

CRP-P1009S

Bedienungsanleitung

Inhalt

VOR DEM BENUTZEN

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN	2
WICHTIGE ZUSÄTZLICHE SCHUTZMASSNAHMEN / WIE NUTZT MAN VERLÄNGERTE EIN VERLÄNGERUNGSKABEL/ SPEZIFIKATION	3
SICHERHEITSWARNUNG	4 ~ 8
ÜBERSICHT DER EINZELTEILE	9
PRODUKTPFLEGE / 'AUTO-CLEAN'-FUNKTION	10 ~ 12
DUAL MOTION PACKING(DUAL MOTION DICHTUNG)	13 ~ 14

BEIM BENUTZEN

BETRIEBSTASTEN UND DISPLAYANZEIGE / SPRACHASSISTENT*IN EINRICHTEN	15 ~ 16
KOCHVORBEREITUNG / TIPPS FÜR LECKEREN REIS	16 ~ 17
WIE KOCHT MAN	18
KOCHPROGRAMMANLEITUNG / KAPAZITÄT DES KOCHERS UND KOCHZEIT PRO MENÜ	19
GABA RICE (BRAUNER REIS) MENÜ	20
'MULTI COOK' / GEBRATENEN REIS (NU RUNG JI)-MENÜ	21
WIE MAN REIS LECKER WARMHÄLT	22 ~ 23
WIE BENUTZT MAN DIE BENUTZEDEFINIERTER KOCHFUNKTION (MY MODE)	24
WIE MAN DIE VOREINSTELLUNGSKOCHFUNKTION BENUTZT	25

BEVOR SIE DEN KUNDENSERVICE KONTAKTIEREN

CHECKLISTE MIT SCHRITTEN	26 ~ 27
--------------------------	---------

KOCHANLEITUNG

REZEPTE	28 ~ 30
---------	---------

KUNDENSERVICE : info@cuckoomall.de

VOR DEM BENUTZEN

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Lesen Sie bitte sorgfältig die Anleitung, bevor Sie dieses Gerät verwenden.
2. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes. Verwenden Sie stattdessen Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlägen und / oder Verletzungen von Personen und dem Gerät das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
4. Bitte lassen Sie ihre Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes. Dieses Gerät bitte auch nicht unbeaufsichtigt von Kindern verwenden lassen.
5. Falls Sie das Gerät nicht verwenden oder reinigen möchten stecken Sie das Gerät vorher aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie dessen Teile auseinander bauen.
6. Betreiben das Gerät nicht, wenn Sie eine Beschädigung an dem Gerät oder dessen Netzteil feststellen. Senden Sie das Gerät zur Prüfung und Reparatur an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung.
7. Die Verwendung von Zubehör, welches vom Gerätehersteller nicht empfohlen wird, kann zu Fehlfunktionen am Gerät, sowie zu einem Stromschlag und oder Brand und somit auch zu Verletzungen führen.
8. Wenn ihr Netzteil beschädigt ist, so muss es durch ein vom Hersteller verifiziertes Netzteil ausgetauscht werden, diese sind bei dem Hersteller oder Ihrem Kundendienst erhältlich.
9. Bitte verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie bitte keine heißen Oberflächen mit dem Netzteil.
11. Bitte stellen Sie das Gerät nicht neben oder auf Gas- oder Elektroherde und Öfen.
12. Stecken Sie das Netzteil immer zuerst in das Gerät, bevor Sie es in die Steckdose stecken. Um das Gerät vollständig auszuschalten muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
13. Bitte verwenden Sie dieses Gerät nur für den für ihn vorgesehenen Zweck.
14. Bitte seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen möchten und sich heiße Flüssigkeiten im Inneren befinden.
15. Zu große Zutaten, Metallfolienverpackungen und andere Küchenutensilien dürfen nicht in das Gerät gelegt werden, da dadurch eine Brandgefahr bestehen kann.
16. Bitte beachten Sie, dass das Gerät während des Betriebs nicht abgedeckt ist und keine brennbaren Materialien (z. Bsp. Vorhänge) berührt um eine Brandgefahr vorzubeugen.
17. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, kochen Sie nur in dem mitgelieferten herausnehmbaren Topf.
18. Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen führen. Sichern und schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Siehe hierfür "Bedienungsanleitung".
19. Kochen Sie keine Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Müsli, Makkaroni, Spaghetti oder andere derartige Speisen. Die Zubereitung dieser Speisen neigen zum Aufschäumen und können so die Druckentlastungsvorrichtung blockieren
20. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer die Druckentlastungsvorrichtung auf Verunreinigungen und Blockaden.
21. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn das Gerät abgekühlt und der Innendruck entlassen wurde. Siehe hierfür "Bedienungsanleitung".
22. Verwenden Sie den mitgelieferten Schnellkochtopf nicht zum Braten mit Öl.
23. Die Kanäle im Druckregler, die das Entweichen von Dampf ermöglichen, sollten regelmäßig auf Verstopfungen überprüft werden.
24. Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
25. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bitte bewahren Sie das Gerät und sein Netzteil außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALT BESTIMMT

ZUSÄTZLICHE WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WARNUNG: Dieses Gerät erzeugt Wärme und Dampf während des Gebrauchs. Treffen Sie geeignete Vorsichtsmaßnahmen, um Verletzungen und Sachschäden durch den abgelassenen Dampf oder die Hitze zu vermeiden.

1. Halten Sie Hände und Gesicht vom Druckentlastungsventil fern, wenn der Druck abgelassen wird.
2. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen. Der Dampf im Inneren ist heiß und kann zu Verbrennung führen.
3. Öffnen Sie niemals den Deckel, während das Gerät in Betrieb ist.
4. Das Gerät nicht ohne den inneren Topf verwenden.
5. Decken Sie das Druckventil nicht ab, da dies Druck aufstauen und zu einer Explosion führen kann.
6. Berühren Sie unmittelbar nach dem Gebrauch weder den Innentopf noch die Heizteile. Lassen Sie das Gerät zuerst vollständig abkühlen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Küchen vorgesehen, wie z. Bsp.:

- im privaten Haushalt;
- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.

VERWENDUNG DES VERLÄNGERUNGSKABELS

HINWEIS:

1. Ein kurzes Netzkabel (oder Kabelsatz) wird mitgeliefert, um die Gefahr einer Verwicklung durch ein längeres Kabel zu verringern.
2. Ein Verlängerungskabel sollte ordnungsgemäß verwendet werden.
3. Die Verwendung des Verlängerungskabels für den Reiskocher:
 - Für den Reiskocher sollte ein Netzteil mit richtiger Nennspannung (AC220-240V) verwendet werden.
 - Falls das Gerät auf dem Boden steht, sollte das Verlängerungskabel auch auf dem Boden liegen.
 - Bitte achten Sie auf potentielle Gefährdung von Kindern wenn Sie die Kabel auslegen. Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker: (Ein Steckerkontakt ist breiter als der andere). Aus Sicherheitsgründen passt dieser Stecker nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Bitte behalten Sie diese Sicherheitsvorrichtung bei.

SPEZIFIKATION

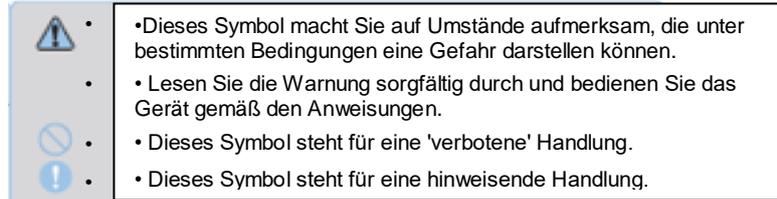
Modellname		CRP-P10 Series
Strom		AC 220~240V, 50Hz
Stromverbrauch	Kochen	1150W
Kapazität	KLEBREIS	0.36~1.8L (2~10 Portionen)
	HOHE TEMPERATUR KLEBREIS	
	GEMISCHTER REIS	0.36~1.44L (2~8 Portionen)
	HOHE TEMPERATUR GEMISCHTER REIS	
	BRAUNER REIS	0.36~1.08L (2~6 Portionen)
	HOHE TEMPERATUR BRAUNER REIS	
	GABA REIS	
	TURBO KLEBREIS	0.36~0.72L (2~4 Portionen)
	ANGEBRANNTER REIS (NURUNGJI)	
	PORRIDGE	0.18~0.36L (1~2 Portionen)
Kabellänge		1.0m
Druck		78.4KPa (0.8kgf/cm ²)
Produktgewicht		7.2 kg
Produktgröße	Breite	29.4 cm
	Länge	39.5 cm
	Höhe	29 cm

SICHERHEITSWARNUNG

- Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitswarnungen aufmerksam durch, um Unfälle und Gefahren zu vermeiden.
- Die Sicherheitswarnung ist in 'Warnung' und 'Achtung' unterteilt, und die Bedeutung von Warnung und Achtung lautet wie folgt.

Warnung: Eine Aktion könnte in schwerer Verletzung oder Tot resultieren.

Achtung: Eine Aktion könnte in Sachschäden und oder Verletzung resultieren.



Warnung Verboten

Nähern Sie nicht ihre Hände oder ihr Gesicht dem Druckgewicht oder automatischen Dampfauslass.

- Der abgelassene Dampf ist sehr heiß und führt zu Verbrennung bei Hautkontakt.
- Bitte achten Sie darauf ihre Kinder vor allem vor diesen Stellen ihres Gerätes zu schützen.

Verwenden Sie den Kocher nicht unter direktem Sonnenlicht, in der Nähe von Gasherden, Feuerzeugen oder Öfen und anderen Hitzequellen

- Die Hitzestrahlung kann zu elektrischen Kurzschlüssen, Umformungen, Verfärbungen, Stromschlägen oder Bränden führen.
- Dies gilt auch für ihr Kabel dessen Isolierung unter Hitze schmelzen könnten. Bitte überprüfen Sie ihr Netzteil wiederholt.

Zerlegen oder modifizieren Sie den Kocher nicht.

- Unsachgerechte Zerlegung führt zur Beschädigung des Gerätes.
- Lassen Sie ihr Gerät nur von einem Techniker zerlegen oder reparieren. Für Reparatur- und Fehlfunktionsberatungen wenden Sie sich bitten an unsere Kundenservice.

Verwenden Sie nur geerdete AC 220V-Steckdosen mit einer Nennspannung von 15A oder höher. Stecken Sie nicht die Netzstecker von mehrerer Produkte gleichzeitig in eine Steckdose.

- Die Benutzung Produkt kann zu exothermischen Reaktionen, Feuer oder Stromschlägen führen. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Steckdose.
- Wenn sich am Netzstecker Fremdkörper befinden oder der Netzstecker feucht ist, wischen Sie diese vor dem Gebrauch gut ab.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel mit 15A oder mehr.

Verwenden Sie ihren Kocher nicht feuchten Umgebungen oder in direkter Nähe zu Wasser. Das Eindringen von Flüssigkeit kann zu Kurzschlüssen und auch Stromschlägen führen.

- Wenn Wasser in den Kocher gelangt, wenden Sie sich bitten an unsere Kundenservice.

Benutzen Sie ihr Gerät nicht in staubiger Umgebung. Lagern und benutzen Sie keine Chemikalien in der Nähe des Gerätes.

- Dies stellt eine Brandgefahr dar.

Falls Sie eine Beschädigung am Gerät, dem Netzteil oder der Steckdose feststellen, hören Sie auf den Kocher zu bedienen und wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

- Wenn die Isolierung des Netzkabels aufgrund unachtsamen Gebrauchs des Kocher sich abschält, stellt dies eine Brand- und Stromschlaggefahr dar. Überprüfen Sie daher regelmäßig den Zustand ihres Gerätes, des Netzteils und der Steckdose.
- Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, ersetzen Sie das Kabel durch den Hersteller, seinen Händler oder einen qualifizierten Techniker, um einen sachgerechten Austausch zu gewährleisten.
- Reparieren Sie den Kocher unbedingt nur an einem designierten Servicezentrum.

Das Gerät nicht in die Spüle hineinlegen oder abwaschen, sowie kein Wasser in das Gerät eingießen.

- Eine Beschädigung des Gerätes, sowie eine Gefährdung ihrer Selbst wäre sonst nicht auszuschließen.
- Wenn Wasser in den Kocher gelangt, hören Sie auf den Kocher zu bedienen, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich bitten an unsere Kundenservice.

Blockieren Sie nicht das Druckgewicht oder den automatischen Dampfauslass und verwenden Sie kein Geschirrtuch, keine dekorative Abdeckung oder andere Gegenstände am Dampfauslass.

- Dies kann zu Explosionen durch Druck führen.
- Dies kann zu Umformungen, Verfärbungen oder Fehlfunktionen des Hauptteils führen.

Verwenden Sie nur den originalen nicht modifizierten Innentopf.

- Fehlfunktionen und Brandgefahr sind sonst nicht auszuschließen.
- Wenn sich ihr Innentopf verformt, wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Bedienen Sie den Kocher nicht ohne den Innentopf.

- Hier besteht Stromschlaggefahr und keine Funktionsfähigkeit des Gerätes.
- Fügen Sie weder Wasser noch Zutaten in ihr Gerät, ohne dass sich ein Innentopf in ihm befindet.
- Wenn Reis oder Wasser eingefügt wurde, drehen Sie den Kocher nicht um oder schütteln Sie es nicht und wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Bitte stecken sie keine scharfen oder harten Gegenstände in den Dampfauslass und blockieren Sie ihn nicht anderweitig.

- Beschädigung des Dampfauslasses führt zur Brand- und Stromschlaggefahr.
- Besondere Vorsicht ist bei Kindern geboten.

Den Kocher außerhalb der Reichweite von Kindern halten.

- Kinder könnten durch leichtsinnige Bedienung eine Brand- oder Stromschlaggefahr verursachen.

Sprühen oder spritzen Sie keine Pestizide oder Chemikalien in den Kocher.

- Es besteht Brandgefahr.
- Wenn Kakerlaken oder Insekten in den Kocher eindringen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Bitte stecken Sie keine Gegenstände (Nadeln, Reinigungsstifte, etc.) in die Einlass-/ Auslassöffnungen oder Lücken des Gerätes.

- Dies könnte zu Fehlfunktionen mitunter auch Brand- und Stromschlaggefahr führen.
- Benutzen Sie bitte den Reinigungsstift nur zur Reinigung des Dampfauslasses.

Öffnen Sie den Deckel niemals während des Kochens.

- Öffnen Sie niemals zuerst den Deckel, wenn beim Kochen Wasser überkocht oder Dampf austritt.
- Bei gewaltsamer Öffnung, kann sich die Flüssigkeit verstreuen und zu Verbrennungen führen.
- Wenn Sie den Deckel während des Kochens öffnen müssen, drücken Sie die Abbruchtaste (2 Sekunden bei hoher innerer Temperatur) und öffnen Sie ihn erst, nachdem Ihnen bestätigt wurde, dass der Innendruck vollständig entfernt wurde.
- Wenn nötig, hören Sie auf den Kocher zu bedienen, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Biegen, binden oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt.

- Stromschläge oder elektronische Kurzschlüsse können zu Brände führen. Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels.

Ziehen und stecken Sie den Netzstecker nicht wiederholt ein und aus.

- Hier besteht Stromschlaggefahr.

Achten Sie bitte darauf, dass weder Haustiere noch scharfe Gegenstände das Netzteil beschädigen.

- Schäden können elektronische Kurzschlüsse, Stromschläge oder einen Brände verursachen. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und den Netzstecker.

Entfernen Sie Fremdkörper auf Kabel und Stecker mit einem trockenen Tuch, um Brandgefahr vorzubeugen.

- Überprüfen Sie bitte ihr Netzteil regelmäßig auf Verunreinigungen.

Benutzen Sie ihr Gerät nicht in einem dicht abgeschlossenen Bereich, wie einem Behälter oder ein Regal.

- Falls das Kabel in einen Spalt gedrückt wird, könnte dies das Netzteil beschädigen und eine Stromschlag- und Brandgefahr darstellen.
- Wenn Sie ihr Gerät in der Nähe von Mobiliar benutzen, achten Sie bitte darauf, dass der abgelassene Dampf Schäden an Holz und elektrischen Geräten verursachen kann.

Achten Sie bitte darauf, dass weder das Gerät noch andere schweren Gegenstände das Netzkabel belasten.

- Eine Belastung des Kabels könnte zu Beschädigungen führen und so eine Stromschlag- und Brandgefahr stellen.

Bitte stecken Sie das Gerät nicht in miteinander gesteckte Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Hier besteht Stromschlag- und Brandgefahr.

Reinigen Sie den Temperatursensor, die Innenflächen ihres Gerätes, sowie die Oberflächen des Heizelements vor Gebrauch.

- Überprüfen Sie unbedingt vor der Verwendung des Kochers ob Fremdstoffe entfernt wurden.
- Die Temperatur kann nicht genau erfasst werden, falls der Temperatursensor behindert wird, und dies kann zu Fehlfunktionen und Brandgefahr durch die falsch regulierte Erwärmung des Innentopfs führen.

Beim Ein- oder Ausstecken des Steckers unbedingt nur mit trockenen Händen vorgehen.

- Das Herausziehen des Netzsteckers mit nassen Händen kann zu Stromschlägen führen.
- Ein gewaltsames Herausziehen kann zu einer Fehlfunktion des Netzkabels führen, die zu einem elektrischen Kurzschluss oder einem Stromschlag führen kann.

Beim verschieben des Kochers nicht den Netzkabel anheben oder ziehen.

- Bei einer Beschädigung des Netzteils besteht Stromschlag- und Brandgefahr.

Achtung Verboten

Drehen Sie den Deckelgriff immer auf verriegelt, auch wenn der Netzstecker gezogen ist.

- Verbleibende Hitze könnten das Innere ihres Gerätes verformen. Dies ist unabhängig von der Stromversorgung ihres Gerätes.

Wischen Sie nach dem Kochen das angesammelte Wasser im Hauptteil auf, um Geruchbildung zu verhindern.

- In der Flüssigkeit könnten sonst Mikroorganismen zu Gestank und Verfärbungen führen.
- Wischen Sie das angesammelte Wasser in der Abtropfschale des Hauptteils auf.

Wenn Tasten vor und nach dem Gebrauch nicht gedrückt werden können oder nicht funktionieren;

- Wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Wenn während des Kochens ein Stromausfall auftritt, wird der automatische Dampfauslass aktiviert und der Dampf wird kontrolliert abgelassen.

- Kochen Sie bitte Reis und Wasser nur mit den angegebenen Mengenangaben.
- Bei zu viel Wasser kann ihr Gerät während des Betriebes überlaufen.
- Bitte kochen sie immer mit aufgesetzter Dampfkontrollkappe.

Reinigen Sie bitte ihr Gerät nach jeder Benutzung.

- Falls Sie ihr Gerät nicht reinigen kann der von Mikroorganismen erzeugte Geruch den Geschmack ihrer Gerichte verfälschen.
- Reinigen Sie den Innentopfdeckel unbedingt mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch, da das Reinigen des Innentopfdeckels mit einem/r groben oder metallischen Bürste/ Schwamm die Beschichtung sich ablösen kann.
- Siehe Seiten 12 bis 16 und vergessen Sie nicht den Innentopf, den Innentopfdeckel und die Dichtung zu reinigen.
- Je nach Bedienungsumgebung oder –methode des Produkts kann sich die Beschichtung des Innentopfdeckels ablösen. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Halten Sie bitte keine Körperteile in die Nähe des Dampfauslasses während das Gerät in Betrieb ist.

- Seien Sie vorsichtig und vorgewarnt, da der Dampf mit hoher Geschwindigkeit abgelassen wird. Ein typisches „Chuchu“-Geräusch kann währenddessen gehört werden.
- Achten Sie insbesondere auf Kinder, da der Dampf zu Verbrennungen führen kann.

Halten Sie Lebensmittel (,außer weißem Reis,) wie rote Bohnen, gemischte Lebensmittel, Kroketten, Gratin etc. nach Möglichkeit nicht warm, da diese bei zu langem Warmhalten verkommen können.

Halten Sie beim Ziehen des Netzsteckers nicht das Netzkabel sondern den Netzstecker fest.

- Ein Stoß am Netzkabel kann es beschädigen und eine Brand- und Stromschlaggefahr stellen.

Waschen Sie den Reis in einem separaten Behälter, füllen Sie ihn in den Innentopf und klopfen Sie nicht auf den Innentopf um verbleibenden Reis abzulösen.

- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden kann diese innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt.

Verwenden Sie den Innentopf bitte nicht für andere Zwecke und setzen Sie ihn nicht auf direktem Feuer aus.

- Die Innentopfbeschichtung kann sich verformen oder ablösen und dies kann zu Fehlfunktionen führen.

Wenn sich die Innentopfbeschichtung ablöst, wenden Sie sich bitten an unsere Kundenservice.

- Falls Sie ihr Gerät über einen längeren Zeitraum benutzen kann sich die Innentopfbeschichtung ablösen.
- Waschen Sie den Innentopf unbedingt mit einem neutralen Küchenwaschmittel und einem weichen Schwamm. Das Waschen mit einer groben Bürste oder einem Metallwolle kann die Beschichtung ablösen.
- Wenn scharfe Utensilien (Gabeln, Löffel, Essstäbchen usw.) im Innentopf gewaschen werden, kann sich die Innentopfbeschichtung zerkratzt werden.
- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden kann diese innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt werden.

Empfohlene Bürsten für die Reinigung des Innentopfs (Innen, sowie außen)

Benutzbar	Nicht benutzbar
Baumwollbürste, Schwammbürste, Mikrofaserbürste, Netzbürste	Blaue Bürste, Grüne Bürste(Schleifmittel), Eisenbürste, rostfreie Bürste, andere Metallbürste.

- Der Gebrauch von nicht benutzbaren Bürsten, kann die Innentopfbeschichtung beschädigen und ablösen.
- Im Falle eines Kratzers oder des Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden kann diese innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt werden.

Bitte verwenden Sie ihr Gerät nicht auf unebenen Oberflächen.

- Dies kann zu Produkt- und Personenschäden führen.
- Achten Sie bitte darauf, dass Sie sich nicht mit Ihren Händen, Füßen oder andere Gegenstände am Netzkabel verwickeln und so das Produkt fallen zulassen.

Wenn während des Gebrauchs seltsame Geräusche, Gerüche oder Rauch entstehen, ziehen Sie sofort den Netzstecker, entfernen Sie den Innendruck vollständig und wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

Bitte kochen Sie nicht mit mehr als der maximal angegebenen Kapazität.

- Dies kann zu Fehlfunktionen wie Reiswasserüberlauf oder schlechtem Garen führen.
- Wenn die in der Kochanleitung angegebene Kapazität überschritten wird, kann der Inhalt durch das Druckgewicht und der "Soft Steam Cap" überlaufen.
- Bitte beachten Sie dies auch beim Kochen von Brei.

Bewahren Sie den Kocher vor Aufprällen.

- Ein Aufprall kann das Gerät beschädigen und zu Fehlfunktionen führen.
- Im Falle einer Verformung des Innentopfs aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden kann dieser Schaden innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt werden.

Falls Sie einen Widerstand beim Drehen des Deckelgriffs spüren, z. Bsp. während des Hochdruckkochens, so versuchen Sie es nicht mit Gewalt.

- Dies könnte sonst zu Produktschaden oder Verbrennungen führen.
- Überprüfen Sie, ob das Druckgewicht gekippt und der Dampf vollständig abgelassen ist, bevor Sie den Deckelriegelgriff drehen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen, da Sie sich durch Dampf verletzt werden können.

Löffeln Sie Reis nur mit einem Plastik- oder Holzlöffeln und nicht mit einem Metalllöffel aus dem Innentopf. Bewahren Sie auch keine scharfen Küchenutensilien aus Metall wie Messer und Scheren im Innentopf auf.

- Die Innentopfbeschichtung kann hierdurch beschädigt werden und sich ablösen.
- Falls so die Beschichtung des Innentopfes aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden beschädigt wird, kann diese innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt behandelt.

Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht den heißen Innentopf, die Innenseite, die Heizplatte und das Druckgewicht.

- Dies kann zu Verbrennungen durch die heißen Oberflächen führen.
- Das Druckgewicht kann kippen und dies kann zu Verbrennungen durch austretendem Dampf führen.

Heben Sie das Produkt nicht am Deckelriegelgriff oder am Innentopfgriff an.

- Wenn Sie am Deckelriegelgriff oder am Innentopfgriff ziehen, besteht die Gefahr, dass sich der Deckel öffnet.
- Verwenden Sie die Griffe an den Seiten ihres Gerätes für einen sicheren Transport.

Verwenden Sie nicht eine andere Spannung als 200V AC.

- Dies kann ansonsten zu Stromschlägen oder Bränden führen.
- Das Produkt wird nicht normal funktionieren.
- Verwenden Sie keinen Spannungsanheber auf 220V bei einer 110V-Stromversorgung.

Verwenden Sie keinen Untersetzer, Kissen oder elektrischen Wärmepads unter dem Kocher.

•Dies kann das Gerät verformen oder sogar einen Brand verursachen. Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Produkts.

Verwenden Sie den Kocher nur fürs Kochen, Erwärmen und die angegebene Menüs

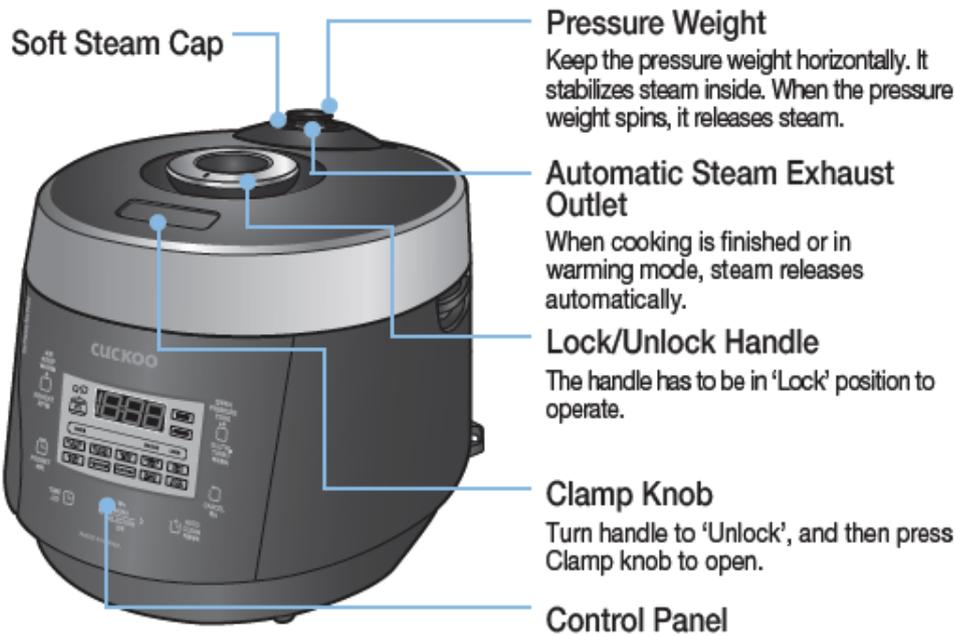
•Anderweitige Anwendung kann zu Fehlfunktionen am Gerät, Verunreinigung, oder zur Gefährdung von Personen führen.

Ziehen Sie bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

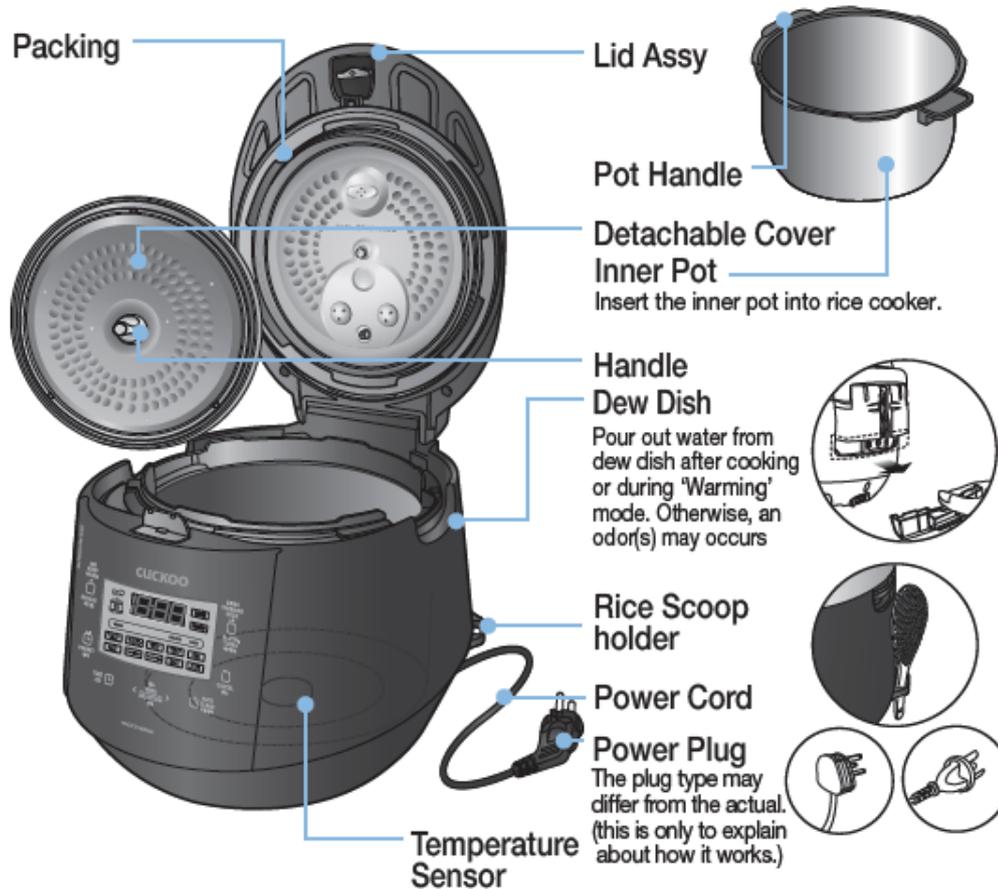
•Schlechte Isolationsleistung kann zu Stromschlägen, elektrischen Kurzschlüssen oder Bränden führen.

ÜBERSICHT DER EINZELTEILE (독일어)

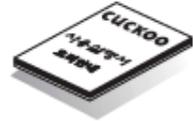
Name of each part



Name of each part



Accessories



Manual & Cooking Guide



Rice Scoop



Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin
(Attached on the bottom of the unit)

PRODUKTPFLEGE

SO REINIGT MAN DIE EINZELTEILE

- Wenn die Reinigung nicht gut durchgeführt wird, kann es beim Erwärmen zu Gerüchen kommen. Reinigen Sie den Deckelteil häufig, um üblen Geruch zu vermeiden. Reinigen Sie den Deckel, nachdem der Reiskocher abgekühlt und der Reiskocher vom Stromnetz getrennt wurde.
- Reinigen Sie den Körper des Reiskochers und den Deckel mit einem trockenen Handtuch. Verwenden Sie kein Benzol oder Verdünner. Die Stärkeschicht, die als Rückstand des Reiskochens entsteht, kann auf der abnehmbaren Abdeckung oder im Inneren des Reiskochers auftreten. Diese Schicht ist nicht schädlich und könnte sogar verzehrt werden.
- Stecken Sie keine Schrauben oder Ähnliches in die Löcher der abnehmbaren Abdeckung. Überprüfen Sie regelmäßig die hintere und vordere Abdeckung.

INNENTOPF



Befreien Sie Innen- und Außenseiten des Innentopfes von jeglicher Verschmutzung.

- ※ Der Kontaktbereich des Innentopfes mit der Druckdichtung muss immer sauber sein, was die Dauerbarkeit des Produkts erhöht.

DICHTUNG



Stellen Sie während der Reinigung sicher, dass die Druckdichtung richtig sitzt. Reinigen Sie es, indem Sie es vorsichtig abwischen. Wenn die Druckdichtung teilweise angebracht ist, drücken Sie auf das gelöste Teil und bringen Sie es mit Ihrer Hand wieder in seine ursprüngliche Position

MAIN UNIT



Dieser Teil dient dazu, das Wasser nach dem Kochen zu sammeln, das durch die Dampfentlüftung kommt. Wenn das Kochen beendet ist, wischen Sie es mit einem getrockneten Geschirrtuch sauber.

STEUERUNG



Wenn die Haupteinheit mit gekochter Reisbrühe oder Fremdkörpern befleckt ist, wischen Sie die Haupteinheit mit einem feuchten Geschirrtuch ab. Die Verwendung eines groben Scheuerschwamms, einer Bürste usw. kann das Produkt beschädigen. Wenn die Tasten nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

INNEN DECKEL



Entfernen Sie Reiswasserüberreste und achten Sie beim Reinigen darauf nur ein feuchtes Tuch zu verwenden, da sonst die Metalleinlagen des Deckels beschädigt werden könnten.

DAMPF ENTLÜFTUNG



Stellen Sie sicher, dass Sie die Dampfentlüftung vor und nach dem Gebrauch reinigen. Seien Sie beim Reinigen der Dampfentlüftung besonders vorsichtig. Ziehen Sie nicht an der Entlüftung.

INNERER KOCHER



Säubern Sie den Temperatursensor und die Heizplatte ebenfalls mit einem feuchten Tuch. Wenn Fremdkörper den Temperatursensor blockieren führt dies eve. zu Fehlfunktionen des Gerätes.

LID OPEN BUTTON



Wischen Sie vor oder nach dem Gebrauch den Deckelknopf ab und entfernen Sie Kondenswasser oder andere Fremdstoffe mit einem feuchten Handtuch. Wenden Sie sich vor oder nach dem Gebrauch an den Kundenservice, wenn die Schaltfläche zum Öffnen des Deckels nicht funktioniert.

Abnehmbare Abdeckung & Druckdichtung

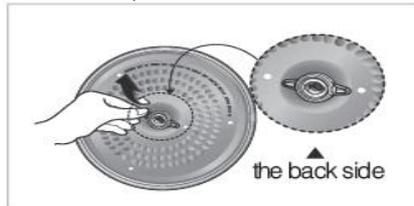
Überprüfen Sie regelmäßig die hintere und vordere Abdeckung.

Wenn die abnehmbare Abdeckung zerlegt wird, kann kein voreingestelltes Kochen durchgeführt werden.

(Während des Warmhaltens kann ein Alarm ertönen.)



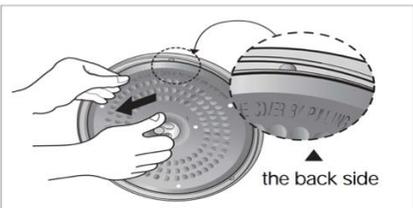
1. Sie die hier durch den Pfeil gekennzeichnete abnehmbare Abdeckung leicht vom Rest des Deckels entfernen.



2. Halten Sie beim Reinigen der abnehmbaren Abdeckung beide Seiten der Abdeckung fest und ziehen Sie den Gummigriff heraus. Trennen Sie dann den Griff und die Gummidichtung von Abdeckung.



3. Reinigen Sie den Deckel häufig mit einem Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel



4. Setzen Sie den Griff der abnehmbaren Abdeckung in die Rückseite ein und ziehen Sie ihn von der Vorderseite der abnehmbaren Abdeckung in Pfeilrichtung.

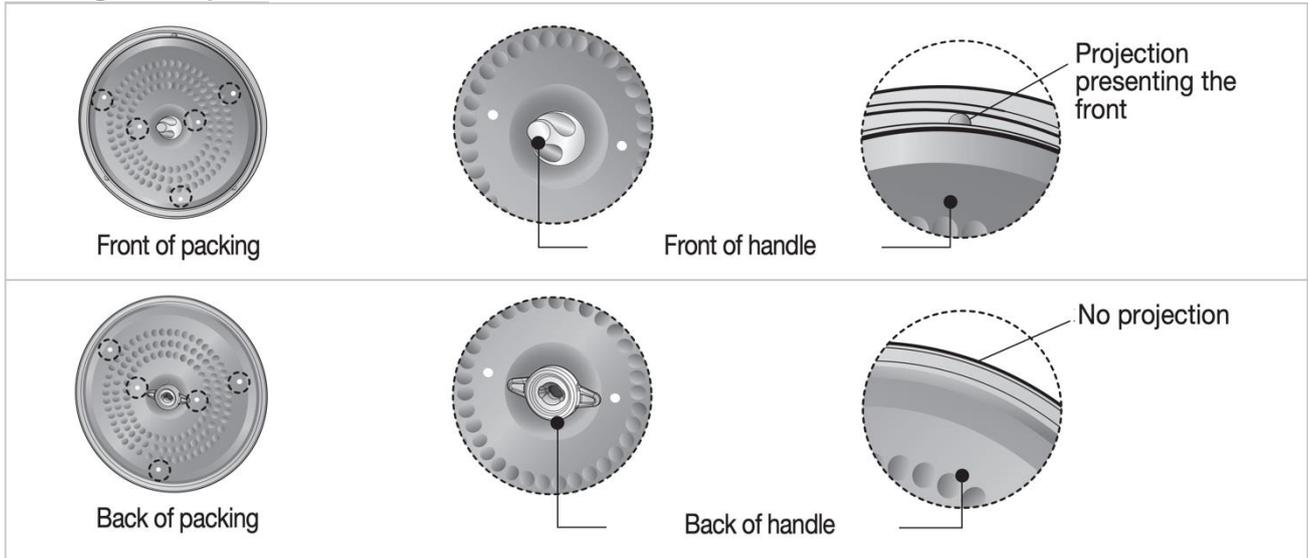


5. Wenn Sie die Gummidichtung an der abnehmbaren Abdeckung befestigen, halten Sie sie über die Abdeckung und ziehen Sie sie kreisförmig über die Kante.



6. Wenn Sie die Abdeckung wieder aufsetzen, drücken Sie auf den Abdeckungsgriff, nachdem Sie den Griff in die durch den Pfeil angezeigte Vertiefung gesetzt haben.

Richtige Beispiel



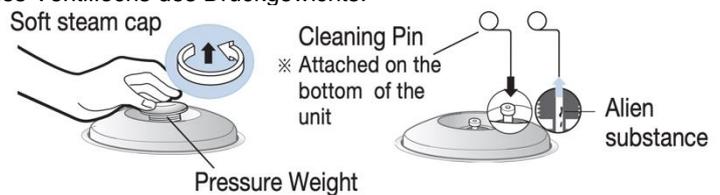
- ※ Stecken Sie keine anderen Gegenstände wie z. Bsp. Schrauben in die Löcher der abnehmbaren Abdeckung.
- ※ Überprüfen Sie die hintere und vordere Seite der Abdeckung auf Schäden.

So reinigen Sie die Druckgewichtsdüse

Wenn das Ventil des Druckteils verstopft ist, verwenden Sie den Reinigungsstift zur Reinigung.

- Durch die Ventilbohrung des Druckgewichts kann Dampf austreten. Überprüfen Sie regelmäßig, ob diese nicht blockiert ist. Wenn die Ventilbohrung des Druckgewichts verstopft ist, können der heiße Dampf und der heiße Inhalt im Gerät schwere Verletzungen verursachen.

Verwenden Sie den Reinigungsstift nur zur Reinigung des Ventillochs des Druckgewichts.

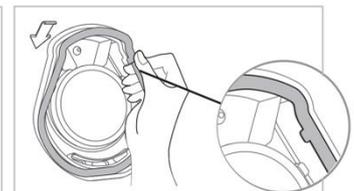
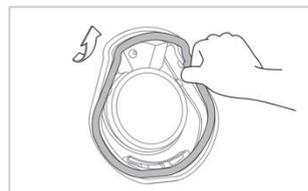
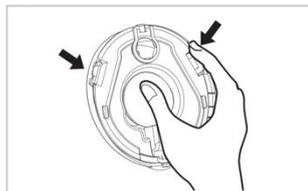


So trennen Sie das Druckgewicht ab

- Wenn der Verriegelungs- / Entriegelungsgriff verriegelt ist (befindet sich auf „Verriegelt“), drehen Sie das Druckgewicht während des Hochziehens gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie es dann heraus.
- Durchstechen Sie das verstopfte Ventilloch mit dem Reinigungsstift und bauen Sie es wieder zusammen, indem Sie das Druckgewicht aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen.
 - Verwenden Sie den Reinigungsstift niemals für andere Zwecke und versuchen Sie nicht, andere Löcher in das Gerät zu stechen. Dies könnte die sichere Funktionsweise des Gerätes aussetzen.
- Wenn Sie das Druckgewicht richtig montieren sollte es frei gedreht werden können.

So reinigen Sie die "Soft Steam Cap"

- ※ Berühren Sie die "Soft Steam Cap" nicht direkt nach dem Kochen. Sie können sich durch die Resthitze verbrennen.

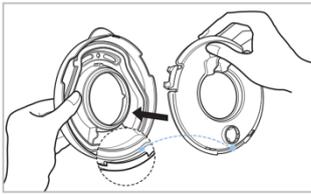


1. Nehmen Sie die "Soft Steam Cap" wie auf dem Bild gezeigt ab.

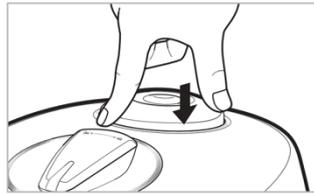
2. Zerlegen Sie die Soft Steam Cap auf der Rückseite, indem Sie den Haken in Pfeilrichtung drücken und ihn häufig mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem Schwamm waschen.

3. Zerlegen Sie die Gummipackung in Pfeilrichtung.

4. Achten Sie beim Einsetzen der Gummipackung in die Platte darauf, dass die Packung in die richtige Richtung zeigt.

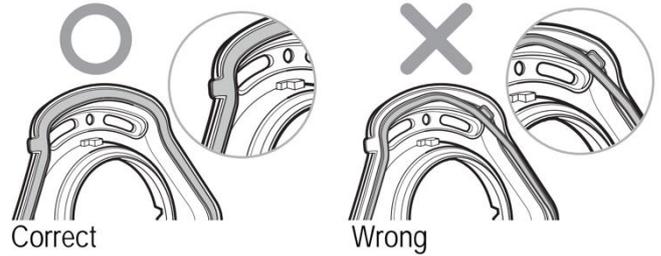


5. Passen Sie beim Zusammenbau der Soft Steam Cap den Spalt am Boden an und setzen Sie die Kappe fest ein, indem Sie sie in Pfeilrichtung drücken.



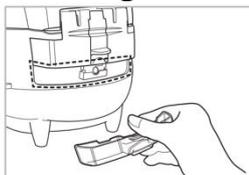
6. Wenn Sie die Soft Steam Cap installieren, setzen Sie die Kappe fest ein, indem Sie in die Richtung drücken, wie in der Abbildung gezeigt.

So installieren Sie Gummidichtung

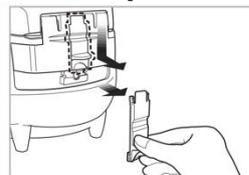


※ Legen Sie die Verpackung vorsichtig richtig ein.

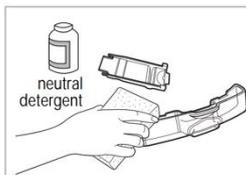
So reinigen Sie die Abtropfschale



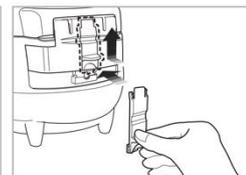
1. Ziehen Sie die Unterseite wie gezeigt ab.



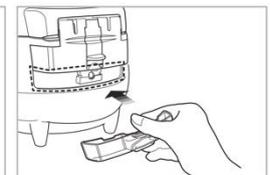
2. Trennen Sie die Wasserabflussbehälterkappe, indem Sie sie nach unten drücken.



3. Reinigen der Kappe und Behälter mit Spülmittel und Schwamm.

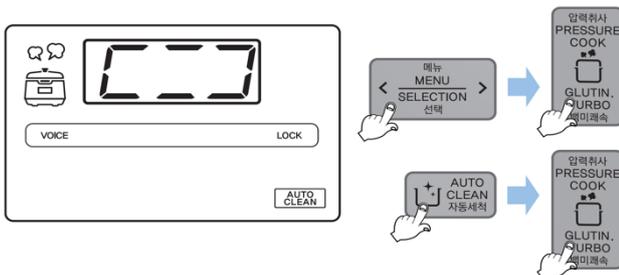


4. Reinigen Sie den Wasserabflussbehälter mit dem Bürstensatz des Reinigungsstiftes



5. Nach der Reinigung sicher in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

VERWENDUNG DER "AUTO CLEAN"-FUNKTION (Dampfreinigung)

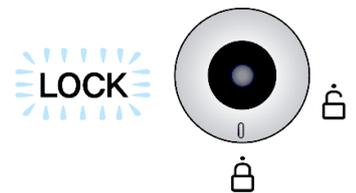


Geben Sie Wasser bis zur Wasseranzeige 2, schließen Sie die Abdeckung und verriegeln Sie den Deckel.

- Methode 1: Nachdem Sie das Menü für die automatische Reinigung ausgewählt haben, drücken Sie die Taste „MENU / SELECTION“ und dann die Taste „PRESSURE COOK“.
- Methode 2: Nachdem Sie die automatische Reinigungsfunktion durch zweimaliges Drücken der Taste „PRESET / AUTO CLEAN“ im Standby-Modus ausgewählt haben, drücken Sie die Taste „PRESSURE COOK“.

Stellungen des Deckelgriffs

1. Der Griff muss während des Kochens auf „“ (Verriegelt) stehen.
Wenn die Lampe leuchtet, ist der Kochvorgang abgeschlossen.
Dies ist eine Sicherheitsfunktion, versuchen Sie bitte nicht den Deckel zu öffnen falls die Lampe noch nicht leuchtet.
2. Drehen Sie nach dem Kochen den Griff von „“ (Verriegelt) auf „“ (Entriegelt). Wenn sich im Innentopf nicht entlassener Dampf befindet, kann es schwierig sein, den Griff zu drehen.
In diesem Fall das Druckgewicht drehen und den überschüssigen Dampf ablassen.
Versuchen Sie auf keinen Fall den Deckel dann mit Gewalt zu öffnen.
3. Der Griff muss beim Öffnen und Schließen auf „“ (Entriegelt) stehen.
 - Wenn die Lampe nicht über „“ (Verriegelt) leuchtet, können die Tasten "COOK" und "PRESET" nicht betätigt werden. Stellen Sie sicher, dass der Griff auf „“ (Verriegelt) steht.



Wenn der Deckel nicht perfekt schließt

Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu schließen. Dies kann das Produkt beschädigen. Überprüfe Folgendes:

1. Stellen Sie sicher, dass der Innentopf richtig im Hauptkörper sitzt.
2. Um den Deckel zu schließen, muss sich der Griff auf „“ (Entriegelt) stehen.
3. Wenn sich im Innentopf überschüssiger Dampf befindet, kann es schwierig sein den Deckel zu verriegeln. Drehen Sie das Druckgewicht und lassen Sie den überschüssigen Dampf ab. Versuchen Sie dann erneut den Griff zu drehen.

DUAL MOTION PACKING (DUAL MOTION DICHTUNG)

- Die ordnungsgemäße Aufrechterhaltung der Druckdichtung hält den Kocher luftdicht und verlängert die Haltbarkeit der Dichtung, wodurch der Geschmack der Essen gewährleistet wird.
- Lesen Sie die nachstehenden Anweisungen sorgfältig durch, um ihre Dichtung ordnungsgemäß zu installieren.

1. Entfernen und Reinigen der Druckdichtung.



1. Ziehen Sie das Netzkable aus Steckdose ab und warten Sie bis der Topf abgekühlt ist. Danach öffnen Sie den oberen Deckel.



2. Um die Druckdichtung zu entfernen, halten Sie sie wie in der Abbildung gezeigt und ziehen Sie die Dichtung heraus.



3. Nachdem Sie die Druckdichtung von der Hand mit einem neutralen Spülmittel gewaschen haben, wischen Sie die Dichtung mit einem gut getrockneten Geschirrtuch sauber.

2. Zusammenbau der Druckdichtung Abb. 1



Standardkerben
auf dem Innendeckel



Standardpunkte
auf der Druckdichtung.

- Ordnen Sie zuerst die Standardkerben am Innendeckel den Standardpunkten auf der Druckdichtung in der numerischen Reihenfolge (1,2,3,4,5,6) zu. Drücken Sie dann auf den äußeren Rand der Dichtung, um sie in die Nut einzuführen. Befolgen Sie zum Zusammenbau der Druckdichtung die unten beschriebene Reihenfolge:



1. Wie in Abbildung 1 dargestellt, setzen Sie die Druckdichtung mit der Standardkerbe Nr.1 am Innendeckel zusammen, bevor Sie auf den äußeren Rand der Dichtung drücken und in die Nut einsetzen. Wiederholen Sie dies mit den Punkten 2 bis 6.



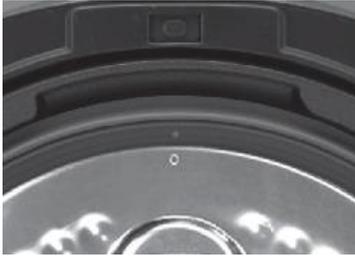
2. Nachdem Sie die Standardpunkte 1 bis 6 erreicht haben, drücken Sie die Dichtung in die Nut, indem Sie auf den äußeren Rand drücken.

3. Überprüfen Sie, ob die Dichtung gut zusammgebaut ist.

Eine schlecht zusammgebaute Dichtung kann dazu führen, dass Reis oder Essen durch Dampfleckage halb gekocht oder verbrannt werden. Überprüfen Sie die Dichtung daher sorgfältig, wie unten beschrieben.

• Sichtprüfung

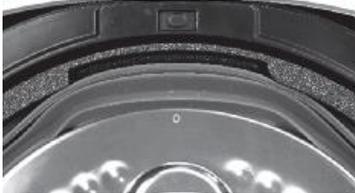
wenn richtig installiert ist



Suchen Sie nach Teilen, die aus dem inneren Rand herausragen

- Überprüfen Sie den gesamten Umfang sorgfältig auf Risse oder Beschädigungen zwischen den Innendeckel und der Druckdichtung.

wenn falsch installiert ist



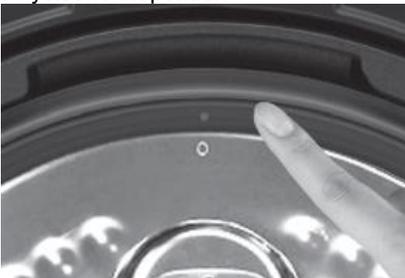
Suchen Sie nach Teilen, die aus dem äußeren Rand herausragen



Suchen Sie nach Teilen, die aus beschädigten Teilen herausragen



• Physische Inspektion



•Überprüfen Sie, ob die Druckdichtung gründlich in die Nut eingesetzt ist, indem Sie den Innenrand der Dichtung mit einem Finger über den gesamten Umfang reiben, wie in der Abbildung oben gezeigt.



•Überprüfen Sie, ob die Druckdichtung richtig in die Nut des Innendeckels eingesetzt ist, indem Sie den Außenrand mit einem Finger über den gesamten Umfang schieben, wie in der Abbildung gezeigt.



•Überprüfen Sie, ob die Druckdichtung vollständig in die Nut eingesetzt ist, indem Sie die Innenseite der Felgendichtung mit einem Finger über den gesamten Umfang schieben, wie in der Abbildung gezeigt.

• Wasserkochtest

- Geben Sie das Wasser in den Innentopf bis zu zweiten Skalamarkierung (für „Reis“) und drücken Sie die MENU/SELECTION-Taste, um den Auto Clean Modus auszuwählen. Drücken Sie dann die „PRESSURE COOK/Turbo“-Taste, um zu starten.
- Innerhalb von 10 Minuten beginnt das Gewicht des Druckreglers zu rasseln und zu zischen. Wenn außer durch das Gewicht des Druckreglers kein Dampf aus dem Topf austritt, wurde die Dichtung ordnungsgemäß installiert.
- Wenn Dampf aus anderen Teilen austritt, beenden Sie den Test und ziehen Sie das Netzkabel aus Steckdose heraus. Warten Sie, bis die Topfeinheit abgekühlt ist, bevor Sie die Druckdichtung vom Deckel entfernen. Nach der Neuinstallation den Kochtest wiederholen.
- Für einen genaueren Wasserkochtest können Sie Kunststoff um den Umfang der geschlossenen oberen Abdeckung wickeln. Auf diese Weise können Sie leicht überprüfen, wo die Dampfleckage ist.

wenn richtig installiert ist



wenn falsch installiert ist



- Wenn Sie noch Probleme beim Zusammenbau der Dichtung haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

BEIM BENUTZEN BETRIEBSTASTEN UND DISPLAYANZEIGE

Keep Warm / Reheat button
Used to warm or reheat.
(Refer to page 23)

Preset button
Used to preset time.
(Refer to page 21)

Time Button
Used to modify preset time
(Refer to page 21).
Used to set GABA and multi cooking time
(Refer to page 20~21).

Display
CUCKOO
18:00
WARM
PRESET
VOICE UNLOCK LOCK
GLUTIN. RICE, GLUTIN. TURBO, MIXED RICE, BROWN RICE, HIGH HEAT, GABA RICE, PORRIDGE, NURUNGI, MULTI COOK, AUTO CLEAN, CANCEL

Pressure Cook/Turbo Button
Used to start cooking
(Refer to page 17~18)

Cancel button
Used to cancel a selection of mode or releases remaining steam inside of rice cooker.

Auto Clean button
Used to operate automatic steam clean function.
Used to set voice volume, voice setting, temperature during 'Warming' mode(Refer to page 15).
Used to set 'Nurungi (crispy rice)'(Refer to page 19).

Menu / Selection button
Used to select Glutinous Rice, High Heat Glutinous , Turbo Glutinous Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, Brown Rice, High Heat Brown Rice, Germinated Brown Rice, The Nutritious Porridge, NU RUNG JI, Multi Cook, All-Purpose steaming and Automatic Sterilization(Refer to page 17-18)

※ Drücken Sie die Taste, bis der Summer ertönt. Das Bild kann je nach Modell variieren.

EINSTELLUNG DER SPRACHSTEUERUNG

Spracheinstellung

Sie können Sie auswählen, ob das Gerät auf Englisch, Chinesisch oder Koreanisch mit ihnen sprechen soll. Standardmäßig ist das Gerät auf Koreanisch eingestellt.

English
5:0
MENU SELECTION 선택, PRESSURE COOK, KEEP WARM

Chinesisch
5:1
MENU SELECTION 선택, PRESSURE COOK, KEEP WARM

Koreanisch
5:2
MENU SELECTION 선택, PRESSURE COOK, KEEP WARM

- Halten Sie die "AUTO CLEAN"-Taste mindestens 1 Sekunde lang danach 5-mal die Taste drücken, um die Sprachsteuerung aufzurufen.
 - Wenn nach dem Aufrufen der Einstellung 7 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wird die Funktion inaktiviert und das System kehrt in den Standbymodus zurück.
- Drücken Sie PRESSURE COOK/TURBO-Taste oder KEEP WARM/REHEAT-Taste, um bevorzugte Sprache auszuwählen.

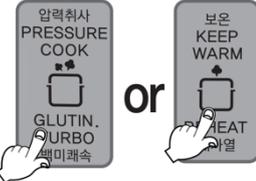
Lautstärkereger für die Sprachassistentin



Um diese Funktion aufzurufen, drücken Sie zweimal die "AUTO CLEAN"-Taste. Die "AUTO CLEAN"-Taste muss beim ersten Mal länger als 2 Sekunde gehalten werden.



Wenn die Sprachassistentin ausgeschaltet ist, blinken "VOICE" und "OFF", ansonsten wird ein Zahlenwert zwischen 1 und 5 angezeigt, um die derzeitige Lautstärke anzuzeigen.



- Die Sprachlautstärke kann zwischen 1 und 5 liegen.
- Um nach dem Einstellen in den Standby-Modus zurückzukehren, drücken Sie die PRESSURE COOK/TURBO oder KEEP WARM/REHEAT-Taste.

KOCHVORBEREITUNG

1. Spülen Sie den Innentopf gründlich aus und trocknen Sie ihn gut ab.

- Verwenden Sie ein weiches Geschirrtuch um den Innentopf zu reinigen.
- Wenn Sie eine raue Bürste verwenden, kann sich die Beschichtung des Innentopfes ablösen.
- Spülen und legen Sie keine spitzen Gegenstände (wie Gabel, Löffel, Essstäbchen usw.) im Innentopf ab.

2. Verwenden Sie einen Messbecher, um die gewünschte Anzahl der Portionen in einen separaten Gefäß zu übertragen.

- Wenn der Reis flach an der oberen Kante des Messbechers anliegt entspricht dies einer Portion. Die Anzahl der Portionen entspricht dann der Anzahl der so gefüllten Messbecher. (z.B. für 1 Portion → 1 Tasse, für 3 Portionen → 3 Tasse)

3. Waschen Sie den Reis bis das Wasser klar wird.

(Wir empfehlen, keinen Innentopf zum Waschen von Getreide zu verwenden.)

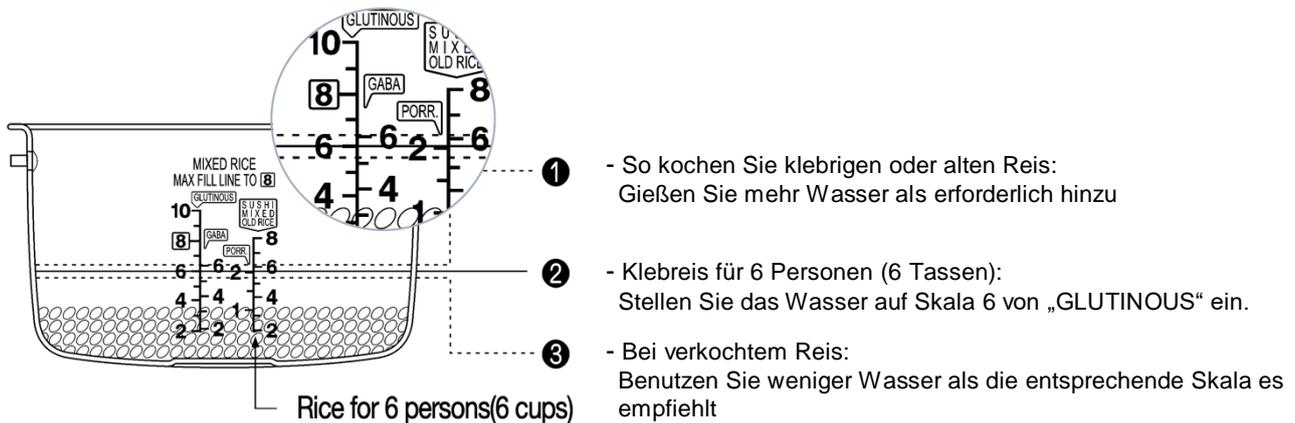
4. Den gewaschenen Reis in den Innentopf geben.

5. Passen Sie die Wassermenge entsprechend dem Menü an.

- Stellen Sie den Innentopf zum Messen auf eine ebene Fläche und kippen Sie entsprechend Wasser hinein.
- Die markierten Linien des Innentopfs zeigen die Wasserskalen für die entsprechenden Kochfunktionen ihres Gerätes an.
- Wasserskalen sind wie folgt

Stellen Sie den Wasserstand auf die Wasserskala von ein	Menü	Kapazität
GLUTINOUS RICE MIXED RICE	GLUTINOUS RICE	Max. 10 Portionen
	HIGH HEAT GLUTINOUS RICE	Max. 10 Portionen
	TURBO GLUTINOUS RICE	Max. 6 Portionen
	MIXED RICE	Max. 8 Portionen
	HIGH HEAT MIXED RICE	Max. 8 Portionen
	NURUNGJI	Max. 4 Portionen
BROWN MIXED RICE	MIXED BROWN RICE	Max. 8 Portionen
	HIGH HEAT MIXED BROWN RICE	Max. 8 Portionen
GABA MIXED RICE	BROWN RICE	Max. 6 Portionen
	HIGH HEAT RICE	Max. 6 Portionen
	GABA RICE	Max. 6 Portionen
PORRIDGE	Porridge	Max. 2 Portionen

※ Wenn Sie mit dem Getreide-Menü kochen können harte Körner wie rote Bohnen je nach Zutat nicht optimal gekocht werden.



6. Setzen Sie den inneren Topf in den Kocher und schließen Sie den Deckel.

Setzen Sie den Innentopf richtig ein.

- Wenn sich am Temperatursensor oder am Boden des inneren Topfes Verschmutzungen befinden, entfernen Sie diese, bevor Sie den Topf in das Gerät stellen.
- Der Deckel schließt nicht, wenn der Innentopf nicht richtig platziert wurde.
(Platzieren Sie den Innentopf an den entsprechenden Einbuchtungen des Kochers.)

7. Schließen Sie den Netzstecker an und drehen Sie den Griff auf "Lock"(Verriegelt)

- Achten Sie auf die Lampe über "Lock" diese sollte leuchten.
- Wenn Sie die "COOK"-Taste drücken, ohne den Griff auf "Lock" (verriegelt) zu drehen, kann das Programm nicht gestartet werden. Sie hören einen Signalton und auf dem Display wird "E0" angezeigt.
※ Wenn Sie während des Kochens eine andere Funktion auswählen möchten, drücken Sie die "CANCEL"-Taste.
- Wenn in einem anderen Fall 'E0' angezeigt wird, drehen Sie den Griff auf "Open" (entriegelt) und drehen Sie ihn wieder auf "Lock" (verriegelt). Dann funktioniert der Kocher normal. (Die Funktion der Abdeckungsverriegelungserfassungsvorrichtung könnte einen Fehler haben.)
※ Hinweis: Diese Anweisung gilt nicht, wenn der Griff nach Abschluss eines Programmes während diesem mindestens einmal in Richtung "Open" (entriegelt) gedreht worden ist.

WIE MAN GUTEN REIS KOCHT

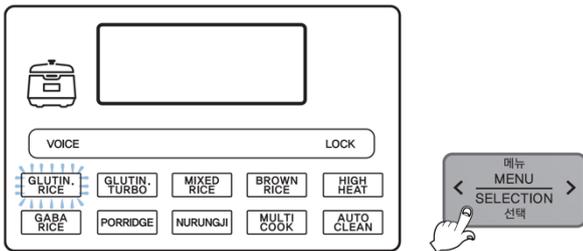
Wie man guten Reis mit dem Kocher zubereitet

Um guten Reis mit dem Kocher zu kochen, sollten Sie Folgendes beachten.

- Reis mit dem Messbecher abmessen! Die Wasserskalen im Innentopf einhalten!
Reis sollte mit dem Messbecher genau abgemessen werden. (Die Reismenge kann je nach Reisbehältern der vielen Produkte leicht variieren.) Stellen Sie den Innentopf auf eine ebene Fläche und gießen Sie das Wasser bis zur entsprechenden Skala in den Topf. Wenn die Reismenge nicht mit der Wassermenge übereinstimmt, könnte der Reis mürbe, halbgekocht oder weich gekocht werden.
- Die Aufbewahrung von Reis ist wichtig! Wenn möglich, kaufen Sie Reis in kleinen Mengen und bewahren Sie den Reis an einen kühlen Ort mit guter Belüftung und ohne Sonneneinstrahlung auf. Bewahren Sie den Reis in luftdichten Behältern auf. Wenn der Reis trocken ist, da er schon lange geöffnet ist, fügen Sie vor dem Kochen Wasser um eine halbe Anzeigenstufe mehr hinzu.
Wenn der Reis sehr trocken ist, kann der Reis halbgekocht werden, obwohl Sie die Mengen richtig abgemessen haben.
- Je kürzer die voreingestellte Kochzeit ist, desto besser!
Wenn der Reis sehr trocken ist, vermeiden Sie es die Voreinstellungsfunktion zu benutzen vom Kochen und fügen Sie vor dem Kochen Wasser um eine halbe Skalenstufe mehr hinzu.
Wenn Sie mehr als 10 Stunden voreinstellen oder trockenen Reis verwenden, kann der Reis nur halbgekocht oder mürbe werden und schlimmsten Falls kann der Reis in verschiedenen Schichten verschieden weit gekocht sein.
Je länger die Voreinstellungszeit ist, desto stärker kann das Melanoizing (feine Reisverschmörung) auftreten.
- Je kürzer die Warmhaltezeit, desto besser!
Es wird empfohlen, den Reis nur maximal 12 Stunden lang warm zu halten.
Wenn Sie den Reis lange warmhalten, kann sich die Farbe des Reises ändern und der Reis könnte Gerüche entwickeln.
- Den Kocher sauber benutzen!
Reinigen Sie das Gerät häufig, vor allem den Deckel, welche schnell Schmutz ansammelt.
Wenn Sie den Kocher nicht oft reinigen, können sich Mikroorganismen vermehren und der Reis kann beim Warmhalten einen Geruch entwickeln.

WIE MAN KOCHT

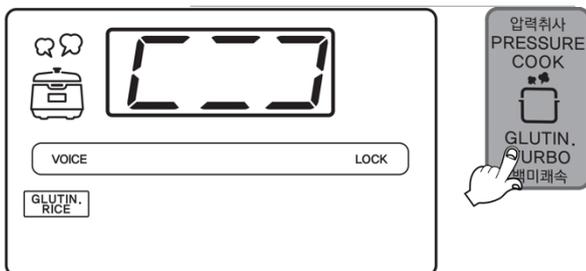
1. Wählen Sie den gewünschten Programm mit "MENU/SELECTION"-Taste.



Bsp. Beim Kochen von Glutinous Rice.
Es ertönt eine Stimme mit einer Aufschrift
"Glutinous Rice".

- Die Kochfunktionen wählt man mit der "MENU/SELECTION"-Taste, welche mit jedem Drücken in dieser Reihenfolge auswählen lässt:
KLEBREIS → HOHE TEMP. KLEBREIS → TURBO KLEBREIS → GEMISCHTER REIS → HOHE TEMP. GEMISCHTER REIS → BRAUNER REIS → HOHE TEMP. BRAUNER REIS → GABA REIS → PORRIDGE → NURUNGJI → MULTIKOCH → AUTO CLEAN
- Wenn die Taste wiederholt gedrückt wird, wechselt das Menü kontinuierlich in sequentieller Reihenfolge.
- In Fälle von KLEBREIS, TURBO KLEBREIS, GEMISCHTER REIS, BRAUNER REIS und GABA REIS Menü wird gespeichert nach je Garen, so dass bei kontinuierlicher Verwendung das gleiche Menü möglich ist.

2. Starten Sie das Programm mit der "PRESSURE COOK/TURBO"-Taste.



Bsp. Beim Kochen von Klebreis

- Der Griff muss vorerst auf "LOCK" (verriegelt) gestellt werden. Starten Sie erst danach das Programm.
- Falls sie den Griff nicht auf "LOCK" (verriegelt) stellen bevor Sie das Programm starten, wird der Alarm "E01" ausgelöst und eine Stimme sagt "Turn Lid Handle to Lock."

3. Vollständige Garzeit.



Bsp. 14 Minuten verbleiben

- Die verbleibene Garzeit wird auf dem Display angezeigt. Diese kann je nach ausgewählter Funktion variieren.
- Achten Sie darauf, sich nicht am automatischen Dampfauslass zu verbrennen.

4. abgeschlossener Kochvorgang.



- Falls sich der Deckelgriff nicht richtig bedienen lässt kippen sie das Druckgewicht um verbleibenden Dampf aus dem Kocher zu entlassen.
- Drücken Sie während des Kochens nicht die "CANCEL"-Taste. Der Kochvorgang wird sonst sofort abgebrochen.

- Nachdem die Kochfunktion fertig ist ertönt "Cu~ Cu~, Cuckoo, [Vogelgezwitscher]" und nach einem Schriftzug mit Ansage: „Cuckoo completed Glutinous“ startet die Warmhaltefunktion.
- Wenn Sie den Reis nicht warmhalten möchten, klicken Sie auf die "CANCEL"-Taste für zwei Sekunden.
- Rühren Sie nach dem Kochen den Reis sofort gleichmäßig um. Wenn der Reis nicht umgerührt wird, wird er hart und verfärbt sich, außerdem kann dies den Geruch des Reises verändern.

KOCHPROGRAMMANLEITUNG

KLEBREIS (Glutinous Rice)	Wenn Sie klebrigen und nahrhaften weißen Reis kochen möchten, dann ist das KLEBREIS-Programm perfekt. Zum Beispiel Sie können indische Basmati-, persischen Sadri- oder Jasmin-Reis mit diesem Programm kochen und so einen hervorragenden Reisgeschmack erreichen.
GEMISCHTER REIS/ BRAUNER REIS (Mixed/Brown Rice)	Dieses Programm kann verwendet werden, um Variationen von gemischtem Reis oder braunem Reis zu kochen.
GABA-REIS	Zum Kochen von gekeimtem braunem Reis. Weitere Info finden Sie auf Seite 19
ANGEBRANNTER REIS (Nurungji)	Zum Kochen von angebranntem Reis (Nurungji)
PORRIDGE	Zum Kochen von Porridge.
MULTI COOK	Hier können Sie manuell bei einer gewünschten Temperatur und Zeit kochen. Siehe Seite 20.
AUTO CLEAN	Dieses Programm ist die Selbstreinigungsfunktion ihres Gerätes.
HOHE TEMPERATUR (KLEBREIS/ GE. REIS/BRAUNER REIS)	Mit diesem Programm können sie klebrigen und leicht verdaubaren Reis kochen. (Der Melanoizing-Effekt könnte hiermit erhöht werden.)
TURBO KLEBREIS (Turbo Glu. Rice)	<ul style="list-style-type: none"> • Durch zweimaliges Drücken, im ausgewählten Programm, der "PRESSURE COOK/GLUTIN TURBO"-Taste wird auf Schnellkochen umgeschaltet und die Garzeit verkürzt. (Richtwert: ungefähr 19 Minuten für 2 Portionen Klebreis) • Verwenden Sie diese Turbo-Kochfunktion nur zum Kochen von Reis für weniger als 4 Personen. Bei einer größeren Menge wird kein optimales Ergebnis erzielt. • Um den Geschmack zu verbessern weichen Sie ihren Reis erst 20 min. in warmen Wasser ein, bevor Sie ihn mit dieser Funktion kochen.

※ **Das Programm 'GABA-Reis', 'NURUNGJI', und 'MULTI COOK' enthalten spezielle Schritte zur Zubereitung. Die anderen in der Tabelle aufgeführten Programme können gemäß den Schritten 1 bis 4 auf der vorherigen Seite 15 unter „WIE MAN KOCHT“ verwendet werden.**

Melanoizing-Effekt

Der Reis am Boden des Kochers kann sich hellgelb verfärben, da dieser nach unten sickende Feuchtigkeit aufsaugt, dies gibt dem Reis seinen einzigartigen Duft und Geschmack. Insbesondere, wenn Reiskörner sich eine längere Zeit absetzen, wie z.B. beim voreingestellten Kochen, sinkt feine Stärke auf den Boden des Innentopfs ab, welche zu einem stärkeren Melanoizing führt.

※ Das Mischen von Mehrkornreis mit Weißreis kann den Melanoizing-Effekt erhöhen. Probieren Sie es aus, wenn Sie den Geschmack so besser finden.

KAPAZITÄT UND ZEIT FÜR JEDES PROGRAMM

Menü	Glutinous Rice	High Heat Glutinous Rice	Turbo Glutinous Rice	Mixed Rice	High Heat Mixed Rice	Mixed Brown Rice	High Heat Mixed Brown Rice	Brown Rice	High Heat Brown Rice	GABA Rice	Porridge	Nurungji	Auto Clean
Koch Kapazität	2-10 Portionen	2-10 Portionen	2-6 Portionen	2-8 Portionen	2-8 Portionen	2-8 Portionen	2-8 Portionen	2-6 Portionen	2-6 Portionen	2-6 Portionen	1-2 Portionen	2-4 Portionen	Wasser bis zu Skala 2
Kochzeit	ca. 30-39min	ca. 31-44min	ca. 17-22min	ca. 46-59min	ca. 49-64min	ca. 46-59min	ca. 49-64min	ca. 52-64min	ca. 57-69min	Germination Time + ca. 80-88min	ca. 71-98min	ca. 38-41min	ca. 23 min

※ Wenn Sie erneut kochen, ohne das Gerät dazwischen zu reinigen, kann der Geruch sich auf das nächste Gericht übertragen. (siehe Abschnitt zur Produktpflege, um die Dichtung und den Deckel zu reinigen und mit der automatischen Sterilisationsfunktion Mikroorganismen abzutöten.)

※ Die Garzeit kann je nach Umgebung des Benutzers bei z.B. Spannung, Wassermenge/-temperatur usw. variieren.

GABA-REIS (BRAUNER REIS) PROGRAMM

Was ist gekeimter Vollkornreis?

- Brauner Reis besitzt mehr Nährstoffe als polierter Reis. Brauner Reis ist jedoch ziemlich zäh und schwer verdaulich. Durch die Keimung werden die Enzyme im braunen Reis aktiviert, welche den braunen Reis aufschließen und den Reis verdaulicher machen.

Eigenschaften von gekeimten Vollkornreis

Gekeimter Vollkornreis ist eine ausgezeichnete Nährstoffquelle, die gut verdaut werden kann. Die Keimung erschließt sowohl die Nährwerte verfeinert aber auch den etwas groben Geschmack des Vollkornreises.

- Sie genießen einen weicherer Reisgeschmack als den des ungekeimten Vollkornreises.
- GABA ist gut verdaulich und reich an Nährstoffen – Das Glykosylierungsprotein wird während des Keimungsprozesses produziert, und hilft bei der Verdauung und Absorption des Essens.
- Es ist eine gesunde Ernährung für Jedermann, denn GABA-Reis ist reich an Ballaststoffen.
- Gekeimter Vollkornreis enthält eine große Menge GABA (Gamma-Amino-Buttersäure). GABA fördert den Leber- und Nierenstoffwechsel. Es wurde medizinisch bestätigt, dass es gute Auswirkungen auf den Körper hat, z.B. die Hemmung des Triglycerianstiegs, die Verhinderung des Blutdruckanstiegs und die Förderung des Hirnstoffwechsels.

Wie man das GABA Programm nutzt

1. Um die Keimung weiter zu fördern, keimen Sie Vollkornreis vor, indem Sie ihn 16 Stunden im Voraus in Wasser legen.
Vorkeimungsvorgang
 - Geben Sie gewaschenen Vollkornreis in einen normalen haushaltlichen Behälter ein, gießen Sie ausreichend Wasser hinzu und lassen Sie ihn vorkeimen.
 - Die Vorkeimung sollte innerhalb von 16 Stunden liegen. Der Reis sollte vor der Verwendung des GABA Programmes unter fließendem Wasser gewaschen werden. Waschen mit übermäßigem Schrubben kann dazu führen, dass die Reisaugen(Knospen) abfallen und die Keimung so während des Programms nicht mehr möglich ist.
 - Während der Vorkeimung kann abhängig von der Länge ein typischer Geruch entstehen werden, das ist normal.
 - Nachdem Sie den vorgekeimten Vollkornreis gewaschen haben, geben Sie ihn in den Innentopf, gießen Sie Wasser entsprechend der Kochmenge ein und verwenden Sie das GABA Programm.
 - Während der Vorkeimung können je nach Lagerungsweise (Temperatur etc.) Gerüche freigesetzt werden, reduzieren Sie daher die Vorkeimungszeit so weit wie möglich und waschen Sie den Reis gründlich.
2. Stellen Sie den Deckelgriff auf "LOCK" (verriegelt) und verwenden Sie die mit "MENU"-Taste, um GABA auszuwählen.
 - Wenn Sie braunen Reis mit oder ohne Keimung kochen, verwenden Sie in beiden Fällen die Option 'Brauner Reis'.
3. Drücken Sie die "PRESSURE COOK"-Taste.
 - Wenn Sie die "PRESSURE COOK"-Taste drücken, beginnt Keimungszeit des Reises. Das Kochen beginnt im Anschluss. Die verbleibende Keimzeit wird angezeigt.

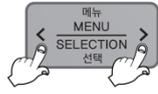
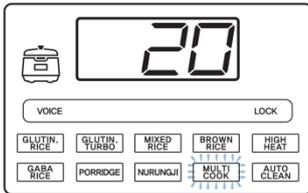
Hinweise zum Kochen von gekeimten Vollkornreis

1. Falls Sie kleinere Keimlinge präferieren lassen Sie die Vorkeimung weg. Wählen Sie das GABA-Menü, stellen Sie die gewünschte Keimzeit ein und starten Sie das Programm. (Nährstoffgehalt korreliert nicht mit der Größe der Keime)
2. Falls sie bei hoher Raumtemperatur lange Keimzeiten haben könnte sich ein Geruch entwickeln. Stellen Sie in diesem Fall die Keimzeit kürzer ein.
3. Verwenden Sie beim Kochen mit GABA-Programm maximal 6 Portionen.
4. Sie können zur Keimung Leitungswasser verwenden. Falls jedoch keine saubere Wasserversorgung haben benutzen Sie bitte in Flaschen abgefülltes Wasser. Verunreinigtes Wasser kann selbst nach Abkochen nicht die Keimung garantieren.
5. Je nach Reisart und Lagerbedingungen können die Keimlinge nach einer bestimmten Zeitspanne unterschiedlich lang ausfallen, der Nährstoffgehalt der Keimlinge variiert nicht signifikant mit der Größe.
 - Vollkornreis kann Unterschiede in der Keimrate und der Länge der Keime zeigen, dies ist abhängig von der Art des Vollkornreises. Verwenden Sie Vollkornreis, welcher innerhalb von einem Jahr geerntet wurde und nach der Polierung nur kurz gelagert wurde.
6. Mit GABA-Programm können 3 Stunden Wartezeit nicht voreingestellt werden. Wenn Sie GABA mit Verzögerung kochen möchten, dann nutzen Sie das brauner Reis-Programm.
7. Abhängig von der Art des Vollkornreises kann es Unterschiede im 'Melanoizing' oder Merkmalen kommen. Passen Sie nach eigenem Belieben die Wassermenge an oder verwenden Sie die "MY MODE"-Funktion, welche Sie auch die Temperatur und die Kochzeit manuell einstellen lässt.
8. Es kann auch dazu kommen, dass Keime zu klein sind, um sie zu erkennen.

Das "MULTI COOK"-Programm

Wie man Multi Cook benutzt

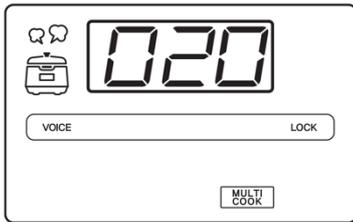
1. Drehen Sie den oberen Griff auf "LOCK" (verriegelt) und wählen Sie "MULTI COOK" mit der "MENU/SELECTION"-Taste.



- Bei Auswahl der "MULTI COOK"-Funktion zeigt das Display eine Garzeit von 20 Minuten an.

2. Stellen Sie die Zeit mit der "MENU/SELECTION"-Taste und SET-Taste zu bestätigen.
 - Jedes Mal, wenn Sie die "MENU/SELECTION"-Taste drücken, erhöht/erniedrigt sich die Zeit um 5 Minuten
 - Die auswählbare Kochzeit liegt zwischen 10 und 90 Minuten.

3. Drücken Sie die "PRESSURE COOK/Glutin Turbo"-Taste



- Starten Sie das Programm mit der "PRESSURE COOK/Turbo"-Taste. Die verbleibende Zeit wird angezeigt.

4. Um voreingestellt mit "Multi Cook" zu kochen.
 - Drehen den Griff auf verriegelt und drücken Sie die "PRESET"-Taste.
 - Stellen Sie mit der "MENU/SELECTION"-Taste und mit "SET"-Taste die voreingestellte Zeit ein.
 - Drücken Sie dann die "MENU/SELECTION"-Taste und wählen Sie die MULTI COOK und bestätigen mit SET-Taste.
 - Drücken Sie die "MENU/SELECTION"-Taste zu Kochzeit einstellen. MENÜ-Taste erniedrigt Kochzeit und SELECTION-Taste erhöht sich die Kochzeit.
 - Drücken Sie die SET-Taste und drücken Sie PRESSURE COOK zu starten.

NU RUNG JI (ANGEBRANNTER REIS)

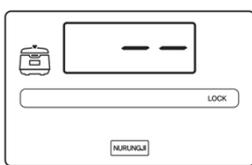
Wie man angebrannten Reis (Nurungji) mit dem Gerät kocht

1. Stellen Sie den Griff auf "LOCK" (verriegelt) und wählen Sie mit der "MENU"-Taste "SCORCHED RICE" aus.
2. Drücken Sie die "PRESSURE COOK/Glutin Turbo"-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
3. Wenn das Kochen beendet ist, öffnen Sie den Deckel und schöpfen Sie den gekochten Reis heraus. Der angebrannte Reis ist fertig zum Essen.
 - 'angebrannter Reis' kann für bis zu 4 Personen zubereiten werden.
 - Stellen Sie beim Kochen von "SCORCHED RICE" das Wasservolumen nach der "GLUTIN"-Skala.
 - Sie müssen den Reis nicht so oft waschen. (Wenn das Waschwasser halbtransparent ist, wurde der Reis genug gewaschen.)
 - Wenn Sie eine höhere Qualität wünschen, kochen Sie den Reis, nachdem Sie ihn 30 Minuten lang in Wasser eingeweicht haben.

Wie man knusprigeren angebrannten Reis kocht

Wenn Sie die Funktion Nu Rung Ji verwenden, können Sie den gekochten Reis unten nach Belieben in verschiedenen Stufen versengen.

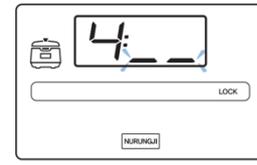
- So erreichen Sie einen knusprigeren Reis, falls dies gewünscht ist



When to set More Crispy Nurung function



or



When to set More Crispy Nurung function



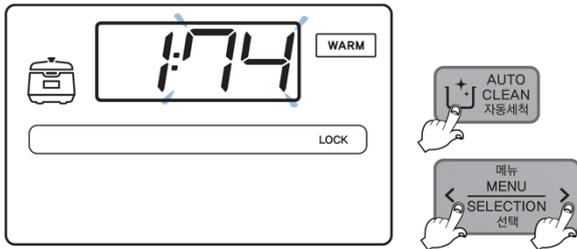
or

1. Rufen Sie den Spracheinstellungsmodus auf, indem Sie die "AUTO CLEAN"-Taste mindestens 2 Sekunden im Standby drücken. Falls sie knusprigeren angebrannten Reis wünschen drücken Sie dann 4 mal die "AUTO CLEAN"-Taste.
2. Für die knusprigere Variante wählen Sie bitte mit der "MENU/SELECTION"-Taste den gewünschten Modus. Drücken Sie die "PRESSURE COOK/GLUTIN. Turbo" oder die "WARM/REHEAT" um ihre Auswahl zu bestätigen.
3. Wenn Sie "CANCEL" Taste oder 7 Sekunden lang Nichts drücken, wird die Funktion abgebrochen und das Gerät geht in den Standby Modus zurück.

WIE MAN REIS LECKER WARMHÄLT

So stellen Sie die Warmhaltetemperatur ein

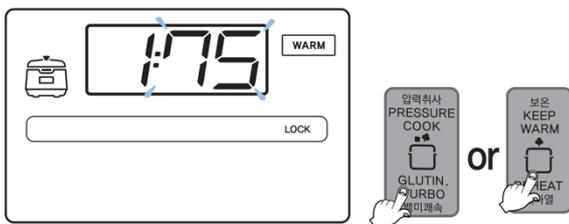
Falls sich üble Gerüche in ihrem Gerät entwickeln oder eine übermäßige Feuchtigkeit auftritt oder der Reis sich verfärbt, obwohl Sie den Kocher häufig reinigen und mit kochendem Wasser desinfizieren, ist die Warmhaltetemperatur nicht korrekt eingestellt und muss angepasst werden.



1. Drücken Sie im Standby Modus 2 Sekunden lang die "AUTO CLEAN"-Taste, um den Spracheinstellungsmodus aufzurufen. Das Display wird wie im Bild dargestellt anzeigen. In diesem Beispiel liegt die aktuelle Warmhaltetemperatur bei 74 °C.

2. Drücken Sie "MENU/SELECTION"-Taste, um die gewünschte Temperatur auszuwählen:

74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 69 → 70 → 71 → 72 → 73



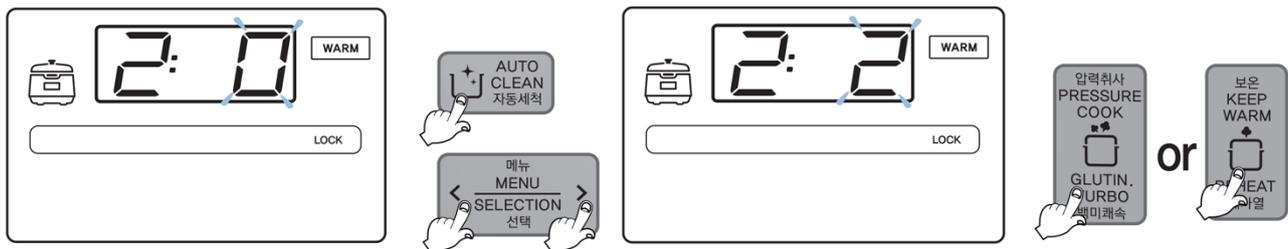
3. Drücken Sie nach dem Einstellen der gewünschten Temperatur die "PRESSURE COOK/Glutin Turbo"-Taste oder die "WARM/REHEAT"-Taste, um den eingestellten Wert zu speichern und den Standby Modus erneut aufzurufen. (Wenn Sie "CANCEL" Taste oder 7 Sekunden lang Nichts drücken, wird die Funktion abgebrochen und das Gerät geht in den Standby Modus zurück.)

Orientierungshilfe: Wann soll ich welche Temperatur einstellen?

1. Wenn es zu Gestankentwicklung kommt und sich viel Wasser bildet, benutzen Sie eine zu niedrige Warmhaltetemperatur. Erhöhen Sie die Warmhaltetemperatur um 1~2°C.
2. Wenn die Farbe des Reis sehr gelb ist und der Reis trocknet ist und riecht, benutzen Sie eine zu hohe Warmhaltetemperatur. Senken Sie die Warmhaltetemperatur um 1~2°C.

So stellen Sie die CUCKOOs benutzerdefinierte Erwärmung Funktion ein.

Diese sollte verwendet werden, falls sich zu viel Wasser während der Erwärmung ansammelt oder der Reis zu weich wird.



1. Drücken Sie im Standby-Modus die "AUTO CLEAN"-Taste 2-mal. Das Gerät wird Ihnen auf Englisch sagen, dass es sich um einen manuell eingestellten Aufwärmmodus handelt. Hiermit können Sie die Aufwärmfunktion nach ihren Wünschen einstellen.

2. Drücken Sie "MENU/SELECTION"-Taste, um die Temperatur wie folgt auszuwählen:

0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus und drücken Sie die PRESSURE COOK/Glutin Turbo oder WARM/REHEAT Taste. Die Rüstzeit wird automatisch mit einem Summer eingegeben. (Wenn 7 Sekunden vergehen, ohne die CANCEL Taste oder eine beliebige Taste zu drücken, wird die Funktion abgebrochen und kehrt in den Standby Modus zurück.) (Wenn Sie die Taste AUTO CLEAN drücken, gelangen Sie in den customized Geschmackseinstellungsmodus, ohne den geänderten Wert zu sperichern.)

※ Falls sich viel Wasser ansammelt erhöhen Sie die Aufwärmtemperatur.

※ Falls sich der Reis am Rand ausbreitet und trocken erscheint senken Sie die Aufwärmtemperatur.

Während des Essens

- Wenn Sie während dem Essen den Reis warmhalten möchten, drücken Sie die "WARM/REHEAT"-Taste nachdem die Sperrlampe leuchtet. Die "WARM/REHEAT"-Funktion startet und nach 9 Minuten können Sie ihren heißen Reis wie frisch gekochten servieren.

Um das Aufheizen im Standby Modus zu verwenden, muss der Netzstecker eingesteckt sein. Drehen Sie den Griff auf "LOCK" (verriegelt) und drücken Sie die "WARM/REHEAT"-Taste 2 mal.



"3H" auf dem Display zeigt an, dass die Warmhaltezeit 3 Stunden beträgt.

Die Warmhaltelampe blinkt und das Symbol "H" auf dem Display dreht sich. Die verbleibende Zeit wird in Minuten angezeigt.

Wenn das Aufwärmen beendet wird, hört man eine Stimme und eine Aufschrift "3H". Das Gerät springt wieder in den Warmhaltemodus, die verbleibende Zeit wird angezeigt.

- Wenn Sie die Aufwärmfunktion zu oft verwenden, kann sich der Reis verfärben oder austrocknen. Bitte verwenden Sie diese Funktion nur ein- bis zweimal täglich.
- Wenn Sie ihren Reis separat kochen, legen Sie den Reis in den Kocher und drücken Sie einmal die "REHEAT/KEEP WARM"-Taste, um ihn warm zu halten. Das Display zeigt "3H" an. (Wenn Sie heißen Reis in einen kalten Kocher geben und anschließend warmhalten, kann dies zur Geruchentwicklung oder Verfärbungen des Reises führen.)

Vorsichtsmaßnahmen beim Warmhalten

- Manchmal kann es schwierig sein, den Deckel unmittelbar nach dem Kochen oder während dem Warmhalten aufgrund des im inneren angestauten Druckes zu öffnen. Kippen Sie vor dem Öffnen des Deckels das Druckgewicht um, um den Druck vollständig zu entfernen, bevor Sie ihn öffnen.

Achten Sie beim Warmhalten oder Aufwärmen darauf, den Deckelriegelgriff in Richtung "LOCK" (🔒; verriegelt) festzuziehen. (Ansonsten könnten Sie die Deckel-Öffnen Taste oder die Warmhaltefunktion nicht richtig bedienen.)

Wenn Sie Reis längere Zeit warm halten, kann sich der Reis verfärben und es kann Geruch entstehen, darum empfehlen wir Ihnen Ihren Reis nur maximal 12 Stunden warm zu halten.

Per Hochdruck gekochter Reis verfärbt sich schneller als anderweitig gekochter Reis. Nach 24 Stunden Warmhalten wird die verstrichene Warmhaltezeit blinkend angezeigt, um anzuzeigen, dass für eine längere Zeit warmgehalten wurde.

- Es ist besser den Reis während des Warmhalten völlig gleichmäßig zu mischen. (Sammeln Sie für das Warmhalten kleinere Portionen von Reis den Reis in der Ausbuchtung in der Mitte des Innentopfes.)
- Wenn sich während des Warmhalten kein Reis (mehr) im Innentopf befindet, drücken Sie auf die "CANCEL"-Taste, um das Warmhalten abzubrechen oder ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Vermeiden Sie das Warmhalten von Mehrkornreis und Vollkornreis falls möglich, da diese Sorten sich schlechter warmhalten lassen als Weißreis. Während des Warmhalten kann der Reis teilweise weiß werden und am Rand des Innentopfes oder am unteren Teil des Dampfauslasses anschwellen. Mischen Sie den Reis in diesem Fall gut.
- Bitte halten Sie nicht den Reis mit dem Reisspatel im Topf warm. Insbesondere Holzspatel können Keime übertragen und so Geruch verursachen.
- Halten Sie nicht zu wenig Reis warm und mischen Sie nicht verschieden alte Reste von Reis oder kalten Reis mit warmen Reis. Dies könnte zu Gerüchen im Reis führen. (Verwenden Sie eine Mikrowelle für kalten Reis.)

Wenn beim Warmhalten Gestank entsteht

- Bitte reinigen Sie das Gerät oft. Insbesondere wenn der Reinigungszustand des Deckels schlecht ist, können sich beim Warmhalten Keime vermehren und Geruch kann entstehen.
- Oft kann man Bakterien nicht sehen. Falls ihr Gerät sauber erscheint und dennoch Gerüche entstehen benutzen Sie das "Auto Clean"-Programm und waschen Sie den Innentopf danach gründlich durch.
- Wenn Sie andere Speisen warmhalten möchten, so reinigen Sie bitten den Innentopf davor und danach. Sie vermeiden so dass sich Gerüche auf Ihren Reis übertragen.

HOW TO USE CUSTOMIZED COOKING FUNCTION CUCKOO “Customized Taste Function”

Mit dieser Funktion können Sie beim Kochen Ihr bevorzugtes Temperaturniveau auswählen.

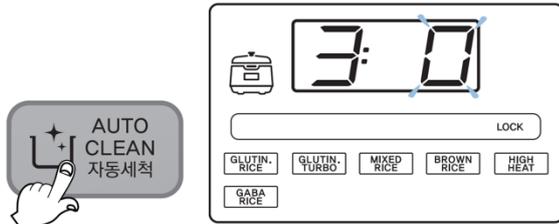
Im Vergleich zum Vorgängermodell wurde das Temperaturniveau Einstellung verändert, und Sie können die Temperatur nach ihren Wünschen einstellen.

- Hoher Stufe: Zum Kochen von Müsli, altem Reis und weich gekochtem Reis.
- Niedriger Stufe: Zum Kochen der Reisernte des Jahres.

Verwendung von CUCKOO “Customized Taste Funktion”

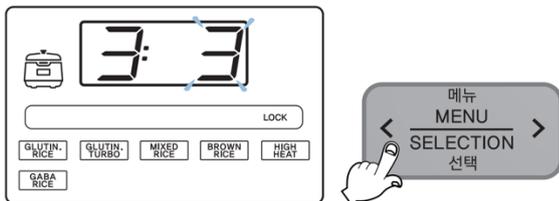
Drücken Sie im Standby Modus 2 Sekunden lang die "AUTO CLEAN"-Taste, um den Spracheinstellungsmodus aufzurufen. Drücken Sie dreimal die "AUTO CLEAN"-Taste, um den "Customized Taste"-Funktionsmodus aufzurufen. Alle von CUCKOO "Customized Taste" unterstützten Optionen werden angezeigt.

※ Die Einstellung für die folgende Abbildung basiert auf dem Klebreis Menü.



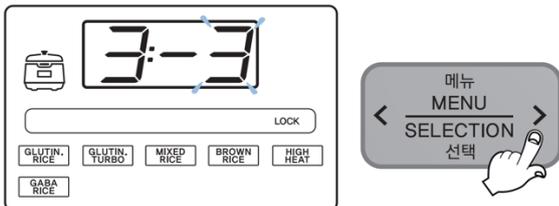
1. CUCKOO Anzeige der Customized Geschmacks Einstellungen

Wenn Sie die AUTO CLEAN-Taste 4 Mal drücken, wird das Display für die benutzerdefinierte Kochfunktion eingerichtet. Die gezeigte Abbildung ist die Standardeinstellung.



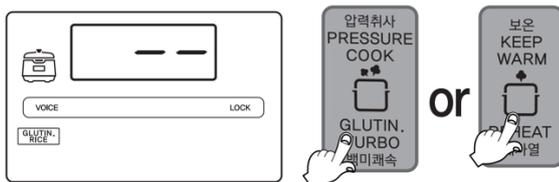
2-1. Einstellung für Hohestufe Modus

Drücken Sie die Linkeseite der MENU/SELECTION-Taste, um den gewünschten Stufe oder den Modus für den höheren Stufe auszuwählen.



2-2. Einstellung für Niedrigestufe Modus

Drücken Sie die Rechtseite der MENU/SELECTION-Taste, um den gewünschten Stufe oder den Modus für den unteren Stufe auszuwählen.



3. Abschluss der Einstellungsanzeige

Drücken Sie die PRESSURE COOK- oder KEEP WARM/REHEAT-Taste, um Ihr individuelles Garen abzuschließen.

(Wenn Sie CANCEL drücken oder innerhalb von 7 Sekunden keine Taste drücken, wird die Funktion deaktiviert und kehrt in den Standby-Modus zurück.) (Wenn Sie die AUTO CLEAN-Taste drücken, gelangen Sie in den stärkeren Warmhalten Einstellungsmodus, ohne den geänderten Wert zu speichern.)

1. Die Funktion "CUCKOO Customed Taste" gilt für folgende Optionen: Glutinous Rice, High Heat Glutinous Rice, Turbo Glutinous Rice, Mixed Rice, High Heat Mixed Rice, Brown Rice, High Heat Brown Rice and GABA Rice.
2. Stellen Sie die Stufe der "Customized Cooking"-Funktion mit Bedacht ein. Der Reis könnte anbrennen, wenn im Hochleistungsmodus gekocht wird.
3. Je nach eingestellter Stufe, Wassergehalt und Zustand des Reises könnte das Ergebnis variieren.

SO VERWENDEN SIE DAS VOREINSTELLUNGSKOCHEN

Wie man voreingestellt kocht

1. Drehen Sie den Deckelgriff in die "LOCK"-Position. Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt. Drücken Sie dann die "PRESET"-Taste.
 - Stellen Sie die voreingestellte Zeit in 7 Sekunden ein, nachdem Sie die "PRESET"-Taste gedrückt haben.
 - Um die voreingestellte Zeit während des Aufwärmmodus auszuwählen, stoppen Sie den Aufwärmmodus, indem Sie die "CANCEL"-Taste drücken, bevor Sie die voreingestellte Zeit wählen.
2. Drücken Sie die "TIME"-Taste, um die voreingestellte Zeit zu ändern.
 - Die voreingestellbare Zeit liegt zwischen 1 Stunde und 12 Stunden und 50 Minuten.
 - Sie wird mit jedem Drücken der "TIME"-Taste um 10 Minuten erhöht.
3. Drücken Sie die "MENU/SELECT"-Taste, um das Menü auszuwählen.
 - Im Menü "GABA RICE" müssen Sie 0H auswählen, um die voreingestellte Timer-Funktion nutzen zu können.
 - Die Option "MULTI COOK" kann nach dem Einstellen der Zeit für diese Option voreingestellt werden. Wenn die "MULTI COOK"-Zeit länger als 60 Minuten beträgt, wird die voreingestellte Zeit auf 2 Stunden gesetzt.
 - Wenn keine Kochfunktion spezifisch ausgewählt wurde führt ihr Gerät automatisch die Klebreiskochfunktion voreingestellt aus.
4. Drücken Sie die "PRESSURE COOK"-Taste
 - Wenn Sie nach dem Drücken der "PRESET"-Taste nicht innerhalb von 7 Sekunden etwas eingeben, wird der voreingestellte Modus automatisch gestartet.
 - Wenn der voreingestellte Modus beginnt, hört die Anzeige auf zu blinken und die voreingestellte Zeit fängt an abzulaufen, Wenn diese abgelaufen ist beginnt die ausgewählte Kochfunktion. (Während das voreingestellte Garen fortgesetzt wird, blinkt das Zeichen „:“ zwischen Stunde und Minute.)



Vorsichtsmaßnahmen für das voreingestellte Kochen

1. Bei voreingestelltem Garen.
 - Wenn der Reis alt und trocken ist, wird Ihr Kochergebnis möglicherweise nicht gut.
 - Wenn der Reis nicht gut gekocht ist, fügen Sie etwa noch eine halbe Skalenstufe hinzu.
 - Wenn die voreingestellte Zeit länger ist, kann das Melanoizing erhöht werden.
2. Die Änderung der voreingestellten Zeit
 - Drücken Sie die "CANCEL"-Taste länger als 2 Sekunden und fangen Sie bei Punkt 1(wieder) an, um die voreingestellte Zeit zu ändern.

BEVOR SIE UNSEREN SERVICE KONTAKTIEREN

LESEN SIE BITTE DURCH DIESE TABELLE

▼ Wenn es ein Problem mit Ihrem Gerät gibt, überprüfen Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie Ihren Händler um Service bitten. Manchmal funktioniert das Gerät bei falscher Verwendung nicht wie gewünscht.

Problem	Checkliste	Versuchen Sie Folgendes
Wenn der Reis nicht gekocht wurde	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde die "PRESSURE COOK/GLUTIN TURBO"-Taste gedrückt? • Gab es beim Kochen einen Stromausfall? 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie einmal die "PRESSURE COOK"-Taste und prüfen Sie das Zeichen "E _ _" auf dem Display. • Drücken Sie die "PRESSURE COOK"-Taste erneut. • Siehe Seite für die Stromausfallfunktion
Wenn der Reis nicht gut gekocht worden ist.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie den Messbecher für den Reis verwendet? • Haben Sie die richtige Menge Wasser eingefüllt? • Haben Sie den Reis vor dem Kochen gewaschen? • Haben Sie Reis lange Zeit in Wasser gelegt? • Ist der Reis alt oder trocken? 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Seite 14. • Fügen Sie etwa eine halbe Skale Wasser mehr hinzu wenn Sie erneut kochen.
Reis ist zu wässrig oder hart.	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde das Menü nicht richtig ausgewählt? • Haben Sie das Wasser richtig abgemessen? • Haben Sie das Gerät geöffnet bevor das Kochen beendet wurde? 	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie das richtige Menü. • Wasser richtig messen. • Öffnen Sie den Deckel erst nach dem Garen.
Wenn das Wasser überläuft.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie den Messbecher benutzt? • Haben Sie ausreichend Wasser verwendet? • Wurde das Menü richtig ausgewählt? 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Seite 14.
Wenn während des Erwärmens Gerüche entstehen.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie die obere Abdeckung geschlossen? • Überprüfen Sie, ob das Netzkabel eingesteckt ist. • Wurde länger als 12 Stunden erwärmt? • Wurde ein Objekt im Kocher belassen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie den Deckel völlig. • Schalten Sie das Gerät während des Aufwärmens immer ein. • Stellen Sie die Erwärmungszeit auf maximal 12 Stunden ein. • Erwärmen Sie Ihr Essen und nur Ihr Essen.
"E _ _" wird auf dem Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Temperatursensor funktioniert nicht richtig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie das Netzkabel ab und rufen Sie das Servicecenter an.
Während des Warmhaltens blinkt die Zeitmarke für die Erwärmung.	<ul style="list-style-type: none"> • Während des Warmhaltens sind noch keine 24 Stunden vergangen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion alarmiert, wenn der Reis länger als 24 Stunden warm blieb.
Warmhalten.: Reis ist kalt oder es sammelt sich viel Wasser an.	<ul style="list-style-type: none"> • Warmhalten wurde in den Schlafmodus versetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie erneut warm, nachdem Sie den Modus „Schlaf warm halten“ je nach Bedarf abgebrochen oder eingestellt haben.
Das Kochen ist noch lange nicht abgeschlossen. Wenn „E 03“ auf dem LCD-Display angezeigt wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die Nennspannung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dies könnte eine Fehlfunktion des Produkts seien (, Heizplatte ist beschädigt oder Heizvolumen ist niedrig). Falls der Reis für lange Zeit nicht richtig gekocht wird schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum. • Es ist normal, "E 03" zu erhalten, wenn Sie nur Wasser einfüllen. • Dies gilt nur für 220 ~ 240V Nennspannung.

▼ Wenn es ein Problem mit Ihrem Gerät gibt, überprüfen Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie Ihren Händler um Service bitten. Manchmal funktioniert das Gerät bei falscher Verwendung nicht wie gewünscht.

Problem	Checkliste	Versuchen Sie Folgendes
Wenn die Tasten funktionieren, „L“ wird angezeigt	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Innentopf eingesetzt? • Nennspannung prüfen? 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte Innentopf einsetzen. • Dieses Produkt ist nur 220 ~ 240V.
Wenn die Druck-Timer-Taste „Cook / Turbo“ nicht funktioniert, „E01“ wird angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie den Deckelgriff auf „Lock“(verriegelt) gedreht? • Leuchtet die Sperrlampe? 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte drehen Sie den Deckelgriff auf „Lock“.
Wenn der Reis schlecht klebrig ist.	<ul style="list-style-type: none"> • Befindet sich Reis oder andere Verschmutzung auf dem Temperatursensor oder der Unterseite des Innentopfs? 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie den Temperatursensor und die Unterseite des Innentopfs.
Das Kochen ist noch lange nicht abgeschlossen. Wenn „E03“ auf dem LCD-Display angezeigt wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die Nennspannung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dies könnte eine Fehlfunktion des Produkts sein (, Heizplatte ist beschädigt oder Heizvolumen ist niedrig). Falls der Reis für lange Zeit nicht richtig gekocht wird schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum. • Es ist normal, „E03.“ Zu erhalten, wenn Sie nur Wasser einfüllen. • Dies gilt nur für 220 ~ 240V Nennspannung.
Geruch tritt nach dem Kochen oder beim Warmhalten auf?	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie das Gerät nach dem Kochen gereinigt? 	<ul style="list-style-type: none"> • Befolgen Sie die Bedienungsanleitung zum Reinigen der abnehmbaren Abdeckung und der anderen Einzelteile.
Wenn der Deckel nicht geschlossen werden kann.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Griff an der oberen Abdeckung auf „Lock“ gestellt? • Befindet sich warmes Essen im Innentopf? • Ist der Innentopf richtig in den Hauptkörper eingesetzt? 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte drehen Sie den Griff "Lock / Open" auf "Lock". • Kippen Sie das Druckgewicht und schließen Sie die Abdeckung • Setzen Sie den Innentopf richtig ein.
Problem	Checkliste	Versuchen Sie Folgendes
Wenn der Griff nicht auf "Open" gedreht werden kann	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie den Griff gedreht, bevor Sie den Dampf gründlich abgelassen haben? 	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie den Deckel während des Kochens nicht. Wenn Sie den Deckel während des Kochens öffnen möchten, drücken Sie die "CANCEL“-Taste länger als 2 Sekunden und lassen Sie den Dampf ab. • Ziehen Sie den Druckgriff einmal zur Seite und lassen Sie den Dampf vollständig ab.
Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt, obwohl der Deckelgriff auf "Open" steht.		<ul style="list-style-type: none"> • Der Druck im Herd bleibt weiterhin bestehen. • Ziehen Sie den Druckgriff einmal zur Seite und lassen Sie den Dampf vollständig ab.
Wenn Dampf zwischen dem Deckel und dem Hauptkörper entweicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Dichtung verschmutzt? • Ist die Dichtung zu alt und womöglich beschädigt? 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie die Dichtung gründlich. • Halten Sie die Dichtung sauber. • Wenn Dampf durch die Spalten des Gerätes dringt, ziehen Sie bitte den Netzstecker und wenden Sie sich an das Servicecenter und den Händler. • Eine Dichtung hält 12-36 Monate. Es wird empfohlen, die Dichtung pro Jahr auszutauschen.
Wenn die "CANCEL“-Taste während des Kochens nicht funktioniert.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Innentopf heiß? 	<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie aus Sicherheitsgründen die "CANCEL“-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, wenn Sie während des Garvorgangs abbrechen möchten. • Achten Sie beim Abbrechen auf den heißen Dampf, der aus dem automatischen Dampfauslass kommt, sowie auf den möglicherweise heißen Inhalt des Gerät.
Vollkornreis keimt nicht richtig	<ul style="list-style-type: none"> • Überschreitet die Reismenge die angegebene maximale Kapazität? • Ist der Reis zu trocken? 	<ul style="list-style-type: none"> • Benutzen Sie die angegebene maximale Kapazität für braunen Reis. • Alter oder kontaminierter Reis kann möglicherweise nicht richtig keimen.

KOCHGUIDE

REZEPT

Rezept	Dauerzeit	Programm	Zutaten	Anweisung
Gekochter Reis	-	Glutinous Rice	Reis 4 Tassen * Die „Tasse“ in den Zutaten bedeutet eine Messbecher im Reiskocher. 1 Tasse (180cc) ist für eine Person.	1. Geben Sie sauber gewaschenen Reis in den Innentopf und gießen Sie Wasser bis zur Linie für Glutinreis. (Gekochter Reis: 4, Erbsenreis: 2) 2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste Pressure Glutinous Rice.
Erbsenreis			3 Tassen Reis, 1/2 Tasse Erbse, 1 Esslöffel Sake, 1 1/2 Teelöffel Salz. ※ Erbse vor dem Kochen kochen.	
Gekochte Gerste	-	Mixed Rice	2 Tassen Reis, eine Tasse Gerste	1. Lassen Sie die Körner nach dem Waschen ab. 2. Setzen Sie sauberen Reis mit vorbereiteten Zutaten mit etwas Salz ein und gießen Sie Wasser bis zur Linie 3 für Glutin und gemischten Reis. 3. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie das Smart-Menü mit der Menü- / Auswahl taste. Drücken Sie die Pressure Cook-Taste
Fünfkornreis			Reis 1,5 Tasse, Hirse 1/3 Tasse, Klebreis 1/2 Tasse, rote Bohnen 1/3 Tasse, Sorghum 1/3 Tasse und Salz 1 Teelöffel	
Gekochter brauner Reis mit roten Bohnen	4 Std.	GABA	Brauner Reis 1 Tasse, Reis 2 Tassen und rote Bohnen 1/3 Tasse	1. Waschen und braunen Reis in den Innentopf geben. Gießen Sie Wasser bis zur Linie 3 für GABA-Reis. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [GABA RICE] mit der Menü- / Auswahl taste. Drücken Sie die Taste Pressure Cook / Glutin Turbo.
Gekochter frisch gekeimter brauner Reis			Brauner Reis 4 Tassen	1. Braunen Reis und vorbereitete Zutaten waschen und in den Innentopf geben. Gießen Sie Wasser bis zur Linie 4 für GABA-Reis. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [GABA RICE] mit der Menü- / Auswahl taste. Drücken Sie die Taste Pressure Cook / Glutin Turbo.
Grüner Tee Reis gemischt mit Hühnerbrustfleisch			2 Tassen brauner Reis, 3 g grünes Teeblatt, 10 g grünes Teepulver, 4 Nuggets Hähnchenbrustfleisch, ein wenig Olivenöl, ein wenig Salz, ein wenig Pfeffer, 5 g Sellerie, ein wenig ein bisschen Limette, ein bisschen Rosmarin	1. Waschen Sie und geben Sie braunen Reis und vorbereitete Zutaten in den inneren Topf. Gießen Sie Wasser bis zur Linie 2 für GABA-Reis. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [GABA RICE] mit der Menü- / Auswahl taste. Drücken Sie die Taste Pressure Cook / Glutin Turbo.
Pilz Tian			2 Tassen brauner Reis, 20 g braune Soßen-Sauce, etwas Salz, 2 Blatt Sesamblätter, 1/3 Stück Kürbis, eine Packung Shimeji-Pilz ※ Pilz kann nach Belieben in der Familie ausgewählt werden.	
Saessak Bibimbap (Reis mit Spross und Gemüse)			2 Tassen brauner Reis und einige Sprossen und Gemüse. ※ Gewürzpaste aus rotem Pfeffer: Paste aus rotem Pfeffer 1/2-Tasse, Rindfleisch (zerkleinert) 40 g, Sesamöl 1 Esslöffel, Honig 1 Esslöffel und Zucker 1 Esslöffel, 1/3 Tasse Wasser	
Pinienkernbrei			Reis 1 Tasse, Pinienkerne 1/2-Tasse und etwas Salz	
Abalone Brei	-	Porridge	Eine Tasse Reis, 1 Esslöffel Sesamöl, 1 Stück Abalone, etwas Salz	1. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf und gießen Sie je nach Menge der zu servierenden Speisen Wasser in die entsprechende Linie. (Wasserstand) [Pinienkernbrei: Brei 1,5, Abalone Brei: Brei 1, Schwarzer Reis Hühnerbrei: Brei 1,5, Einfacher Reisbrei: Brei 1, Roter Bohnenbrei: Brei 1.5] (* Hinweis) Reisbrei kocht für maximal 1,5 Portionen) 2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Druckbrei-Taste.
Spezieller Hühnerbrei			Reis 1 Tasse, Huhn 200 g, Hühnersuppe 600 ccm, grüner Pfeffer 1 Einheit, roter Pfeffer 1 Einheit und etwas Salz ※ Gewürze: Gehackte Frühlingzwiebeln 1 Esslöffel, zerkleinerter Knoblauch 1 Esslöffel, Sojasauce 2 Esslöffel, etwas gemahlener Sesam gemischt mit Salz, Sesamöl 2 Teelöffel und etwas gemahlener Pfeffer	
Weißer Brei			Reis 1 Tasse	
Roter Bohnenbrei			Reis 1 Tasse, 1/3 Tasse rote Bohne, 1 Tasse Klebreis	

Rezept	Dauerzeit	Programm	Zutaten	Anweisung
Sweet Pumpkin Soup	10Min.	BABY FOOD	Süßer Kürbis 100g, Semmelbrösel 1 Esslöffel, Wasser 1/3-Tasse, etwas Salz und etwas Milch	1. Füllen Sie den Innentopf mit den vorbereiteten Zutaten. 2. Verriegeln Sie den Deckel und wählen Sie mit der "PRESSURE COOK"-Taste. Drücken Sie "PRESSURE COOK"-Taste.
Porridge with sweet potatoes and apple	15 Min.		70 g Süßkartoffeln, 70 g Apfel, 3 Esslöffel Wasser, ein bisschen Honig	
Soft rice with tuna and vegetable	10 Min.		50 g Reis, 30 g Thunfisch (Dose), 10 g Paprika, 10 g Karotte, 1/2 Tasse Wasser, Butter, etwas Lavendelpulver	
Braised rice with tofu and vegetable	15 Min.		50 g Reis, 30 g Tofu, 10 g Karotte, 10 g grüner Kürbis, 1/2 Ei, 4 Löffel Milch	
The rice gruel with vegetables and rice.	25 Min.		1/2 Tasse Reis, 30 g Brokkoli, 1,5 Tasse Wasser, etwas Salz	
Gedämpfter Reiskuchen	45 Min.	Multi Cook	2,5 Tassen nicht klebriger Reis, 2 Tassen Adzuki Bohnen, 1/2 Esslöffel Salz, 2,5 Esslöffel Zucker und 1,5 Esslöffel Wasser	1. Geben Sie die vorbereiteten Komponenten in den Innentopf. 2. Rechte Sie den Deckel und das Sie mit dem Menü- / Auswahl taste. Glauben Sie die Schnellkochtopf-Geschmack.
Gedämpfte Rippe	35 Min.		Rippchen (Port Rib) 700g, Sake 2 Esslöffel, schön gereifte Sojasauce 3 Esslöffel, zerquetschter Knoblauch 1/2 Esslöffel, Sesamöl 1/2 Teelöffel, Zwiebelsaft 1 Esslöffel, Birnensaft 1 Esslöffel, Zucker 1 Esslöffel, gehackte Frühlingszwiebel 3 Esslöffel, gemahlener Sesam gemischt mit Salz 1/2 Esslöffel, gemahlener Pfeffer 1/2 Teelöffel, Karotte 1/2 Einheit, Kastanie 3 Einheiten, Ginkgo-Nuss 6 Einheiten und gemahlene Kiefer Nüsse 1/2 Esslöffel	1. Geben Sie die vorbereiteten Komponenten in den Innentopf. 2. Rechte Sie den Deckel und das Sie mit dem Menü- / Auswahl taste. Glauben Sie die Schnellkochtopf-Geschmack.
Gedämpftes Huhn	40 Min.		1 Huhn (700 g), Kartoffel 50 g, Karotte 50 g, Zucker 1 Esslöffel, gehackte Schalotte 1 Teelöffel, zerquetschter Knoblauch 1 Teelöffel, gut gealterte Sojasauce 3 Esslöffel, Ingwersaft 1 Teelöffel, gemahlen Pfeffer 1/2 Teelöffel, gemahlener Sesam gemischt mit Salz 1 Teelöffel und Sesamöl 1 1/2 Teelöffel	
Gekochtes Schweinefleisch	30 Min.		Schweinefleisch (Schaft oder Schweinebauch) 400g, Ingwer 1St., etwas Knoblauch, Zwiebel 1St., Frühlingszwiebel 1St. und etwas Kimchi	1. Gießen Sie 1,5 Tassen Wasser in den inneren Topf und setzen Sie die vorbereitete Zutaten im Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [MULTICOOK] mit der Menü- / Auswahl taste. Schnellkochtopf / Glutin Turbo-Taste.
Schweinefleisch mit fünf Geschmacksrichtungen			400 g Schweinefleisch, 1/3 Tasse Sojasauce, 2 Esslöffel Zucker, etwas Seidengarn Fünf Geschmacksrichtungen: 4 Körner schwarzer Pfeffer, 5 cm Zimt, 2 Stück Sternanis	1. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [MULTICOOK] mit der Menü- / Auswahl taste. Schnellkochtopf / Glutin Turbo-Taste.
Hart gekochter Tintenfisch	20Min.		1 Tintenfisch, 70 g Spinat, 80 g Karotte, 1 Ei, etwas Salz, etwas Sesamöl, etwas Weizenpulver Gewürzsaucen: 1 Esslöffel rote Pfefferpaste, 1 Esslöffel Sojasauce, 1 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel raffiniertes Reiswein, 1 raffiniertes Reiswein, 1/2 Teelöffel Sesamöl, 1/2 Teelöffel rotes Pfefferpulver	1. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [MULTICOOK] mit der Menü- / Auswahl taste. Schnellkochtopf / Glutin Turbo-Taste.
Steak			Rindfleisch (für Steak) 200 g, etwas Steaksauce, etwas Salz, etwas gemahlener Pfeffer	1. Füllen Sie den Innentopf mit einem Becher Wasser und den Zutaten. 2. Verriegeln Sie den Deckel, wählen Sie mit der "MENU/SELECTION"-Taste "MULTI COOK" und drücken Sie die "PRESSURE COOK"-Taste.
Gedämpfte blaue Krabbe	30Min.		Blaue Krabbe 1St, Rindfleisch 150 g, Tofu 1/4 Block, roter / grüner Pfeffer je 1 / 2St, Eigelb 1 / 2St und etwas Mehl	
Gedämpfter Fisch	30Min.		Snapper 1St, Rindfleisch 50 g, Shiitake 3St, Stein Pilz 2St, roter Pfeffer 1St, Ei 1St, einige Frühlingszwiebel, etwas Knoblauch, etwas Sojasauce, etwas gemahlen Sesam gemischt mit Salz, etwas Speiseöl, etwas Sesamöl, etwas Salz und etwas gemahlener Pfeffer	1. Gießen Sie 1,5 Tassen Wasser in den Innentopf und geben Sie das vorbereitete Zutaten im Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [MULTICOOK] mit der Menü- / Auswahl taste. Schnellkochtopf / Glutin Turbo-Taste.
Gedämpfte Muschel	35Min.		2 Muscheln, 15 g Rindfleisch, Eiweiß 1 / 2St, Ei 1 / 2St, 1 Teelöffel gehackte walisische Zwiebel, 1/2 Teelöffel gehackter Knoblauch, 1/4 Teelöffel Salz, etwas Pfeffermehl	
Gedämpfter Bohnengallerte	30Min.	1 Satz Bohnengallerte, etwas Salz Gewürzsaucen: 1 Esslöffel roter Pfeffer Pulver, 1 Esslöffel gehackter Knoblauch, eine Wurzel walisischer Zwiebeln, ein bisschen Sesamöl, ein bisschen gemahlener Sesam gemischt mit Salz, ein bisschen zerkleinerter roter Pfeffer, 3 Esslöffel dickes Soja		
Klebreis mit mehreren Aromen	35Min.	3 Tassen Klebreis, 60 g Rosine, 15 Kastanien, 10 Datteln, 1 Esslöffel Pinienkerne, 100 g schwarz Zucker, 1 Esslöffel dickes Soja, 3 Esslöffel Sesamöl, ein bisschen Salz, 1/2 Esslöffel von Zimtpulver	1. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [MULTICOOK] mit der Menü- / Auswahl taste. Schnellkochtopf / Glutin Turbo-Taste.	
Japchae (gebratenes Gemüse und zerkleinertes Fleisch)	30Min.	Jeweils 150 g Cellophan, Paprika (grün, rot) 1 / 2St, 70 g Karotte, 70 g Zwiebel, etwas Spinat, 70 g Enoki-Pilz, 70 g Fischkuchen, kochen Öl 1 Esslöffel ※ Gewürzsaucen: etwas Zucker, etwas Sojasauce, etwas Sesamöl, etwas Sesamsalz		

Rezept	Dauerzeit	Programm	Zutaten	Anweisung
Reiskuchengratin	20Min.	Multi Cook	50 g Reiskuchen für Tteokguk, 1 gekochtes Ei, 1 Süßkartoffel, 40 g Mozzarella, 1 Scheibe Cheddar-Käse, etwas Olivenöl, 1/2 Tasse weiße Sauce, etwas Petersilienpulver Weiße Sauce: 10 g Mehl, 10 g Butter, 100 g Milch, eine Prise Salz und weißer Pfeffer (Butter schmelzen, Mehl hinzufügen und umrühren, Milch hinzufügen und kochen, bis es dick wird, und Salz und Weiß auftragen Pfeffer zum Würzen.)	1. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [MULTICOOK] mit der Menü- / Auswahl taste. Schnellkochtopf / Glutin Turbo-Taste.
Gebratener Reis des Garnelenketchups	15Min.		10 mittelgroße Garnelen, 1/4 Frühlingszwiebel, 20 g Zwiebel, 20 g Karotte ※ Ketchup-Sauce: 3 Esslöffel Ketchup, 1 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Stärkepulver, 1 Esslöffel Wasser, Prise von Salz, Sojasauce und Pfefferpulver	
Reispizza	20Min.		Teigzutaten: 100 g Reis. Zutaten für das Topping: 2 Schinkenscheiben, 2 Knöpfe Pilze, Dosenmais 2 Esslöffel, 1 Stock Krabbenfleisch, 40 g Mozzarella, Pizza Sauce 4 Esslöffel	
Tteokbokki (Würziger und süßer Reiskuchen)	20Min.		200 g Reiskuchenriegel (weich), 2 Stück Fisch Kuchen, 1/4 Zwiebel, 1/4 Frühlingszwiebel, 40 g Karotte Gewürzsauce: rote Pfefferpaste 2 Esslöffel, Stärkesirup 1 Esslöffel, Zucker 1 Esslöffel Sojasauce 1 Teelöffel, 1/3 Tasse Sardellenwasser, etwas Sesamsalz	
Frischer Sahnkuchen	40Min.		Mehl (schwaches Mehl) 1/2 Tasse, 2 Eier, Butter 2 Esslöffel, Milch 1/2 Esslöffel, etwas Vanille Parfüm, 1/2 Tasse Zucker, etwas Salz ※ Früchte: 1 Kirsche, 3 Erdbeeren, 1/4 Dose Mandarine, 1 Kiwi	
Gedämpfter Dumplings	20Min.		Dumplings 10St	1. Gießen Sie 1,5 Tassen Wasser in den Innentopf und geben Sie das vorbereitete Zutaten im Innentopf. 2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie [MULTICOOK] mit der Menü- / Auswahl taste. Schnellkochtopf / Glutin Turbo-Taste.
Gedämpfte Aubergine	15Min.		2 Stück Auberginen Gewürzsauce: 1 Esslöffel dickes Soja, 1/2 roter Pfeffer, 1/2 grüner Chili, 1/4 Esslöffel rotes Pfefferpulver, 1/2 Esslöffel Essig, etwas gemahlener Sesam mit Salz gemischt, 1/4 Stück walisische Zwiebel, 2 Stück Knoblauch 1 Teelöffel Zucker	
Gedämpfter Kürbis			1/2 Kürbis Gewürzsauce: 1 Esslöffel dickes Soja, 1 Teelöffel abgebaute walisische Zwiebel, 1/4 Esslöffel Sesamöl, 1/4 Tisch Esslöffel Paprikapulver, ein bisschen zerkleinerter roter Pfeffer, 1/2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel gehackter Knoblauch, 1/4 Esslöffel gemahlener Sesam mit Salz gemischt	
Gedämpfte Kastanie	20Min.		Kastanie 15St.	
Süßkartoffel	25Min.		Süßkartoffel 3St. ※ Wenn die Süßkartoffel groß ist (mehr als 150 g), Schneiden Sie es in zwei Stücke.	
Kartoffel	30Min.		Kartoffel (weniger als 200 g) 3St.	
Mais	30Min.		Mais 2St.	
Gekochtes Ei	20Min.		6 Eier, 2 Tassen Wasser, 1 ~ 2 Tropfen Essig	
Gedämpftes Ei	15Min.	2 Eier, 1 Tasse Wasser oder Seetangwasser, gesalzen Garnelen 2 Teelöffel, etwas Salz, 10 g Karotte, 10 g Frühlingszwiebeln		