (older than 12 months)

■ Ingredients

Sweet potato 70g, apple 70g, water 1/4cup and some honey

■ Recipe

- 1 Peel the skins of apple and sweet potato and cut them into thin slices.
- 2 Place the recipe no.1 and with 1/4cup of water in the inner pot
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 20 minutes.
- 4 After cooking is completed, mash up it with a rice paddle and mix it with some honey.

Universal Steam

■ Steamed Rib



■ Ingredients

Beef rib (port rib) 1.2kg, sake 3 tablespoons, nicely aged soy sauce 5 tablespoons, crushed garlic 1 tablespoon, sesame oil 1 teaspoon, onion juice 3 tablespoons, pear juice 3 tablespoons, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 5 tablespoons, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon, ground pepper 1 teaspoon, carrot 1 unit, chestnut 10 units, ginkgo nut 20 units and ground pine nuts 1 tablespoon

■ Recipe

- 1 Remove fat and tendon from chopped rib and remove blood by putting it in cold water.
- 2 Remove water by scooping it with a basket and keep the rib smooth by marinating it in sake and pear juice.
- 3 Peel the skins of chestnuts and divide large chestnuts into two pieces. Slice ginkgo nuts with oil and peel the skins of ginkgo nuts. Cut carrots into chestnut-size pieces.
- 4 Mix all the prepared ingredients with seasoning and marinate them for one hour. After that, put them in the inner caldron (It is not necessary to pour additional water since it is cooked with moisture from rib and marinade)
- 5 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam as 45 minutes.
- 6 After cooking is completed, scatter ground pine nuts on the steamed rib.

■ Steamed Chicken



■ Ingredients

1 chicken (1kg), potato 100g, carrot 100g, sugar 3 tablespoons, chopped scallion 1 tablespoon, crushed garlic 1 teaspoon, nicely aged soy sauce 6 tablespoons, ginger juice 1/2 tablespoon, ground pepper 1/2 teaspoon, ground sesame mixed with salt 1 tablespoon and sesame oil 1.5 tablespoons.

■ Recipe

- 1 Wash a chicken, clean and remove feathers and internal organs and cut fat in the part of tail.
- 2 After cutting the chicken into a size suitable for eating, make cuts in the chicken to make it well-seasoned and quick-roasted.
- 3 After putting carrot, potato and chicken cut in a size suitable to eating in a large bowl and mixing them with seasoning prepared, marinate them enough.
- 4 Put enough marinated chicken, potato and carrot in the inner caldron.
- 5 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam as 45 minutes.

Universal Steam

■ Hard-boiled Cuttlefish



■ Ingredients

2 squid fish, 140g of spinach, 150 of carrot, 2egg, a little bit of salt, a little bit of sesame oil, a little bit of wheat powder
Seasoning Sauces : 2 tablespoonful of red pepper paste, 2 tablespoonful of soy sauce, 1 tablespoonful of sugar, 1 tablespoonful of refined rice wine, 1/2 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 Caldon.
- 7 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 30 minutes, press [Pressure Cooking] button.

■ Steak



■ Ingredients

Beef (for steak) 500g, 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 caldon and pour 1/2 cup of water.
- 2 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam as 30 minutes.
- 3 After cooking is completed, pour some steak sauce on the steak.

■ How to make wine sauce

After micing button mushroom, garlic and onion, stir-fry the prepared material with salt and ground pepper.

After boiling enough red wine, boil it down in ketchup, barbecue sauce, pepper corn and laurel leaves.

■ Steamed Blue Crab



■ Ingredients

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

■ Recipe

- 1 Wash 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 in the skin of crab and filling up no. 4 in the skin of crab, cover it with no. 4.
- 6 Pour one measuring cup of water on the inner caldon, After locking the cover and choosing [Multi Cook] in menu button, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam as 30 minutes.

■ Steamed Fish



■ 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-firmed snapper at the 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 two cups of water into the inner pot, place the steam plate on it.
- 5 Put the prepared snapper on the steam plate.
- 6 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 30 minutes.
- 7 After cooking is completed, decorate it with the remaining garnish.

■ Steamed Clam



■ Ingredients

4 clams, 30g of beef, egg white 1EA, egg 1EA, 2 teaspoonful of minced Welsh onion, 1 teaspoonful of minced garlic, 1/2 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 by seasoning with minced Welsh onion, minced garlic, salt and pepper grounds.
- 4 Since 8 shells can be contained in the container, put seasoned substances lightly 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 2 cups of water into My Caldon, and place steaming plate.
- 7 Put the prepared clam on the steaming plate.
- 8 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 35 minutes, press [Pressure Cooking] button.
- 9 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.

COOKING GUIDE

Universal Steam

■ Steak



■ Ingredients

1 1/2 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 1/2 cup of water into My Caldon, place steaming plate, and put the sliced bean curd on top of it evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 25 minute, press [Pressure Cooking] button.
- 5 Once cooking is completed, take out bean curd, and apply seasoning sauce evenly on top of the bean curd.

■ Japchae (stir-fired vegetables, and shredded meat)



■ Ingredients

Cellophane 250g, paprika (green, red) each 1EA, carrot 100g, onion 100g, some spinach, enoki mushroom 100g, fishcake 100g and cooking oil 1/2 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 20 minutes, wash it with cold water (When cellophane is soaked for a long time, cellophane may be too soft or agglomerates). According to preference, soak cellophane for 10 minute-30 minutes.)
- 3 After putting two tablespoons of cooking oil, 1/2 cup of water and cellophane in the inner caldron, put the prepared fish cake, carrot, onion and paprika together.
- 4 After cooking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] after setting up the time of universal steam for 25 minutes (When cellophane is too soft or when you want more chewy noodle, set up the time of universal steam for 20 minutes).
- 5 After cooking is completed, put spinach blanched in boiled water and mix with soy sauce, sesame oil and sugar according to the preference. Scatter sesame seeds or ground sesame mixed with salt on the seasoned Japchae.

■ Steamed Dumpling



■ Ingredients

Dumplings 20EA

■ Recipe

- 1 Pour two cups of water into the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put dumplings on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 25 minutes.

Universal Steam

■ Steamed Eggplant



■ Ingredients

2 pieces of eggplants
Seasoning Sauces : 2 tablespoonful of thick soy, 1 red pepper, 1 green chili, 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 eroding 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 salt, red pepper powder, sugar and vinegar.
- 3 Pour 2 Cups of water into My Caldon, and after adding steaming plate, place sliced eggplant on top of it evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming to 30 minutes, press [Pressure Cooking] button.
- 5 Once cooking is completed, put the filling prepared on the eggplant evenly.

■ Steamed Pumpkin



■ Ingredients

1 pumpkin
Seasoning Sauces : 2 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, 1/2 teaspoonful of sugar, 1/2 tablespoonful of minced garlic, 1 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 2 cups of water into My Caldon, put steaming plate in it, and after placing the sliced pumpkin on top of it, scatter seasoning sauces of ② evenly.
- 4 Lock the lid, press MENU button, and after selecting [Multi Cook] and setting all-purpose steaming time to 30 minutes, press [Pressure Cooking] button.

■ Steamed Chestnut



■ Ingredients

Chestnut 30EA

■ Recipe

- 1 Pour 1.5 cups of water 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 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 30 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot chestnuts.

Universal Steam

■ Sweet Potato



■ Ingredients

Sweet potato 5EA

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

■ Recipe

- 1 Pour 2 cups of water in the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put sweet potatoes on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 45 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot sweet potatoes.

■ Diverse-effect of sweet potato

- 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 kind of enzyme are included in the fluid flow out from sweet potatoes

■ Corn



■ Ingredients

Corn 4EA

■ Recipe

- 1 Pour 1.5 cups of water in the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put Corns on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 40 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot Corns.

■ Potato



■ Ingredients

Potato (less than 200g) 6EA

■ Recipe

- 1 Pour 2 cups of water in the inner pot.
- 2 Put steam pot on the inner caldron and put potatoes on the steam plate.
- 3 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 45 minutes.
- 4 When cooking is completed, be careful with the hot potatoes.

■ How to keep potato

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

Universal Steam

■ Fresh Cream Cake



■ Ingredients

Flour (weak flour) 1 cup, egg 4EA, 1 tablespoon of butter, 1 tablespoon of milk, some vanilla perfume, 3/4 cup of sugar and some salt
Whipped cream : 200cc of cream, 1/3 cup of sugar
Fruit : Cheery 2EA, strawberry 5EA, 1/3 can of tangerine and kiwi 1EA

■ 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 recipe no.3 little by little and put some vanilla perfume.
- 5 When recipe no.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 After locking the cover and choosing [Multi Cook] in the menu, push [Pressure Cooking] button after setting up the time of universal steam for 40 minutes.
- 9 Cool down the cooked sponge cake.
- 10 After pouring whipped cream in a vessel and making bubbles enough to be regarded to be thick, put sugar powder (put sugar in a cutter and grind it)
- 11 Apply cream on the cooled sponge cake.
- 12 Decorate it with diverse kinds of fruits already prepared.

■ Steamed Rice Cake



■ Ingredients

5 cups of nonglutinous rice, 2 cups of adzuki beans, 1 tablespoon of salt, 5 tablespoonful of sugar and 3 tablespoonful of water

■ Recipe

- 1 Put 3 tablespoonful of water into 5 cups of nonglutinous rice, and after mixing properly and sieving them once, mix with 3 tablespoonful of sugar.
- 2 As for adzuki beans, add salt(1 tablespoonful) and sugar(1 tablespoonful) while pounding them roughly by boiling free of water content.
- 3 Put steaming plate after pouring 1.5 cups of water into My Caldron, spread cloth of proper size by cutting it.
- 4 Spread 1 cup of adzuki bean crumbs, put steaming plate evenly, and create layers by adding 1 cups of adzuki crumbs again.
- 5 Select Multi Cook by pressing Menu button after locking the lid, and after setting All-purpose steaming Time to 45 minutes, press Pressure Cook button.

MEMO

CUCKOO
always new