Sakura
by Yum Asia



Ninja Ceramic Bowl

Advanced Fuzzy Logic
Multifunction Rice Cooker

Model - YUM EN15, YUM EN15W
1.5 litre (1-8 people)

ADVANCED Fuzzy Logic

Asian Styling

2mm CERAMIC Ninja

INDEX

1. IMPORTANT SAFEGUARDS Please follow these instructions 3
2. APPLIANCE DESCRIPTION 6
   2.1 APPLIANCE DESIGN 6
   2.2 CONTROL PANEL DISPLAY 7
3. APPLIANCE OPERATION 8
   3.1 BEFORE USE 8
   3.2 NAVIGATING THE CONTROLS 8
   3.3 HOW TO USE THE RICE COOKER FUNCTIONS 8
   3.4 HOW TO USE THE KEEP WARM FUNCTION 9
   3.5 HOW TO USE THE OTHER COOKING FUNCTIONS 10
   3.6 CANCELLING PROGRAMMES 11
   3.7 HOW TO USE THE DELAYED START (PRESET) FUNCTION 11
4. TIPS TO COOKING GREAT TASTING RICE 12
   4.1 HOW TO COOK PERFECT RICE 12
   4.2 OUR TIPS FOR RICE COOKING AND GETTING PERFECT RESULTS 13
5. HOW TO USE THE STEAM FUNCTION 13
6. HOW TO BAKE CAKE 14
7. RECIPES 14
   7.1 CAKES 16
   7.2 YOGHURT 17
8. COOKING WITH OTHER GRAINS/PULSES IN SAKURA 18
9. CLEANING AND MAINTENANCE 19
10. REPLACEMENT PARTS 20
11. TROUBLESHOOTING GUIDE 20
12. SPECIFICATIONS AND COOKING TIMES 22
13. CERTIFICATION AND WARRANTY 23

Model YUM-EN15/EN15W

Sakura

Thank you for choosing this Yum Asia Advanced Multi-Function Rice Cooker which we named 'Sakura'. Here at Yum Asia our experience of working with major leading brands of rice cookers and technology has given us the knowledge required to produce this perfect cooker. This means that this product has been designed to the highest standards of quality, functionality and design and more importantly with the passion we have for cooking great rice!

We guarantee that you will be satisfied with your new appliance, and this is backed up by our comprehensive warranty service.

For further details, go to www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) or see the warranty card enclosed. Keep these operating instructions stored away with your warranty card, receipt, and, if possible, the cardboard box and packaging. The latest version of these instructions may be found for viewing or download at www.yum-asia.com.

If you have any questions about this product, cooking advice or anything else then please contact us at hello@yum-asia.com and we will be happy to help.

ATTENTION! Before using the appliance read these instructions carefully. It contains important information on your safety as well as recommendations on proper appliance use and maintenance.

Thank you once again and Happy Cooking!

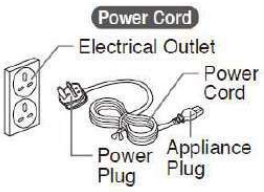
The Yum Asia Team

1. IMPORTANT SAFEGUARDS Please follow these instructions

THESE WARNINGS AND CAUTIONS ARE INTENDED TO PREVENT PROPERTY DAMAGE OR PERSONAL INJURY TO YOU AND OTHERS.

	Do not modify this rice cooker, only a repair technician may disassemble or repair this unit.
	Do not touch the steam vent. Doing so may cause scalding, burns. Take special care with children
	Do not plug or unplug the power cord with wet hands. Doing so may cause electric shocks or injury
	Do not immerse the rice cooker in water or splash with water. Doing so may cause a short circuit or electric shocks.
	Do not put any metal objects in the air vents. Doing so may cause electric shocks or malfunction resulting in injuries.
	Insert the power plug completely and securely into the electrical socket.

	Do not allow children to use the rice cooker unsupervised. Keep it out of reach of very young children. Children are at risk of burns, electric shocks or injury.
	Do not open the lid or move the rice cooker during the cooking cycle. Doing so may cause burns – the steam is very hot.
	This rice cooker is for cooking rice and other dishes detailed in this manual. Do not use other than for the intended purposes. Always follow the operating instructions and never cook the following: Foods packed in plastic Dishes that use paper towels or other lids to cover the food. Doing so may cause the steam vent to clog.
	A loosely inserted power plug may cause fire, electric shocks, short circuit, smoke or fire. Use only an electrical outlet that is rated at 15 amperes minimum. If you want to change the power cord, only use one which a similar rated cord (250v, 13A). If the blades of the plug are dirty, wipe them clean. Debris on the blades of the plug can cause fire.

	This appliance is intended for household use only. Any use for commercial purposes will void the warranty.
	Do not use if the power cord or plug is damaged or if the power plug is loosely inserted into the electrical socket. Doing so may cause electric shocks, short circuit or fire. Do not damage the power cord.  Do not bend, twist, bundle or attempt to modify the power cord. Do not place the cord on or near high temperature surfaces or appliances, under heavy items or between objects. A damaged power cord can cause electric shocks or fire.
	Do not use any other parts other than those supplied with this rice cooker.
	Do not use this rice cooker in a place where it may come in contact with water or other heat sources.

	Unplug the power cord from the electrical socket when not in use
	Allow enough space next to walls, other furniture and under shelves for the steam to escape.
	Do not touch hot surfaces during, or immediately after, use. Be careful of steam when opening the lid and be careful not to touch the inner bowl while stirring the rice. Touching hot surfaces with metal parts like the inner lid, inner bowl and heating plate may cause burns.
	Do not place or use this rice cooker on an uneven surface or on a surface that is vulnerable to heat. Doing so may cause fire. Do not use this rice cooker on a slide-out table or shelf with insufficient load capacity. Doing so may damage the table of shelf, causing the rice cooker to fall, resulting in injury or burns. Any shelf or slide-out table must have a load-bearing capacity of at least 18kg.

IMPORTANT!

Allow the rice cooker to cool down before cleaning. Hot parts like the inner lid, inner bowl and heating plate may cause burns.

Always unplug the rice cooker by holding the power plug, not by pulling the power cord.
Insert the end of the power cord firmly into the rice cooker, otherwise it may cause electric shocks, fire and the rice cooker may not work.

Do not cover the main body of the rice cooker, especially the steam vent while cooking.
Do not damage the inner bowl or inner lid. A deformed inner bowl or lid will cause uneven cooking results.
Make sure nothing is stuck to the heating element or the outside of the bowl. This will cause uneven cooking results.

Do not splash water on the rice cooker. This may cause the breakdown of the unit, fire or electric shock.
Do not use the rice cooker in direct sunlight. This may cause discolouration.

Do not use where the steam from this rice cooker may come into contact with other appliances. The steam may cause discolouration, malfunction, fire to other appliances.

Do not use on a surface where the air vents underneath could get blocked (like on paper, carpet, plastic)
Do not cook when the inner bowl is empty. This may cause the breakdown of the unit.

Stop using immediately if you notice ANY of the following:
The power plug or cord has become very hot.
The power cord is damaged or the electricity turns on/off when touched
The body of the rice cooker is deformed or unusually hot
Smoke is coming from the rice cooker or there is a burning smell
Any part of the rice cooker is cracked, loose or unstable.

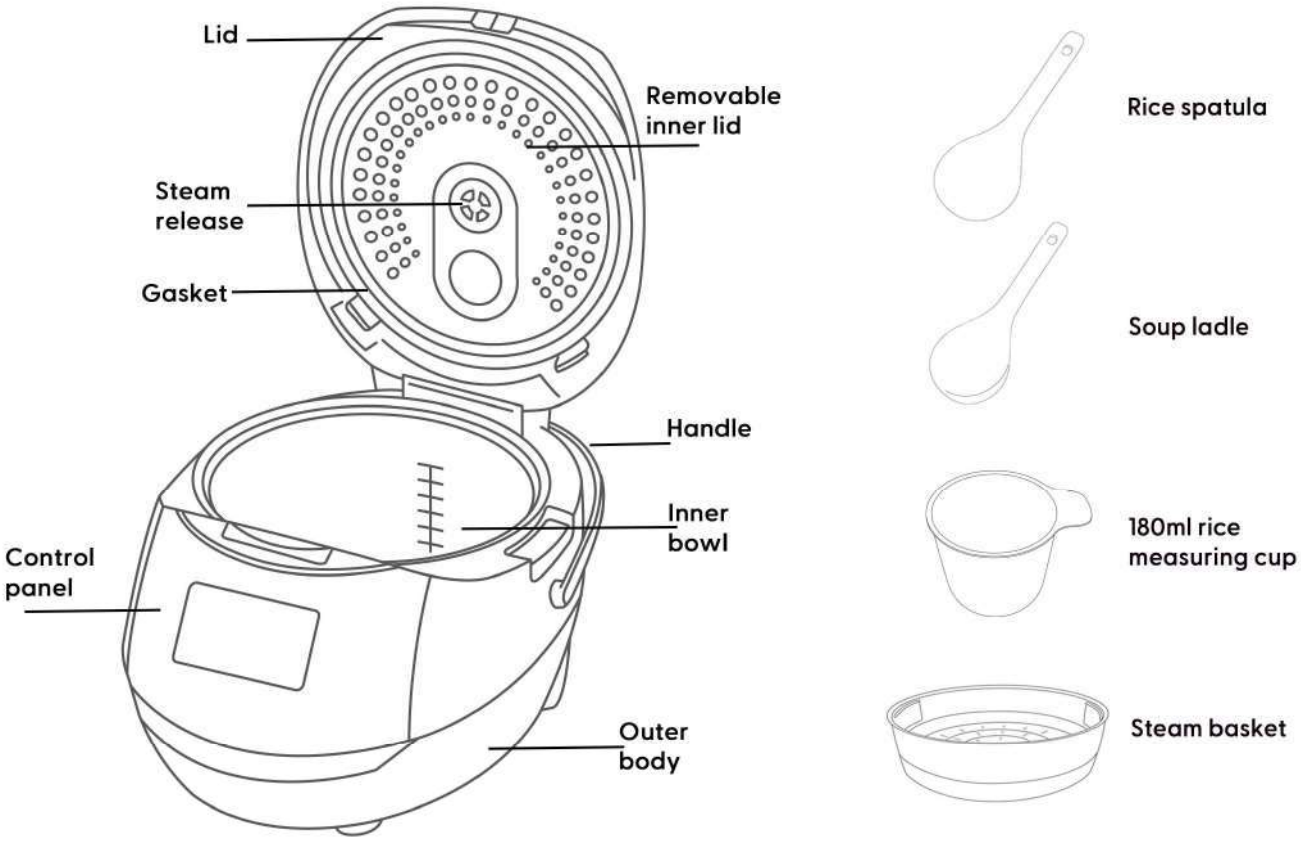
2. APPLIANCE DESCRIPTION

Your Sakura advanced fuzzy logic rice cooker is a modern multi-function cooking appliance using the highest quality manufacturing and our years of experience selling rice cookers.

Saving space in your kitchen, this appliance combines quality functions of speciality rice cooking with porridge, soup, steam, slow cook, crust, cake baking and yoghurt making. We designed this rice cooker with additional features that any cook will find useful. An easy to use and state of the art Korean Motouch control function panel will make cooking so much easier and produce delicious rice or full meals.

2.1 APPLIANCE DESIGN

Meet your Sakura rice cooker! It is supplied with a rice spatula, a soup ladle, a measuring cup and a steam basket. There is also a spatula holder provided which clips to the handle.



2.2 CONTROL PANEL DISPLAY



START

Press and hold the 'START' touch button for 2 seconds to start the cooking programme.

CANCEL

Press and hold the 'CANCEL' touch button for 2 seconds to cancel the cooking programme. Sakura will then go to standby mode with the display flashing. This button also doubles as an on/off button by pressing and holding longer than 2 seconds when Sakura is in standby mode.

MENU

Press this touch button to select 1 of 7 non-rice cooking programmes, each successive press of the button moves through the menu and the selected programme flashes on the display.

RICE

Use the 'MENU' button so the 'RICE' menu option is flashing. The 'RICE' touch button selects 1 of 3 refined rice cooking programmes (long grain, short grain and brown). Each successive pressing of the 'RICE' button selects the next programme from the menu list and the name of programme selected flashes on the display.

KEEP WARM

If the unit is in stand-by mode (i.e. no programme is in use) pressing and holding the 'KEEP WARM' button for 2 seconds activates KEEP WARM mode and the 'KEEP WARM' button lights up. A count-up clock appears for your reference and the 'KEEP WARM' button stays lit.

PRESET

The 'PRESET' function allows you to set a timer for delayed cooking of up to 24 hours. Beware of setting this for too long in the future if there are perishable foods among the contents of the dish you are cooking.

Hr Min

For adjusting the cooking times for non-rice cooking menu settings and the preset function. Pressing one of these buttons when a programme has been selected allows you to adjust the cooking time.
Default cooking times are listed under the specific manual sections for different programmes.

3. APPLIANCE OPERATION

3.1 BEFORE USE

1. Open the packaging, take out the appliance carefully, and remove all packaging and promotional material.
2. Take out all the accessories and the operating manual.
3. Remove any promotional stickers. Wipe the appliance case with a damp cloth.
4. Wash the bowl and inner lid in warm soapy water with a soft sponge. Dry thoroughly.
5. Cook ½ cup of rice (for water, fill measuring cup to ½ with water) and throw it away.

3.2 NAVIGATING THE CONTROLS

The display of this unit is touch sensitive and is easy to use with a bright state of the art 'cool ice blue' Motouch panel. **NOTE - the 'START', 'KEEP WARM' and 'CANCEL' buttons are activated by pressing and holding the button for 2 seconds.** The corresponding button then lights up on the control panel.

When no cooking programme is selected, **Sakura can be turned off** by **pressing and holding** the **Cancel** button for **2 seconds**.
To **switch Sakura on**, **press** the **Cancel** button.

3.3 HOW TO USE THE RICE COOKER FUNCTIONS

NOTE - the maximum capacity of this appliance (Do Not Exceed!)
8 cups (180ml cup) for WHITE rice
6 cups (180ml cup) BROWN rice

Sakura is designed to cook rice using 7 distinct phases to produce perfect rice every time and to carefully retain nutrients. These phases are Preheat, Absorb water, Heating, Boiling, Braising, Absorb water and then finally Keep warm (in this order). This phased cooking and adjustments in temperature are controlled using Sakura's fuzzy logic processor.

OPTIONS FOR COOKING RICE:

1. **'REGULAR'** setting is for cooking normal rice (e.g. without refined cooking and steaming)
2. **'FAST COOK'** setting is for when you want the rice completed a little faster.
3. **'RICE'** submenu is for a more refined cooking and steaming of rice. You access this submenu by pressing the menu button until the 'RICE' icon flashes on the control panel, then you move through the 3 additional rice options using the 'RICE' button:
4. **'LONG GRAIN'** setting can be used for any type of long grain rice – for example, basmati, jasmine or Thai fragrant rice;
5. **'SHORT GRAIN'** setting can be used for any type of short grain rice like pearl or sushi rice.
6. **'BROWN RICE'** setting can be used for any type of brown rice (long or short grain).

Approximate cooking times for different types of rice

Rice Selected	'REGULAR'	'FAST COOK'	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'
Time taken	30 mins	22 mins	40 mins	40 mins	62 mins

There are markings on the inside of the inner bowl to indicate the water levels for white long grain rice, white short grain rice, brown rice and (rice) porridge.

During the rice cooking cycles, a chasing lines pattern comes on the display to indicate Sakura is cooking, a **countdown** will appear in the **last 10 minutes**.

Cooking STICKY or GLUTINOUS rice
Sticky or glutinous rice is different to normal short grain rice, it needs more water. If you are cooking sticky/glutinous rice you need to follow the water guidance below and use the short grain setting.

Water levels for 'THAI STICKY/GLUTINOUS' rice

Cups of rice	1	2	3	4	5	6	7
Water level (short grain marks)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

3.3.1 COOKING RICE IN SAKURA

1. **Measure** the rice with the measuring cup provided. Make sure the rice is level to the top of the cup – this is a full cup (180ml) measurement.
2. **Clean the rice** (if needed) as directed in '4.1 HOW TO COOK PERFECT RICE'. Place the inner bowl into the appliance, **put the rice into the inner bowl** and **fill to the water line** that corresponds to the amount/type of rice you are cooking.
3. Close the lid and **select** the rice setting you want to cook with.
4. Press and hold '**START'** and the cooking cycle will begin. A chasing lines pattern comes on the display to indicate Sakura is cooking, a countdown will appear in the last 10 minutes.

Also see the 'Speedy Start Guide' on the back of the warranty card for a step-by-step guide on how to cook rice and 'Tips to Cooking Great Tasting Rice' on page 12 for more detailed cooking information and advice.

If you want to cook **1 cup of rice**, there isn't a mark on the inner bowl for this. Use the measuring cup to add the water – 1 measuring cup of water for white rice and 1½ cups of water for brown rice.

3.4 HOW TO USE THE KEEP WARM FUNCTION

Once a cooking cycle has finished (yoghurt excepted), the appliance will automatically switch to 'KEEP WARM'. You can activate 'KEEP WARM' when the appliance is on stand-by (i.e. when no menu functions have been selected) by pressing and holding the 'KEEP WARM' button for 2 seconds. The button will then light up and a count-up clock will appear on the display for your reference. The 'KEEP WARM' function can be used for 24 hours but you might find the rice ruins after 15 hours.

To cancel 'KEEP WARM', press and hold the 'CANCEL' button for 2 seconds. The appliance will then switch to stand-by mode and the display will flash.

3.5 HOW TO USE THE OTHER COOKING FUNCTIONS

3.5.1 PORRIDGE

This menu setting can be used for Asian rice porridge or oatmeal porridge. For recipes, see page 14.

The default cooking time for the 'PORRIDGE' setting is 1 hour. You can adjust this up to 2 hours using the 'Hr' or 'Min' buttons once you have selected the 'PORRIDGE' setting and it is flashing on the display.

Once the cooking cycle is complete, the appliance will make a sound and will automatically switch to 'KEEP WARM'.

3.5.2 SOUP

For cooking soups and thinner liquids, select the 'SOUP' setting.

The default cooking time for the 'SOUP' setting is 1 hour. You can adjust this up to 4 hours using the 'Hr' or 'Min' buttons once you have selected the 'SOUP' setting and it is flashing on the display. Once the cooking cycle is complete, the appliance will make a sound and will automatically switch to 'KEEP WARM'.

3.5.3 STEAM

Using the provided steaming basket, you can steam different types of food.

The default cooking time for the 'STEAM' setting is 10 minutes. You can adjust this up to 1 hour in 10 minute intervals using the 'Hr' or 'Min' buttons once you have selected the 'STEAM' setting and it is flashing on the display. There will be a countdown on the display – this will only start to countdown when the water has been heated. Using hot water rather than cold water helps speed up the heating process. Fill to the 2-3 water level mark on the inner bowl when using Sakura as a stand-alone steamer.

See Section 5, page 13 for a guide to steaming.

3.5.4 SLOW COOK

For cooking stews and other dishes like curries, dhal, or other pulses/grains select the 'SLOW COOK' setting.

The default cooking time for the 'SLOW COOK' setting is 2 hours. You can adjust this up to 8 hours using the 'Hr' or 'Min' buttons once you have selected the 'SLOW COOK' setting and it is flashing on the display. When the 'SLOW COOK' cycle starts, the appliance heats the contents of the inner bowl to a high temperature (you will hear bubbling from the liquid), it then switches to a lower temperature for the slow cooking. This is the same as the 'auto' setting on a conventional slow cooker. Once the cooking cycle is complete, the appliance will make a sound and will automatically switch to 'KEEP WARM'.



Sakura is a very efficient, sealed unit fuzzy logic rice cooker, the slow cook setting will cook food faster as there is no heat loss. A normal slow cooker recipe with a cook time of 7-8 hours will take 3-4 hours to cook in Sakura. This is to give a more efficient slow cook.

3.5.5 CRUST

For cooking Persian style 'Tahdig' rice with a crust, select the 'CRUST' setting.

The default cooking time for the 'CRUST' setting is 1.5 hours. You can adjust this down to 1 hour or up to 2 hours using the 'Hr' or 'Min' buttons once you have selected the 'CRUST' setting and it is flashing on the display. After a period of time, the appliance will make a 'beep' and you can open the lid to add any additional ingredients. You then close the lid to continue cooking. Once the cooking cycle is complete, the appliance will make a sound and will automatically switch to 'KEEP WARM'.

3.5.6 CAKE

For cooking cakes, select the 'CAKE' setting. The default cooking time for the 'CAKE' setting is 50 mins. This time can be adjusted down to 30 mins and up to 60 mins in 10 mins intervals using the 'Hr' or 'Min' buttons once you have selected the 'CAKE' setting and it is blinking on the display. Once the cooking cycle is complete, the appliance will make a sound and will automatically switch to 'KEEP WARM'.

Please see section 6, page 14 for more detailed instructions and page 16 for cake recipes.

3.5.7 YOGHURT

For making home-made yoghurt. The 'YOGHURT' setting maintains the constant temperature (+38 - +40°C) required for bifidus bacteria growth and excellent development of yoghurt out of yoghurt culture and milk.

The default cooking time for the 'YOGHURT' setting is 8 hours. You can adjust this down to 6 hours or up to 12 hours using the 'Hr' or 'Min' buttons once you have selected the 'YOGHURT' setting and it is blinking on the display. You can use yoghurt jars or similar containers for this setting or just make the yoghurt in the inner bowl.

Once the cooking cycle is complete, the appliance will make a sound and will automatically switch to stand-by. For further information on making yoghurt, see section 7.2, page 17.

NOTES - on the 'YOGHURT' setting it does not switch to 'KEEP WARM'. Keep the lid closed while cooking in this programme. The delayed start function is available for this programme.

3.6 CANCELLING PROGRAMMES

To cancel a programme you have selected or, if you want to stop a programme part way through the cooking cycle, you just need to press and hold the 'CANCEL' button for 2 seconds. The appliance will then switch to standby mode and the display will flash.

3.7 HOW TO USE THE DELAYED START (PRESET) FUNCTION

The 'PRESET' function is a useful timer/delayed start feature; this allows you to set the appliance to have your rice or food ready at a specific time.

To set the timer:

1. Press the 'MENU' touch button to select a cooking programme (for non-rice cooking programmes you can programme the length of cooking time at this point).
2. Then press the 'PRESET' button which will then light up.
3. By pressing the 'Hr' and 'Min' touch buttons you can select the hours in advance when the rice/dish should be ready.
4. Press and hold the 'START' touch button, the cooker will display the hours/minutes in advance you selected, start to count down and the cooking cycle will complete at the time you specified.

If the preset/timer is set to below the minimum stated in the below table, the cooking cycle will start immediately. This is because the default cooking time for each cooking cycle has to be taken into account along with additional assessment time for the fuzzy logic to know what it is cooking.

Suggested timings for the 'PRESET' function

Function	RICE	PORRIDGE	SOUP	STEAM	SLOW COOK	YOGHURT
Preset time	70m - 24hrs	70m - 24hrs	70m - 24hrs	1hr - 24hrs	130m - 24hrs	370m - 24hrs

Note – be aware that perishable foods should not be left for long periods of time when you have set the 'PRESET' function as they may spoil.

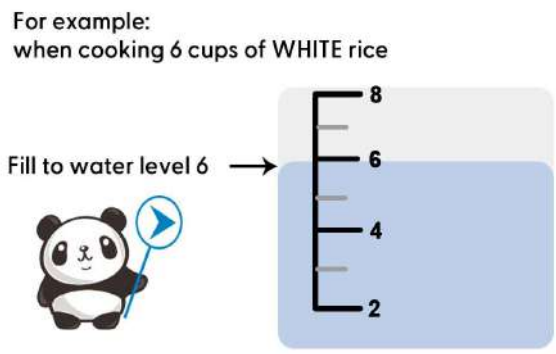
The start time of the preset/timer is not exact, it will come on slightly earlier as Sakura has to assess what exactly is in the inner bowl (rice/oats/water) and volume so it can calculate the cooking time effectively. It deals with this by turning the unit on early so it can 'assess' the contents.

4. TIPS TO COOKING GREAT TASTING RICE

4.1 HOW TO COOK PERFECT RICE

Measure the rice accurately! Use the measuring cup provided as other cup sizes may be different measurements. Make sure you level the rice off at the top of the cup – this is a full 180ml measurement.

Rinse the rice! Place the rice into a sieve or a bowl and pour fresh, cold water on top. Stir the rice loosely by hand and drain the water. Do this 2-3 times until the water you are rinsing with runs clear.



Be accurate with the water!
The amount of water in the inner bowl prior to cooking greatly affects the texture of the cooked rice. The more water you use, the softer the rice will be when cooked. We recommend after washing the rice, you place it in the inner bowl, then top up with water to the corresponding line on the inner bowl – fill to the underside of the line, this will give you perfect rice. If you prefer it softer, fill to the top of the line; if you prefer it harder, fill to 2-3mm below the line.

Stir and loosen! Once the appliance has switched to 'KEEP WARM', if possible, stir and loosen the rice straight away with the provided spatula. This helps release excessive moisture and results in nice, perfect fluffy rice.

4.2 OUR TIPS FOR RICE COOKING AND GETTING PERFECT RESULTS



Try and choose bags of rice with as few broken grains as possible, as broken grains make rice very soggy and sticky.



It is important to remember that every batch of rice is different - even the rice you regularly buy can sometimes change for the worse quality - each batch of rice absorbs water differently depending on how well it's been processed. The end result can also depend on the age of the rice you use. Newer rice needs less water than older rice but, of course, there is no way of knowing whether the rice you have bought is an older or newer picked grain.



If the rice you cook is too sticky, it's worthwhile trying a batch without rinsing, as some varieties of rice don't need rinsing as they have been processed differently. Unlike pasta, rice isn't consistent because it's a natural product and the first batch cooked from a new purchase of rice can be hit and miss – the rice cooker does mitigate this to an extent, but adjusting the amount of water is a sure way of getting the rice you like.



If the rice you cook is too soft, next time reduce the water you add for cooking by 3-4mm, softer rice means that there was too much water in the inner bowl during cooking. If the rice you cook is too hard, next time add 3-4mm more water, harder rice means that there was too little water in the inner bowl during cooking.



Do not use any kind of quick cook, partially cooked, parboiled rice – look at rice packets carefully to make sure the rice you are buying is suitable. This type of rice is not suited for use in a sealed unit, fuzzy logic rice cooker.

5. HOW TO USE THE STEAM FUNCTION

You can use this appliance as a stand alone steamer (use 1.5-2 cups of water) or you can cook rice at the same time as steaming food. If steaming whilst cooking rice, you would use the rice function for the type of rice you are cooking and add the steaming basket to the inner bowl above the rice.

Here is a guide for estimated cooking different types of food on the 'STEAM' function:

INGREDIENTS	AMOUNT	COOKING TIME	TIPS FOR STEAMING
Carrot	200g/1 pc	20 mins	Cut into bite-size pieces
Broccoli	200g	15 mins	Cut into bite-size pieces
Spinach	100g	15 mins	Cut into bite-size pieces
Pumpkin	250g	20 mins	Cut into bite-size pieces
Potato	450g	40 mins	Cut into bite-size pieces
Sweet Potato	300g	35 mins	Cut into bite-size pieces
Corn	200g	30 mins	Cut into bite-size pieces
Chicken	300g/1 fillet	30 mins	Make cuts on side touching steam basket
Fish (white fish & salmon)	150g	25 mins	Slice to less than 2cm and wrap in foil
Prawn and Scallops	15pcs/150g	20 mins	Prawns - Steam without removing shells. Scallops - Remove from shell
Refrigerated Meat Dumpling	200g	15 mins	Leave space between foods
Frozen Meat Dumpling	200g	20 mins	Leave space between foods

IMPORTANT - Do not steam food over 3.5cm thick.
If you would like to combine cooking rice with steaming, it is recommended that **3 cups of rice is the maximum capacity you can cook**. Any more than this the steaming basket will push into the lid.

If cooking rice and steaming at the same time, you can open the lid (very carefully, minding the steam that is released from the unit) to add the steaming basket part way through the cooking cycle so the vegetables are not over-cooked.

6. HOW TO BAKE CAKE

1. Grease the inner bowl lightly and evenly with butter or oil.
2. Prepare the cake batter. Note – do not use too much baking powder or baking soda as it may cause the cake to rise too high. The maximum weight for all ingredients is 600g, do not exceed this.
3. Place the inner bowl on a hard, flat surface and place the cake mixture into the inner bowl. Shake a little and tap the underside of the bowl gently with the palm of your hand (do this several times) to release any air bubbles in the cake mixture.
4. Place the inner bowl into the appliance and close the lid. Select the 'CAKE' setting, you can then choose the length of cooking time – default is 50 minutes but this can be adjusted down to 30 minutes and up to 60 minutes in 10 minute intervals. Press and hold the 'START' button for 2 seconds to start the cooking cycle.
5. Once the cooking cycle is finished, the appliance will switch to 'KEEP WARM', check the cake with a wooden skewer to see if it is cooked. If not, you can cancel the 'KEEP WARM' by pressing and holding the 'CANCEL' button for two seconds and select the 'CAKE' setting as detailed in step 4 to cook for longer.

See section 7.1, page 16 for cake recipes.

7. RECIPES

Here are a couple of recipes to start you off with your new rice cooker.

For lots more recipes like flavoured rice (Mexican and coconut rice), risotto, stews, soups and more, please see our foodie blog at www.greedypanda.co.uk or you can purchase The Greedy Panda Cookbook.

RICE PORRIDGE (CONGEE)

Ingredients (4-5 servings)
1 cup of rice
75g chicken thighs, chopped and parboiled
Pinch of salt
Ginger and spring onion (scallion), shredded – to taste

Directions
1. Wash rice and place into inner bowl, add water (to level 1 on the inner bowl marked porridge) then place the chicken on top.
2. Press the 'MENU' button and select 'PORRIDGE' and press and hold the 'START' button.
3. When the rice cooker turns to keep warm add salt if you want it and garnish with ginger and spring onions.

OATMEAL PORRIDGE

Ingredients (serves 4)
1 cup steel cut or high quality large, rolled oats (we advise you put these in a sieve and shake hard 3-4 times to dislodge any sediment)
3 cups water (measured in the provided measuring cup)
1 cup of milk (or 1 cup of coconut milk or other non-dairy milk – whatever you prefer)
3-4 spoons (or more to your own taste) honey or brown sugar
* You may need to experiment with the amounts of oats and water, depending on whether you like thick or thin oat porridge!

Directions
1. Place oats and water in the inner cooking pan.
2. Place the inner cooking pan in the main body of the rice cooker, plug in the unit, select the 'PORRIDGE' setting and adjust the timing to what you prefer (longer cooking time = thicker porridge; less cooking time = thinner porridge) press and hold the 'START' button to start.
3. When the rice cooker turns to keep warm open the lid, stir and add the remaining ingredients. Using the Timer function and soaking the oats overnight will soften the texture of the oats.
4. Add any dried or fresh fruit to the porridge instead of sugar – delicious and healthy on a cold winter's day!!



Do not use milk to cook the oats, this will result in a 'boil over' of the contents as milk reacts differently when heated. **Only use water to cook the oats.**

RICE PUDDING

Ingredients (cup measures are for the rice measuring cup 4-6 servings)
2 cups arborio, other short-grain rice or sticky/glutinous rice
½ cup evaporated milk
½ cup coconut milk
1 cup sweetened condensed milk
1 cinnamon stick or pinch of ground cinnamon
1 lemon zest, one large piece of lemon peel
½ teaspoon nutmeg (or less if you prefer)
A sprinkle of ground cinnamon (to garnish)

Directions
1. Measure your short grain rice with the measuring cup you got with your rice cooker.
2. Rinse rice in cold water, place rice and water (to the correct line on the inner bowl) into the rice cooker, choose the 'SHORT GRAIN' rice setting.
3. Meanwhile whisk evaporated milk, coconut milk, sweetened condensed milk, cinnamon stick (or ground cinnamon), lemon zest (a large thin slice of zest, not grated) and nutmeg together.
4. When rice is cooked and the rice cooker has switched to keep warm, add the whisked milks into the rice, close the lid. Check about 30 minutes later and see if it is at the consistency you like.
5. Discard the cinnamon stick (if using) and the lemon zest.
6. Place into individual dishes and garnish with ground cinnamon and cream if desired.



** **Vegan adaptation** - this can also be made without the evaporated milk and condensed milk as a non-dairy alternative.
Use one whole tin of coconut milk and some non-dairy milk to loosen it after stage 5 if necessary.

SUSHI ROLLS

Ingredients (4-5 servings)
3 cups of rice
For the sushi seasoning (vinegar mix) – 4 tbsp rice vinegar, 1 tbsp sugar, 1.5 tsp salt
Whatever topping you prefer (sashimi, prawns, pickles, natto, salmon roe, eel)
Seaweed, wasabi, soy sauce and pickled red ginger for garnish

Directions
1. Wash rice and place into inner bowl, add water (follow the water level guidance on the bowl and use the 'SHORT GRAIN' menu option)
2. When the rice cooker turns to keep warm place the rice in a wooden container (wiped with a clean, wet cloth) and pour the vinegar mix over the rice, mixing whilst cooling with a fan.
3. Hand rolled sushi is simple and quick, it's just a case of wrapping your favourite ingredient with nori (seaweed)

7.1 CAKES

For cakes, you can make things easier by using a ready-made cake mix and adding your favourite ingredients, they still turn out perfectly. For lots more cake and dessert recipes, please see our foodie blog at www.greedypanda.co.uk

BANANA CAKE

Ingredients
3 eggs
110g sugar
110g melted butter
200g very ripe bananas (weight without skin)
160g plain flour
¾ tsp baking powder
¾ tsp baking soda
a pinch of salt, less than 1/8 tsp
butter for greasing the inner bowl

Directions
1. Sift the flour, baking powder, baking soda and salt in a big bowl, set aside. Melt the butter and sugar in a non-stick bowl and set aside to cool a while. Mash the bananas with a fork and set aside.
2. Add the beaten eggs to the melted butter and sugar and mix well using a manual whisk or spatula.
3. Add in mashed bananas, mix well using a spatula and Finally, fold in sifted flour mixture using a spatula
4. Pour the cake batter into the greased rice cooker bowl. Hit the bottom of the rice cooker bowl with the flat of your hand several times in different parts of the bowl. This will ensure there won't be any large air bubbles in the finished cake.
5. Select the 'CAKE' option and move the time to at least 50 minutes. It may need longer than this, so when the 50 minutes cycle has finished, test the top of the cake by gently pressing it. If it feels firm, it's ready – alternatively insert a toothpick and it shouldn't have any cake mixture stuck to it.
6. Remove the bowl from the rice cooker unit and allow the cake to cool for a while in the bowl. When fully cooled, put your hand inside the rice cooker bowl on top of the cake and tip out onto your hand. The bottom of the cake will have a lovely crust and you can transfer the cake onto a plate.

Serve with whipped cream, ice cream, caramel sauce or just eat by itself for a yummy afternoon treat with a cup of tea

FUDGE CHEESECAKE

Ingredients
200g Cream cheese
50g sugar
30g sugar – for beating egg whites
3 pcs eggs – separate egg yolk from white
30g all-purpose flour – sifted
30ml fresh cream
4 tsp lemon juice
vanilla extract to taste
20g butter melted
butter for greasing inner bowl

Directions
1. Grease the inside of the inner cooking bowl lightly and evenly with butter
2. Soften cream cheese at room temperature or put in microwave for 30 seconds
3. Place cream cheese in a bowl and mix with wooden spatula until it becomes smooth. Add sugar and blend with wooden spatula.
4. Add yolks one at a time. Blend in sifted all-purpose flour, fresh cream, lemon juice, vanilla extract and melted butter. At this point add a good sprinkling of tiny fudge pieces.
5. In a separate bowl, beat egg whites until foamy. Gradually add sugar until whites begin to hold their shape as a meringue.
6. Gently fold meringue into the cream cheese mixture – do this very, very slowly (this makes sure the cheesecake stays nice and light).
7. Pour the batter into the inner cooking bowl and hit the bottom with the palm of your hand several times to release the air bubbles in the batter. Place the inner cooking bowl into the rice cooker and close the outer lid.
8. Press the MENU button and select the CAKE menu setting. Press the START button and set to a cooking time of 60 minutes.
9. When baking completes, allow to cool then place hand on top of cheesecake inside pan and carefully tip out, then slip it onto a ready-made sweet pastry case or onto a biscuit base.

This fudge cheesecake can be cut into portions and frozen successfully.

7.2 YOGHURT

Sakura's 'YOGHURT' function takes all the hard work out of making perfect, delicious yoghurt. You can use this setting for dairy or non-dairy yoghurt as long as you have the required starters and milk.

BASIC DAIRY YOGHURT
110g of plain, live yoghurt (if you want to use probiotic yoghurt, this is ok too) - this is your 'starter'
400ml of UHT full fat milk (UHT is best as it has already been heated to a high temperature)

1. Combine the yoghurt and the milk together and place in the inner bowl of Sakura.
2. Close the lid and select the yoghurt setting – the clock will flash on 8 hours. You can reduce the cooking time down to 6 hours or up to 12 hours; the longer the cooking time, the thicker the yoghurt, the shorter the cooking time, the thinner the yoghurt.
3. After cooking, Sakura will beep but won't switch to keep warm. Allow the yoghurt to cool and decant into containers to keep in the fridge.

This yoghurt should last 7 days and you can save some of this yoghurt to make your next batch (best used within 7 days for this, so the bacteria is fresher).

Alternative starters
Instead of the plain, live yoghurt you can also use specialised starters that you can buy in powdered form from health food shops and online.
Surprisingly, you can also use chilli stalks (i.e. the green part that holds the chilli to the plant which you discard) as a yoghurt starter. Chilli stalks contain bacteria lactobacillus and 10-15 chilli stalks in place of a yoghurt or powdered starter work to develop any kind of milk into yoghurt.

Some tips for making yoghurt:
You can use yoghurt pots instead if you prefer, if you do this then fill the inner bowl to halfway up the pots with hot water so the water conducts the heat to the pots.

For non-dairy yoghurts, use a milk which has as few additives as possible (e.g. soy milk without sugar or vanilla, just soy beans and water should be listed on the ingredients, the same goes for other types of non-dairy milks).

Always add flavour after the yoghurt has finished developing, if you are retaining some to use as your next starter, set this aside in a separate pot before you add anything else to the yoghurt.

If your yoghurt is too thin next time you may need to add more 'starter' and also add 2 tablespoons of full fat milk powder and mix well with the milk before adding the starter. UHT milk is used because it has already been heated to a high temperature, but sometimes milk powder and more starter may be required.

For further tips on making yoghurt, please see www.greedypanda.co.uk

8. COOKING WITH OTHER GRAINS/PULSES IN SAKURA

It's possible to cook other grains and pulses in Sakura, you may need to experiment with adjusting water levels and selecting the correct cooking cycle. Here is a rough guide that may help.

QUINOA
If it's not pre-washed, make sure you rinse it well in a sieve with cold water. Use a 1:1 ratio of quinoa to water (up the water to 1:1.25 if you are using black quinoa) and use the quick cook setting. Once it's finished cooking, fluff up a little and leave on keep warm for 5-10 minutes.

COUS COUS and GIANT COUS COUS
Use the water levels indicated on the packet and use the quick cook setting as cous cous doesn't require that much cooking anyway.

MILLET
For each portion you want to cook, measure ¼ cup of millet into the inner bowl and add 1 cup water for each portion (so if you use 1 cup of millet, add 4 cups water; for ¾ cup millet add 3 cups water; for ½ cup millet add 2 cups water and so on).

Shake a small dash of salt into the water, then close the lid. Plug in the rice cooker and select the 'Porridge' cycle. You can either cook straight away adjusting the timing for how you prefer your millet (longer cooking will have a thicker consistency; less cooking will have a thinner consistency) or you can use the preset timer for when you will want to eat in the morning. Once cooked you can add whatever flavouring you prefer.

LENTILS and BEANS
The slow cook setting is ideal for cooking lentils or beans – rinse beforehand and follow the water levels indicated on the pack. The porridge setting also works for cooking lentils and beans if you want to cook at a lower temperature.

PEARL BARLEY
The slow cook setting is ideal for cooking pearl barley - rinse before cooking and follow the water levels indicated on the pack. Using pearl barley in a large batch of soup will cook within an hour but it won't overcook if left for longer.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

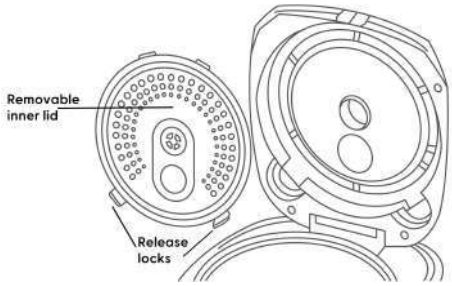
Always remove any remaining pieces of food and clean immediately after use.

Do not use any kind of metal brush, scrubber or harsh chemicals/solvents to clean the dirty parts of the appliance. If anything remains stuck to the inner bowl, pre-soak with a little washing up liquid before washing

Do not immerse the appliance in water. Use a damp sponge or soft cloth to clean the outer case.

IMPORTANT - Never put the inner bowl or inner lid into a dishwasher. The chemicals and washing cycle of a dishwasher are too harsh. Any damage caused by a dishwasher will not be covered by our warranty.

INNER LID CARE

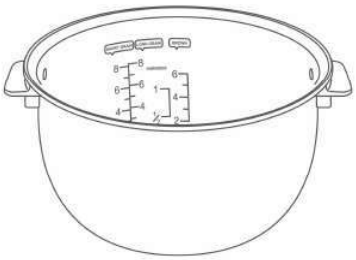


The inner lid of this appliance is removable. Pull the locks at the bottom right and left of the lid, taking it out of its holder. Wash the removable lid after each cooking cycle with a sponge in soapy water.

To put the inner lid back, slide the two top tabs in at the top and push on the release locks at the bottom until you hear a click.

IMPORTANT INNER BOWL CARE

Only ever use the plastic accessories provided, you can also use wooden or silicone accessories. Never use metal to stir as this will damage the ceramic coating on the inner bowl.



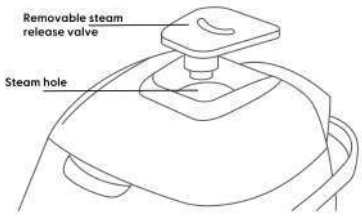
Cleaning the inner bowl is easy, but if anything remains stuck to the inner bowl, pre-soak with a little washing up liquid before washing.

Do not pour vinegar into the inner bowl as this will damage the ceramic coating.

Do not wash rice in the inner bowl.

The outside (underneath) of the inner bowl will discolour and scuff due to the heat being applied to the bowl from the heating element, this is normal. The ceramic coating on the inner bowl may change colour over time. This is completely normal and nothing to worry about.

STEAM CAP CARE



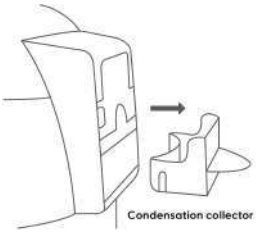
The steam cap on top of the lid is removable – pull upwards to remove. Wash this on a regular basis.

The removable steam cap can also be full dissembled to ensure full cleaning – ensure this is put together properly before use.

CONDENSATION COLLECTOR CARE

The condensation collector on the back of the appliance can be removed. Pull on the small handle but be careful not to pull up or down, pull in a straight line otherwise the small handle could break.

Remove and empty the condensation collector. Wash, dry and install it back into place.



10. REPLACEMENT PARTS

If you need spare parts, please contact us via our website www.yum-asia.com or e-mail hello@yum-asia.com.

Spare parts available for the Sakura YUM-EN15 (measuring cups are available to purchase on our website):

Part Name	Part Number
Ceramic coated inner bowl	IB-EN15
Detachable stainless steel inner lid	ILSS-EN15
Steaming basket	SB-EN15

11. TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM		POSSIBLE CAUSE
COOKING RICE	Rice cooks too hard or too soft	• Make sure the appliance is on a flat surface, if it is on an uneven surface, the water level becomes inconsistent and it will affect the cooking of the rice. • The texture of rice varies depending on how it's been processed (see section 5.3 for more information) • Using the 'PRESET' function can result in a softer rice texture if the rice has soaked in the water for a length of time. • Using the 'FAST COOK' setting may result in harder rice • Did you loosen the rice after cooking? If not, do this to allow excess water to evaporate
	Rice is scorched/burnt	• Make sure nothing is stuck to the heating element or bottom of the inner bowl • Rice may not have been washed enough, leaving too much starch on the rice
	Boils over while cooking	• Check the 'MENU' setting you have selected and the water level you have filled to • Make sure the steam vent cap is on the appliance
	Unable to start cooking or buttons won't respond	• Make sure the power cord is pushed as far into the appliance as possible • For the 'START', 'KEEP WARM' and 'CANCEL' buttons you need to **press and hold for 2 seconds**
	A noise is heard during cooking or keep warm	• A clicking noise is just the microprocessor (MICOM) adjusting the cooking temperature of the appliance, it is nothing to worry about • A 'sparking' noise may occur if the inner bowl has any kind of moisture on the bottom of it as the heating element warms. Make sure the inner bowl is completely dry.
	Steam comes out from between the outer lid and main body	• Check the outer lid is fitting properly and has not deformed. • Is the outer lid gasket dirty? If so, clean the outer lid gasket
		• The cooking time may have been too short • Beat any egg whites until foamy, otherwise there may not be sufficient rise to the cake • Measure the ingredients accurately – inaccuracy in measuring can cause insufficient baking/rising

PROBLEM		POSSIBLE CAUSE
CAKE BAKING	Cake is not cooked or doesn't rise	• Over-mixing the batter when adding the flour may cause insufficient baking or rising • Adding too many additional ingredients can cause the cake to bake unevenly – follow the amount listed in recipes • Bake the cake immediately after preparing the batter - allowing the batter to sit for an extended period of time may deflate the batter and cause the cake to collapse
	Cake rises too much	• Do not add too much baking powder or baking soda as it may cause the cake to rise too high
	Cake is difficult to release	• Make sure you grease the inner bowl well • Leave the cake to cool completely
CAKE BAKING	The cake breaks easily	• Freshly baked cake can break easily. Make sure you leave the cake to cool completely before turning out or handling
	The cake is scorched/burnt	• The cooking time may have been too long, make sure you follow the recommended cooking times
	NOTE – do not place other cake pans or wax paper into the appliance or inner bowl. Doing so may cause a malfunction or the inner bowl to deform	
STEAMING	Food does not steam	• Is there sufficient water for steaming? Make sure there is water to at least the two cup mark on the inner bowl • Is there too much food in the steaming basket? – reduce the amount of food or increase the cooking time • The food may be in too large pieces, reduce the size of food pieces or increase the cooking time
	Steamed food is too hard	• Vegetables – steaming time was too short. Make sure there is enough water and continue to steam • Fish and meat – steaming time was too long.
	Steamed food is cold	• Has too much time elapsed from when the cooking cycle ended? Try not to leave on 'KEEP WARM', remove immediately from the appliance and eat
KEEP WARM	Rice has a smell, is yellow or there is excessive moisture	• Do not keep very small amounts of rice on 'KEEP WARM' • Has the 'KEEP WARM' been used for more than 12 hours? • The type of rice and water may have caused the rice to look yellow • Was the spatula left in the inner bowl whilst on 'KEEP WARM' • Did you loosen rice immediately after it had cooked – if not, loosen • It may be a left over smell from a previous cooking cycle (especially if slow cooking dishes)
TIMER COOKING	Appliance starts cooking immediately	• The minimum default time is 70 minutes, anything less than this will start the cooking cycle immediately
	Food isn't ready at the set time	• Cooking may not complete at the set time if the temperature in the room or the water level is too low • Was there a power cut? This will cause the unit to reset

12. SPECIFICATIONS AND COOKING TIMES

Model name and number	Sakura, YUM-EN15/EN15W
Capacity	1.5 litre (1 to 8 cups) rice cooker or 4 litre slow cooker
Rating	AC 220-240V, 50-60Hz
Electric consumption	860W
Average power consumption on 'KEEP WARM'	35W
Cooking system	Direct heating
Country of manufacture	China
Length of power cord	1m
External dimensions (approximate)	41cm (length) x 32cm (width) x 26cm (height)
Weight (approximate)	5.05kg

	FEATURE	**CAPACITY**	**DEFAULT COOKING TIMES**
COOKING CAPACITY (cups or litres)	**Regular rice**	1-8 cups/1.4l	30 minutes
	Fast cook rice	1-8 cups/1.4l	26 minutes
	RICE **Long grain** **Short grain** **Brown**	 1-8 cups/1.4l 1-8 cups/1.4l 1-5 cups/0.9l	 40 minutes 40 minutes 62 minutes
	Porridge (rice or oat)	1 cup/0.18l	1 hour, can be adjusted to 2 hours maximum
	Soup	1.5 litres	1 hour, can be adjusted to 4 hours maximum
	Steam	n/a	10 minutes, can be adjusted up to 1 hour maximum in 10 mins intervals
	Slow Cook	1.5 litres	2 hours, can be adjusted to 8 hours maximum
	Crust	1-8 cups/1.4l	1.5 hours, can be adjusted down to 1 hour or up to 2 hours maximum
	Cake	150g flour	50 mins, can be adjusted down to 30 mins and up to 60 mins maximum in 10 mins intervals
	Yoghurt	1 litre of milk	8 hours, can be adjusted down to 6 hours or up to 12 hours maximum

13. CERTIFICATION AND WARRANTY

Included with this appliance is our comprehensive warranty (please see warranty card inluded). For more details of our warranty go to www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) and www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

This Panda rice cooker and multi-function cooker is designed for DOMESTIC USE ONLY. It's use in a commercial setting will invalidate this warranty.

If you encounter a problem with your appliance, please first look at the 'Troubleshooting' guide on page 20 of the manual to see if your problem is listed there.

If you continue to have a problem, please e-mail hello@yum-asia.com with your order details, a description and photos of the problem.

Your appliance is designed and manufactured with the highest quality materials and components which can be recycled and re-used.
This symbol means that electrical and electronic equipment, when at their end of life, should be disposed of separately from household waste. Please dispose of this appliance at your local community waste/recycling centre.

RoHS compliant

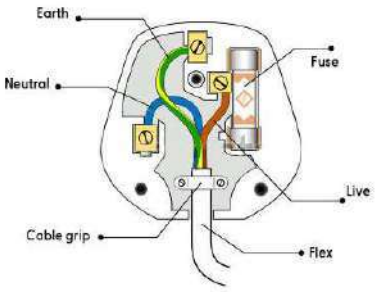
This appliance is compliant with the Restriction Of Hazardous Substances (RoHS) directive.

CE

This appliance is certified for compliance for distribution and use in the EEA

UK CA

This appliance is certified for compliance for distribution and use in the UK



IMPORTANT! - The wires in this mains power cord are coloured as:

Green and yellow = Earth Brown or Red = Live Blue or Black = Neutral
Connect the Earth wire (green and yellow) to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol or coloured green and yellow. Connect the Neutral wire to the terminal which is marked with the letter N or coloured black. Connect the Live wire to the terminal which is marked with the letter L or coloured red. This appliance must be protected by a 13A fuse if a 13A (BS1363) plug is used.

YUM ASIA
UK – USA - EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

UK OFFICE
Yum Asia
Horizon International Cargo Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

EU OFFICE
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46
1505 HH Zaandam
The Netherlands

INDEX

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise 3
2. GERÄTEBESCHREIBUNG 6
   2.1 GERÄTEAUFBAU 6
   2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES 7
3. BETRIEB DES GERÄTES 8
   3.1 VOR DER VERWENDUNG 8
   3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE 8
   3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT 8
   3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM) NUTZT 9
   3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT 10
   3.6 PROGRAMMABBRUCH 11
   3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (PRESET) 11
4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS 12
   4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT 12
   4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS 12
5. WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION (STEAM) NUTZT 13
6. WIE MAN KUCHEN BACKT 13
7. REZEPTE 14
   7.1 KUCHEN 16
   7.2 YOGHURT 17
8. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN IN SAKURA 18
9. REINIGUNG UND WARTUNG 18
10. ERSATZTEILE 19
11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG 20
12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN 21
13. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE 22

Modell YUM-EN15/W

Sakura

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Yum Asia Advanced Multifunktions-Reiskocher entschieden haben, den wir 'Sakura' genannt haben. Hier bei Yum Asia hat uns unsere Erfahrung in der Zusammenarbeit mit den führenden Marken von Reiskochern und -technologien das Wissen vermittelt, das für die Herstellung dieses perfekten Kochers erforderlich ist. Das bedeutet, dass dieses Produkt nach den höchsten Qualitäts-, Funktions- und Designstandards entwickelt wurde und vor allem mit der Leidenschaft, mit der wir großen Reis kochen!

Wir garantieren Ihnen, dass Sie mit Ihrem neuen Gerät zufrieden sind, was durch unseren umfassenden Garantie-Service unterstützt wird. Weitere Informationen finden Sie unter www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) oder auf der beiliegenden Garantiekarte. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zusammen mit Ihrer Garantiekarte, dem Kassenbon und, wenn möglich, dem Karton und der Verpackung auf. Die neueste Version dieser Anleitung finden Sie zur Ansicht oder zum Herunterladen unter www.yumasia.co.uk

Wenn Sie Fragen zu diesem Produkt, zu Kochtipps oder anderem haben, kontaktieren Sie uns bitte unter hello@yum-asia.com und wir helfen Ihnen gerne weiter.

ACHTUNG! Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes diese Anleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sowie Empfehlungen für den richtigen Gebrauch und die richtige Wartung der Geräte.

Nochmals vielen Dank und frohes Kochen!

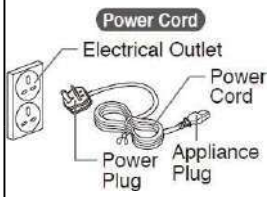
Das Yum Asia Team

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise

DIESE WARNHINWEISE UND VORSICHTSHINWEISE DIENEN DAZU, SACH- UND PERSONENSCHÄDEN AN IHNEN UND ANDEREN ZU VERMEIDEN.

	Ändern Sie diesen Reiskocher nicht, nur ein Reparaturtechniker darf dieses Gerät zerlegen oder reparieren.
	Berühren Sie nicht den Dampfauslass. Andernfalls kann es zu Verbrühungen und Verbrennungen kommen. Besondere Vorsicht bei Kindern
	Stecken oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Verletzungen kommen.
	Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser ein und spritzen Sie nicht mit Wasser. Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss oder elektrischen Schlägen kommen.
	Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsöffnungen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Fehlfunktionen kommen, die zu Verletzungen führen können.
	Stecken Sie den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.
	Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche Nutzung für kommerzielle Zwecke führt zum Erlöschen der Garantie.

	Lassen Sie Kinder den Reiskocher nicht unbeaufsichtigt benutzen. Außerhalb der Reichweite von sehr kleinen Kindern aufbewahren. Kinder sind Vonerbrennungen Stromschlägen oder Verletzungen bedroht.
	Öffnen Sie nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht während des Garvorgangs. Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.
	Dieser Reiskocher dient zum Kochen von Reis und anderen in diesem Handbuch beschriebenen Gerichten. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung und kochen Sie niemals die folgenden Produkte: Lebensmittel in Kunststoff verpackt Gerichte, die Papierhandtücher oder andere Deckel verwenden, um das Essen zu bedecken. Andernfalls kann es zu Verstopfungen der Dampfauslassöffnung kommen.
	Ein lose eingesteckter Netzstecker kann Feuer, Stromschlag, Kurzschluss, Rauch oder Feuer verursachen. Verwenden Sie nur eine Steckdose mit einer Nennleistung von mindestens 15 Ampere. Wenn Sie das Netzkabel wechseln möchten, verwenden Sie nur eines, das ein gleichwertiges Kabel (250V, 13A) verwendet. Wenn die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber. Ablagerungen an den Klingen des Steckers können zu Bränden führen.

	Nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn der Netzstecker lose in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden kommen.  Das Netzkabel darf nicht beschädigt werden. Biegen, verdrehen, bündeln oder versuchen. Sie nicht, das Netzkabel zu modifizieren. Verlegen Sie das Kabel nicht auf oder in der Nähe von Hochtemperaturflächen oder -geräten, unter schweren Gegenständen oder zwischen Objekten. Ein beschädigtes Netzkabel kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
	Verwenden Sie keine anderen Teile als die mit diesem Reiskocher gelieferten.
	Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht an einem Ort, an dem er mit Wasser oder anderen Wärmequellen in Berührung kommen kann.

	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie nicht in Gebrauch sind.
	Lassen Sie genügend Platz neben Wänden, anderen Möbeln und unter den Regalen, damit der Dampf entweichen kann.
	Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf Dampf und berühren Sie nicht die innere Schale, während Sie den Reis umrühren. Das Berühren heißer Oberflächen mit Metallteilen wie Innendeckel, Innenbehälter und Heizplatte kann zu Verbrennungen führen.
	Stellen oder verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf eine unebene Oberfläche oder auf eine hitzeempfindliche Oberfläche. Andernfalls besteht Brandgefahr. Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder Regal mit unzureichender Tragfähigkeit. Andernfalls kann der Regalboden beschädigt werden, wodurch der Reiskocher herunterfällt und Verletzungen oder Verbrennungen verursacht werden. Jedes Regal oder jeder Ausziehtisch muss eine Tragfähigkeit von mindestens 18 kg aufweisen.

WICHTIG!

Lassen Sie den Reiskocher vor der Reinigung abkühlen. Heiße Teile wie Innendeckel, Innenschale und Heizplatte können Verbrennungen verursachen.

Ziehen Sie immer den Netzstecker des Reiskochers, indem Sie den Netzstecker halten, nicht durch Ziehen am Netzkabel.
Stecken Sie das Ende des Netzkabels fest in den Reiskocher, da es sonst zu Stromschlägen und Feuer kommen kann und der Reiskocher möglicherweise nicht funktioniert.

Decken Sie den Hauptkörper des Reiskochers, insbesondere den Dampfaustritt, während des Kochens nicht ab.
Beschädigen Sie nicht die Innenschale oder den Innendeckel. Eine verformte Innenschale oder ein verformter Deckel führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.

Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder an der Außenseite der Schale klebt.
Dies führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.
Decken Sie nicht die Lüfteröffnungen an der Seite und am Boden des Reiskochers ab.

Spritzen Sie kein Wasser auf den Reiskocher. Dies kann zum Ausfall des Geräts, zu Bränden oder Stromschlägen führen.
Verwenden Sie den Reiskocher nicht bei direkter Sonneneinstrahlung. Dies kann zu Verfärbungen führen

Nicht dort verwenden, wo der Dampf aus diesem Reiskocher mit anderen Geräten in Berührung kommen kann.
Der Dampf kann zu Verfärbungen, Fehlfunktionen und Bränden bei anderen Geräten führen.

Nicht auf einer Fläche verwenden, auf der die darunter liegenden Lüftungsöffnungen blockiert werden könnten (z.B. auf Papier, Teppich, Kunststoff).
Nicht kochen, wenn der Innenbehälter leer ist. Dies kann zum Ausfall des Gerätes führen.

Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn Sie JEDE der folgenden Punkte bemerken:
Der Netzstecker oder das Kabel ist sehr heiß geworden.
Das Netzkabel ist beschädigt oder der Strom schaltet sich bei Berührung ein/aus.
Der Körper des Reiskochers ist deformiert oder ungewöhnlich heiß.
Der Rauch kommt aus dem Reiskocher oder es entsteht ein brennender Geruch.
Jeder Teil des Reiskochers ist gerissen, lose oder instabil.

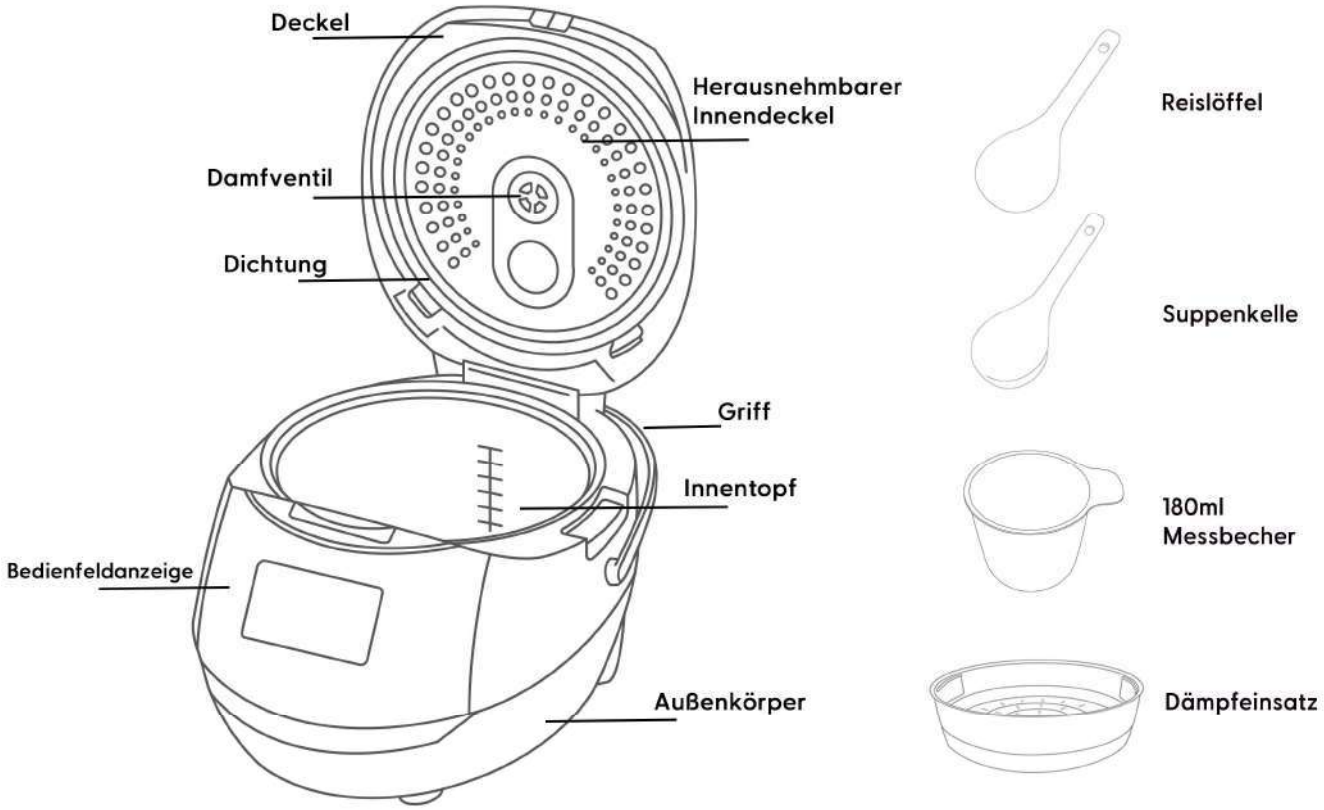
2. GERÄTEBESCHREIBUNG

Ihr Sakura Advanced Fuzzy Logic Reiskocher ist ein modernes Multifunktions-Kochgerät mit höchster Fertigungsqualität und unserer langjährigen Erfahrung im Verkauf von Reiskochern.

Platzsparend in Ihrer Küche kombiniert dieses Gerät die Qualitätsfunktionen der Reisspezialitätenkochung mit Haferbrei, Suppe, Dampf, Slow Cook, Kruste, Kuchenbacken und Joghurtherstellung. Wir haben diesen Reiskocher mit zusätzlichen Funktionen entwickelt, die für jeden Koch nützlich sind. Ein einfach zu bedienendes und hochmodernes koreanisches Motouch-Bedienfeld mit einstellbaren Zeiten für verschiedene Funktionen macht das Kochen so viel einfacher und produziert köstlichen Reis oder volle Mahlzeiten.

2.1 GERÄTEAUFBAU

Treffen Sie Ihren Sakura-Reiskocher! Er wird mit einem Reisspatel, einer Suppenpfanne, einem Messbecher und einem Dampfkorb geliefert. Es ist auch ein Spatelhalter vorgesehen, der am Griff befestigt wird.



2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES



START

Halten Sie die START-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um das Garprogramm zu starten.

CANCEL

Halten Sie die Taste 'CANCEL' 2 Sekunden lang gedrückt, um das Garprogramm abzubrechen. Sakura wechselt dann mit blinkendem Display in den Standby-Modus. Diese Taste kann auch als Ein/Aus-Taste verwendet werden, indem Sie länger als 2 Sekunden gedrückt halten, wenn sich Sakura im Standby-Modus befindet.

MENU

Drücken Sie diese Taste, um 1 von 7 Nicht-Reis-Garprogrammen auszuwählen. Bei jedem weiteren Drücken der Taste wird das Menü durchlaufen, und das ausgewählte Programm blinkt auf dem Display.

RICE

Verwenden Sie die Taste 'MENU', damit die Menüoption 'RICE' blinkt. Mit der RICE-Taste können Sie eines von drei Garprogrammen für raffinierten Reis (Langkorn, Kurzkorn und Braun) auswählen. Bei jedem weiteren Drücken der Taste 'RICE' wird das nächste Programm aus der Menüliste ausgewählt und der Name des ausgewählten Programms blinkt im Display.

KEEP WARM

Befindet sich das Gerät im Standby-Modus (d.H. Es wird kein Programm verwendet), wird durch 2 Sekunden langes Drücken der Taste 'KEEP WARM' der Modus 'KEEP WARM' aktiviert und die Taste 'KEEP WARM' leuchtet auf. Als Referenz wird eine Count-up-Uhr angezeigt, und die Taste 'KEEP WARM' leuchtet weiter.

PRESET

Mit der Funktion 'PRESET' können Sie einen Timer für ein zeitversetztes Garen von bis zu 24 Stunden einstellen. Stellen Sie dies in Zukunft nicht zu lange ein, wenn sich verderbliche Lebensmittel im Inhalt des zubereiteten Gerichts befinden

Hr Min

Zum Einstellen der Garzeiten für Nicht-Reis-Garmenüeinstellungen und der voreingestellten Funktion. Durch Drücken einer dieser Tasten nach Auswahl eines Programms können Sie die Garzeit einstellen.
Die voreingestellten Garzeiten sind in den jeweiligen manuellen Abschnitten für die verschiedenen Programme aufgeführt.

3. BETRIEB DES GERÄTES

3.1 VOR DER VERWENDUNG

1. Öffnen Sie die Verpackung, nehmen Sie das Gerät vorsichtig heraus und entfernen Sie alle Verpackungen und Werbematerialien.
2. Nehmen Sie das gesamte Zubehör und die Bedienungsanleitung heraus.
3. Entfernen Sie alle Werbeaufkleber. Wischen Sie den Gerätekasten mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie die Schüssel und den inneren Deckel in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm. Gründlich trocknen.
5. Kochen Sie 0,5 Tasse Reis (für Wasser füllen Sie den Messbecher zu ½ mit Wasser) und werfen Sie ihn weg.

3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE

Das Display dieses Geräts ist berührungsempfindlich und einfach zu bedienen mit einem hellen, hochmodernen, 'coolen, eisblauen' Motouch-Panel.

HINWEIS - die Tasten 'START', 'KEEP WARM' und 'CANCEL' werden durch Drücken und Halten der Taste für 2 Sekunden aktiviert. Die entsprechende Taste leuchtet dann auf dem Bedienfeld auf.

Wenn kein Kochprogramm ausgewählt ist, **kann Sakura ausgeschaltet werden**, indem Sie die **'Cancel'-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten**.
Um **Sakura einzuschalten**, **drücken Sie** die **'Cancel'-**Taste

3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT

HINWEIS - Die maximale Kapazität dieses Gerätes (betrag nicht überschreiten)
8 Tassen (180ml Tasse) für weißen Reis
6 Tassen (180ml Tasse) für braunen Reis

Sakura wurde entwickelt, um Reis in 7 verschiedenen Phasen zu kochen, um jedes Mal perfekten Reis zu produzieren und die Nährstoffe sorgfältig zu erhalten. Diese Phasen sind Vorwärmen, Wasser aufnehmen, Heizen, Kochen, Schmoren, Wasser aufnehmen und schließlich warm halten (in dieser Reihenfolge). Dieses phasenweise Garen und Temperaturanpassungen werden über den Fuzzy-Logic-Prozessor von Sakura gesteuert.

MÖGLICHKEITEN ZUM KOCHEN VON REIS:

1. Die Einstellung **'REGULAR'** dient zum Garen von normalem Reis (z.B. ohne raffiniertes Garen und Dämpfen).
2. Die Einstellung **'FAST COOK'** ist für den Fall, dass Sie den Reis etwas schneller fertig stellen möchten.
3. Das Untermenü **'RICE'** steht für eine raffiniertere Küche und das Dämpfen von Reis. Sie gelangen in dieses Untermenü, indem Sie die Menütaste drücken, bis das Symbol 'RICE' auf dem Bedienfeld blinkt, und dann mit der Taste 'RICE' durch die 3 zusätzlichen Reisoptionen gehen:

a. Die Einstellung **'LONG GRAIN'** kann für jede Art von Langkornreis verwendet werden - zum Beispiel Basmati, Jasmin- oder thailändischer Duftreis;
b. Die Einstellung **'SHORT GRAIN'** kann für jede Art von Langkornreis wie Perlen- oder Sushi-Reis verwendet werden.
c. Die Einstellung **'BROWN RICE'** kann für jede Art von Braunreis verwendet warden (langes oder kurzes Korn).

Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

Ausgewählter Reis	REGULAR	FAST COOK	LONG GRAIN	SHORT GRAIN	BROWN
Zeitaufwand	30 min	22 min	40 min	40 min	62 min

Auf der Innenseite der inneren Schüssel befinden sich Markierungen, die den Wasserstand für weißen Langkornreis, weißen Kurzkornreis, braunen Reis und (Reis-) Brei angeben.

Während der Reiskochzyklen wird auf dem Display ein Linienmuster angezeigt, das darauf hinweist, dass Sakura kocht. In den **letzten 10 Minuten** wird ein **Countdown** angezeigt.

STICKY oder GLUTINOUS Reis kochen
Klebreis unterscheidet sich von normalem Kurzkornreis, da er mehr Wasser benötigt. Wenn Sie klebrigen / klebrigen Reis kochen, müssen Sie die folgenden Wasseranweisungen befolgen und die Einstellung für kurze Körnung verwenden.

Wasserstände für 'THAI STICKY/GLUTINOUS' Reis

Tassen reis	1	2	3	4	5	6	7
Wasserstand auf der Schale (short grain marks)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

3.3.1 KOCHEN VON REIS IN SAKURA

1. **Messen Sie** den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher. Vergewissern Sie sich, dass der Reis bis zum oberen Rand der Tasse reicht - dies ist eine volle Tasse (180 ml).

2. **Reinigen Sie** den Reis (falls erforderlich) gemäß den Anweisungen unter '4.1 SO KOCHEN SIE PERFEKTEN REIS'. Stellen Sie die innere Schüssel in das Gerät, **geben Sie den Reis in die innere Schüssel** und **füllen Sie die Wasserleitung**, die der Menge/Art des Reises entspricht, den Sie kochen.

3. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die **Reiseinstellung**, mit der Sie kochen möchten.

4. Halten Sie **'START'** gedrückt und der Garvorgang beginnt. Auf dem Display erscheint ein Lauflichtmuster, das anzeigt, dass Sakura gerade kocht. In den letzten 10 Minuten wird ein Countdown angezeigt.

Weitere Informationen zum Kochen von Reis finden Sie in der 'Speedy Start Guide' auf der Rückseite der Garantiekarte. Weitere Informationen und Ratschläge zum Kochen finden Sie unter 'Tipps zum Kochen von Reis mit gutem Geschmack' auf Seite 12.

Wenn Sie **1 Tasse Reis** kochen möchten, befindet sich auf der inneren Schüssel keine Markierung. Verwenden Sie den Messbecher, um das Wasser hinzuzufügen - 1 Messbecher Wasser für weißen Reis und 1½ Tassen Wasser für braunen Reis.

3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM) NUTZT

Nach Beendigung eines Kochzyklus (ausgenommen Joghurt) schaltet das Gerät automatisch auf 'KEEP WARM' um. Sie können 'KEEP WARM' aktivieren, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet (d.h. wenn keine Menüfunktionen ausgewählt wurden), indem Sie die Taste 'KEEP WARM' 2 Sekunden lang gedrückt halten. Die Taste leuchtet dann auf und auf dem Display erscheint eine Zähluhr als Referenz. Die Funktion 'KEEP WARM' kann 24 Stunden lang verwendet warden aber Sie können die Reisruinen nach 15 Stunden Gebrauch finden.

Um 'KEEP WARM' abzubrechen, halten Sie die Taste 'CANCEL' 2 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät schaltet dann in den Standby-Modus und die Anzeige blinkt

3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT

3.5.1 PORRIDGE

Diese Menüeinstellung kann für asiatischen Reisbrei oder Haferbrei verwendet werden. Rezepte finden Sie auf Seite 14. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'PORRIDGE' beträgt 1 Stunde. Sie können dies bis zu 2 Stunden mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'PORRIDGE' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

3.5.2 SUPPE (SOUP)

Für das Kochen von Suppen und dünneren Flüssigkeiten wählen Sie die Einstellung 'SOUP'. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'SOUP' beträgt 1 Stunde. Sie können dies bis zu 4 Stunden mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'SOUP' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

3.5.3 DÄMPFEN (STEAM)

Mit dem mitgelieferten Dämpftopf können Sie verschiedene Arten von Speisen dämpfen. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'STEAM' beträgt 10 Minuten. Sie können dies bis zu 1 Stunde in 10-Minuten- Schritten mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'STEAM' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Es wird ein Countdown auf dem Display angezeigt, wenn das Wasser auf die entsprechende Temperatur erwärmt wurde; Sie können Kalt- oder Warmwasser verwenden. Die Verwendung von heißem Wasser anstelle von kaltem Wasser beschleunigt den Erwärmungsprozess für die Dampfeinstellung, füllen Sie bis zur Markierung von 2-3 Wasserständen auf der inneren Schale, wenn Sie Sakura als eigenständigen Dampfgarer verwenden. Siehe Abschnitt 5, Seite 13 für eine Anleitung zum Dämpfen.

3.5.4 LANGSAMES KOCHEN (SLOW COOK)

Zum Kochen von Eintöpfen und anderen Gerichten wie Currys, Dhal oder anderen Hülsenfrüchten und Körnern wählen Sie die Einstellung 'SLOW COOK'. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'SLOW COOK' beträgt 2 Stunden. Sie können dies bis zu 8 Stunden mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'SLOW COOK' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Wenn der Zyklus 'SLOW COOK' beginnt, erwärmt das Gerät den Inhalt der inneren Schale auf eine hohe Temperatur (Sie hören ein Blubbern der Flüssigkeit), dann schaltet es auf eine niedrigere Temperatur für das langsame Garen um. Dies ist das gleiche wie die Einstellung 'Auto' bei einem herkömmlichen Slow Cooker. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.



Sakura ist ein sehr effizienter, versiegelter Reiskocher mit Fuzzy-Logik. Die langsame Kocheinstellung kocht Speisen schneller, da kein Wärmeverlust auftritt. Ein normales Slow-Cooker-Rezept mit einer Kochzeit von 7-8 Stunden benötigt 3-4 Stunden, um in Sakura zu kochen. Dies dient zu einem effizienteren langsamen Garen.

3.5.5 KRUST (CRUST)

Um Persischen Tahdig-Reis mit Kruste zu kochen, wählen Sie die Einstellung 'CRUST'. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'CRUST' beträgt 1,5 Stunden. Sie können dies mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' auf 1 Stunde oder bis zu 2 Stunden einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'CRUST' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Nach einiger Zeit gibt das Gerät einen 'Piepton' von sich und Sie können den Deckel öffnen, um weitere Zutaten hinzuzufügen. Sie schließen dann den Deckel, um weiter zu kochen. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

3.5.6 KUCHEN (CAKE)

Um köstliche Kuchen zu kochen, wählen Sie die Einstellung ‘CAKE’. Das Kuchenset auf Ihrer Sakura macht köstliche und feuchte Kuchen. Detaillierte Anweisungen zum Backen von Kuchen finden Sie in Abschnitt 6 auf Seite 13 und zu den Kuchenrezepten auf Seite 16.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'CAKE' beträgt 50 Minuten. Diese Zeit kann mit den Tasten ‘Hr’ oder ‘Min’ in 10-Minuten-Schritten auf 30 Minuten und bis zu 60 Minuten eingestellt werden, sobald Sie die Einstellung ‘CAKE’ gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf ‘KEEP WARM’ um.

3.5.7 JOGHURT

Für die Herstellung von hausgemachtem Joghurt. Die Einstellung ‘YOGHURT’ hält die konstante Temperatur (+38 bis +40°C) aufrecht, die für das Wachstum von Bifidusbakterien und die ausgezeichnete Entwicklung von Joghurt aus der Joghurtkultur und Milch erforderlich ist.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung ‘YOGHURT' beträgt 8 Stunden. Sie können dies mit den Tasten ‘Hr’ oder ‘Min’ auf 6 Stunden oder bis zu 12 Stunden einstellen, nachdem Sie die Einstellung ‘YOGHURT’ gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Für diese Einstellung können Sie Joghurtbecher oder ähnliche Behälter verwenden oder den Joghurt einfach in der Innenschale herstellen. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät ein Geräusch von sich und schaltet automatisch in den Standby-Modus. Weitere Informationen zur Herstellung von Joghurt finden Sie in Abschnitt 7.2, Seite 17.

ANMERKUNGEN - bei der Einstellung 'YOGHURT' wechselt sie nicht zu 'KEEP WARM'. Halten Sie den Deckel geschlossen, während Sie in diesem Programm kochen. Die Verzögerungsfunktion ist für dieses Programm verfügbar

3.6 PROGRAMMABBRUCH

Um eine von Ihnen gewählte Sendung abzubrechen oder, wenn Sie eine Sendung teilweise während des Garzyklus anhalten möchten, müssen Sie nur die Taste ‘CANCEL’ 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Gerät schaltet dann in den Standby-Modus und die Anzeige blinkt.

3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (PRESET)

Die Funktion ‘PRESET’ ist eine nützliche Timer-/Verzögerungsfunktion, mit der Sie das Gerät so einstellen können, dass Ihr Reis oder Ihre Speisen zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig sind.

So stellen Sie den Timer ein:

1. Drücken Sie die ‘MENU’ -Taste, um ein Garprogramm auszuwählen (für Nicht-Reis-Garprogramme können Sie an dieser Stelle die Länge der Garzeit programmieren).
2. Drücken Sie dann die PRESET-Taste, die dann aufleuchtet.
3. Durch Drücken der Tasten ‘Hr’ und ‘Min’ können Sie die Stunden im Voraus auswählen, zu denen der Reis / das Gericht fertig sein soll.
4. Halten Sie die Touch-Taste ‘START’ gedrückt. Der Herd zeigt die von Ihnen ausgewählten Stunden/Minuten im Voraus an, beginnt mit dem Countdown und der Garzyklus wird zum angegebenen Zeitpunkt abgeschlossen.

Wenn der Preset auf unter dem in der folgenden Tabelle angegebenen Minimum eingestellt ist, beginnt der Garzyklus sofort. Denn die voreingestellte Garzeit für jeden Garzyklus muss ebenso berücksichtigt werden wie die zusätzliche Bewertungszeit, damit die Fuzzy-Logik weiß, was sie kocht.

Empfohlene Zeiten für die Funktion'PRESET'

Funktion	RICE	PORRIDGE	SOUP	STEAM	SLOW COOK	YOGHURT
Voreingestellte Zeit	70m-24 std	70m-24 std	70m-24 std	1–24 std	130m-24 std	370m- 24 std

Hinweis - beachten Sie, dass verderbliche Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden sollten, wenn Sie die Funktion 'PRESET' eingestellt haben, da sie verderben können.

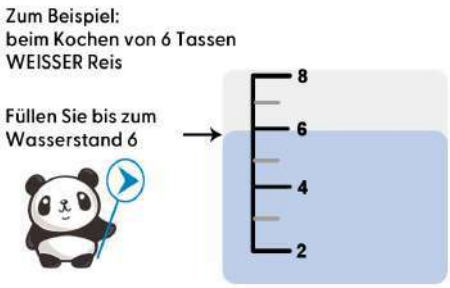
Die Startzeit des Presets/Timers ist nicht exakt, sie wird etwas früher kommen, da der Sakura beurteilen muss, was sich genau in der inneren Schale (Reis/Hafer/Wasser) und im Volumen befindet, um die Garzeit effektiv berechnen zu können. Es geht darum, indem es das Gerät frühzeitig einschaltet, damit es den Inhalt 'beurteilen' kann.

4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS

4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

Messen Sie den Reis genau! Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, da andere Bechergrößen unterschiedliche Abmessungen haben können. Achte darauf, dass du den Reis oben in der Tasse planierst.

Den Reis abspülen! Den Reis in ein Sieb oder eine Schüssel geben und mit frischem, kaltem Wasser übergießen. Den Reis von Hand locker umrühren und das Wasser abgießen. Dies 2-3 mal tun, bis das Wasser, das Sie spülen, klar läuft.



Seien Sie genau mit dem Wasser! Die Wassermenge in der inneren Schale vor dem Kochen beeinflusst stark die Textur des gekochten Reises. Je mehr Wasser Sie verwenden, desto weicher wird der Reis beim Kochen. Wir empfehlen, den Reis nach dem Waschen in die innere Schüssel zu legen, dann mit Wasser auf die entsprechende Linie auf der inneren Schüssel aufzufüllen - bis zur Unterseite der Linie füllen, das gibt Ihnen perfekten Reis. Wenn Sie es weicher bevorzugen, füllen Sie bis zum oberen Rand der Linie; wenn Sie es härter bevorzugen, füllen Sie bis zu 2-3 mm unter der Linie

Rühren und lösen! Sobald das Gerät auf 'KEEP WARM' umgeschaltet hat, wenn möglich, rühren und lösen Sie den Reis sofort mit dem mitgelieferten Spatel. Dies hilft, übermäßige Feuchtigkeit freizusetzen und führt zu einem schönen, perfekten, flauschigen Reis

4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS

Versuchen Sie, Reissäcke mit so wenig Bruchkörnern wie möglich zu wählen, da Bruchkörner den Reis sehr feucht und klebrig machen.

Es ist wichtig, sich daran zu erinnern, dass jede Reischarge anders ist - jede Reischarge nimmt Wasser unterschiedlich auf, je nachdem, wie gut es verarbeitet wurde. Das Endergebnis kann auch vom Alter des verwendeten Reises abhängen. Neuerer Reis benötigt weniger Wasser als älterer Reis, aber es gibt keine Möglichkeit, festzustellen, ob es sich bei dem von Ihnen gekauften Reis um ein älteres oder neueres Getreide handelt

Wenn der gekochte Reis zu klebrig ist, probieren Sie eine Charge ohne zu spülen. Einige Reissorten müssen nicht gespült werden. Im Gegensatz zu Nudeln ist Reis nicht konsistent, da es sich um ein Naturprodukt handelt und die erste aus einem Neukauf von Reis gekochte Charge ein Reinfall sein kann - der Reiskocher mildert dies in gewissem Maße, aber eine Anpassung der Wassermenge ist ein sicherer Weg den Reis zu bekommen, den Sie mögen.

Wenn der gekochte Reis zu weich ist, reduzieren Sie das Wasser, das Sie zum Kochen hinzufügen, beim nächsten Mal um 3-4 mm, weicherer Reis bedeutet, dass sich während des Kochens zu viel Wasser in der inneren Schale befand. Wenn der Reis, den du kochst, zu hart ist, füge das nächste Mal 3-4mm mehr Wasser hinzu, härterer Reis bedeutet, dass während des Kochens zu wenig Wasser in der inneren Schale war.

Verwenden Sie keine Schnellkoch-, Teilkoch- oder Parboiled-Reis - schauen Sie sich die Reispakete sorgfältig an, um sicherzustellen, dass der von Ihnen gekaufte Reis geeignet ist. Diese Reissorte ist nicht für den Einsatz in einem geschlossenen, fuzzy logic Reiskocher geeignet.

5. WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION (STEAM) NUTZT

Sie können dieses Gerät als eigenständigen Dampfgarer verwenden (1,5 bis 2 Tassen Wasser verwenden) oder Reis gleichzeitig mit dem Dämpfen von Speisen kochen. Wenn Sie während des Reiskochens dämpfen, verwenden Sie die Reisfunktion für die Reissorte, die Sie kochen, und geben den Dampfkorb in die innere Schüssel über dem Reis.

Hier ist eine Anleitung zum geschätzten Kochen verschiedener Arten von Lebensmitteln in der Funktion 'STEAM':

ZUTATEN	BETRAG	KOCHZEIT	TIPPS ZUM DÄMPFEN
Karotte	200g/1 pc	20 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Brokkoli	200g	15 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Spinat	100g	15 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kürbis	250g	20 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kartoffel	450g	40 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Süßkartoffeln	300g	35 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Mais	200g	30 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Huhn	300g/1 fillet	30 min	Schnitte an der Seite machen, die den Dampfkorb berührt.
Fisch (Weißfisch & Lachs)	150g	25 min	Auf weniger als 2 cm schneiden und in Folie einwickeln
Garnelen/Callops	15pcs/150g	20 min	Garnelen - mit Muscheln dämpfen. Callops - Von der Schale entfernen
Gekühltes Fleisch Knödel	200g	15 min	Lassen Sie Platz zwischen den Knödel
Gefrorenes Fleisch Knödel	200g	20 min	Lassen Sie Platz zwischen den Knödel

WICHTIG - Speisen nicht über 3,5 cm dick dämpfen.
Wenn Sie Kochen von Reis mit Dämpfen kombinieren möchten, wird empfohlen, dass **3 Tassen Reis die maximale Kapazität ist**, die Sie kochen können. Mehr als das, es besteht die Gefahr, dass die Reisköche kochen, der Dampfkorb drückt in den Deckel und öffnet ihn.

Wenn Sie Reis kochen und gleichzeitig dämpfen, können Sie den Deckel öffnen (sehr vorsichtig, achten Sie auf den Dampf, der aus dem Gerät abgegeben wird), um den Dämpftopf teilweise durch den Kochzyklus zu legen, damit das Gemüse nicht überkocht wird.

6. WIE MAN KUCHEN BACKT

1. Fetten Sie die Innenschale leicht und gleichmäßig mit Butter oder Öl ein.
2. Bereite den Kuchenteig vor. Hinweis - verwenden Sie nicht zu viel Backpulver oder Natron, da dies dazu führen kann, dass der Kuchen zu hoch steigt. Das maximale Gewicht für alle Zutaten beträgt 600g, überschreiten Sie dieses nicht.
3. Stellen Sie die Innenschale auf eine harte, ebene Fläche und legen Sie die Kuchenmasse in die Innenschale. Schütteln Sie ein wenig und klopfen Sie vorsichtig mit der Handfläche auf die Unterseite der Schale (mehrmals), um Luftblasen in der Kuchenmasse freizusetzen.
4. Legen Sie die innere Schale in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie die Taste 'MENU', bis die Einstellung 'CAKE' auf dem Bedienfeld blinkt. Sie können dann die Dauer der Garzeit wählen - Standard ist 40 Minuten, aber diese kann auf 30 Minuten und bis zu 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten eingestellt werden. Halten Sie die Taste 'START' 2 Sekunden lang gedrückt, um den Garzyklus zu starten.
5. Nach Beendigung des Kochzyklus wechselt das Gerät zu 'KEEP WARM', überprüft den Kuchen mit einem Holzzahnstocher oder Spieß, um zu sehen, ob er gar ist. Wenn nicht, können Sie den 'KEEP WARM'

abbrechen, indem Sie die Taste 'CANCEL' zwei Sekunden lang gedrückt halten und die Einstellung 'CAKE' wie in Schritt 4 beschrieben wählen, um länger zu kochen.

Siehe Abschnitt 7.1, Seite 16 für Kuchenrezepte.

7. REZEPTE

Hier sind ein paar Rezepte, um Sie mit Ihrem neuen Reiskocher zu beginnen. Für viele weitere Rezepte wie aromatisierten Reis (mexikanischer und Kokosnussreis), Risotto, Eintöpfe, Suppen und mehr, bitte besuchen Sie unseren Foodie-Blog unter www.greedypanda.co.uk oder kaufen Sie The Greedy Panda Cookbook.

HAFERFLOCKENBREI

Zutaten (für 4 Personen - mengen nicht überschreiten)
1 Tasse geschnittener Stahl oder hochwertiger großer Haferflocken (wir empfehlen, diese in ein Sieb zu geben und 3-4 mal kräftig zu schütteln, um Sedimente zu entfernen).
3 Tassen Wasser (gemessen in dem mitgelieferten Messbecher)
1 Tasse Halbsahne & Halbmilch (oder 1 Tasse Milch oder 1 Tasse Kokosmilch - was immer Sie bevorzugen) 3-4 Löffel (oder mehr nach eigenem Geschmack) Honig oder brauner Zucker
* Möglicherweise müssen Sie mit den Mengen an Hafer und Wasser experimentieren, je nachdem, ob Sie dicken oder dünnen Haferbrei mögen!

Anfahrtsbeschreibung

1. Geben Sie Hafer und Wasser in die innere Kochpfanne.
2. Stellen Sie die Innenkochpfanne in den Hauptkörper des Reiskochers, schließen Sie das Gerät an, wählen Sie die Einstellung 'Porridge' und stellen Sie das Timing nach Ihren Wünschen ein (längere Garzeit = dickerer Porridge; kürzere Garzeit = dünnerer Porridge). Drücken und halten Sie zum Starten die Taste 'START'.
3. Wenn der Reiskocher auf 'KEEP WARM' umschaltet, öffnen Sie den Deckel, rühren und geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Die Verwendung der Timer-Funktion und das Einweichen des Hafers über Nacht hilft, die Textur weicher zu machen.
4. Füge dem Brei getrocknete oder frische Früchte anstelle von Zucker hinzu - köstlich und gesund an einem kalten Wintertag!



Verwenden Sie keine Milch zum Kochen der Haferflocken, dies führt zu einem 'Überkochen' des Inhalts, da die Milch beim Erhitzen unterschiedlich reagiert. **Verwenden Sie zum Garen der Hafer nur Wasser.**

REISBREI (CONGEE)

Zutaten (4-5 Portionen)
1 Tasse Reis
75g Hähnchenschenkel, gehackt und angekocht Prise Salz, Ingwer und Frühlingszwiebel (Zwiebel), zerkleinert - zum Abschmecken

Anfahrtsbeschreibung

1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (den Niveaus auf der inneren Schüssel folgen) und dann das Huhn darauf legen.
2. Drücken Sie die Taste 'MENU' und wählen Sie 'PORRIDGE' und halten Sie die Taste 'START' gedrückt.
3. Wenn der Reiskocher sich in 'KEEP WARM' verwandelt, Salz hinzufügen, wenn Sie es wünschen, und mit Ingwer und Frühlingszwiebeln garnieren.

REISPFLANZEN

Zutaten (Tassenmaße sind für den Reismessbecher)
2 Tassen Arborio, anderer Steinkornreis oder klebriger Reis
½ Tasse Kondensmilch
½ Tasse Kokosmilch
1Tasse gesüßte Kondensmilch**
1 Zimtstange oder Prise gemahlenen Zimts
1 Zitronenschale, ein großes Stück Zitronenschale
½ Teelöffel Muskatnuss (oder weniger, wenn Sie es vorziehen)
Eine Prise gemahlener Zimt (zum Garnieren)

Anfahrtsbeschreibung
1. Messen Sie Ihren Langkornreis mit dem Messbecher, den Sie mit Ihrem Reiskocher erhalten haben.
2. Messen Sie den Reis, spülen Sie ihn dann mit kaltem Wasser ab, legen Sie Reis und Wasser (bis zur richtigen Linie auf der inneren Schale) in den Reiskocher und wählen Sie die Einstellung 'SHORT GRAIN'.
3. In der Zwischenzeit Kondensmilch, Kokosmilch, gesüßte Kondensmilch, Zimtstange (oder gemahlenen Zimt), Zitronenschale (eine große dünne Scheibe Schale, nicht gerieben) und Muskatnuss zusammen schlagen.
4. Wenn der Reis gekocht ist und der Reiskocher auf 'KEEP WARM' umgeschaltet hat, geben Sie die verquirlten Milchstücke in den Reis und schließen Sie den Deckel. Überprüfen Sie etwa 30 Minuten später, ob es sich um die gewünschte Konsistenz handelt.
5. Entsorgen Sie die Zimtstange (falls vorhanden) und die Zitronenschale.
6. In Einzelgerichte geben und auf Wunsch mit gemahlenem Zimt und Sahne garnieren.

** Vegane Anpassung - dies kann auch ohne Kondensmilch und Kondensmilch als Alternative ohne Milchprodukte erfolgen.
Verwenden Sie eine ganze Dose Kokosmilch und etwas Milch, um sie nach Stufe 5 zu lösen, falls erforderlich.

SUSHI-ROLLEN

Zutaten (4-5 Portionen)
3 Tassen Reis
Für die Sushi-Würze (Essigmischung) - 4 Esslöffel Reisessig, 1 Esslöffel Zucker, 1,5 Esslöffel Salz Was auch immer Sie bevorzugen (Sashimi, Garnelen, Gurken, Natto, Lachsrogen, Aal). Seetang, Wasabi, Sojasauce und eingelegter roter Ingwer zur Garnierung

Anfahrtsbeschreibung
1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (folgen Sie den Wasserständen auf der inneren Schüssel und verwenden Sie die Menüoption 'SHORT GRAIN').
2. Wenn der Reiskocher auf 'KEEP WARM' umschaltet, stellen Sie den Reis in einen Holzbehälter (mit einem sauberen, feuchten Tuch abgewischt) und gießen Sie die Essigmischung über den Reis und mischen Sie ihn unter Kühlung mit einem Ventilator.
3. Hand gerolltes Sushi ist einfach und schnell, es ist nur ein Fall von der Verpackung Ihrer Lieblingszutat mit Nori (Seetang).

7.1 KUCHEN

Bei Kuchen können Sie die Sache einfacher machen, indem Sie eine fertige Kuchenmischung verwenden und Ihre Lieblingszutaten hinzufügen, die trotzdem perfekt funktionieren. Wenn Sie Ihren eigenen Kuchenteig herstellen möchten, beachten Sie unbedingt die Hinweise zu den maximalen Zutaten.

BANANAKÜCHE

Inhaltsstoffe
3 Eier
110g Zucker
110g geschmolzene Butter
200g sehr reife Bananen (Gewicht ohne Haut) 160g einfaches Mehl
¾ Teelöffel Backpulver ¾ Teelöffel Backpulver
eine Prise Salz, weniger als 1/8 Teelöffel Butter zum Einfetten der Innenschale

Anfahrtsbeschreibung
1. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel sieben und beiseite stellen. Butter und Zucker in einer antihaftbeschichteten Schüssel schmelzen und zur Abkühlung beiseite stellen. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und beiseite stellen.
2. Die geschlagenen Eier in die geschmolzene Butter und den Zucker geben und mit einem manuellen Schneebesen oder Spatel gut vermischen.
3. Die zerdrückten Bananen dazugeben, mit einem Spatel gut vermischen.
4. Zum Schluss die gesiebte Mehlmischung mit einem Spatel unterheben.
5. Den Kuchenteig in die gefettete Reiskochschüssel gießen. Schlagen Sie mehrmals mit der flachen Hand auf den Boden der Reiskochschüssel in verschiedenen Teilen der Schüssel. Dadurch wird sichergestellt, dass es keine großen Luftblasen im fertigen Kuchen gibt.
6. Wählen Sie die Option 'CAKE' und verschieben Sie die Zeit auf mindestens 50 Minuten. Es kann länger dauern. Wenn der 50-Minuten-Zyklus beendet ist, testen Sie die Oberseite des Kuchens, indem Sie ihn vorsichtig drücken. Wenn es sich fest anfühlt, ist es bereit - alternativ kann man auch einen Zahnstocher einsetzen und es sollte keine Kuchenmasse darauf kleben.
7. Entfernen Sie die Schüssel aus der Reiskochanlage und lassen Sie den Kuchen eine Weile in der Schüssel abkühlen. Wenn vollständig abgekühlt, legen Sie Ihre Hand in die Reiskochschüssel auf den Kuchen und kippen Sie sie auf Ihre Hand. Der Boden des Kuchens hat eine schöne Kruste und Sie können den Kuchen auf einen Teller übertragen.

Mit Schlagsahne, Eis, Karamellsauce servieren oder einfach alleine essen für einen leckeren Nachmittagsgenuss mit einer Tasse Tee.

FUDGE-KÄSEKUCHEN

Inhaltsstoffe
200g Frischkäse 50g Zucker
30g Zucker - zum Schlagen von Eiweiß
3 Stück Eier - Eigelb von Weiß trennen
30g Allzweckmehl - gesiebt
30ml frische Sahne
Teelöffel Zitronensaft
Vanilleextrakt nach Belieben
20g Butter geschmolzen
Butter zum Einfetten der Innenschale

Anfahrtsbeschreibung
1. Die Innenseite der inneren Kochschale leicht und gleichmäßig mit Butter einfetten. Frischkäse bei Raumtemperatur weich werden lassen oder 30 Sekunden lang in die Mikrowelle stellen.
2. Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Holzspachtel vermengen, bis er glatt wird. Zucker hinzufügen und mit dem Holzspachtel vermischen.

3. Eigelb nach und nach hinzufügen. In gesiebtes Allzweckmehl, frische Sahne, Zitronensaft, Vanilleextrakt und geschmolzene Butter mischen. An dieser Stelle eine gute Bestreuung mit kleinen Karamellstücken hinzufügen.
4. In einer separaten Schüssel das Eiweiß schaumig schlagen. Nach und nach Zucker hinzufügen, bis die Weißen beginnen, ihre Form als Baiser zu behalten.
5. Meringue vorsichtig unter die Frischkäse-Masse heben - ganz, ganz langsam (so bleibt der Käsekuchen schön leicht).
6. Gießen Sie den Teig in die innere Kochschale und schlagen Sie mehrmals mit der Handfläche auf den Boden, um die Luftblasen im Teig freizusetzen. Legen Sie die innere Kochschale in den Reiskocher und schließen Sie den Außendeckel.
7. Drücken Sie die 'MENU'-Taste und wählen Sie die Einstellung 'CAKE'. Drücken Sie die 'START' und stellen Sie das Garen auf 60 Minuten ein.

Nach dem Backen abkühlen lassen, dann Hand auf den Käsekuchen in der Pfanne legen und vorsichtig herausschütteln, dann auf eine vorgefertigte Süßgebäckdose oder auf einen Keksboden legen.

7.2 YOGHURT

Sakuras 'YOGHURT'-Funktion macht den perfekten, köstlichen Joghurt mühelos. Sie können diese Einstellung für Milch- oder Nicht-Milchjoghurt verwenden, solange Sie die erforderlichen Vorspeisen und Milch haben.

BASIC DAIRY YOGHURT

110 g reiner, lebender Joghurt (wenn Sie probiotischen Joghurt verwenden möchten, ist dies auch in Ordnung) - dies ist Ihr 'Starter'
400 ml UHT-Vollmilch (UHT ist am besten, da es bereits auf eine hohe Temperatur erhitzt wurde)

1. Joghurt und Milch miteinander kombinieren und in die innere Schüssel von Sakura geben.
2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Joghurt-Einstellung. Die Uhr blinkt nach 8 Stunden. Sie können die Garzeit auf bis zu 6 Stunden oder bis zu 12 Stunden verkürzen. Je länger die Garzeit, desto dicker der Joghurt, desto kürzer die Garzeit, desto dünner der Joghurt.
3. Nach dem Kochen piept Sakura, schaltet aber nicht um, um warm zu bleiben. Lassen Sie den Joghurt abkühlen und dekantieren Sie ihn in Behältern, um ihn im Kühlschrank zu lagern**.**

Dieser Joghurt sollte eine Haltbarkeit von 7 Tagen haben und Sie können einen Teil dieses Joghurts für Ihre nächste Charge aufbewahren (am besten innerhalb von 7 Tagen, damit die Bakterien frischer werden).

Alternative Vorspeisen
Anstelle des Naturjoghurts können Sie auch spezielle Vorspeisen verwenden, die Sie in Pulverform in Reformhäusern und online kaufen können.

Überraschenderweise können Sie auch Chilistiele (d. H. Den grünen Teil, der die Chilis an der Pflanze hält, die Sie verwerfen) als Joghurtstarter verwenden. Chilistiele enthalten Bakterien, Lactobacillus und 10-15 Chilistiele anstelle eines Joghurts oder einer pulverisierten Starterarbeit, um jede Art von Milch zu Joghurt zu entwickeln.

Einige Tipps zur Herstellung von Joghurt:
Sie können stattdessen auch Joghurtbecher verwenden. Füllen Sie in diesem Fall die innere Schüssel bis zur Hälfte mit heißem Wasser, damit das Wasser die Wärme zu den Bechern leitet.

Verwenden Sie für Nicht-Milchjoghurt eine Milch mit möglichst wenigen Zusätzen (z. B. Sojamilch ohne Zucker oder Vanille; nur Sojabohnen und Wasser sollten in den Zutaten aufgeführt sein, das gleiche gilt für andere Arten von Nicht-Milchmilch).

Fügen Sie nach der Entwicklung des Joghurts immer Geschmack hinzu. Wenn Sie noch etwas davon als nächsten Vorspeise verwenden möchten, legen Sie dies in einen separaten Topf, bevor Sie dem Joghurt etwas anderes hinzufügen.

Wenn Ihr Joghurt das nächste Mal zu dünn ist, müssen Sie möglicherweise mehr „Starter“ und 2 Esslöffel Vollmilchpulver hinzufügen und gut mit der Milch mischen, bevor Sie den Starter hinzufügen. UHT-Milch wird verwendet, weil sie bereits auf eine hohe Temperatur erhitzt wurde. Manchmal sind jedoch Milchpulver und mehr Starter erforderlich.

Weitere Tipps zur Herstellung von Joghurt finden Sie unter www.greedypanda.co.uk

8. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN IN SAKURA

Es ist möglich, andere Körner und Hülsenfrüchte in Sakura zu kochen, hier ist eine grobe Anleitung für Kochzeiten/Einstellungen.

QUINOA
Wenn es nicht vorgewaschen ist, spülen Sie es gut in einem Sieb mit kaltem Wasser ab. Verwenden Sie ein Verhältnis von Quinoa zu Wasser von 1:1 (bei Verwendung von schwarzem Quinoa das Wasser auf 1:1,25 erhöhen) und verwenden Sie die Schnellkochstufe. Nach dem Kochen ein wenig aufschütteln und 5-10 Minuten warm halten.

COUS COUS und GIANT COUS COUS
Verwenden Sie die auf der Packung angegebenen Wasserstände und die schnelle Kochzeit

MILLET
Für jede Portion, die Sie kochen möchten, messen Sie 1/4 Tasse Hirse in die innere Schüssel und geben Sie 1 Tasse Wasser für jede Portion hinzu (wenn Sie also 1 Tasse Hirse verwenden, fügen Sie 4 Tassen Wasser hinzu; für 3/4 Tassen Hirse fügen Sie 3 Tassen Wasser hinzu; für 1/2 Tasse Hirse fügen Sie 2 Tassen Wasser hinzu und so weiter).

Schütteln Sie einen kleinen Schuss Salz in das Wasser und schließen Sie dann den Deckel. Schließen Sie den Reiskocher an und wählen Sie den Zyklus ‘Porridge’. Sie können entweder sofort kochen, indem Sie den Zeitpunkt so einstellen, wie Sie Ihre Hirse bevorzugen (längeres Kochen hat eine dickere Konsistenz; weniger Kochen hat eine dünnere Konsistenz), oder Sie können den voreingestellten Timer verwenden, wann Sie morgens essen möchten. Einmal gekocht, können Sie das gewünschte Aroma hinzufügen.

LINSEN und BOHNEN

Die langsame Kochstufe (SLOW COOK) ist ideal zum Kochen von Linsen oder Bohnen - vorher abspülen und den auf der Verpackung angegebenen Wasserständen folgen. Die ‘PORRIDGE’ Einstellung funktioniert auch beim Kochen von Linsen und Bohnen, wenn Sie bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten.

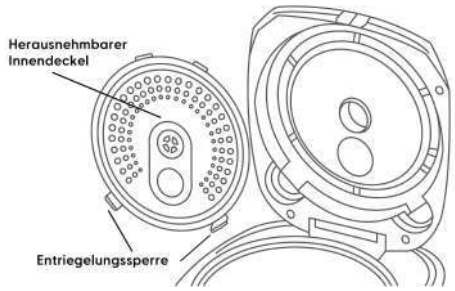
PERLGRAUPENGERSTE
Die langsame Garzeit (SLOW COOK) ist ideal zum Kochen von Perlgraupengersten - spülen Sie vor dem Kochen ab und befolgen Sie die auf der Verpackung angegebenen Wasserstände. Perlgraupen in einer großen Charge Suppe kochen innerhalb einer Stunde, werden aber bei längerer Lagerung nicht überkochen.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

Entfernen Sie immer alle Essensreste und reinigen Sie sie sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie zum Reinigen der verschmutzten Teile des Geräts keine Metallbürste, keinen Gaswäscher oder aggressive Chemikalien/Lösungsmittel. Wenn etwas an der inneren Schüssel klebt, tränken Sie es vor dem Waschen mit etwas Spülmittel. Waschen Sie keinen Reis in der inneren Schüssel, da dies zu Kratzern und einer Verschlechterung der Beschichtung der inneren Schüssel führen kann.
Sie das Gerät nicht in Wasser tauchen. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein weiches Tuch, um das äußere Gehäuse zu reinigen.

WICHTIG - Stellen Sie die innere Schüssel oder den inneren Deckel niemals in eine Spülmaschine. Die Chemikalien und der Waschzyklus eines Geschirrspülers sind zu hart. Schäden, die durch einen Geschirrspüler verursacht werden, fallen nicht unter unsere Garantie.

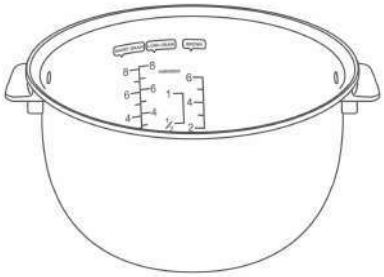
INNENDECKELPFLEGE



Der innere Deckel dieses Geräts ist abnehmbar. Ziehen Sie die Schlösser unten rechts und links vom Deckel und nehmen Sie ihn aus der Halterung. Waschen Sie den abnehmbaren Deckel nach jedem Garzyklus mit einem Schwamm in Seifenwasser.

Um den inneren Deckel wieder aufzusetzen, schieben Sie die beiden oberen Laschen oben hinein und drücken Sie die Entriegelungen unten an, bis Sie ein Klicken hören.

WICHTIGE INNERE SCHÜSSELPFLEGE



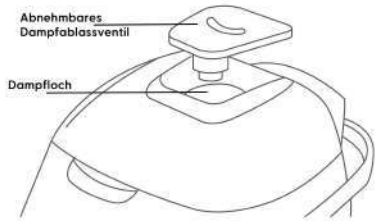
Verwenden Sie immer nur das mitgelieferte Kunststoffzubehör. Sie können auch Holz- oder Silikonzubehör verwenden. Verwenden Sie niemals Metall zum Rühren, da dies die Keramikbeschichtung der Innenschale beschädigen kann.

Das Reinigen der inneren Schüssel ist einfach, aber wenn etwas an der inneren Schüssel klebt, tränken Sie es vor dem Waschen mit etwas Spülmittel. Gießen Sie keinen Essig in die innere Schüssel, da dies die Keramikbeschichtung beschädigen kann.

Reis nicht in der inneren Schüssel waschen

Die Außenseite (unten) der inneren Schüssel verfärbt sich und scheuert sich aufgrund der Wärme, die vom Heizkörper auf die Schüssel ausgeübt wird. Dies ist normal. Die Keramikbeschichtung auf der Innenschale kann im Laufe der Zeit ihre Farbe ändern. Dies ist völlig normal und kein Grund zur Sorge.

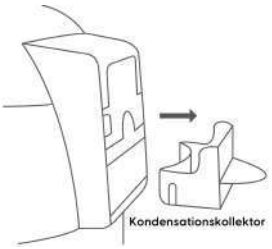
PFLEGE DER DAMPFKAPPE



Die Dampfkappe oben auf dem Deckel ist abnehmbar - zum Entfernen nach oben ziehen. Waschen Sie dies regelmäßig.

Die abnehmbare Dampfkappe kann auch vollständig zerlegt werden, um eine vollständige Reinigung zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass diese vor dem Gebrauch richtig zusammengesetzt ist.

PFLEGE DES KONDENSATIONSKOLLEKTOR



Der Kondensationskollektor auf der Rückseite des Geräts kann entfernt werden. Ziehen Sie am kleinen Griff, aber achten Sie darauf, dass Sie nicht nach oben oder unten ziehen. Ziehen Sie in einer geraden Linie, da sonst der kleine Griff brechen könnte.

Entfernen und entleeren Sie den Kondensationskollektor. Waschen, trocknen und wieder einbauen

10. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website www.yum-asia.com oder per E-Mail hello@yum-asia.com. Ersatzteile für den Sakura YUM-EN15 erhältlich (Messbecher sind auf unserer Website erhältlich):

Bauteilname	Teilenummer
Keramisch Beschichtete Innenschale	IB-EN15
Abnehmbarer Innendeckel	ILSS-EN15
Dampfkorb	SB-EN15

11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
KOCHREIS	Reis kocht zu hart oder zu weich.	• Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Fläche befindet, wenn es sich auf einer unebenen Fläche befindet, wird der Wasserstand ungleichmäßig und beeinträchtigt das Kochen des Reises. • Die Textur von Reis variiert je nachdem, wie er verarbeitet wurde (siehe Abschnitt 5.3 für weitere Informationen). • Die Verwendung der Funktion 'PRESET' kann zu einer weicheren Reistextur führen, wenn der Reis längere Zeit im Wasser eingeweicht ist. • Die Verwendung der Einstellung 'FAST COOK' kann zu einem härteren Reis führen. • Hast du den Reis nach dem Kochen gelöst? Wenn nicht, tun Sie dies, damit überschüssiges • Wasser verdunsten kann.
	Reis wird verbrannt/verbrannt	• Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder am Boden des Innenbehälters klebt. • Reis wurde möglicherweise nicht ausreichend gewaschen, so dass zu viel Stärke auf dem Reis zurückbleibt.
	Überkocht beim Kochen	• Überprüfen Sie die von Ihnen gewählte Einstellung 'MENÜ' und den von Ihnen gefüllten Wasserstand auf Vergewissern Sie sich, dass sich die Dampfaustrittskappe auf dem Gerät befindet.
	Kochen kann nicht gestartet werden oder die Tasten reagieren nicht.	• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel so weit wie möglich in das Gerät eingeführt ist. • Für die Tasten 'START', 'KEEP WARM' und 'CANCEL' müssen Sie **2 Sekunden lang gedrückt halten**.
	Beim Kochen ist ein Geräusch zu hören oder warm zu halten.	• Ein Klickgeräusch ist nur der Mikroprozessor (MICOM), der die Kochtemperatur des Geräts einstellt, es ist kein Grund zur Sorge. • Ein 'funkendes' Geräusch kann auftreten, wenn die innere Schale während der Erwärmung des Heizelements Feuchtigkeit auf dem Boden aufweist. Vergewissern Sie sich, dass die innere Schale vollständig trocken ist.
	Der Dampf tritt zwischen dem Außendeckel und dem Hauptkörper aus.	• Überprüfen Sie, ob der Außendeckel richtig sitzt und sich nicht verformt hat. • Ist die äußere Deckeldichtung verschmutzt? Wenn ja, reinigen Sie die äußere • Deckeldichtung
KÜCHE BAKEN	Der Kuchen ist nicht gekocht oder steigt nicht auf.	• Die Garzeit war möglicherweise zu kurz. • Eiweiß schaumig schlagen, sonst ist der Aufstieg zum Kuchen zu gering. • Messen Sie die Zutaten genau - Ungenauigkeiten bei der Messung können zu unzureichendem Backen/Aufsteigen führen. • Das Übermischen des Teigs beim Mehlzugabe kann zu unzureichendem Backen oder Aufsteigen führen. • Das Hinzufügen von zu vielen zusätzlichen Zutaten kann dazu führen, dass der Kuchen ungleichmäßig backt - folgen Sie der in den Rezepten angegebenen Menge. • Backen Sie den Kuchen sofort nach der Zubereitung des Teigs - wenn Sie den Teig längere Zeit stehen lassen, kann der Teig • entweichen und der Kuchen zusammenbrechen.
	Kuchen steigt zu stark an	• Fügen Sie nicht zu viel Backpulver oder Natron hinzu, da dies dazu führen kann, dass der Kuchen zu hoch steigt.
	Der Kuchen ist schwer zu lösen.	• Achten Sie darauf, dass Sie die Innenschale gut einfetten. • Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen.
	Der Kuchen bricht leicht.	• Frisch gebackener Kuchen kann leicht zerbrechen. Achten Sie darauf, dass Sie den Kuchen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn herausdrehen oder bearbeiten.
	Der Kuchen ist	• Die Garzeit war möglicherweise zu lang, beachten Sie die

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
	verbrannt/verbrannt .	empfohlenen Garzeiten.
	HINWEIS - stellen Sie keine anderen Kuchenformen oder Wachspapier in das Gerät oder die Innenschale. Andernfalls kann es zu einer Fehlfunktion oder zur Verformung des Innenbehälters kommen.	
DÄMPFEN	Lebensmittel dampfen nicht	• Ist genügend Wasser zum Dämpfen vorhanden? • Stellen Sie sicher, dass mindestens die zwei Tassenmarkierungen auf der inneren Schale mit Wasser gefüllt sind. • Befindet sich zu viel Essen im Dämpftopf? - die Menge der Speisen zu reduzieren oder die Garzeit zu verlängern. • Die Lebensmittel können in zu großen Stücken sein, die Größe der Lebensmittelstücke verringern oder die Garzeit verlängern.
	Gedünstetes Essen ist zu hart.	• Gemüse - die Garzeit war zu kurz. Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser vorhanden ist und dampfen Sie weiter. • Fisch und Fleisch - die Dampfzeit war zu lang.
	Gedünstetes Essen ist kalt.	• Ist nach Beendigung des Kochzyklus zu viel Zeit verstrichen? Versuchen Sie, nicht auf 'KEEP WARM' zu bleiben, entfernen Sie sofort das Gerät und essen Sie es.
WARMHALTE-FUNKTION	Reis riecht, ist gelb oder hat übermäßige Feuchtigkeit.	• Bewahren Sie keine sehr kleinen Mengen Reis auf, wenn Sie'KEEP WARM' verwenden. • Wurde der'KEEP WARM' mehr als 12 Stunden lang verwendet? • Die Art von Reis und Wasser kann dazu geführt haben, dass der Reis gelb aussah. • Wurde der Spatel in der inneren Schale belassen, während er sich auf'KEEP WARM' befand? • Haben Sie den Reis sofort nach dem Kochen gelockert - wenn nicht, lösen Sie ihn. • Es kann ein Übergeruch aus einem früheren Kochzyklus sein (besonders bei langsam kochenden Gerichten).
ZEITGESTEUERTES KOCHEN	Das Gerät beginnt sofort mit dem Kochen.	• Die minimale Standardzeit beträgt 70 Minuten, alles andere startet den Garvorgang sofort.
	Das Essen ist zur eingestellten Zeit nicht fertig.	• Das Kochen kann zum eingestellten Zeitpunkt nicht abgeschlossen sein, wenn die Temperatur im Raum oder der Wasserstand zu niedrig ist. • Gab es einen Stromausfall? Dies führt dazu, dass das Gerät zurückgesetzt wird.

12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN

Modellname und -nummer	Sakura, YUM-EN15/W
Kapazität	1,5 Liter (1 bis 8 Tassen) Reiskocher oder 4 Liter Slow Cooker
Bewertung	Wechselstrom 220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch	860W
Durchschnittliche Leistungsaufnahme bei'KEEP WARM'.	35W
Kochsystem	Direkte Heizung
Herstellungsland	China
Länge des Netzkabels	1m
Außenmaße (ca.)	41cm (Länge) x 32cm (Breite) x 26cm (Höhe)
Gewicht (ca.)	5.05kg

	FEATURE	CAPACITY	DEFAULT COOKING TIMES
KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)	**Normaler Reis**	1-8 tassen/1.4l	30 minuten
	Schnellkochender Reis	1-8 tassen /1.4l	26 minuten
	Reis **Langkorn** **Kurze Körnung** **Braun**	 1-8 tassen /1.4l 1-8 tassen /1.4l 1-6 tassen /0.9l	 40 minuten 40 minuten 62 minuten
	Haferbrei (Hafer oder Reis)	1 tasse/0.18l	1 STD, einstellbar auf maximal 2 STD
	Suppe	1.5 litres	1 STD, einstellbar auf maximal 4 STD
	Dampf	n/a	10-min, einstellbar bis maximal 1 STD in 10-minütigen Abständen.
	Langsamer Koch	1.5 litres	2 STD, einstellbar auf maximal 8 STD
	Krust	1-8 tassen /1.4l	1,5 STD, einstellbar bis zu 1 STD oder bis zu 2 STD maximal
	Kuchen	600g aller Zutaten	50-min, einstellbar bis zu 30-min und bis zu 60-min maximal in 10-min Intervallen.
	Joghurt	1 Liter Milch	8 STD, einstellbar bis zu 6 STD oder bis zu 12 STD maximal

13. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE

Im Lieferumfang dieses Gerätes ist unsere umfassende Garantie enthalten (siehe beiliegende Garantiekarte). Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) oder www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Dieser Yum Asia Reiskocher und Multifunktionskocher ist ausschließlich für den DOMÄSISCHEN GEBRAUCH bestimmt. Bei Verwendung in einem kommerziellen Umfeld erlischt diese Garantie.

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie bitte zuerst die Anleitung 'Fehlerbehebung' auf Seite 20 des Handbuchs, um zu sehen, ob Ihr Problem dort aufgeführt ist. Wenn Sie weiterhin ein Problem haben, senden Sie bitte eine E-Mail an hello@yum-asia.com mit Ihren Bestelldaten, einer Beschreibung und Fotos des Problems.



Ihr Gerät wird mit hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.
Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte, wenn sie am Ende ihrer Lebensdauer stehen, getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät in Ihrem örtlichen Müll-/Recyclingzentrum



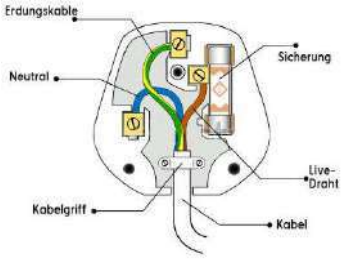
Dieses Gerät entspricht der Richtlinie Restriction of Hazardous Substances (RoHS).



Dieses Gerät ist für die Einhaltung der Vorschriften für den Vertrieb und die Verwendung in dem EWR zertifiziert



Dieses Gerät ist für die Einhaltung der Vorschriften für den Vertrieb und die Verwendung in Großbritannien zertifiziert



WICHTIG! - Die Kabel in diesem Netzkabel sind farbig wie:
Grün und gelb = Erdbraun oder Rot = Lebendiges Blau oder Schwarz = Neutral Verbinden Sie das Erdungskabel (grün und gelb) mit der Klemme im Stecker, die mit dem Buchstaben E oder durch das Erdungssymbol oder grün und gelb gekennzeichnet ist. Schließen Sie den Neutralleiter an die Klemme an, die mit dem Buchstaben N oder schwarz gekennzeichnet ist. Schließen Sie das unter Spannung stehende Kabel an die Klemme an, die mit dem Buchstaben L oder rot gekennzeichnet ist. Dieses Gerät muss bei Verwendung eines 13A (BS1363) Steckers durch eine 13A Sicherung geschützt werden.

YUM ASIA
UK – USA - EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

UK BÜRO
Yum Asia
Horizon International Cargo Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

EU BÜRO
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46
1505 HH Zaandam
The Netherlands

INDEX

1. GARANTIES IMPORTANTES Veuillez suivre les instructions suivantes 3
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 6
   2.1 CONCEPTION DES APPAREILS 6
   2.2 AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE 7
3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL 8
   3.1 AVANT L'UTILISATION 8
   3.2 NAVIGATION DES CONTRÔLES 8
   3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ 8
   3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM) 9
   3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON 10
   3.6 ANNULATION DE PROGRAMMES 11
   3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRESET) 11
4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX 12
   4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT 12
   4.2 NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS 13
5. COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (STEAM) 13
6. COMMENT FAIRE UN GÂTEAU 14
7. RECETTES 14
   7.1 GÂTEAUX 16
   7.2 YOGHURT 17
8. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN SAKURA 18
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 19
10. PIÈCES DE RECHANGE 20
11. GUIDE DE DÉPANNAGE 20
12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON 22
13. CERTIFICATION ET GARANTIE 23

Modèle YUM-EN15/EN15W

Sakura

Merci d'avoir choisi cette cuisinière à riz multifonction Yum Asia Advanced que nous avons baptisée 'Sakura'. Chez Yum Asia, notre expérience de travail avec les plus grandes marques de cuiseurs à riz et la technologie nous a permis d'acquérir les connaissances nécessaires pour produire ce cuiseur parfait. Cela signifie que ce produit a été conçu selon les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design et surtout avec la passion que nous avons pour la cuisine du riz!

Nous vous garantissons que vous serez satisfait de votre nouvel appareil et ceci est soutenu par notre service de garantie complet. Pour plus de détails, rendez-vous sur www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/uk/warranty (EU) ou consultez la carte de garantie ci-jointe. Conservez ce mode d'emploi avec votre carte de garantie, votre reçu et, si possible, la boîte et l'emballage en carton. La dernière version de ces instructions peut être consultée ou téléchargée à l'adresse www.yum-asia.com

Si vous avez des questions sur ce produit, des conseils culinaires ou quoi que ce soit d'autre, n'hésitez pas à nous contacter à hello@yum-asia.com et nous serons heureux de vous aider.

ATTENTION! Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions. Il contient des informations importantes sur votre sécurité ainsi que des recommandations sur l'utilisation et l'entretien appropriés de l'appareil.

Merci encore une fois et bonne cuisine!

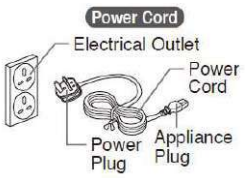
L'équipe Yum Asia

1. GARANTIES IMPORTANTES Veuillez suivre les instructions suivantes

CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE ONT POUR BUT D'ÉVITER DES DOMMAGES MATÉRIELS OU DES BLESSURES CORPORELLES À VOUS ET À D'AUTRES PERSONNES.

	Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien peut démonter ou réparer cet appareil.
	Ne pas toucher l'évent de vapeur. Vous risqueriez de vous ébouillanter, de vous brûler ou de vous brûler. Prêter une attention particulière aux enfants
	Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous blesser.
	Ne pas immerger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser d'eau. Vous risqueriez de provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.
	Ne pas mettre d'objets métalliques dans les évents d'aération. Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques ou un dysfonctionnement entraînant des blessures.
	Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.

	Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Garder hors de la portée des très jeunes enfants. Les enfants risquent de se brûler, de recevoir des chocs électriques ou de se blesser.
	N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant le cycle de cuisson. Vous risqueriez de vous brûler - la vapeur est très chaude.
	Ce cuiseur à riz est destiné à la cuisson du riz et d'autres plats détaillés dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Suivez toujours le mode d'emploi et ne cuisinez jamais ce qui suit : Aliments emballés dans du plastique Les plats qui utilisent des essuie-tout ou d'autres couvercles pour couvrir les aliments. Vous risqueriez d'obstruer l'évent de vapeur.
	Une fiche d'alimentation mal insérée peut provoquer un incendie, des chocs électriques, un court-circuit, de la fumée ou un incendie. N'utilisez qu'une prise électrique d'une intensité minimale de 15 ampères. Si vous voulez changer le cordon d'alimentation, n'utilisez qu'un cordon d'un calibre similaire (250v, 13A). Si les lames de la fiche sont sales, essuyez-les.

	Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation à des fins commerciales annulera la garantie.
	Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la fiche d'alimentation n'est pas insérée correctement dans la prise électrique. Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un court-circuit ou un incendie. Ne pas endommager le cordon d'alimentation.  Ne pas plier, tordre, grouper ou tenter de modifier le cordon d'alimentation. Ne placez pas le cordon sur ou près de surfaces ou d'appareils à haute température, sous des objets lourds ou entre des objets. Un cordon d'alimentation endommagé peut causer des chocs électriques ou un incendie.
	N'utilisez pas d'autres pièces que celles fournies avec ce cuiseur à riz.
	N'utilisez pas ce cuiseur à riz dans un endroit où il peut entrer en contact avec de l'eau ou d'autres sources de chaleur.

	Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
	Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle et veillez à ne pas toucher le bol intérieur en remuant le riz. Toucher les surfaces chaudes avec des pièces métalliques comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peut causer des brûlures.
	Ne placez pas ou n'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une surface inégale ou sur une surface qui est vulnérable à la chaleur. Vous risqueriez de provoquer un incendie. N'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une table coulissante ou une étagère dont la capacité de charge est insuffisante. Vous risqueriez d'endommager la tablette de la tablette et de faire tomber le cuiseur à riz, ce qui pourrait causer des blessures ou des brûlures. Toute étagère ou tablette coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 18kg.

IMPORTANT!

Laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer. Les pièces chaudes comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peuvent causer des brûlures.

Débranchez toujours le cuiseur de riz en tenant la fiche du cordon d'alimentation et non en tirant sur le cordon d'alimentation.
Insérez fermement l'extrémité du cordon d'alimentation dans le cuiseur à riz, sinon vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un incendie et le cuiseur à riz pourrait ne pas fonctionner.

Ne couvrez pas le corps principal du cuiseur à riz, en particulier l'évent de vapeur pendant la cuisson.
Ne pas endommager le bol intérieur ou le couvercle intérieur. Une cuve intérieure ou un couvercle déformé entraînera des résultats de cuisson inégaux.

Assurez-vous que rien n'est collé à l'élément chauffant ou à l'extérieur de la cuve. Cela entraînera des résultats de cuisson inégaux

Ne pas éclabousser d'eau sur le cuiseur à riz. Cela pourrait entraîner une panne de l'appareil, un incendie ou un choc électrique.
N'utilisez pas le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil. Cela pourrait causer une décoloration.

Ne pas utiliser là où la vapeur de ce cuiseur à riz peut entrer en contact avec d'autres appareils. La vapeur peut causer une décoloration, un dysfonctionnement, un incendie à d'autres appareils.

Ne pas utiliser sur une surface où les évents d'aération pourraient se boucher (comme sur du papier, de la moquette, du plastique).
Ne pas cuire lorsque le récipient intérieur est vide. Cela pourrait causer la panne de l'appareil.

Cessez immédiatement d'utiliser le produit si vous remarquez l'un ou l'autre des éléments suivants:
La fiche ou le cordon d'alimentation est devenu très chaud.
Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'électricité s'allume ou s'éteint lorsqu'on le touche.
Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
De la fumée s'échappe du cuiseur à riz ou il y a une odeur de brûlé.
Toute partie du cuiseur à riz est fissurée, lâche ou instable.

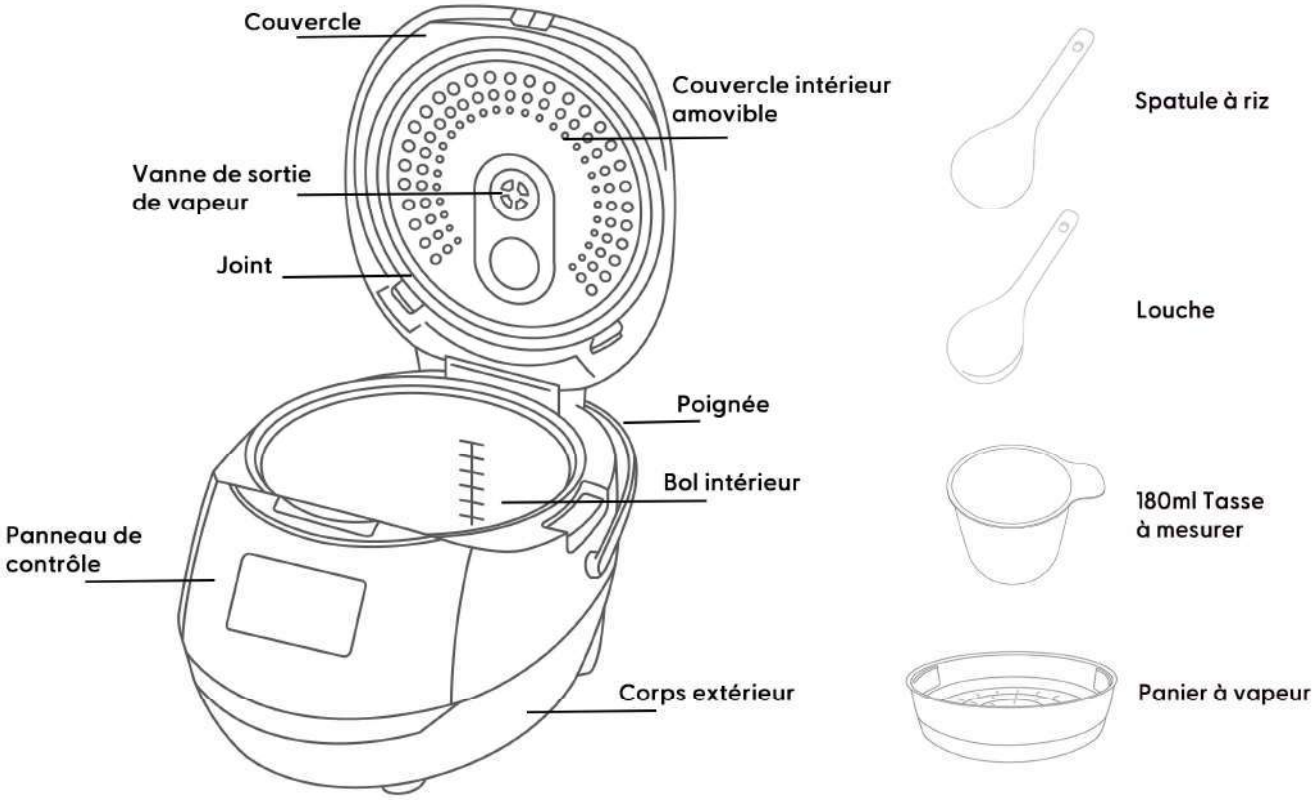
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Votre cuiseur à riz Sakura à logique floue avancée est un appareil de cuisson multifonction moderne utilisant la plus haute qualité de fabrication et nos années d'expérience dans la vente de cuiseurs à riz.

En économisant de la place dans votre cuisine, cet appareil combine les fonctions de qualité de la cuisson du riz de spécialité avec le porridge, la soupe, la vapeur, la cuisson lente, la croûte, la cuisson des gâteaux et la fabrication de yaourts. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des caractéristiques supplémentaires que tout cuisinier trouvera utiles. Un panneau de commande Motouch coréen facile à utiliser et à la fine pointe de la technologie, avec des minuteries ajustables pour différentes fonctions, rendra la cuisson beaucoup plus facile et produira du riz délicieux ou des repas complets.

2.1 CONCEPTION DES APPAREILS

Rencontrez votre cuiseur à riz Sakura! Il est fourni avec une spatule de riz, une louche à soupe, une tasse à mesurer et un panier à vapeur. Il existe également un porte-spatule qui se clipse sur la poignée.



2.2 AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE



START

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton tactile START pendant 2 secondes pour démarrer le programme de cuisson.

CANCEL

Appuyez sur le bouton tactile ANNULER et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler le programme de cuisson. Sakura passera alors en mode veille avec l'affichage clignotant. Ce bouton sert également de bouton marche/arrêt en appuyant et en maintenant enfoncé pendant plus de 2 secondes lorsque Sakura est en mode veille.

MENU

Appuyez sur cette touche pour sélectionner l'un des 7 programmes de cuisson autres que le riz. Chaque fois que vous appuyez sur la touche, vous vous déplacez dans le menu et le programme sélectionné clignote à l'écran.

RICE

Utilisez la touche 'MENU' pour que l'option de menu 'RICE' clignote. Le bouton tactile 'RICE' sélectionne l'un des trois programmes de cuisson du riz raffiné (grain long, grain court et brun). Chaque pression successive sur la touche 'RICE' sélectionne le programme suivant dans la liste des menus et le nom du programme sélectionné clignote à l'écran.

KEEP WARM

Si l'appareil est en mode veille (c'est-à-dire qu'aucun programme n'est utilisé), une pression prolongée de 2 secondes sur le bouton 'KEEP WARM' active le mode KEEP WARM et le bouton 'KEEP WARM' s'allume. Une horloge de comptage apparaît pour votre référence et le bouton 'KEEP WARM' reste allumé.

PRESET

La fonction 'PRESET' vous permet de programmer une minuterie pour une cuisson différée allant jusqu'à 24 heures. Méfiez-vous de le laisser trop longtemps dans le futur s'il y a des aliments périssables dans le contenu du plat que vous cuisinez.

Hr Min

Pour ajuster les temps de cuisson pour les réglages du menu de cuisson sans riz et la fonction préréglée. Appuyez sur l'un de ces boutons lorsqu'un programme a été sélectionné pour régler le temps de cuisson.
Les temps de cuisson par défaut sont répertoriés dans les sections du manuel spécifiques aux différents programmes.

3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

3.1 AVANT L'UTILISATION

1. Ouvrez l'emballage, sortez l'appareil avec précaution et retirez tout l'emballage et le matériel promotionnel.
2. Retirez tous les accessoires et la notice d'utilisation.
3. Retirez tous les autocollants promotionnels. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Laver le bol et le couvercle intérieur à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Séchez-le soigneusement.
5. Faites cuire ½ tasse de riz (pour l'eau, remplissez la tasse à mesurer à ½ avec de l'eau) et jetez-la.

3.2 NAVIGATION DES CONTRÔLES

L'écran de cet appareil est sensible au toucher et est facile à utiliser grâce à un panneau Motouch 'cool ice blue' à la fine pointe de la technologie.

REMARQUE - les boutons 'START','KEEP WARM' et' CANCEL' sont activés en maintenant le bouton enfoncé pendant 2 secondes. Le bouton correspondant s'allume alors sur le panneau de commande.

Lorsqu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, **Sakura peut être désactivé** en **appuyant sur le bouton 'Cancel' et en le maintenant enfoncé pendant 2 secondes**.
Pour **activer Sakura**, **appuyez** sur le bouton **'Cancel'**

3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

REMARQUE - la capacité maximale de cet appareil (ne pas dépasser!)
8 tasses (180 ml) de riz BLANC
6 tasses (180 ml tasse) de riz BRUN

Sakura est conçu pour cuire le riz en 7 phases distinctes afin de produire un riz parfait à chaque fois et de conserver soigneusement les nutriments. Ces phases sont le préchauffage, l'absorption d'eau, le chauffage, l'ébullition, la braisage, l'absorption d'eau et enfin le maintien au chaud (dans cet ordre). Cette cuisson par phases et les réglages de température sont contrôlés par le processeur logique flou de Sakura.

OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ:

1. **'REGULAR'** permet de cuire du riz normal (par exemple, sans cuisson raffinée ni cuisson à la vapeur).
2. Le réglage **'FAST COOK'** est pour quand vous voulez que le riz soit fini un peu plus vite.
3. Le sous-menu **'RICE'** est destiné à une cuisson plus raffinée et à la vapeur du riz. Vous accédez à ce sous-menu en appuyant sur la touche menue jusqu'à ce que l'icône 'RICE' clignote sur le panneau de contrôle, puis vous vous déplacez parmi les 3 options de riz supplémentaires en utilisant la touche 'RICE':
4. Le réglage **'LONG GRAIN'** peut être utilisé pour tout type de riz à grains longs - par exemple, basmati, jasmin ou riz parfumé thaïlandais;
5. Le réglage **'SHORT GRAIN'** peut être utilisé pour tout type de riz à grains courts comme le riz perlé ou le riz à sushi.
6. Le réglage **'BROWN RICE'** peut être utilisé pour tout type de riz brun (grain long ou court).

Temps de cuisson approximatifs des différents types de riz

Riz Sélectionné	'REGULAR'	'FAST COOK'	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'
Le temps qu'il a fallu	30 mins	22 mins	40 mins	40 mins	62 mins

L'intérieur de la cuvette intérieure porte des marques indiquant les niveaux d'eau pour le riz blanc à grains longs, le riz blanc à grains courts, le riz brun et le gruau (de riz).

Pendant les cycles de cuisson du riz, un motif de lignes de ciselage apparaît sur l'écran pour indiquer que Sakura est en train de cuire, **un compte à rebours** apparaît dans les 10 dernières minutes.

Cuisson du riz STICKY ou GLUTINOUS
Le riz collant ou glutineux est différent du riz à grains courts normal, il a besoin de plus d'eau. Si vous faites cuire du riz gluant ou gluant, vous devez suivre les recommandations relatives à l'eau ci-dessous et utiliser le réglage du grain court.

Niveaux d'eau pour le riz 'THAI STICKY/GLUTINOUS' (utiliser le réglage à 'Short Grain')

Tasses de riz	1	2	3	4	5	6	7
Niveau d'eau sur le bol (short grain)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

3.3.1 CUISSON DE RIZ À SAKURA

1. **Mesurez le riz** avec la tasse à mesurer fournie. Assurez-vous que le riz est au niveau du haut de la tasse - il s'agit d'une mesure d'une tasse pleine (180ml).

2. **Nettoyez le riz** (si nécessaire) comme indiqué à la section '4.1 CUISSON DE RIZ PARFAIT'. Placez le bol intérieur dans l'appareil, placez le riz dans le bol intérieur et remplissez jusqu'à la ligne d'eau correspondant à la quantité / type de riz que vous cuisinez.

3. Fermez le couvercle et **sélectionnez** le réglage de riz avec lequel vous voulez cuisiner.

4. Appuyez sur **'START'** et maintenez-le enfoncé pour lancer le cycle de cuisson. Un motif de lignes de poursuite apparaît à l'écran pour indiquer que Sakura est en train de cuire. Un compte à rebours apparaîtra au cours des 10 dernières minutes.

Consultez également le 'Speedy Start Guide' au dos de la carte de garantie pour un guide étape par étape sur la façon de cuire le riz et les 'Conseils pour cuisiner un riz savoureux' à la page 12 pour des informations et des conseils de cuisson plus détaillés.

Si vous souhaitez **cuire 1 tasse de riz**, il n'y a pas de marque sur le bol intérieur pour cela. Utilisez la tasse à mesurer pour ajouter l'eau - 1 tasse à mesurer d'eau pour le riz blanc et 1½ tasse d'eau pour le riz brun.

3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)

Une fois le cycle de cuisson terminé (à l'exception des yaourts), l'appareil passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'. Vous pouvez activer 'KEEP WARM' lorsque l'appareil est en veille (c'est-à-dire lorsqu'aucune fonction du menu n'a été sélectionnée) en appuyant sur la touche 'KEEP WARM' pendant 2 secondes. Le bouton s'allume alors

et une horloge de compte à rebours s'affiche à l'écran pour votre référence. La fonction 'KEEP WARM' peut être utilisée pendant 24 heures.

Pour annuler la fonction 'KEEP WARM', appuyez sur la touche 'CANCEL' et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes. L'appareil passe alors en mode veille et l'affichage clignote.

3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON

3.5.1 PORRIDGE

Ce réglage de menu peut être utilisé pour la bouillie de riz asiatique ou la bouillie d'avoine. Pour les recettes, voir page 15. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'PORRIDGE' est de 1 heure. Vous pouvez régler cette durée jusqu'à 2 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'PORRIDGE' et que celui-ci clignote à l'écran. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.2 SOUPE (SOUP)

Pour cuire les soupes et les liquides plus dilués, sélectionnez le réglage 'SOUP'. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'SOUP' est de 1 heure. Vous pouvez régler cette durée jusqu'à 4 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'SOUP' et que celui-ci clignote à l'écran. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.3 VAPEUR (STEAM)

A l'aide du panier vapeur fourni, vous pouvez cuire à la vapeur différents types d'aliments. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'STEAM' est de 10 minutes. Vous pouvez le régler jusqu'à 1 heure par intervalles de 10 minutes à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'STEAM' et qu'il clignote sur l'écran. Un compte à rebours s'affiche à l'écran lorsque l'eau a été chauffée à la température appropriée; vous pouvez utiliser de l'eau froide ou chaude. L'utilisation d'eau chaude plutôt que d'eau froide permet d'accélérer le processus de chauffage pour le réglage de la vapeur, remplissez jusqu'au repère de niveau d'eau 2-3 sur la cuve intérieure lorsque vous utilisez Sakura comme un cuiseur vapeur autonome.

Voir la section 5, page 13, pour un guide sur la cuisson à la vapeur.

3.5.4 CUISSON LENTE (SLOW COOK)

Pour la cuisson des ragoûts et d'autres plats comme les caris, les dhal ou d'autres légumineuses et céréales, sélectionnez le réglage 'SLOW COOK'.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'SLOW COOK' est de 2 heures. Vous pouvez régler cette durée jusqu'à 8 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'SLOW COOK' et que celui-ci clignote à l'écran. Lorsque le cycle 'SLOW COOK' démarre, l'appareil chauffe le contenu de la cuve intérieure à une température élevée (vous entendrez des bulles du liquide), puis il passe à une température plus basse pour la cuisson lente. Il s'agit du même réglage que le réglage 'auto' d'une mijoteuse conventionnelle. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.



Sakura est un cuiseur à riz à logique floue à unité scellée très efficace, le réglage de cuisson lente cuit les aliments plus rapidement car il n'y a pas de perte de chaleur. Une recette normale à la mijoteuse avec un temps de cuisson de 7 à 8 heures prendra 3-4 heures à cuire à Sakura. C'est pour donner une cuisson lente plus efficace.

3.5.5 CRUST

Pour cuire le riz à la persane 'Tahdig' avec une croûte, sélectionnez le réglage 'CRUST'.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'CRUST' est de 1,5 heure. Vous pouvez régler cette durée à 1 heure ou à 2 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'CRUST' et que celui-ci clignote sur l'écran. Après un certain temps, l'appareil émet un 'bip' et vous pouvez ouvrir le couvercle pour ajouter d'autres ingrédients. Vous fermez ensuite le couvercle pour poursuivre la cuisson. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.6 GÂTEAU (CAKE)

Pour cuisiner de délicieux gâteaux, sélectionnez le réglage 'CAKE'. La garniture de gâteau sur votre Sakura fait des gâteaux délicieux et moelleux. Veuillez consulter la section 6 à la page 14 pour des instructions plus détaillées sur la cuisson des gâteaux et les pages 16 pour les recettes de gâteaux.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'CAKE' est de 50 minutes. Cette durée peut être réglée entre 30 et 60 minutes par intervalles de 10 minutes à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'CAKE' et que celui-ci clignote à l'écran.

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.7 YOGHURT

Pour faire du yaourt maison. Le réglage 'YOGHURT' maintient la température constante (+38 - +40°C) nécessaire à la croissance des bactéries bifidus et à l'excellent développement du yaourt en culture et en lait.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'YOGHURT' est de 8 heures. Vous pouvez régler cette durée à 6 heures ou à 12 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'YOGHURT' et que celui-ci clignote sur l'écran. Vous pouvez utiliser des pots de yaourts ou des récipients similaires pour ce réglage ou simplement faire le yaourt dans le bol intérieur.

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode veille. Pour plus d'informations sur la fabrication de yaourts, voir section 7.2, page 17.

NOTES - sur le réglage 'YOGHURT', il ne commute pas sur 'KEEP WARM'. Garder le couvercle fermé pendant la cuisson dans ce programme. La fonction de démarrage différé est disponible pour ce programme

3.6 ANNULATION DE PROGRAMMES

Pour annuler un programme que vous avez sélectionné ou, si vous voulez arrêter un programme en cours de cuisson, il vous suffit d'appuyer sur la touche 'CANCEL' et de la maintenir enfoncée pendant 2 secondes. L'appareil passe alors en mode veille et l'affichage clignote.

3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRESET)

La fonction 'PRESET' est une fonction utile de temporisation/retard de démarrage qui vous permet de régler l'appareil pour que votre riz ou votre nourriture soit prêt à un moment précis.

Pour régler le préréglage/la minuterie:

1. Appuyez sur la touche tactile 'MENU' pour sélectionner un programme de cuisson (pour les programmes de cuisson autres que le riz, vous pouvez programmer la durée de la cuisson à ce stade).
2. Appuyez ensuite sur le bouton 'PRESET' qui s'allumera.

3. En appuyant sur les touches tactiles 'Hr' et 'Min', vous pouvez sélectionner les heures à l'avance lorsque le riz/plat doit être prêt.
4. Appuyez sur la touche tactile 'START' et maintenez-la enfoncée. La cuisinière affichera les heures/minutes avant votre sélection, commencera à décompter et le cycle de cuisson s'achèvera à l'heure spécifiée.

Si le préréglage/la minuterie est réglé au-dessous du minimum indiqué dans le tableau ci-dessous, le cycle de cuisson commence immédiatement. En effet, le temps de cuisson par défaut pour chaque cycle de cuisson doit être pris en compte, de même que le temps d'évaluation supplémentaire permettant à la logique floue de savoir ce qu'elle cuit.

Horaires suggérés pour la fonction 'PRESET'

Fonction	RICE	PORRIDGE	SOUP	STEAM	SLOW COOK	YOGHURT
Temps préréglé	70m-24h	70m-24h	70m-24h	1h-24h	130m-24h	370m - 24hrs

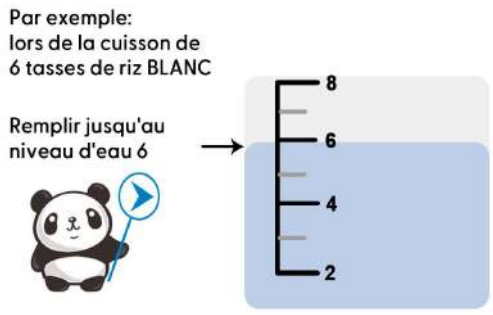
L'heure de début du préréglage et de la minuterie n'est pas exacte, elle s'allumera un peu plus tôt car le Sakura doit évaluer ce qui se trouve exactement dans le bol intérieur (riz/viande/eau) et le volume pour pouvoir calculer efficacement le temps de cuisson. Il s'en occupe en mettant l'appareil en marche tôt pour qu'il puisse 'évaluer' le contenu.

4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX

4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

Mesurez le riz avec précision! Utilisez le gobelet doseur fourni, car d'autres tailles de gobelets peuvent être des mesures différentes. Assurez-vous de bien niveler le riz en haut de la tasse.

Rincez le riz! Placer le riz dans un tamis ou un bol et verser de l'eau fraîche et froide sur le dessus. Mélangez le riz à la main et égouttez l'eau. Effectuez cette opération 2 à 3 fois jusqu'à ce que l'eau avec laquelle vous rincez soit claire.



Soyez précis avec l'eau! La quantité d'eau dans le bol intérieur avant la cuisson affecte grandement la texture du riz cuit. Plus vous utilisez d'eau, plus le riz sera tendre à la cuisson. Après avoir lavé le riz, nous vous recommandons de le placer dans le bol intérieur, puis de le remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondante sur le bol intérieur - remplissez jusqu'en dessous de la ligne, cela vous donnera du riz parfait. Si vous le préférez plus mou, remplissez jusqu'en haut de la ligne ; si vous préférez plus dur, remplissez jusqu'à 2-3mm sous la ligne.

Remuer et desserrer! Une fois que l'appareil est passé en mode 'KEEP WARM', si possible, remuez et desserrez immédiatement le riz à l'aide de la spatule fournie. Cela aide à libérer l'humidité excessive et permet d'obtenir un riz bien moelleux et parfait.

4.2 NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS



Essayez de choisir des sacs de riz avec le moins de grains brisés possible, car les grains brisés rendent le riz très mou et collant.



Il est important de se rappeler que chaque lot de riz est différent - même le riz que vous achetez régulièrement peut parfois changer pour la pire qualité - chaque lot de riz absorbe l'eau différemment selon la façon dont il a été traité. Le résultat final peut également dépendre de l'âge du riz que vous utilisez. Le riz plus récent a besoin de moins d'eau que le riz plus ancien mais, bien sûr, il n'y a aucun moyen de savoir si le riz que vous avez acheté est un grain plus ancien ou plus récent.



Si le riz que vous cuisinez est trop collant, il vaut la peine d'essayer un lot sans rinçage, car certaines variétés de riz n'ont pas besoin d'être rincées car elles ont été traitées différemment. Contrairement aux pâtes, le riz n'est pas uniforme parce qu'il s'agit d'un produit naturel et que le premier lot cuit à partir d'un nouvel achat de riz peut être touché et manqué - le cuiseur à riz atténue cela dans une certaine mesure, mais ajuster la quantité d'eau est un moyen sûr d'obtenir le riz qui vous plaît.



Si le riz que vous faites cuire est trop mou, la prochaine fois réduisez l'eau que vous ajoutez pour la cuisson de 3-4mm, un riz plus tendre signifie qu'il y avait trop d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson. Si le riz que vous faites cuire est trop dur, la prochaine fois ajoutez 3-4mm plus d'eau, un riz plus dur signifie qu'il y avait trop peu d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson



N'utilisez pas de riz à cuisson rapide, partiellement cuit ou étuvé - examinez attentivement les sachets de riz pour vous assurer que le riz que vous achetez est approprié. Ce type de riz n'est pas adapté à une utilisation dans un cuiseur à riz à logique floue et à unité scellée.

5. COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (STEAM)

Vous pouvez utiliser cet appareil comme cuiseur vapeur autonome (utilisez 1,5 à 2 tasses d'eau) ou vous pouvez cuire du riz en même temps que des aliments cuits à la vapeur. Si vous faites cuire du riz à la vapeur, utilisez la fonction riz pour le type de riz que vous cuisinez et ajoutez le panier vapeur dans le bol intérieur au-dessus du riz.

Voici un guide pour l'estimation de la cuisson de différents types d'aliments sur la fonction 'STEAM':

INGRÉDIENTS	MONTANT	TEMPS DE CUISSON	CONSEILS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR
Carotte	200g/1 pc	20 min	Couper en bouchées
Brocoli	200g	15 min	Couper en bouchées
Épinards	100g	15 min	Couper en bouchées
Citrouille	250g	20 min	Couper en bouchées
Pomme de terre	450g	40 min	Couper en bouchées
Patate douce	300g	35 min	Couper en bouchées
Maïs	200g	30 min	Couper en bouchées
Poulet	300g/1 fillet	30 min	Effectuer des coupes sur le côté en touchant le panier de vapeur
Poisson (poisson blanc et saumon)	150g	25 min	Trancher à moins de 2 cm et envelopper dans du papier d'aluminium
Crevettes et Pétoncles	15pcs/150g	20 min	Crevettes - vapeur avec coquille. Pétoncles - enlever de la coquille
Boulettes de viande réfrigérées	200g	15 min	Laissez de l'espace entre les aliments
Boulettes de viande congelées	200g	20 min	Laissez de l'espace entre les aliments

IMPORTANT - Ne pas cuire à la vapeur des aliments de plus de 3,5 cm d'épaisseur.
Si vous souhaitez combiner la cuisson du riz à la vapeur, il est recommandé de faire cuire **3 tasses de riz au maximum**. Pas plus que cela, il y a un danger quand le riz cuit, le panier fumant va pousser dans le couvercle et l'ouvrir.

Si vous faites cuire le riz et la vapeur en même temps, vous pouvez ouvrir le couvercle (en faisant très attention à la vapeur dégagée par l'appareil) pour ajouter le panier de cuisson à la fin du cycle de cuisson afin que les légumes ne soient pas trop cuits

6. COMMENT FAIRE UN GÂTEAU

1. Graisser légèrement et uniformément le bol intérieur avec du beurre ou de l'huile.
2. Préparer la pâte à gâteau. Remarque - n'utilisez pas trop de poudre à pâte ou de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut. Le poids maximum pour tous les ingrédients est de 600g, ne pas dépasser ce poids.
3. Placez le bol intérieur sur une surface dure et plate et placez le mélange à gâteau dans le bol intérieur. Secouez un peu et tapotez doucement le dessous du bol avec la paume de la main (plusieurs fois) pour libérer les bulles d'air éventuelles dans le mélange de gâteaux.
4. Placez le bol intérieur dans l'appareil et fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton 'MENU' jusqu'à ce que le réglage 'CAKE' clignote sur le panneau de contrôle. Vous pouvez ensuite choisir la durée de cuisson - par défaut, elle est de 50 minutes, mais elle peut être réglée à 30 minutes et à 60 minutes par intervalles de 10 minutes. Appuyer sur la touche 'START' et la maintenir enfoncée pendant 2 secondes pour démarrer le cycle de cuisson.
5. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe en mode 'KEEP WARM' et vérifie le gâteau à l'aide d'un cure-dent ou d'une brochette en bois pour voir s'il est cuit. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez annuler la fonction 'KEEP WARM' en appuyant sur la touche 'CANCEL' et en la maintenant enfoncée pendant deux secondes, puis sélectionner le réglage 'CAKE' comme indiqué à l'étape 4 pour cuire plus longtemps.

Voir section 7.1, pages 16 pour les recettes de gâteaux à cuire dans votre appareil.

7. RECETTES

Voici quelques recettes pour commencer avec votre nouveau cuiseur à riz. Pour beaucoup d'autres recettes comme le riz aromatisé (riz mexicain et riz à la noix de coco), le risotto, les ragoûts, les soupes et plus encore, veuillez consulter notre blogue des gourmets à www.greedypanda.co.uk ou acheter The Greedy Panda Cookbook.

BOUILLIE DE RIZ (CONGEE)

Ingrédients (4-5 portions)
1 tasse de riz
75 g de hauts de cuisse de poulet, hachés et étuvés Une pincée de sel
Gingembre et oignons nouveaux (échalotes), râpés - au goût

Itinéraire d'accès
1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (jusqu'au niveau 6 sur le bol intérieur) puis placer le poulet sur le dessus.
2. Appuyez sur la touche 'MENU' et sélectionnez 'PORRIDGE' et maintenez enfoncée la touche 'START'.
3. Quand le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', ajoutez du sel si vous le voulez et décorez de gingembre et d'oignons nouveaux.

BOUILLIE DE FLOCONS D'AVOINE

Ingrédients (pour 4 personnes)
1 tasse de flocons d'avoine coupés en acier ou de gros flocons d'avoine de haute qualité (nous vous conseillons de les mettre dans un tamis et de les secouer 3 à 4 fois pour déloger tout sédiment)
3 tasses d'eau (mesurée dans la tasse à mesurer fournie)
1 tasse de lait (ou 1 tasse de lait de coco ou autre lait non laitier - selon votre préférence) 3-4 cuillères à soupe (ou plus à votre goût) de miel ou de cassonade
* Vous aurez peut-être besoin d'expérimenter avec les quantités d'avoine et d'eau, selon que vous aimez la bouillie d'avoine épaisse ou mince!

Itinéraire d'accès
1. Mettre l'avoine et l'eau dans la casserole intérieure.
2. Placez la casserole intérieure dans le corps principal du cuiseur à riz, branchez l'appareil, sélectionnez le réglage 'Porridge' et réglez le temps de cuisson selon vos préférences (temps de cuisson plus long = porridge plus épais; moins de temps de cuisson = porridge plus fin) appuyez et maintenez la touche 'START' pour démarrer.
3. Lorsque le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', ouvrez le couvercle, remuez et ajoutez le reste des ingrédients. L'utilisation de la fonction Minuterie et le trempage de l'avoine pendant la nuit adouciront la texture de l'avoine.
4. Ajoutez des fruits séchés ou frais à la bouillie au lieu du sucre - délicieux et sain par une froide journée d'hiver!



N'utilisez pas de lait pour cuire l'avoine, cela entraînera un 'débordement' du contenu car le lait réagit différemment lorsqu'il est chauffé. **Utilisez uniquement de l'eau pour cuire l'avoine**.

ROULEAUX SUSHI

Ingrédients (4-5 portions)
3 tasses de riz
Pour l'assaisonnement à sushi (mélange de vinaigre) - 4 c. à table de vinaigre de riz, 1 c. à table de sucre, 1,5 c. à thé de sel La garniture que vous préférez (sashimi, crevettes, cornichons, natto, œufs de saumon, anguille) Algues, wasabi, sauce soja et gingembre rouge mariné pour la garniture

Itinéraire d'accès
1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (suivre les indications concernant le niveau d'eau à la page 9 et utiliser l'option du menu 'SHORT GRAIN').
2. Lorsque le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', placez le riz dans un récipient en bois (essuyé avec un chiffon propre et humide) et versez le mélange de vinaigre sur le riz, en mélangeant tout en refroidissant avec un ventilateur.
3. Le sushi roulé à la main est simple et rapide, il suffit d'envelopper votre ingrédient préféré avec du nori (algues marines)

PUDDING DE RIZ

Ingrédients (les mesures de tasse sont pour la tasse à mesurer de riz 4-6 portions)
2 tasses d'arborio, d'autre riz à grains courts ou de riz collant ou gluant
2 tasses d'eau froide (suivez les indications concernant le niveau d'eau à la page 9 et utilisez l'option de menu 'SHORT GRAIN')
½ tasse de lait évaporé, ½ tasse de lait de coco
1 tasse de lait concentré sucré
1 bâton de cannelle ou une pincée de cannelle moulue (et une pincée pour garnir)
1 zeste de citron, un gros morceau d'écorce de citron
½ c. à thé de muscade (ou moins si vous préférez)

Itinéraire d'accès

1. Mesurez 2 tasses de riz à grains courts avec la tasse à mesurer que vous avez reçue avec votre cuiseur à riz.
2. Placez le riz et l'eau dans le cuiseur à riz, choisissez le réglage 'SHORT GRAIN' et commencez le cycle de cuisson. Cuire jusqu'à ce qu'il clique automatiquement pour garder au chaud.
3. Entre-temps, fouetter ** le lait évaporé, le lait de coco, le lait condensé sucré, le bâtonnet de cannelle (ou la cannelle moulue), le zeste de citron (une grosse tranche mince de zeste, non râpée) et la muscade ensemble.
4. Lorsque le riz a été cuit et que le cuiseur à riz est passé au chaud, remuer le riz cuit pour le desserrer.
5. Ajoutez ensuite les laits fouettés dans le riz, fermez le couvercle et laissez Sakura sur le réglage 'KEEP WARM'. Vérifiez environ 30 minutes plus tard et voyez si elle est à la consistance que vous aimez. Si vous voulez qu'il soit plus épais ou plus chaud, vous pouvez annuler le maintien au chaud et utiliser le réglage de cuisson lente pour 'bouillir' le mélange à une consistance plus épaisse.
6. Jeter le bâton de cannelle (si utilisé) et le zeste de citron.
7. Déposer dans des plats individuels et garnir de cannelle moulue et de crème si désiré.

** Adaptation végétalienne - cela peut également être fait sans le lait évaporé et le lait condensé comme alternative non laitière. Utilisez une boîte entière de lait de coco et du lait non laitier pour le desserrer après l'étape 5 si nécessaire.

7.1 GÂTEAUX

Pour les gâteaux, vous pouvez faciliter les choses en utilisant un mélange à gâteau prêt à l'emploi et en ajoutant vos ingrédients préférés, ils s'avèrent toujours parfaitement. Pour beaucoup plus de recettes de gâteaux et de desserts, veuillez consulter notre blogue des gourmets à www.greedypanda.co.uk

GÂTEAUX AUX BANANES

Ingrédients
3 œufs
110g de sucre
110g de beurre fondu
200g de bananes très mûres (poids sans peau) 160g de farine
¾ c. à thé de levure chimique
¾ c. à thé de bicarbonate de soude une pincée de sel, moins de 1/8 C. à thé beurre pour graisser la cuve intérieure

Itinéraire d'accès

1. Tamiser la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol, réserver. Faire fondre le beurre et le sucre dans un bol anti-adhésif et laisser refroidir un peu. Écraser les bananes avec une fourchette et réserver.
2. Ajouter les œufs battus au beurre fondu et au sucre et bien mélanger à l'aide d'un fouet manuel ou d'une spatule. Ajouter la purée de bananes, bien mélanger à la spatule.
3. Enfin, incorporer le mélange de farine tamisé à l'aide d'une spatule.
4. Verser la pâte à gâteau dans le bol graissé du cuiseur à riz. Frappez le fond du bol du cuiseur à riz avec le plat de votre main plusieurs fois dans différentes parties du bol. De cette façon, il n'y aura pas de grosses bulles d'air dans le gâteau fini.
5. Sélectionnez l'option 'CAKE' et déplacez l'heure à au moins 50 minutes. Il se peut qu'il ait besoin de plus de temps, donc lorsque le cycle de 50 minutes est terminé, testez le dessus du gâteau en le pressant doucement. S'il est ferme, il est prêt - sinon, insérez un cure-dent et il ne devrait pas y avoir de mélange de gâteau collé dessus.
6. Retirer le bol du cuiseur à riz et laisser refroidir le gâteau un moment dans le bol. Une fois complètement refroidi, placez votre main dans le bol du cuiseur à riz sur le dessus du gâteau et versez sur votre main. Le fond du gâteau aura une belle croûte et vous pouvez transférer le gâteau sur une assiette.

GÂTEAU AU FROMAGE FUDGE

Ingrédients
200g de fromage à la crème 50g de sucre
30g de sucre - pour battre les blancs d'œufs
3 œufs - séparer le jaune d'œuf du blanc
30g de farine tout usage - tamisée
30ml de crème fraîche
4 c. à thé de jus de citron extrait de vanille au goût 20g de beurre fondu
pour graisser l'intérieur du bol

Itinéraire d'accès

1. Graisser légèrement et uniformément l'intérieur du bol de cuisson intérieur avec du beurre.
2. Ramollir le fromage à la crème à la température de la pièce ou le mettre au micro-ondes pendant 30 secondes.
3. Mettre le fromage à la crème dans un bol et mélanger avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Ajouter le sucre et mélanger avec une spatule en bois.
4. Ajouter les jaunes un par un. Incorporer la farine tout usage tamisée, la crème fraîche, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre fondu. À ce stade, ajoutez un bon saupoudrage de petits morceaux de caramel.
5. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter graduellement le sucre jusqu'à ce que les blancs commencent à garder leur forme de meringue.
6. Incorporer délicatement la meringue au mélange de fromage à la crème - faire cela très, très lentement (pour que le gâteau au fromage reste léger et agréable).
7. Verser la pâte dans le bol de cuisson intérieur et frapper le fond avec la paume de la main plusieurs fois pour libérer les bulles d'air dans la pâte. Placer le bol de cuisson intérieur dans le cuiseur à riz et fermer le couvercle extérieur.
8. Appuyez sur la touche 'MENU' et sélectionnez le réglage du menu 'CAKE'. Appuyez sur la touche 'START' et réglez la cuisson sur 60 minutes.
9. Lorsque la cuisson est terminée, laisser refroidir, puis placer la main sur le dessus du gâteau au fromage dans le moule et le verser délicatement, puis le glisser sur un moule à pâtisserie ou sur un fond de biscuit prêt à cuire.

7.2 YOGHURT

La fonction 'Yaourt' de Sakura simplifie la fabrication d'un yaourt délicieux et parfait. Vous pouvez utiliser ce paramètre pour le yaourt aux produits laitiers ou non laitier, à condition que vous disposiez des entrées et du lait requis.

YOGHOURT LAITIER BASIQUE

110g de yaourt nature (si vous voulez utiliser du yaourt probiotique, vous pouvez aussi l'utiliser) - ceci est votre 'entrée'
400 ml de lait entier UHT (le lait UHT est préférable, car il a déjà été chauffé à haute température)

1. Combinez le yaourt et le lait et placez-les dans le bol intérieur de Sakura.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le réglage du yaourt. L'horloge clignotera pendant 8 heures. Vous pouvez réduire le temps de cuisson à 6 heures ou jusqu'à 12 heures; plus le temps de cuisson est long, plus le yaourt est épais, plus le temps de cuisson est court, plus le yaourt est fin.
3. Après la cuisson, Sakura émettra un bip mais ne changera pas pour rester au chaud. Laisser le yaourt refroidir et décanter dans des récipients pour le conserver au réfrigérateur.

Ce yaourt devrait durer 7 jours et vous pouvez en conserver une partie pour constituer votre prochain lot (il est préférable de l'utiliser dans un délai de 7 jours pour que les bactéries soient plus fraîches).

Entrées alternatives
Au lieu de la nature, du yaourt vivant, vous pouvez également utiliser des entrées spéciales que vous pouvez acheter en poudre dans les magasins d'aliments naturels et en ligne.

De manière surprenante, vous pouvez également utiliser des tiges de piment (c'est-à-dire la partie verte qui maintient le piment sur la plante que vous jetez) en tant que démarreur de yaourt. Les tiges de piment contiennent des bactéries lactobacillus et 10 à 15 tiges de piment à la place d'un yaourt ou d'un levain en poudre permettant de transformer n'importe quel type de lait en yaourt.

Quelques conseils pour faire du yaourt:
Si vous préférez, vous pouvez utiliser des pots de yaourt à la place. Remplissez ensuite le bol intérieur jusqu'à la moitié de la hauteur avec de l'eau chaude afin que l'eau conduise la chaleur aux pots.

Pour les yaourts sans produits laitiers, utilisez un lait contenant aussi peu d'additifs que possible (par exemple, du lait de soja sans sucre ou vanille, il convient de répertorier les ingrédients sur les ingrédients, il en va de même pour les autres types de laits non laitiers).

Ajoutez toujours une saveur une fois que le yaourt a fini de se développer. Si vous en conservez quelques-uns à utiliser comme prochain plat de départ, mettez-le de côté dans un pot séparé avant d'ajouter quoi que ce soit au yaourt.

Si votre yaourt est trop mince la prochaine fois, vous devrez peut-être ajouter plus de «starter» et également ajouter 2 cuillères à soupe de lait entier en poudre et bien mélanger avec le lait avant d'ajouter le démarreur. Le lait UHT est utilisé parce qu'il a déjà été chauffé à une température élevée, mais parfois du lait en poudre et plus de démarreur peuvent être nécessaires.

Pour plus de conseils sur la fabrication du yaourt, veuillez consulter www.greedypanda.co.uk

8. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN SAKURA

Il est possible de cuire d'autres céréales et légumes secs à Sakura, vous devrez peut-être faire des essais pour ajuster les niveaux d'eau et choisir le bon cycle de cuisson. Voici un guide qui peut vous aider à cuisiner d'autres céréales et légumes secs à Sakura.

QUINOA
S'il n'est pas prélavé, assurez-vous de bien le rincer à l'eau froide dans un tamis. Utilisez un ratio de 1:1 de quinoa pour l'eau (jusqu'à 1:1,25 si vous utilisez du quinoa noir) et utilisez le réglage de 'QUICK'. Une fois la cuisson terminée, peluchez un peu et laissez reposer au chaud pendant 5 à 10 minutes.

COUS COUS et GIANT COUS COUS
Utilisez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage et utilisez le réglage de cuisson rapide comme cous cous ne nécessite pas beaucoup de cuisson de toute façon.

MILLET
Pour chaque portion que vous voulez cuire, mesurez ¼ tasse de millet dans le bol intérieur et ajoutez 1 tasse d'eau pour chaque portion (donc si vous utilisez 1 tasse de millet, ajoutez 4 tasses d'eau; pour ¾ tasse de millet ajoutez 3 tasses d'eau; pour ½ tasse de millet ajoutez 2 tasses d'eau, etc).

Secouez un peu de sel dans l'eau, puis refermez le couvercle. Branchez le cuiseur à riz et sélectionnez le cycle 'Porridge'. Vous pouvez soit cuisiner tout de suite en ajustant le minutage en fonction de la façon dont vous préférez votre millet (une cuisson plus longue aura une consistance plus épaisse, moins la cuisson aura une consistance plus mince) ou vous pouvez utiliser le minuteur préréglé pour le moment où vous voudrez manger le matin. Une fois cuit, vous pouvez ajouter l'arôme de votre choix.

LENTIÈRES et HARICOTS
Le réglage de cuisson lente (SLOW COOK) est idéal pour la cuisson des lentilles ou des haricots - rincez au préalable et suivez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. Le réglage de la bouillie (PORRIDGE) fonctionne également pour la cuisson des lentilles et des haricots, si vous voulez cuire à une température plus basse.

ÉCORCE DE PERLE
Le réglage de cuisson lente (SLOW COOK) est idéal pour la cuisson de l'orge perlé - rincer avant la cuisson et suivre les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. L'utilisation d'orge perlée dans une grande quantité de soupe permet de cuire dans l'heure qui suit, mais elle ne cuira pas trop si elle est laissée trop longtemps.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

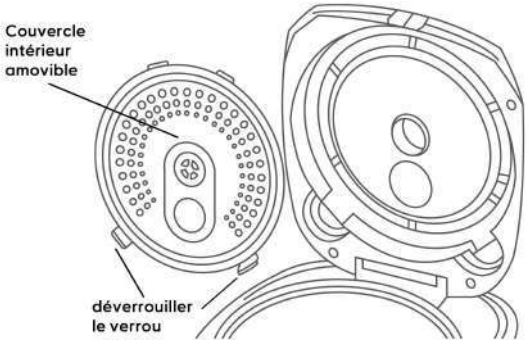
Retirez toujours tous les aliments restants et nettoyez immédiatement après utilisation. N'utilisez aucun type de brosse métallique, d'épurateur ou de produits chimiques/solvants agressifs pour nettoyer les parties sales de l'appareil.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Utilisez une éponge humide ou un chiffon doux pour nettoyer le boîtier extérieur.

IMPORTANT - Ne placez jamais le bol intérieur ou le couvercle intérieur dans un lave-vaisselle. Les produits chimiques et le cycle de lavage d'un lave-vaisselle sont trop sévères.

Tout dommage causé par un lave-vaisselle ne sera pas couvert par notre garantie.

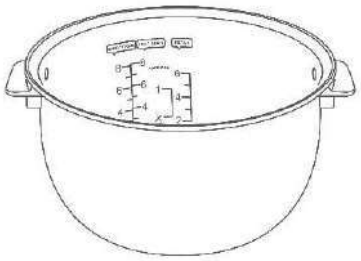
ENTRETIEN DE LA COUVERTURE INTÉRIEURE



Le couvercle intérieur de cet appareil est amovible. Tirez les verrous en bas à droite et à gauche du couvercle, en le sortant de son support. Lavez le couvercle amovible après chaque cycle de cuisson avec une éponge dans de l'eau savonneuse.

Pour remettre le couvercle intérieur, faites glisser les deux languettes supérieures en haut et appuyez sur les verrous de déverrouillage en bas jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

ENTRETIEN IMPORTANT DU BOL INTÉRIEUR
N'utilisez que les accessoires en plastique fournis, vous pouvez également utiliser des accessoires en bois ou en silicone. N'utilisez jamais de métal pour remuer car cela endommagerait le revêtement en céramique du bol intérieur.



Le nettoyage du bol intérieur est facile, mais si quelque chose reste collé au bol intérieur, pré-trempez-le avec un peu de liquide vaisselle avant le lavage.

Ne versez pas de vinaigre dans le bol intérieur car cela endommagerait le revêtement en céramique.

Ne pas laver le riz dans le bol intérieur

L'extérieur (en dessous) du bol intérieur se décolore et s'érafle en raison de la chaleur appliquée au bol par élément chauffant, c'est normal. Le revêtement en céramique sur le bol intérieur peut changer de couleur avec le temps. C'est tout à fait normal et il n'y a pas de quoi s'inquiéter.

SOIN BOUCHON VAPEUR



Le capuchon de vapeur sur le dessus du couvercle est amovible - tirez vers le haut pour le retirer.

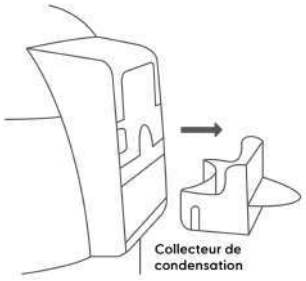
Lavez-le régulièrement.

Le capuchon de vapeur amovible peut également être entièrement démonté pour assurer un nettoyage complet - assurez-vous qu'il est correctement assemblé avant utilisation.

SOIN DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

Le collecteur de condensation à l'arrière de l'appareil peut être retiré. Tirez sur la petite poignée mais veillez à ne pas tirer vers le haut ou vers le bas, tirez en ligne droite sinon la petite poignée pourrait se casser.

Retirez et videz le collecteur de condensation. Lavez, séchez et remettez-le en place.



10. PIÈCES DE RECHANGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez nous contacter via notre site Internet www.yum-asia.com ou par e-mail hello@yum-asia.com.

Pièces de rechange disponibles pour Sakura YUM-EN15 (les tasses à mesurer sont disponibles à l'achat sur notre site):

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Cuve intérieure revêtue de céramique	IB-EN15
Couvercle intérieur amovible	ILSS-EN15
Panier vapeur	SB-EN15

11. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
RIZ DE CUISSON	Le riz cuit trop dur ou trop mou	• Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane, si elle est sur une surface inégale, le niveau d'eau devient irrégulier et cela affectera la cuisson du riz. • La texture du riz varie en fonction de la façon dont il a été transformé (voir section 5.3 pour plus d'informations). • L'utilisation de la fonction 'PRESET' peut donner une texture de riz plus tendre si le riz a trempé dans l'eau pendant un certain temps. • L'utilisation du réglage 'FAST COOK' peut rendre le riz plus dur. • Avez-vous desserré le riz après la cuisson? Si ce n'est pas le cas, faites ceci pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.
	Le riz est roussi/brûlé	• S'assurer que rien n'est collé à l'élément chauffant ou au fond de la cuve intérieure. • Le riz n'a peut-être pas été suffisamment lavé, laissant trop d'amidon sur le riz.
	Débordement pendant la cuisson	• Vérifiez le réglage 'MENU' que vous avez sélectionné et le niveau d'eau que vous avez rempli à • S'assurer que le capuchon de purge de vapeur se trouve sur l'appareil.

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
RIZ DE CUISSON	Incapable de démarrer la cuisson ou les boutons ne répondent pas	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est poussé aussi loin que possible dans l'appareil. • Pour les boutons 'START', 'KEEP WARM' et 'CANCEL', vous devez **appuyer et maintenir enfoncés pendant 2 secondes.**
	Un bruit se fait entendre pendant la cuisson ou le maintien au chaud	• Un cliquetis n'est que le microprocesseur (MICOM) qui règle la température de cuisson de l'appareil, il n'y a rien à craindre. • Un bruit d'étincelle peut se produire si le fond de la cuve intérieure contient de l'humidité lorsque l'élément chauffant se réchauffe. S'assurer que la cuve intérieure est complètement sèche.
	La vapeur s'échappe entre le couvercle extérieur et le corps principal.	• Vérifiez que le couvercle extérieur est bien ajusté et qu'il n'est pas déformé. • Le joint du couvercle extérieur est-il sale? Si c'est le cas, nettoyez le joint du couvercle extérieur.
CUISSON DE GÂTEAUX	Le gâteau n'est pas cuit ou ne se lève pas	• Le temps de cuisson a peut-être été trop court • Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, sinon le gâteau risque de ne pas être suffisamment relevé. • Mesurer les ingrédients avec précision - l'imprécision de la mesure peut entraîner une cuisson insuffisante ou une élévation insuffisante. • Un mélange excessif de la pâte lors de l'ajout de la farine risque de ne pas suffire à la cuisson ou de ne pas suffire à faire lever la pâte. • L'ajout d'un trop grand nombre d'ingrédients supplémentaires peut entraîner une cuisson inégale du gâteau - suivez la quantité indiquée dans les recettes. • Cuire le gâteau immédiatement après avoir préparé la pâte - laisser reposer la pâte pendant une longue période de temps peut dégonfler la pâte et provoquer son affaissement.
	Le gâteau se lève trop	• N'ajoutez pas trop de levure chimique ou de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut.
	Le gâteau est difficile à libérer	• Assurez-vous de bien graisser la cuve intérieure. • Laisser refroidir complètement le gâteau
	Le gâteau se brise facilement	• Un gâteau fraîchement cuit peut facilement se briser. Assurez-vous de laisser le gâteau refroidir complètement avant de le démouler ou de le manipuler.
	Le gâteau est brûlé.	• Le temps de cuisson a peut-être été trop long, assurez- vous de respecter les temps de cuisson recommandés
	REMARQUE - ne placez pas d'autres moules à gâteaux ou du papier ciré dans l'appareil ou dans le bol intérieur. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement ou une déformation de la cuve intérieure.	
VAPEUR	Les aliments ne cuisent pas à la vapeur	• Y a-t-il suffisamment d'eau pour la cuisson à la vapeur? Assurez-vous qu'il y a de l'eau au moins jusqu'à la marque des deux tasses sur la cuvette intérieure. • Y a-t-il trop de nourriture dans le panier fumant? - réduire la quantité de nourriture ou augmenter le temps de cuisson • Les aliments peuvent être en trop gros morceaux, réduire la taille des morceaux ou augmenter le temps de cuisson.
	Les aliments cuits à la vapeur sont trop durs	• Légumes - le temps de cuisson à la vapeur était trop court. S'assurer qu'il y a assez d'eau et continuer à cuire à la vapeur. • Poisson et viande - le temps de cuisson à la vapeur était trop long.
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	• Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin du cycle de cuisson? Essayez de ne pas laisser sur 'KEEP WARM', retirez immédiatement de l'appareil et mangez.
	Le riz a une odeur, est jaune ou	• Ne gardez pas de très petites quantités de riz sur 'KEEP WARM'. • Est-ce que le 'KEEP WARM' a été utilisé pendant plus de 12 heures?

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
GARDER AU CHAUD	présente une humidité excessive.	• Le type de riz et l'eau peuvent avoir fait jaunir le riz. • La spatule était-elle laissée dans la cuvette intérieure alors qu'elle était sur 'KEEP WARM'? • Avez-vous desserré le riz immédiatement après qu'il ait cuit - sinon, lâchez-le. • Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats cuisent lentement).
CUISSON DU TEMPS DE CUISSON	L'appareil commence à cuire immédiatement	• La durée minimale par défaut est de 70 minutes, si elle est inférieure à cette durée, le cycle de cuisson démarre immédiatement.
	La nourriture n'est pas prête à l'heure prévue	• La cuisson peut ne pas être terminée à l'heure réglée si la température dans la pièce ou le niveau d'eau est trop bas. • Il y a eu une coupure de courant? L'appareil se réinitialisera alors.

12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

Nom et numéro de modèle	Sakura, YUM-EN15/EN15W
Capacité d'accueil	1,5 litre (1 à 8 tasses) de cuiseur à riz ou 4 litres de mijoteuse
Cote	AC 220-240V, 50-60Hz
Consommation électrique	860W
Consommation moyenne d'énergie Sur 'KEEP WARM' (GARDER CHAUD)	35W
Système de cuisson	Chauffage direct
Pays de fabrication	Chine
Longueur du cordon d'alimentation	1m
Dimensions extérieures (approx)	41cm (L) x 32cm (l) x 26cm (h)
Poids (approx.)	5.05kg

	CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT
CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	**Riz ordinaire**	1-8 tasses/1.4l	30 minutes
	Riz à 'FAST COOK'	1-8 tasses/1.4l	26 minutes
	Riz **Grain Long** **Grain court** **Brun**	 1-8 tasses/1.4l 1-8 tasses/1.4l 1-6 tasses/0,9l	 40 minutes 40 minutes 62 minutes
	Porridge (riz ou avoine)	1 tasse/0.18l	1h, peut être ajusté à 4h maximum
	Soupe	1,5 litre	1h, peut être ajusté à 4h maximum
	Vapeur	n/a	10m, peut être ajusté jusqu'à 1h maximum en intervalles de 10m
	Cuisson lente	1,5 litre	2h, peut être ajusté à 8h maximum
	Croûte	1-8 tasses/1.4l	1,5h, peut être ajusté à 1h ou jusqu'à 2h maximum
	Gâteau	150g de farine	50m, réglable jusqu'à 30m et jusqu'à 60m maximum en intervalles de 10m
	Yaourts	1 litre de lait	8H, peut être ajusté jusqu'à 6h ou jusqu'à 12h maximum

13. CERTIFICATION ET GARANTIE

Inclus avec cet appareil est notre garantie complète (s'il vous plaît voir la carte de garantie inclus). Pour plus de détails sur notre garantie, rendez-vous sur www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) or www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Ce cuiseur à riz et cuiseur multifonctions Yum Asia est conçu pour un usage DOMESTIQUE SEULEMENT. Son utilisation dans un cadre commercial annulera cette garantie.

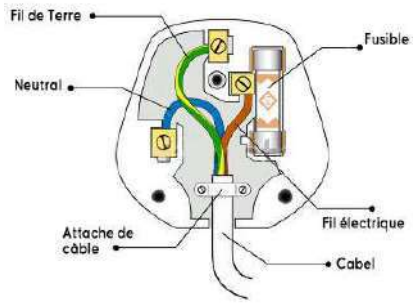
Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, veuillez d'abord consulter le guide 'Dépannage' à la page 20 du manuel pour voir si votre problème y est répertorié. Si vous continuez à avoir un problème, veuillez envoyer un e-mail à hello@yum-asia.com avec les détails de votre commande, une description et des photos du problème.

Votre appareil est conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de la plus haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.
Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques, lorsqu'ils sont en fin de vie, doivent être éliminés séparément des déchets ménagers. Veuillez-vous débarrasser de cet appareil auprès de votre centre communautaire local de recyclage des déchets.

Cet appareil est conforme à la directive RoHS (Restriction of Hazardous Substances).

Cet appareil est certifié conforme pour la distribution et l'utilisation dans l'EEE

Cet appareil est certifié conforme pour la distribution et l'utilisation au Royaume-Uni



IMPORTANT! - Les fils de ce cordon d'alimentation secteur sont de la même couleur que:
Vert et jaune = Terre Marron ou Rouge = Vif Bleu ou Noir = Neutre
Raccordez le fil de terre (vert et jaune) à la borne de la fiche marquée de la lettre E ou du symbole de terre ou de couleur verte et jaune. Raccordez le fil neutre à la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire. Connectez le fil sous tension à la borne marquée de la lettre L ou de couleur rouge. Cet appareil doit être protégé par un fusible de 13A si une fiche 13A (BS1363) est utilisée.

UM ASIA
UK – USA - EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

BUREAU AU ROYAUME-UNI
Yum Asia
Horizon International Cargo Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

BUREAU DE L'UE
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46
1505 HH Zaandam
The Netherlands

ÍNDICE

1. IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD Por favor, siga estas instrucciones 3
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO 6
   2.1 DISEÑO DEL APARATO 6
   2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL 7
3. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO 8
   3.1 ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ 8
   3.2 NAVEGANDO POR LOS CONTROLES 8
   3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA 8
   3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE MANTENER EL CALOR 9
   3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCINA 10
   3.6 PROGRAMAS DE CANCELACIÓN 11
   3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO (PRESELECCIÓN) 11
4. CONSEJOS PARA COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR 12
   4.1 CÓMO PREPARAR UN ARROZ PERFECTO 12
   4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS 12
5. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR 13
6. CÓMO HACER UNA TARTA 14
7. RECETAS 14
   7.1 TARTAS 16
   7.2 YOGUR 17
8. COCINAR CON OTROS GRANOS/ LEGUMBRES EN SAKURA 18
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 19
10. PIEZAS DE REPUESTO 20
11. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 20
12. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN 22
13. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA 23

Modelo YUM-EN15/EN15W

Sakura

Gracias por elegir esta Olla Arrocera Multifuncional Yum Asia Advanced que hemos llamado 'Sakura'. Aquí en Yum Asia nuestra experiencia de trabajar con las principales marcas de ollas arroceras y la tecnología nos ha brindado el conocimiento necesario para producir este perfecto electrodoméstico. Esto significa que este producto ha sido diseñado con los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño y, lo que es más importante, con la pasión que tenemos por cocinar un gran arroz.

Le garantizamos que estará satisfecho con su nuevo aparato y esto está respaldado por nuestro amplio servicio de garantía. Para más detalles, visite www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) o vea la tarjeta de garantía incluida. Guarde estas instrucciones de uso junto con su tarjeta de garantía, el recibo y, si es posible, la caja de cartón y el embalaje. La versión más reciente de estas instrucciones se puede encontrar para su visualización o descarga en www.yum-asia.com

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, consejos de cocina o cualquier otra cosa, póngase en contacto con nosotros en hello@yum-asia.com y estaremos encantados de ayudarle.

¡ATENCIÓN! Antes de usar el aparato lea estas instrucciones cuidadosamente. Contiene información importante para su seguridad, así como recomendaciones sobre el uso y mantenimiento adecuados del aparato.

¡Gracias una vez más y Feliz Cocina!

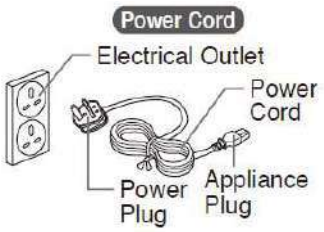
El equipo de Yum Asia

1. IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD Por favor, siga estas instrucciones

ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES TIENEN POR OBJETO EVITAR DAÑOS A LA PROPIEDAD O LESIONES PERSONALES A USTED Y A OTROS.

	No modifique esta olla arrocera, sólo un técnico puede desarmar o reparar esta unidad.
	No toque la salida de vapor. Hacerlo puede causar escaldaduras, quemaduras. Tengan especial cuidado con los niños.
	No enchufe o desenchufe el cable de alimentación con las manos húmedas. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones.
	No sumerja la olla arrocera en agua ni salpique con agua. Hacerlo puede causar un cortocircuito o descargas eléctricas.
	No ponga ningún objeto metálico en los conductos de ventilación. Hacerlo puede causar choques eléctricos o un mal funcionamiento que resulte en lesiones.
	Inserte el enchufe completamente y de forma segura en la toma de corriente.

	No permita que los niños usen la arrocera sin supervisión. Manténgalo fuera del alcance de los niños muy pequeños. Los niños corren el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.
	No abra la tapa ni mueva la olla arrocera durante el ciclo de cocción. Hacerlo puede causar quemaduras, el vapor es muy caliente.
	Esta olla arrocera es para cocinar arroz y otros platos detallados en este manual. No lo utilice para fines distintos de los previstos. Siga siempre las instrucciones de uso y nunca cocine lo siguiente: Alimentos envasados en plástico Platos que usan toallas de papel u otras tapas para cubrir la comida. Hacerlo puede causar que la salida de vapor se obstruya.
	Un enchufe flojo puede causar fuego, descargas eléctricas, cortocircuito, humo o fuego. Use sólo una toma de corriente eléctrica que tenga una capacidad mínima de 15 amperios. Si quiere cambiar el cable de alimentación, sólo use uno que tenga una clasificación similar (250v, 13A). Si las espigas metálicas del enchufe están sucias, límpielas. Los escombros en las espigas del enchufe pueden causar fuego.

	Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.
	No lo utilice si el cable o el enchufe de alimentación está dañado o si el enchufe de alimentación está suelto en la toma de corriente. Hacerlo puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios. No dañe el cable de alimentación.  No doblar, torcer, atar o intentar modificar el cable de alimentación. No coloque el cable sobre o cerca de superficies o aparatos de alta temperatura, debajo de objetos pesados o entre objetos. Un cable de alimentación dañado puede causar descargas eléctricas o fuego.
	No utilice ninguna otra pieza que no sea la suministrada con esta arrocera.
	No utilice esta arrocera en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua u otras fuentes de calor.

	Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no esté en uso.
	Deje suficiente espacio junto a las paredes, otros muebles y bajo los estantes para que el vapor se escape.
	No toque las superficies calientes durante o inmediatamente después de su uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa y tengan cuidado de no tocar el recipiente interior mientras se remueve el arroz. Tocar las superficies calientes con piezas metálicas como la tapa interior, el recipiente interior y la placa calefactora puede causar quemaduras.
	No coloque o use esta arrocera en una superficie irregular o en una superficie que sea vulnerable al calor. Hacerlo podría causar un incendio. No utilice esta arrocera en una mesa o estantería con capacidad de carga insuficiente. Hacerlo puede dañar la mesa de la estantería, causando que la arrocera se caiga, resultando en lesiones o quemaduras. Toda estantería o mesa deslizante debe tener una capacidad de carga de al menos 18 kg.

¡IMPORTANTE!

Deje que la arrocera se enfríe antes de limpiarla. Las partes calientes como la tapa interior, el recipiente interior y la placa calefactora pueden causar quemaduras.

Desenchufe siempre la arrocera sosteniendo el enchufe, no tirando del cable de alimentación.
Inserte firmemente el extremo del cable de alimentación en la arrocera, de lo contrario puede causar descargas eléctricas, fuego y la arrocera podría no funcionar.

No cubra la parte principal de la arrocera, especialmente la salida de vapor mientras se cocina.
No dañe el bol interior o la tapa interior. Un bol o tapa interior deformada causará resultados de cocción desiguales.

Asegúrese de que nada se pegue al elemento calefactor o al exterior del recipiente. Esto causará resultados de cocción desiguales.

No salpiques agua en la arrocera. Esto puede causar la avería de la unidad, fuego o descarga eléctrica.
No utilice la arrocera con luz solar directa. Esto puede causar decoloración.

No lo utilice donde el vapor de esta olla arrocera pueda entrar en contacto con otros aparatos. El vapor puede causar decoloración, mal funcionamiento, fuego a otros aparatos.

No lo use en una superficie donde los conductos de aire de abajo puedan bloquearse (como en el papel, la alfombra, el plástico)
No cocine cuando el recipiente interior esté vacío. Esto puede causar la avería de la unidad.

Deje de utilizar inmediatamente si nota CUALQUIERA de lo siguiente:
El enchufe o el cable se ha calentado mucho.
El cable de alimentación está dañado o la electricidad se enciende y se apaga cuando se toca.
El cuerpo de la olla arrocera está deformado o inusualmente caliente.
Humo proveniente de la olla arrocera o se percibe olor a quemado
Cualquier parte de la olla arrocera está agrietada, suelta o inestable.

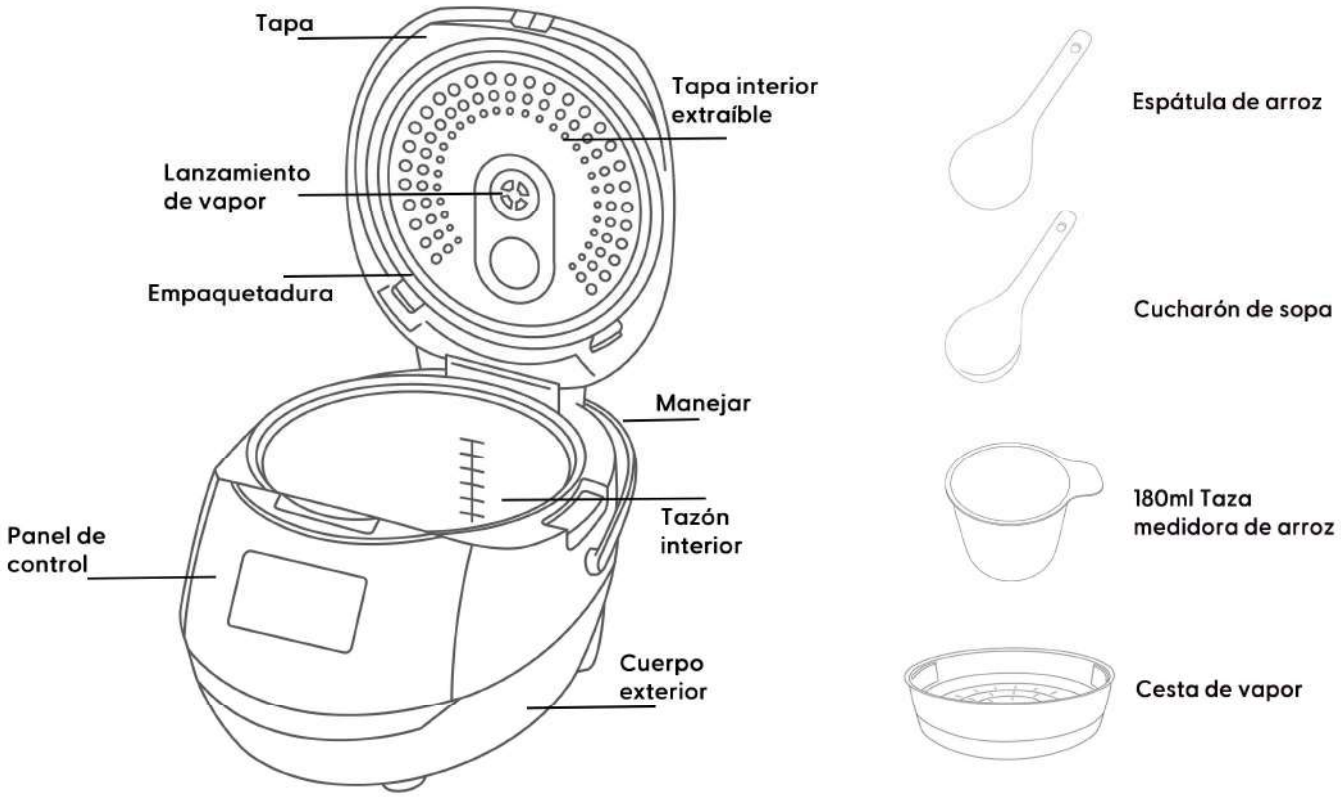
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Su arrocera de lógica difusa avanzada Sakura es un moderno aparato de cocina multifuncional que utiliza la más alta calidad de fabricación y nuestros años de experiencia en la venta de ollas arroceras.

Ahorrando espacio en su cocina, este aparato combina funciones de calidad en acción de especialidades de arroz con gachas, vapor y cocción lenta, corteza, horneado de tartas y elaboración de yogur. Diseñamos esta arrocera con características adicionales que cualquier cocinero encontrará útiles. Un panel de control Motouch coreano fácil de usar y de última generación con tiempos ajustables para diferentes funciones que harán que el cocinar sea mucho más fácil y produzca deliciosos arroces o comidas completas.

2.1 DISEÑO DEL APARATO

¡Conozca su arrocera Sakura! Se incluye una espátula para arroz, un cucharón, una taza medidora y una cesta de vapor. También hay un soporte de espátula provisto que se sujeta al mango.



2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL



START

Mantenga pulsado el botón táctil 'START' durante 2 segundos para iniciar el programa de cocción.

CANCEL

Mantenga pulsado el botón táctil 'CANCEL' durante 2 segundos para cancelar el programa de cocción. Sakura pasará al modo de espera con la pantalla parpadeando. Este botón también funciona como un botón de encendido/apagado al mantener presionado durante más de 2 segundos cuando Sakura está en modo de espera.

MENU

Con esta tecla táctil se pueden seleccionar 1 de los 7 programas de cocción sin arroz, cada vez que se pulsa sucesivamente recorre el menú, y el programa seleccionado parpadea en la pantalla.

RICE

Use el botón 'MENÚ' para que la opción 'RICE' parpadee. El botón táctil 'ARROZ' selecciona 1 de los 3 programas de cocción de arroz refinado (grano largo, grano corto y marrón). Cada pulsación sucesiva del botón 'RICE' selecciona el siguiente programa de la lista del menú y el nombre del programa seleccionado parpadea en la pantalla.

KEEP WARM

Si la unidad está en modo de espera (es decir, no hay ningún programa en uso), al mantener pulsado el botón 'KEEP WARM' durante 2 segundos se activa el modo 'MANTENER CALIENTE', encendiéndose el botón. En modo 'MANTENER CALIENTE', aparece un reloj en cuenta regresiva para su referencia, manteniéndose encendido el botón.

PRESET

La función 'PRESET' permite programar un temporizador para retrasar la cocción hasta 24 horas. Tenga cuidado de no establecer este modo por mucho tiempo en el futuro si hay alimentos perecederos en el plato que está cocinando.

Hr Min

Para ajustar los tiempos de cocción de los ajustes del menú de cocción sin arroz y la función predeterminada, presione uno de estos botones cuando haya seleccionado un programa, permitiéndole así ajustar el tiempo de cocción.
Los tiempos de cocción predeterminados se enumeran en las secciones específicas del manual para los diferentes programas.

3. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

3.1 ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Abra el embalaje, saque el aparato con cuidado y retire todo el material de empaque y promocional.
2. Saque todos los accesorios y el manual de instrucciones.
3. Retire cualquier pegatina promocional. Limpie el contenedor del aparato con un paño húmedo.
4. Lave el bol y la tapa interior con agua caliente y jabón usando una esponja suave. Séquelo bien.
5. Prepare ½ taza de arroz (para el agua, llene la taza medidora con ½ de agua) y agréguela.

3.2 NAVEGANDO POR LOS CONTROLES

La pantalla de esta unidad es sensible al tacto y es fácil de usar con un brillante panel Motouch 'impecable'. **NOTA - 'START', 'KEEP WARM' y 'CANCEL' se activan pulsando y manteniendo el botón durante 2 segundos.** El botón correspondiente se ilumina en el panel de control.

Cuando no se selecciona ningún programa de cocción, **Sakura se puede apagar presionando y manteniendo presionado** el botón 'Cancel' **durante 2 segundos**.
Para encender Sakura, **presione** el botón '**Cancel'**

3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA

NOTA - la capacidad máxima de este aparato (¡No exceda!)
8 tazas (taza de 180 ml) para arroz BLANCO
6 tazas (180 ml de taza) de arroz MARRÓN

Sakura está diseñado para cocinar el arroz usando 7 fases distintas para producir un arroz perfecto cada vez y para retener cuidadosamente los nutrientes. Estas fases son Precalentar, Absorber agua, Calentar, Hervir, Cocinar, Absorber agua y finalmente Mantener caliente (en este orden). Esta cocción por fases y los ajustes de temperatura se controlan con el procesador de lógica difusa de Sakura.

OPCIONES PARA COCINAR EL ARROZ:

1. Modo **'REGULAR'** es para cocinar arroz normal (por ejemplo, sin cocción refinada y al vapor)
2. Modo **'COCINA RÁPIDA'** es para cuando quieras que el arroz se complete un poco más rápido.
3. Submenú **'ARROZ'** es para una cocción más refinada y vaporización del arroz. Se accede a este submenú pulsando el botón de menú hasta que el icono 'RICE' parpadee en el panel de control, luego se mueve a través de las 3 opciones adicionales de arroz usando el botón 'RICE':
4. Modo de **'GRANO LARGO'** puede usarse para cualquier tipo de arroz de grano largo, por ejemplo, basmati, jazmín o arroz fragante tailandés;
5. Modo **'GRANO CORTO'** puede ser usado para cualquier tipo de arroz de grano corto como el arroz perlado o el arroz para sushi.
6. Modo **'ARROZ INTEGRAL'** puede ser usado para cualquier tipo de arroz integral (de grano largo o corto).

Tiempos aproximados de cocción de los diferentes tipos de arroz

Arroz seleccionado	'REGULAR'	'COCINA RÁPIDA'	'GRANO LARGO'	'GRANO CORTO'	'INTEGRAL'
El tiempo tomado	30 minutos	22 minutos	40 minutos	40 minutos	62 minutos

Hay marcas en el interior del recipiente interior para indicar los niveles de agua para el arroz blanco de grano largo, el arroz blanco de grano corto, el arroz integral y las gachas (de arroz). En los últimos 10 minutos de los ciclos de cocción del arroz, Sakura mostrará un reloj en cuenta regresiva.

Durante los ciclos de cocción del arroz, aparece un patrón de líneas de persecución en la pantalla para indicar que Sakura está cocinando, aparecerá **una cuenta regresiva** en los últimos **10 minutos.**

Cocinar arroz STICKY o GLUTINOUS
El arroz pegajoso o glutinoso es diferente al arroz normal de grano corto, necesita más agua. Si estás cocinando arroz pegajoso/glutinoso, debes seguir la guía del agua que aparece a continuación y utilizar el ajuste de grano corto.

Niveles de agua para el arroz 'PEGAJOSO/GLUTINOSO TAILANDÉS'

Tazas de arroz	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
El nivel del agua (Indicador de grano corto)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

3.3.1 COCER EL ARROZ EN LA SAKURA

1. **Mide el arroz** con la taza de medida que se proporciona. Asegúrese de que el arroz esté nivelado en la parte superior de la taza - esta es una medida de taza llena (180ml).

2. **Lave el arroz** (si es necesario) como se indica en '4.1 CÓMO COCINAR UN ARROZ PERFECTO'. Coloque el bol en el aparato, **agregue el arroz en el bol** y **llene hasta la línea de agua** que corresponda a la cantidad/tipo de arroz que estás cocinando.

3. Cierre la tapa y **seleccione** el modo arroz que quiera cocinar.

4. Presione y mantenga presionado **'START'** y el ciclo de cocción comenzará. Un patrón de líneas de persecución aparece en la pantalla para indicar que Sakura está cocinando, una cuenta regresiva aparecerá en los últimos 10 minutos.

Consulte también la 'Speedy Start Guide' en el reverso de la tarjeta de garantía para obtener una guía paso a paso sobre cómo cocinar arroz y 'Consejos para cocinar arroz de excelente sabor' en la página 12 para obtener información y consejos de cocción más

Si quieres cocinar **1 taza de arroz**, no hay una marca en el recipiente interior para esto. Use la taza medidora para agregar el agua: 1 taza medidora de agua para arroz blanco y 1½ tazas de agua para arroz integral.

3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE MANTENER EL CALOR

Puede activar 'KEEP WARM' cuando el aparato esté en espera (es decir, cuando no se haya seleccionado ninguna función del menú) pulsando el botón 'KEEP WARM'. Después de un retraso de 5 segundos, se iniciará el modo mantener caliente, el botón se iluminará y aparecerá una cuenta regresiva para su referencia. La función 'mantener caliente' puede usarse durante 24 horas, pero puede que encuentres las ruinas de arroz después de 15 horas de uso.

Para cancelar 'KEEP WARM', mantenga pulsado el botón 'CANCEL' durante 2 segundos. El aparato pasará al modo de espera y la pantalla parpadeará.

3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCINA

3.5.1 PORRIDGE

Esta configuración se puede utilizar para las gachas de arroz asiáticas o las gachas de avena. Para las recetas, véase la página 14. El tiempo de cocción por defecto para el ajuste de 'PORRIDGE' es de 1 hora. Puede ajustar esto hasta 2 horas con los botones 'Hr' o 'Min' una vez que haya seleccionado el ajuste 'PORRIDGE' y esté parpadeando en la pantalla. Una vez completado el ciclo, el aparato hará un sonido y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

3.5.2 SOPA (SOUP)

Para cocinar sopas y líquidos más finos, seleccione el modo 'SOUP'. El tiempo de cocción por defecto para el modo 'SOUP' es de 1 hora. Puede ajustar esto hasta 4 horas usando los botones 'Hr' o 'Min' una vez que haya seleccionado el modo 'SOUP' y esté parpadeando en la pantalla. Una vez que el ciclo de cocción se completa, el aparato hará un sonido y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

3.5.3 VAPOR (STEAM)

Usando la cesta de vapor que se proporciona, puede cocer diferentes tipos de alimentos. El tiempo de cocción por defecto en 'STEAM' es de 5 minutos. Puede ajustar esto hasta 1 hora en intervalos de 5 minutos usando los botones 'Hour' o 'Minute' una vez que haya seleccionado el ajuste 'STEAM' y esté parpadeando en la pantalla. El uso de agua caliente en lugar de agua fría ayuda a acelerar el proceso de calentamiento, llene hasta la marca de nivel de agua 2-3 en el bol interior cuando use Sakura como vaporizador independiente.

Véase la sección 5, página 13 para una guía más detallada de la cocción a vapor.

3.5.4 COCCIÓN LENTA (SLOW COOK)

Para cocinar guisos y otros platos como curry, dhal, u otras legumbres/granos seleccione la opción 'SLOW COOK'. El tiempo de cocción por defecto en 'SLOW COOK' es de 3 horas. Puede ajustarlo hasta 2 horas u 8 horas usando los botones 'Hora' o 'Minuto' una vez que haya seleccionado el modo 'SLOW COOK' y esté parpadeando en la pantalla. Cuando comienza el ciclo de 'SLOW COOK' el aparato calienta el contenido del recipiente interior a una temperatura alta (oirá burbujas del líquido), y luego pasa a una temperatura más baja para la cocción lenta. Esto es lo mismo que el modo 'automático' de una olla de cocción lenta convencional. Una vez que el ciclo de cocción se completa, el aparato hará un sonido y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.



Sakura es una olla arrocera de lógica difusa de unidad sellada muy eficiente, la configuración de cocción lenta cocinará los alimentos más rápido ya que no hay pérdida de calor. Una receta normal de cocción lenta con un tiempo de cocción de 7-8 horas tomará 3-4 horas para cocinar en Sakura. Esto es para dar una cocción lenta más eficiente.

3.5.5 CORTEZA (CRUST)

Para cocinar el arroz 'Tahdig' estilo persa con corteza, seleccione el ajuste 'CRUST'. El tiempo de cocción por defecto en 'CRUST' es de 1,5 horas. Puede ajustarlo hasta 1 hora o 2 horas usando los botones 'Hour' o 'Minute' una vez que haya seleccionado el ajuste 'CRUST' y esté parpadeando en la pantalla. Después de un período de tiempo, el aparato hará 'bip' y podrá abrir la tapa para añadir cualquier ingrediente adicional (como mantequilla, aceite o especias). Luego cierre la tapa para seguir cocinando. Cuando el ciclo de cocción se completa, el aparato hará una serie de pitidos y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

3.5.6 PASTELERÍA (CAKE)

Para hornear tartas, seleccione el modo 'CAKE'. El tiempo de cocción por defecto para este modo es de 50 minutos. Este tiempo puede ajustarse hasta 30 minutos y 60 minutos en intervalos de 10 minutos usando los botones 'Hr' o 'Min' una vez que se haya seleccionado el modo 'CAKE' y esté parpadeando en la pantalla. Una vez que el ciclo de cocción se completa, el aparato hará un sonido y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

Por favor, vea la sección 6, página 14 para instrucciones más detalladas y la sección 7.1, página 16 para recetas de pasteles.

3.5.7 YOGUR (YOGHURT)

Por hacer yogur casero. El modo 'YOGHURT' mantiene la temperatura constante (+38 - +40°C) necesaria para el crecimiento de las bacterias bífidas y un excelente desarrollo del yogur a partir del cultivo del yogur y la leche. El tiempo de cocción por defecto para el modo 'YOGHURT' es de 8 horas. Puede ajustar esto hasta 6 horas o 12 horas usando los botones 'Hr' o 'Min' una vez que haya seleccionado el modo 'YOGHURT' y esté parpadeando en la pantalla. Puedes usar tarros de yogur o recipientes similares para este caso o simplemente hacer el yogur en el bol interior. Una vez que el ciclo de cocción se complete, el aparato emitirá un sonido y pasará automáticamente a modo de espera. Para más información sobre la elaboración de yogur, véase la sección 7.2, página 17.

NOTAS - en el modo 'YOGHURT' no cambia a 'KEEP WARM'. Mantenga la tapa cerrada mientras cocina en este programa. La función de arranque retardado está disponible para este programa.

3.6 PROGRAMAS DE CANCELACIÓN

Para cancelar un programa que haya seleccionado, o si desea detener un programa a mitad del ciclo de cocción, sólo tiene que mantener pulsado el botón 'CANCEL' durante 2 segundos. El aparato pasará entonces al modo de espera y la pantalla parpadeará.

3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO (PRESELECCIÓN)

La función 'PRESET' es una útil función de temporizador/encendido retardado, que permite configurar el aparato para que tenga el arroz o la comida lista a una hora determinada.

Para ajustar el temporizador:

1. Pulse la tecla táctil 'MENU' para seleccionar un programa de cocción (para los programas de cocción que no sean de arroz, puede programar la duración del tiempo de cocción en este momento).
2. Luego presione el botón 'PRESET' que se iluminará.
3. Presionando los botones táctiles 'Hr' y 'Min' puede seleccionar las horas de antelación en las que el arroz/plato debe estar listo.
4. Mantenga pulsado el botón táctil 'START', la arrocera mostrará las horas/minutos de antelación que haya seleccionado, comenzará la cuenta regresiva y el ciclo de cocción se completará a la hora que haya especificado.

Si el preajuste/temporizador se establece por debajo del mínimo indicado en la siguiente tabla, el ciclo de cocción comenzará inmediatamente. Esto se debe a que hay que tener en cuenta el tiempo de cocción predeterminado de cada ciclo de cocción, junto con el tiempo de evaluación adicional para que la lógica difusa sepa qué se está cocinando.

Sugerencias de tiempo para la función 'PRESET'.

Función	RICE	PORRIDGE	SOPA	STEAM	SLOW COOK	YOGURT
Tiempo preestablecido	70m - 24hrs	70m - 24hrs	70m - 24hrs	1hr - 24hrs	130m - 24hrs	370m - 24hrs

El tiempo de inicio del preajuste/temporizador no es exacto, iniciará un poco antes, ya que Sakura tiene que evaluar lo que hay exactamente en el bol interior (arroz/avena/agua) y el volumen para poder calcular el tiempo de cocción de forma efectiva. Se ocupa de esto encendiendo la unidad temprano para que pueda 'evaluar' el contenido.

4. CONSEJOS PARA COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR

4.1 CÓMO PREPARAR UN ARROZ PERFECTO

¡Mida el arroz con precisión! Utilice únicamente la taza de medición de 180ml que se proporciona, ya que los otros tamaños de taza pueden ser de medidas diferentes. Asegúrese de nivelar el arroz en la parte superior de la taza.

¡Enjuague el arroz! Coloque el arroz en un colador o en un bol y vierte agua fresca y fría encima. Revuelva el arroz con la mano y escurra el agua. Hágalo 2 o 3 veces hasta que el agua con la que se enjuaga esté limpia.



¡Sea preciso con el agua! La cantidad de agua en el bol interior antes de la cocción afecta enormemente la textura del arroz. Cuanta más agua uses, más suave será el arroz. Recomendamos que después de lavar el arroz, lo coloque en el bol interior, y luego rellena con agua hasta la línea correspondiente indicada en el bol - rellena hasta la parte inferior de la línea, esto le dará un arroz perfecto. Si lo prefiere más suave, rellena hasta la parte superior de la línea; si lo prefiere más duro, rellena hasta 2-3mm por debajo de la línea.

¡Remover y aflojar! una vez que el aparato haya cambiado a 'KEEP WARM', si es posible, remover y aflojar el arroz inmediatamente con la espátula proporcionada. Esto ayuda a liberar la humedad excesiva y resulta en un arroz esponjoso y perfecto.

4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Elija bolsas de arroz con el menor número posible de granos rotos, ya que hacen que el arroz sea pastoso y pegajoso.

Es importante recordar que cada lote de arroz es diferente - incluso el arroz que se compra regularmente puede a veces cambiar por el de peor calidad - cada lote absorbe el agua de manera diferente dependiendo de lo bien que ha sido procesado. El resultado final también puede depender de la edad del arroz que se utiliza. El arroz nuevo necesita menos agua que el viejo, pero, por supuesto, no hay forma de saber la edad del arroz que compró.

Si el arroz que se prepara es demasiado pegajoso, vale la pena probar un lote sin enjuagar, ya que algunas variedades de arroz no necesitan enjuagarse porque han sido procesadas de manera diferente. A diferencia de la pasta, el arroz no es consistente porque es un producto natural y el primer lote cocinado de una nueva compra de arroz puede ser golpeado y fallado - la olla arrocera mitiga esto hasta cierto punto, pero ajustar la cantidad de agua es una manera segura de obtener el arroz que le gusta.

Si el arroz que cocina es demasiado blando, la próxima vez reduzca el agua que añade en 3-4mm, un arroz más blando significa que había demasiada agua durante la cocción. Si el arroz que cocina es demasiado duro, la próxima vez añada 3-4mm más de agua, el arroz más duro significa que había muy poca agua en el bol interior durante la cocción.

No use arroz de cocción rápida, parcialmente cocinado y sancochado - mire los paquetes de arroz cuidadosamente para asegurarse de que es el adecuado. Este arroz no es ideal para una unidad sellada, arrocera de lógica difusa.

5. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR

Puede usar este electrodoméstico como un vaporizador independiente (use 1.5-2 tazas de agua) o puede cocinar arroz al mismo tiempo que cocina al vapor. Si cocina al vapor mientras cocina arroz, utilizará la función de arroz para el tipo de arroz que está cocinando y agregará la canasta de vapor al recipiente interior sobre el arroz. Aquí hay una guía para la cocción estimada de diferentes tipos de alimentos en la función 'STEAM':

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO DE COCINA	CONSEJOS PARA EL VAPOR
Zanahoria	200g/1 pc	20 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Brócoli	200g	15 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Espinacas	100g	15 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Calabaza	250g	20 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Patata	450g	40 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Camote	300g	35 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Maíz	200g	30 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Pollo	300g/1 filete	30 min	Cortar en el lado que toca la cesta de vapor
Peces (pescado blanco y salmón)	150g	25 min	Cortar a menos de 2 cm y envolver en papel de aluminio
Gambas y vieiras	15pcs/150g	20 min	Gambas - Vapor sin quitar las cáscaras. Vieiras - Retirar del caparazón
Albóndiga de carne refrigerada	200g	15 min	Dejar espacio entre los alimentos
Albóndigas de carne congelada	200g	20 min	Dejar espacio entre los alimentos

IMPORTANTE - No cocine al vapor alimentos de más de 3,5 cm de espesor.
Si desea combinar la cocción del arroz con la cocción al vapor, se recomienda usar **un límite de 3 tazas de arroz**. Además de esto, hay peligro de que cuando el arroz se cocine, la cesta de vapor empuje la tapa y la abra.

Si se cocina arroz y al vapor al mismo tiempo, se puede abrir la tapa (con mucho cuidado, teniendo en cuenta el vapor que se libera de la unidad) para añadir a la cesta, a mitad del ciclo de cocción, las verduras para que no se cocinen demasiado.

6. CÓMO HACER UNA TARTA

1. Engrasa el bol interior ligera y uniformemente con mantequilla o aceite.
2. Prepara la masa del pastel. Nota - no use demasiado polvo de hornear o bicarbonato de sodio ya que puede causar que el pastel se eleve demasiado. El peso máximo de todos los ingredientes es de 600g, no lo exceda.
3. Coloque el bol interior en una superficie dura y plana, y añada la mezcla de la tarta en el bol interior. Agita un poco y golpea suavemente la parte inferior del tazón con la palma de tu mano (hágalo varias veces) para liberar cualquier burbuja de aire en la mezcla de la tarta.
4. Coloque el bol interior en el aparato y cierre la tapa. Presione el botón 'MENU' hasta que el ajuste 'CAKE' parpadee en el panel de control. Puede elegir la duración del tiempo de cocción - por defecto es de 40 minutos, pero se puede ajustar hasta 30 minutos o 60 minutos en intervalos de 5 minutos. Mantenga presionado el botón 'START' durante 2 segundos para iniciar el ciclo de cocción.
5. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, el aparato cambiará a 'KEEP WARM', revise la tarta con un palillo de madera o un pincho. Si no está cocida, cancele el 'KEEP WARM' manteniendo pulsado el botón 'CANCEL' durante dos segundos y seleccionar el ajuste 'CAKE' como se detalla en el paso 4 para cocinar durante más tiempo.

Vea la sección 7.1, página 16 para las recetas de tartas.

7. RECETAS

Aquí hay un par de recetas para empezar con tu nueva arrocera. Para muchas más recetas como el arroz aromatizado (arroz mexicano y de coco), el risotto, los guisos, las sopas y mucho más, por favor, vea nuestro blog foodie en www.greedypanda.co.uk o compra The Greedy Panda Cookbook

GACHAS DE AVENA

Ingredientes (para 4 personas)
1 taza de avena cortada con acero o laminada de alta calidad (le aconsejamos que los ponga en un tamiz y los agite con fuerza 3-4 veces para desalojar cualquier sedimento)
3 tazas de agua (medida en la taza de medir suministrada)
1 taza de media crema y media leche (o 1 taza de leche o 1 taza de leche de coco - lo que prefiera)
3-4 cucharas (o más a su gusto) de miel o azúcar moreno
* Puede que necesite experimentar con las cantidades de avena y agua, dependiendo de si le gusta las gachas de avena gruesas o finas.

Procedimiento
1. Coloque la avena y el agua en el bol interior.
2. Coloque la bandeja de cocción interna en la parte principal de la arrocera, enchufe el aparato, seleccione el ajuste 'Porridge' y ajuste el tiempo a lo que prefiera (mayor tiempo de cocción = gachas más gruesas; menor tiempo de cocción = gachas más finas), pulse y mantenga pulsado el botón 'START' para comenzar.
3. Cuando la arrocera se ponga en 'Keep Warm', abra la tapa, revuelva y añada los ingredientes restantes. Usar la función del temporizador y remojar la avena durante la noche ayudará a suavizar la textura.
4. Añada cualquier fruta seca o fresca a las gachas en lugar de azúcar - ¡¡¡delicioso y saludable en un frío día de invierno!!!



No utilice la leche para cocinar la avena, esto resulta en un 'hervor' del contenido ya que la leche reacciona de manera diferente cuando se calienta. **Sólo use agua para cocinar la avena**.

GACHAS DE ARROZ (CONGEE)

Ingredientes (4-5 porciones)
1 taza de arroz
75g de muslos de pollo, picados y sancochados
Una pizca de sal
Jengibre y cebolleta (cebollino), rallados - a gusto

Procedimiento
1. Lave el arroz y colóquelo en el bol interior, añada agua (sigue los niveles del bol interior) y coloque el pollo encima.
2. Presione el botón 'MENU' y seleccione 'PORRIDGE'; y mantenga presionado el botón 'START'.
3. Cuando la arrocera cambie a 'Keep Warm', añada sal si lo desea y adorne con jengibre y cebolleta.

PUDIN DE ARROZ

Ingredientes (las medidas de la taza son para la taza de arroz. 4-6 porciones)
2 tazas de arborio, otro arroz de grano corto o arroz pegajoso/glutinoso
2 tazas de agua fría (sigue los niveles de agua en el bol interior y use la opción de menú 'SHORT GRAIN')
½ taza de leche evaporada.
½ taza de leche de coco
1 taza de leche condensada azucarada.
1 rama de canela o una pizca de canela molida
1 cáscara de limón, un gran trozo de cáscara de limón
½ cucharadita de nuez moscada (o menos si lo prefiere)
Una pizca de canela molida (para decorar)

Procedimiento
1. Mida 2 tazas de arroz de grano corto con la taza de medida que tiene en su arrocera.
2. Coloque el arroz y el agua en la olla arrocera, elija el ajuste de arroz de 'SHORT GRAIN' e inicie el ciclo de cocción.
3. Mientras tanto, bata la leche evaporada, la leche de coco, la leche condensada azucarada, la canela en rama (o canela molida), la cáscara de limón (una gran rebanada fina de cáscara, no rallada) y la nuez moscada juntas.
4. Cuando el arroz se haya cocinado y la olla de arroz se haya cambiado a caliente, revuelva el arroz para que se afloje.
5. Luego agregue las leches batidas al arroz, cierre la tapa y déjelo en el ajuste de 'Keep Warm'. Compruebe en unos 30 minutos y vea si tiene la consistencia que le gusta. Si desea que sea más espeso o más caliente, puede cancelar el mantener caliente y utilizar el ajuste de cocción lenta para 'hervir' la mezcla a una consistencia más espesa.
6. Descarte la rama de canela (si la usa) y la cáscara de limón.
7. Colóquelo en platos individuales y adorne con canela molida y crema si lo desea.

** Adaptación vegana: esto también se puede hacer sin la leche evaporada y la leche condensada como alternativa no láctea. Use una lata entera de leche de coco y un poco de leche no láctea para aflojarla después de la etapa 5 si es necesario.

ROLLOS DE SUSHI

Ingredientes (4-5 porciones)
3 tazas de arroz
Condimento del sushi (mezcla de vinagre) - 4 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, 1,5 cucharada de sal
Cualquier ingrediente que prefiera (sashimi, gambas, pepinillos, natto, huevas de salmón, anguila)
Algas, wasabi, salsa de soja y jengibre rojo encurtido para adornar.

Procedimiento
1. Lave el arroz y colóquelo en el bol interior, añada agua (seguir los niveles de agua en el bol interior y usar la opción de menú 'SHORT GRAIN').
2. Cuando la arrocera cambie a 'Keep Warm', coloque el arroz en un recipiente de madera (limpiado con un paño limpio y húmedo) y vierta la mezcla de vinagre sobre el arroz, mezclando mientras se enfría con un ventilador.
3. El sushi enrollado a mano es simple y rápido, sólo hay que envolver su ingrediente favorito con nori (alga marina).

7.1 TARTAS

Para las tartas, puede hacerlas usando una mezcla para tartas ya preparada y añadiendo sus ingredientes favoritos, que aun así resultan perfectos. Para muchas más recetas de tartas y postres, por favor, vea nuestro blog en www.greedypanda.co.uk

TARTA DE PLÁTANO

Ingredientes
3 huevos
110g de azúcar
110g de mantequilla derretida
200g de plátanos muy maduros (peso sin piel)
160 g de harina común
3/4 cucharadita de polvo de hornear
3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
una pizca de sal, menos de 1/8 cucharadita
mantequilla para engrasar el bol interior

Procedimiento
1. Cierna la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un gran tazón, y reserve. Derrita la mantequilla y el azúcar en un tazón antiadherente y déjelos enfriar un rato. Triture los plátanos con un tenedor y déjelos a un lado.
2. Añada los huevos batidos a la mantequilla y el azúcar derretidos, y mézclelos con un batidor manual o una espátula.
3. Añada el puré de plátanos, mézclalo bien con una espátula.
4. Por último, agregue la mezcla de harina tamizada con una espátula.
5. Vierta la masa de la tarta en el bol engrasado de la arrocera. Golpee el fondo del bol con la palma de su mano varias veces en diferentes partes del tazón. Esto asegurará que no haya grandes burbujas de aire en la tarta.
6. Seleccione la opción 'CAKE' y ajuste el tiempo a por lo menos 50 minutos. Puede necesitar más tiempo que esto, así que cuando el ciclo de 50 minutos haya terminado, pruebe la parte superior del pastel presionándolo suavemente. Si se siente firme, está listo. También, al insertar un palillo de dientes, este no debe tener ninguna mezcla de masa pegado a él.
7. Retire el bol de la olla arrocera y deje que la tarta se enfríe un rato en el mismo bol. Cuando se haya enfriado completamente, ponga su mano dentro del bol de la arrocera, y ponga la tarta sobre su mano al darle la vuelta. El fondo de la tarta tendrá una corteza encantadora y podrá transferir la tarta a un plato.

Servir con crema batida, helado, salsa de caramelo o simplemente comer sola para una deliciosa tarde con una taza de té.

TARTA DE QUESO DE CARAMELO

Ingredientes
200g de queso crema
50g de azúcar
30g de azúcar - para batir las claras de huevo
3 huevos - separar la yema de la clara
30g de harina para todo uso - cernida
30ml de crema fresca
4 cucharaditas de jugo de limón
extracto de vainilla al gusto, 20g de mantequilla derretida, mantequilla para engrasar el bol interior

Procedimiento
1. Engrase el interior del bol de la arrocera ligera y uniformemente con mantequilla
2. Suavice el queso crema a temperatura ambiente o póngalo en el microondas durante 30 segundos
3. Coloque el queso crema en un bol y mézclelo con una espátula de madera hasta que esté suave. Añada azúcar y mézclelo con una espátula de madera.
4. Añada las yemas una por una. Mezcle la harina para todo uso cernida, la crema fresca, el jugo de limón, el extracto de vainilla y la mantequilla derretida. En este punto, agregue una buena cantidad de pequeños trozos de dulce de leche.
5. En un tazón separado, bata las claras de huevo hasta punto de nieve. Añada gradualmente azúcar hasta que las claras empiecen a mantener su forma de merengue.
6. Doble suavemente el merengue en la mezcla de crema de queso - hágalo muy, muy lentamente (esto asegura que la tarta de queso se mantenga agradable y ligera).
7. Vierta la masa en el bol interior y golpee el fondo con la palma de la mano varias veces para liberar las burbujas de aire de la masa. Coloque el bol dentro de la arrocera y cierre la tapa exterior.
8. Pulse el botón MENU y seleccione el ajuste CAKE. Presione el botón de inicio y cocine durante 60 minutos.
9. Cuando el horneado se complete, deje enfriar y coloque la mano sobre la tarta de queso dentro de la bandeja y con cuidado, deslícela sobre una caja de pastelería dulce ya preparada o sobre una base de galletas.

Esta tarta de queso de caramelo puede ser cortada en porciones y congelada con éxito.

7.2 YOGUR

La función 'YOGHURT' de Sakura le quita todo el trabajo duro de hacer un perfecto y delicioso yogur. Puede usar este modo para yogur lácteo o no, siempre y cuando tenga los iniciadores y la leche necesaria.

YOGUR DE LECHE BÁSICO
110g de yogur natural vivo (si quiere puede usar yogur probiótico, también está bien) - este es su 'iniciador'.
400ml de leche UHT llena de grasa (UHT es mejor porque ya ha sido calentada a una alta temperatura)

1. Combine el yogur y la leche y colóquelo en el bol interior de la Sakura.
2. Cierre la tapa y seleccione el modo 'YOGHURT' - el reloj parpadeará 8 horas. Puede reducir el tiempo de cocción a 6 o 12 horas; cuanto más largo sea el tiempo de cocción, más grueso será el yogur, y cuanto más corto sea el tiempo de cocción, más fino será el yogur.
3. Después de cocinar, la Sakura emitirá un pitido, pero no cambiará a 'KEEP WARM'. Deje que el yogur se enfríe y decante en contenedores para guardarlo en la nevera.

Este yogur debería durar 7 días y puede guardar algo de este para hacer su próximo lote (es mejor usarlo dentro de los 7 días para esto, así la bacteria es más fresca).

Iniciadores alternativos
En lugar del yogur natural y vivo, también puede usar iniciadores especializados que puede comprar en polvo en las tiendas de alimentos saludables o en línea.

Sorprendentemente, también puede usar tallos de chile (es decir, la parte verde que sujeta el chile a la planta que descartas) como iniciador de yogur. Los tallos de chile contienen bacterias lactobacilos y 10-15 tallos de chile en lugar de un yogur o un iniciador en polvo trabajan para desarrollar cualquier tipo de leche en el yogur.

Algunos consejos para hacer yogur:
Puede usar ollas de yogur en su lugar si lo prefieres, si lo hace entonces llena el bol interior hasta la mitad de las ollas con agua caliente para que el agua conduzca el calor a las ollas.

Para los yogures no lácteos, utilice una leche que tenga el menor número posible de aditivos (por ejemplo, leche de soja sin azúcar o vainilla, sólo las habas de soja y el agua deben figurar en los ingredientes, lo mismo ocurre con otros tipos de leches no lácteas).

Añada siempre el sabor después de que el yogur haya terminado de desarrollarse, si va a conservar algo para utilizarlo como su próximo iniciador, guarde esto en una olla aparte antes de añadir cualquier otra cosa al yogur. Si su yogurt es demasiado delgado la próxima vez, es posible que necesite agregar más 'iniciador' y también agregar 2 cucharadas de leche en polvo con toda la grasa y mezclar bien con la leche antes de agregar el iniciador. La leche UHT se usa porque ya se ha calentado a una temperatura alta, pero a veces se puede requerir leche en polvo y más iniciador.

Para más consejos sobre la elaboración de yogur, por favor vea www.greedypanda.co.uk

8. COCINAR CON OTROS GRANOS/ LEGUMBRES EN SAKURA

Es posible cocinar otros granos y legumbres en Sakura, necesitarías experimentar con el ajuste de los niveles de agua y la selección del ciclo de cocción correcto. Aquí hay una guía aproximada que puede ayudarle:

QUINOA
Si no está prelavado, asegúrese de enjuagarlo bien en un colador con agua fría. Use una proporción de 1:1 de quinoa por agua (suba el agua a 1:1.25 si está usando quinoa negra) y use el ajuste de cocción rápida. Una vez que termine de cocinarse, esponja un poco y déjela en el modo mantener caliente de 5 a 10 minutos.

COUS y GIANT COUS COUS
Use los niveles de agua indicados en el paquete y use el ajuste de cocción rápida ya que el cous cous no requiere tanta cocción de todos modos.

MIJO
Para cada porción que quieras cocinar, mide ¼ de taza de mijo en el bol interior y añada 1 taza de agua por cada porción (así que, si usas 1 taza de mijo, añade 4 tazas de agua; para ¾ de taza de mijo, añade 3 tazas de agua; para ½ taza de mijo, añade 2 tazas de agua y así sucesivamente).

Revuelva una pequeña pizca de sal en el agua, y luego cierre la tapa. Enchufe la arrocera y seleccione el ciclo 'Porridge'. Puede cocinar inmediatamente ajustando el tiempo de cocción según sus preferencias (una cocción más larga tendrá una consistencia más espesa; una cocción más corta tendrá una consistencia más fina) o puede usar el temporizador preestablecido para cuando quiera comer por la mañana. Una vez cocinado puede añadir el sabor que prefiera.

LENTEJAS y FRIJOLES
El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar lentejas o frijoles - enjuague de antemano y siga los niveles de agua indicados en el paquete. El ajuste de las gachas también funciona para cocinar lentejas y frijoles, si quiere cocinar a una temperatura más baja.

CEBADA PERLADA
El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar cebada perlada - enjuague antes de cocinar y siga los niveles de agua indicados en el paquete. Usar cebada perlada en una gran cantidad de sopa se cocerá en una hora, pero no se cocinará de más si se deja por más tiempo.

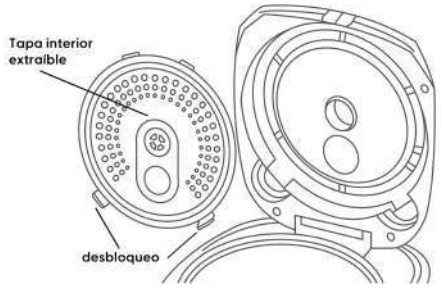
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Retire siempre los restos de comida y límpielos inmediatamente después de usarlos.

No utilice ningún tipo de cepillo metálico, depurador o productos químicos/disolventes fuertes para limpiar las partes sucias del aparato. No sumerja el aparato en agua. Use una esponja húmeda o un paño suave para limpiar la carcasa exterior.

IMPORTANTE: nunca coloque el tazón interior o la tapa interior en el lavavajillas. Los productos químicos y el ciclo de lavado de un lavavajillas son demasiado duros. Cualquier daño causado por un lavavajillas no estará cubierto por nuestra garantía.

CUIDADO DE LA TAPA INTERIOR

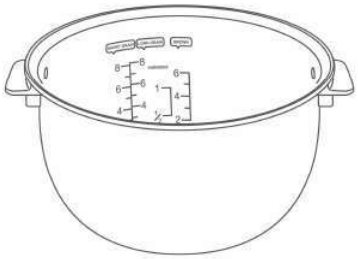


La tapa interior de este aparato es extraíble. Tire de las cerraduras en la parte inferior derecha e izquierda de la tapa, sacándola de su soporte. Lave la tapa extraíble después de cada ciclo de cocción con una esponja en agua jabonosa.

Para volver a colocar la tapa interna, deslice las dos pestañas superiores en la parte superior y presione los seguros de liberación en la parte inferior hasta que escuche un clic.

CUIDADO INTERIOR IMPORTANTE DEL CUENCO

Solo use los accesorios de plástico provistos, también puede usar accesorios de madera o silicona. Nunca use metal para remover ya que esto dañará el revestimiento cerámico en el recipiente interior.



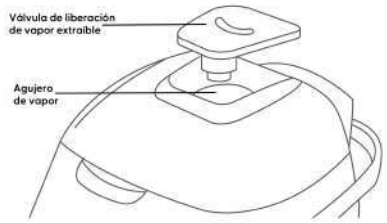
La limpieza del recipiente interno es fácil, pero si queda algo pegado al recipiente interno, remoje previamente con un poco de detergente líquido antes de lavar.

No vierta vinagre en el recipiente interior ya que esto dañará el revestimiento cerámico.

No lave el arroz en el recipiente interior.

El exterior (debajo) del tazón interno se decolorará y desgastará debido al calor que se aplica al tazón desde el elemento de calefacción, esto es normal. El revestimiento cerámico del recipiente interior puede cambiar de color con el tiempo. Esto es completamente normal y no hay nada de qué preocuparse.

CUIDADO DE LA TAPA DE VAPOR

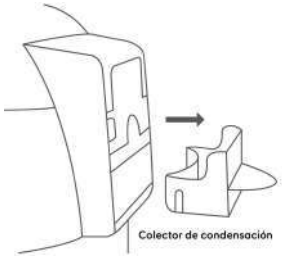


La tapa de vapor en la parte superior de la tapa es extraíble; tire hacia arriba para quitarla. Lave esto regularmente.

La tapa de vapor extraíble también se puede desmontar por completo para garantizar una limpieza completa; asegúrese de que se ensambla correctamente antes de su uso.

CUIDADO DEL COLECTOR DE CONDENSACIÓN

El colector de condensación en la parte posterior del aparato se puede quitar. Jale la manija pequeña pero tenga cuidado de no tirar hacia arriba o hacia abajo, jale en línea recta, de lo contrario la manija pequeña podría romperse.



Retire y vacíe el colector de condensación. Lave, seque e instálelo nuevamente en su lugar.

10. PIEZAS DE REPUESTO

Si necesita piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página web www.yum-asia.com. Repuestos disponibles para la Sakura YUM-EN15 (las tazas de medir están disponibles para comprar en nuestra página web):

Nombre de la pieza	Número de parte
Bol interior revestido de cerámica	IB-EN15
Tapa interior de acero inoxidable desmontable	ILSS-EN15
Cesta de vapor	SB-EN15

11. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
COCCIÓN DEL ARROZ	El arroz se cuece demasiado duro o demasiado blando	• Asegúrese de que el aparato está en una superficie plana, si está en una superficie irregular, el nivel del agua se vuelve inconsistente y afectará la cocción. • La textura del arroz varía según la forma en que se ha procesado (véase la sección 5.3 para más información) • Usar la función 'PRESET' puede resultar en una textura más suave del arroz, si el arroz se ha remojado en el agua durante algún tiempo. • Usar el modo 'QUICK COOK' puede resultar en un arroz más duro. • ¿Aflojo el arroz después de cocerlo? Si no, hágalo para permitir que el exceso de agua se evapore.
	El arroz está quemado	• Asegúrese de que no haya nada pegado en el interior de la arrocera o en el fondo del bol interior. • El arroz puede no haber sido lavado lo suficiente, dejando demasiado almidón en el arroz.
	No se puede empezar a cocinar o los botones no responden	• Asegúrese de que el cable de alimentación este introducido completamente en el aparato. • Para los botones 'START', 'KEEP WARM' y 'CANCEL' debe mantenerlos pulsados **durante 2 segundos.**
	Se oye un ruido al cocinar o al mantenerse caliente	• Si es un ruido de clic, es sólo el microprocesador (MICOM) ajustando la temperatura de cocción del aparato, no hay nada de qué preocuparse. • Un ruido 'chispeante' puede ocurrir si el bol interior tiene algún tipo de humedad en el fondo mientras el elemento calefactor se calienta. Asegúrese de que el bol interior esté completamente seco.
	El vapor sale de entre la tapa exterior y el cuerpo principal	• Compruebe que la tapa exterior encaje bien y no se haya deformado. • ¿Está sucia la junta de la tapa exterior? Si es así, limpie la junta de la tapa exterior.
PASTELERÍA	El pastel no se cocina o no se levanta	• El tiempo de cocción pudo ser muy corto • Bata las claras de huevo hasta punto de nieve, de lo contrario no habrá suficiente aumento de la tarta. • Medir los ingredientes con precisión - la inexactitud en la medición puede afectar el horneado/levantamiento. • Mezclar demasiado la masa al añadir la harina puede causar una cocción o un aumento insuficiente.

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
PASTELERÍA		• Añadir demasiados ingredientes adicionales puede hacer que el pastel se hornee de forma desigual. • Hornee el pastel inmediatamente después de preparar la masa. Dejar la masa asentada durante mucho tiempo puede desinflar la masa y hacer que se derrumbe.
	La tarta sube demasiado	• No añada polvo de hornear o bicarbonato de sodio ya que puede causar que el pastel se eleve demasiado.
	Es difícil liberar la tarta del bol interior	• Asegúrese de engrasar bien el bol interior. • Deje que la tarta se enfríe completamente.
	La tarta se rompe fácilmente	• Una tarta recién horneada puede romperse fácilmente. Asegúrese de dejar enfriar completamente la tarta antes de voltearla o manipularla.
	La tarta está quemada.	• El tiempo de cocción pudo haber sido muy largo, siga los tiempos de cocción recomendados.
	NOTA - no coloque otros moldes para tartas o papel encerado en el aparato o en el bol interior. Hacerlo puede causar un mal funcionamiento o que el bol interior se deforme.	
VAPORIZACIÓN	La comida no se vaporiza	• ¿Hay suficiente agua? Asegúrese de que haya agua al menos hasta la marca de dos tazas en el bol interior. • ¿Hay demasiada comida en la cesta de vapor? - reducir la cantidad de comida o aumentar el tiempo de cocción. • La comida puede estar en trozos muy grandes, reduzca el tamaño de los trozos o aumente el tiempo de cocción.
	La comida al vapor es demasiado dura	• Verduras - el tiempo de cocción era demasiado corto. Asegúrese de que hay suficiente agua, siga con el vapor. • Pescado y carne - el tiempo de cocción era demasiado largo.
	La comida al vapor está fría	• ¿Ha pasado demasiado tiempo desde que terminó el ciclo de cocción? Intente no dejar en 'Keep Warm', retire inmediatamente del aparato y coma.
MANTENGA EL CALOR	El arroz tiene olor, es amarillo o hay una humedad excesiva	• No guarde cantidades muy pequeñas de arroz en 'KEEP WARM'. • ¿Se ha usado el 'KEEP WARM' durante más de 12 horas? • El tipo de arroz y el agua pueden haber causado que el arroz se vea amarillo. • ¿Se dejó la espátula en el bol interior mientras estaba en 'KEEP WARM'? • ¿Aflojó el arroz inmediatamente después de que se cocinó? si no, afloje. • Puede ser un olor sobrante de una cocción anterior (especialmente si se trata de platos de cocción lenta).
COCINA DE TEMPORADA	El aparato comienza a cocinar inmediatamente	• El tiempo mínimo por defecto es de 70 minutos, cualquier cosa menor, iniciará el ciclo de cocción inmediatamente.
	La comida no está lista a la hora fijada	• La cocción puede no completarse en el tiempo establecido si la temperatura de la habitación o el nivel del agua es demasiado bajo. • ¿Hubo un corte de energía? Esto puede hacer que la unidad se restablezca.

12. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Nombre y número del modelo	Sakura, YUM-EN15/EN15W
Capacidad	Una olla Arrocera de 1,5 litros (1 a 8 tazas) o una olla de cocción lenta de 4 litros.
Clasificación	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo eléctrico	860W
El consumo medio de energía en 'KEEP WARM	35W
Sistema de cocción	Calentamiento directo
País de fabricación	China
Longitud del cable de alimentación	1m
Dimensiones externas (aproximadas)	41cm (largo) x 32cm (ancho) x 26cm (alto)
Peso (aproximado)	5.05kg

	CARACTERÍSTICA	CAPACIDADES	TIEMPOS DE COCCIÓN POR DEFECTO
CAPACIDAD DE COCCIÓN (tazas o litros)	**Arroz normal**	1-8 tazas/1,4l	30 minutos
	Arroz de cocción rápida	1-8 tazas/1,4l	26 minutos
	Arroz **Grano largo** **Grano corto** **Integral**	 1-8 tazas/1,4l 1-8 tazas/1,4l 1-5 tazas/0.9l	 40 minutos 40 minutos 62 minutos
	Gachas de avena (arroz o avena)	1 taza/0.18l	1 hora, puede ajustarse a 2 horas como máximo
	Sopa	1,5 litros	1 hora, puede ajustarse a 4 horas como máximo
	Vapor	n/a	10 minutos, puede ajustarse hasta 1 hora como máximo en intervalos de 10 minutos
	Cocinar a fuego lento	1,5 litros	2 horas, puede ser ajustado a 8 horas máximo
	Corteza	1-8 tazas/1,4l	1,5 horas, puede ajustarse hasta 1 hora o hasta 2 horas como máximo
	Tarta	150g de harina	50 minutos, puede ajustarse hasta 30 minutos y hasta 60 minutos como máximo en intervalos de 10 minutos
	Yogur	1 litro de leche	8 horas, se puede ajustar hasta 6 horas o hasta 12 horas máximo

13. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

Con este aparato se incluye nuestra garantía completa (véase la tarjeta de garantía incluida). Para más detalles de nuestra garantía, visite www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) o www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Esta arrocera y cocinera multifuncional Panda está diseñada para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. Su uso en un entorno comercial invalidará esta garantía.

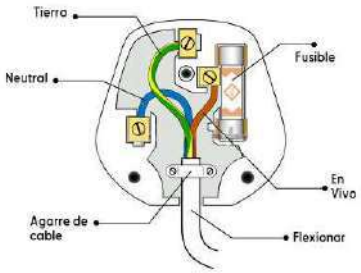
Si tiene algún problema con su aparato, consulte primero la guía de 'Solución de problemas' en la página 20 del manual para ver si su problema aparece allí. Si continúa teniendo un problema, por favor envíe un correo electrónico a hello@yum-asia.com con los detalles de su pedido, una descripción y fotos del problema.

Su aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de la más alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados.
Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos, cuando lleguen al final de su vida útil, deben eliminarse por separado de los residuos domésticos. Por favor, deshágase de este aparato en el centro de residuos/reciclaje de su comunidad local.

Este aparato cumple con la directiva de Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS).

Este aparato está certificado para su distribución y uso en la AEMA.

Este aparato está certificado para su distribución y uso en el Reino Unido.



¡IMPORTANTE! – El cableado de alimentación está coloreado de la siguiente manera:

Verde y amarillo = Tierra Marrón o Rojo = Azul vivo o Negro = Neutral
Conecte el cable de tierra (verde y amarillo) al terminal del enchufe que está marcado con la letra E o con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo. Conecte el cable neutro al terminal marcado con la letra N o de color negro. Conecte el cable de corriente al terminal que está marcado con la letra L o de color rojo. Este aparato está protegido por un fusible de 13A si se utiliza un enchufe de 13A (BS1363).

YUM ASIA
UK – USA - EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

OFICINA DEL REINO UNIDO
Yum Asia
Horizon International Cargo Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

OFICINA UE
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46
1505 HH Zaandam
The Netherlands

INDICE

1. IMPORTANTI GARANZIE si prega di seguire queste istruzioni....3
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO....6
   2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO....6
   2.2. DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO....7
3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO....8
   3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO....8
   3.2 NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI....8
   3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO....8
   3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE....9
   3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA....10
   3.6 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI....11
   3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO)....11
4. CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE....12
   4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO....12
   4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI....12
5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE....13
6. COME CUOCERE LA TORTA....13
7. RICETTE....14
   7.1 TORCE....16
   7.2 YOGHURT....17
8. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN SAKURA....18
9. PULIZIA E MANUTENZIONE....18
10. PARTI DI RICAMBIO....19
11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI....20
12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA....21
13. CERTIFICAZIONE E GARANZIA....22

Modello YUM-EN15/W

Sakura

Grazie per aver scelto questo Yum Asia Advanced Multi-Function Rice Cooker che abbiamo chiamato 'Sakura'. Qui a Yum Asia la nostra esperienza di collaborazione con i principali marchi leader nel settore delle cucine di riso e della tecnologia ci ha dato le conoscenze necessarie per produrre questa cucina perfetta. Questo significa che questo prodotto è stato progettato secondo i più alti standard di qualità, funzionalità e design e, soprattutto, con la passione che abbiamo per la cottura del grande riso!

Vi garantiamo che sarete soddisfatti del vostro nuovo apparecchio e questo è supportato dal nostro servizio di garanzia completo. Per ulteriori dettagli, visitare il sito www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) o consultare la scheda di garanzia allegata. Conservare queste istruzioni per l'uso insieme alla scheda di garanzia, alla ricevuta e, se possibile, alla scatola di cartone e all'imballaggio. L'ultima versione di queste istruzioni è disponibile per la visualizzazione o il download all'indirizzo www.yum-asia.com.

Se avete domande su questo prodotto, consigli di cucina o qualsiasi altra cosa, contattateci all'indirizzo hello@yum-asia.com e saremo lieti di aiutarvi.

ATTENZIONE! Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le presenti istruzioni. Contiene importanti informazioni sulla vostra sicurezza e raccomandazioni sull'uso e la manutenzione corretti dell'apparecchio.

Grazie ancora una volta e Happy Cooking!

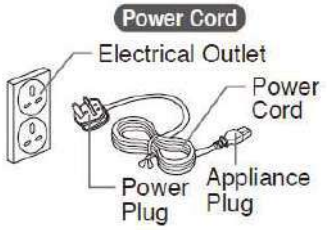
Il team Yum Asia

1. IMPORTANTI GARANZIE si prega di seguire queste istruzioni

QUESTE AVVERTENZE E PRECAUZIONI HANNO LO SCOPO DI PREVENIRE DANNI MATERIALI O LESIONI PERSONALI A VOI E AD ALTRI.

	Non modificare questo cuociriso, solo un tecnico di riparazione può smontare o riparare questo apparecchio.
	Non toccare lo sfiato del vapore. Ciò può causare scottature, ustioni. Abbiate cura di voi stessi con i bambini
	Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Ciò può causare scosse elettriche o lesioni
	Non immergere il cuociriso in acqua e non spruzzarlo con acqua. Ciò può causare un corto circuito o scosse elettriche.
	Non mettere oggetti metallici nelle prese d'aria. Ciò può causare scosse elettriche o malfunzionamenti con conseguenti lesioni.
	Inserire la spina di alimentazione completamente e saldamente nella presa elettrica.

	Non permettere ai bambini di usare il cuociriso senza sorveglianza. Tenere fuori dalla portata dei bambini molto piccoli. I bambini sono a rischio di ustioni, scosse elettriche o lesioni.
	Non aprire il coperchio e non spostare il cuociriso durante il ciclo di cottura. Ciò può causare ustioni - il vapore è molto caldo.
	Questo cuociriso serve per cucinare il riso e altre pietanze descritte in questo manuale. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e non cucinare mai quanto segue: Alimenti confezionati in plastica Piatti che utilizzano tovaglioli di carta o altri coperchi per coprire il cibo. Ciò può causare l'intasamento dello sfiato del vapore.
	Una spina di alimentazione allentata può causare incendi, scosse elettriche, cortocircuiti, fumo o incendi. Utilizzare solo una presa elettrica con una potenza minima di 15 ampere. Se si desidera cambiare il cavo di alimentazione, utilizzare solo uno che un simile cavo nominale (250v, 13A). Se le lame della spina sono sporche, pulirle. I detriti sulle lame della spina possono causare incendi.

	Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso per scopi commerciali renderà nulla la garanzia.
	Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina di alimentazione è inserita allentata nella presa elettrica. Ciò può causare scosse elettriche, cortocircuiti o incendi. Non danneggiare il cavo di alimentazione.  Non piegare, attorcigliare, legare o tentare di modificare il cavo di alimentazione. Non posizionare il cavo su o vicino a superfici o apparecchi ad alta temperatura, sotto oggetti pesanti o tra gli oggetti. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche o incendi.
	Non utilizzare altri componenti oltre a quelli forniti con questo cuociriso.
	Non utilizzare questo cuociriso in un luogo in cui possa venire a contatto con acqua o altre fonti di calore.
	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica quando non è in uso
	Lasciare abbastanza spazio vicino alle pareti, ad altri mobili e sotto i ripiani per far fuoriuscire il vapore.
	Non toccare le superfici calde durante o subito dopo l'uso. Fare attenzione al vapore quando si apre il coperchio e fare attenzione a non toccare la ciotola interna mentre si mescola il riso. Il contatto di superfici calde con parti metalliche come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante può causare ustioni.
	Non posizionare o utilizzare questo cuociriso su una superficie irregolare o su una superficie vulnerabile al calore. In caso contrario si può provocare un incendio. Non utilizzare questa pentola per riso su un tavolo o un ripiano con capacità di carico insufficiente. In caso contrario si rischia di danneggiare il tavolo del ripiano, causando la caduta del cuociriso, con conseguenti lesioni o ustioni. Qualsiasi ripiano o tavolo estraibile deve avere una capacità di carico di almeno 18 kg.

IMPORTANTE!

Lasciare raffreddare il cuociriso prima di pulirlo. Le parti calde come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante possono causare ustioni.

Scollegare sempre il cuociriso tenendo la spina di alimentazione, non tirando il cavo di alimentazione.
Inserire saldamente l'estremità del cavo di alimentazione nel cuociriso, altrimenti si possono verificare scosse elettriche, incendi e il cuociriso potrebbe non funzionare.

Non coprire il corpo principale del cuociriso, in particolare lo sfiato del vapore durante la cottura.
Non danneggiare la vaschetta interna o il coperchio interno. Una ciotola o un coperchio interno deformato causerà risultati di cottura non uniformi.

Accertarsi che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o all'esterno della vasca. Questo causerà risultati di cottura non uniformi.

Non spruzzare acqua sul cuociriso. Ciò può causare il guasto dell'unità, incendi o scosse elettriche.
Non utilizzare il cuociriso alla luce diretta del sole. Questo può causare scolorimento.

Non utilizzare dove il vapore di questo cuociriso può venire a contatto con altri apparecchi. Il vapore può causare scolorimenti, malfunzionamenti, incendi ad altri apparecchi.

Non utilizzare su una superficie dove le prese d'aria sottostanti potrebbero bloccarsi (come su carta, moquette, plastica)
Non cucinare quando la ciotola interna è vuota. Ciò può causare il guasto dell'unità.

Interrompere immediatamente l'utilizzo se si nota una qualsiasi delle seguenti situazioni:
La spina o il cavo di alimentazione è diventato molto caldo.
Il cavo di alimentazione è danneggiato o l'elettricità si accende e si spegne quando viene toccata
Il corpo del cuociriso è deformato o insolitamente caldo
Il fumo proviene dal cuociriso o c'è un odore di bruciato
Qualsiasi parte del cuociriso è crepata, sciolta o instabile.

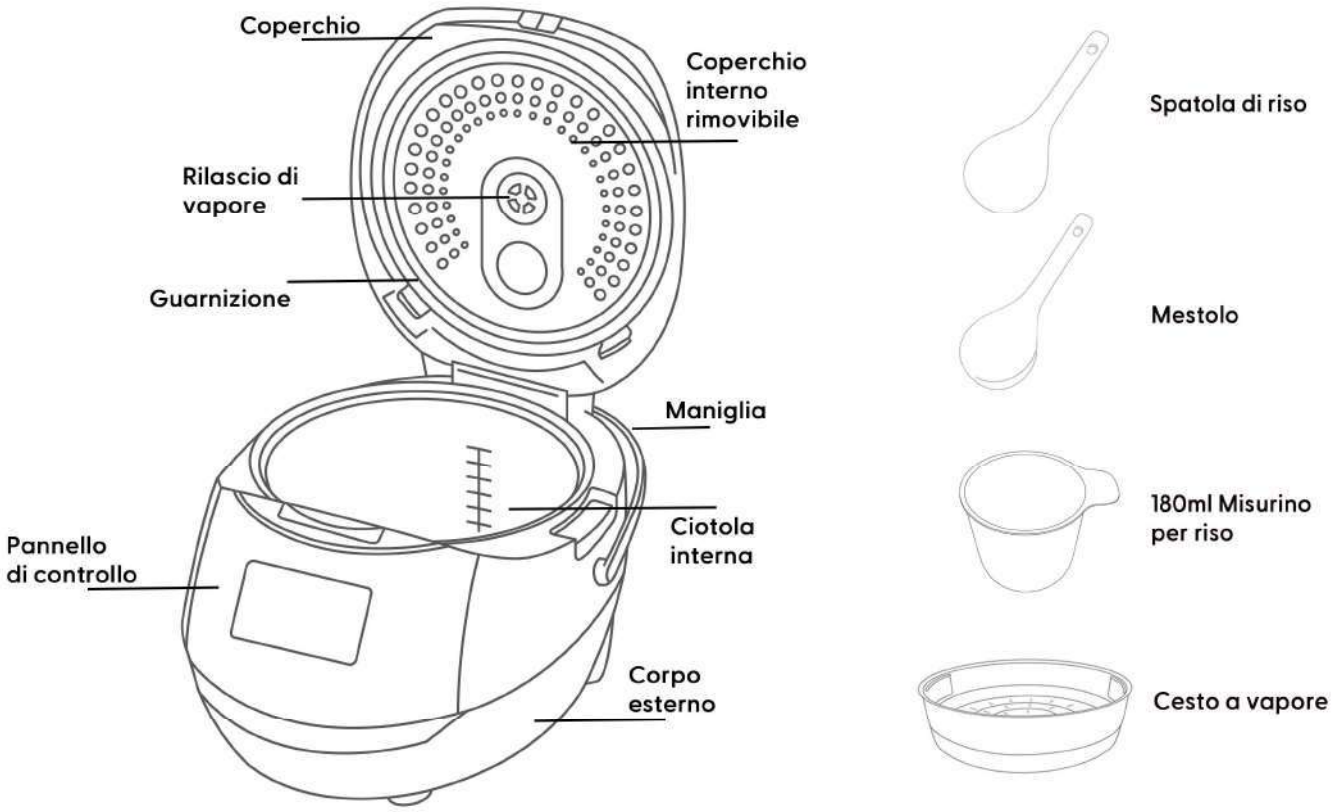
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La vostra cuociriso Sakura a logica fuzzy avanzata è un moderno apparecchio di cottura multifunzione che utilizza la più alta qualità di produzione e i nostri anni di esperienza nella vendita di cuociriso.

Risparmiando spazio nella vostra cucina, questo apparecchio combina le funzioni di qualità della cucina di specialità di riso con porridge, zuppa, vapore, cottura lenta, crosta, cottura di torte e yogurt. Abbiamo progettato questo cuociriso con caratteristiche aggiuntive che qualsiasi cuoco troverà utili. Un pannello di controllo coreano Motouch, facile da usare e all'avanguardia, renderà molto più facile cucinare e produrre deliziosi piatti di riso o pasti completi.

2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Vi presento il vostro cuociriso Sakura! Viene fornito con una spatola di riso, un mestolo da minestra, un misurino e un cestino per il vapore. C'è anche un supporto per spatola fornito che si aggancia all'impugnatura.



2.2. DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO



START

Tenere premuto il pulsante a sfioramento 'START' per 2 secondi per avviare il programma di cottura.

CANCEL

Tenere premuto il tasto a sfioramento 'CANCEL' per 2 secondi per annullare il programma di cottura. Sakura passerà quindi in modalità standby con il display lampeggiante. Questo pulsante funge anche da pulsante di accensione/spegnimento tenendo premuto per più di 2 secondi quando Sakura è in modalità standby.

MENU

Premendo questo tasto a sfioramento si seleziona uno dei 7 programmi di cottura non-riso, ogni pressione successiva del tasto si sposta nel menu e il programma selezionato lampeggia sul display.

RICE

Utilizzare il pulsante 'MENU' in modo che l'opzione di menu 'RISO' lampeggi. Il pulsante a sfioramento 'RISO' seleziona 1 dei 3 programmi di cottura del riso raffinato (a chicco lungo, a chicco corto e a bruno). Ogni successiva pressione del tasto 'RISO' seleziona il programma successivo dalla lista del menu e il nome del programma selezionato lampeggia sul display.

KEEP WARM

Se l'unità è in modalità stand-by (cioè non è in uso alcun programma) premendo e tenendo premuto il pulsante 'KEEP WARM' per 2 secondi si attiva la modalità KEEP WARM e il pulsante 'KEEP WARM' si accende. Appare un orologio di conteggio per il vostro riferimento e il pulsante 'KEEP WARM' rimane acceso.

PRESET

La funzione 'PRESET' consente di impostare un timer per cotture ritardate fino a 24 ore. Attenzione a non impostare questo per troppo tempo in futuro se ci sono cibi deperibili tra il contenuto del piatto che si sta cucinando.

Hr Min

Per regolare i tempi di cottura per le impostazioni del menu di cottura non-riso e la funzione di preimpostazione. Premendo uno di questi tasti quando è stato selezionato un programma è possibile regolare il tempo di cottura.
I tempi di cottura predefiniti sono elencati nelle specifiche sezioni del manuale per i diversi programmi.

3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Aprire l'imballaggio, estrarre l'apparecchio con cautela e rimuovere tutti gli imballaggi e il materiale promozionale.
2. Estrarre tutti gli accessori e le istruzioni per l'uso.
3. Rimuovere eventuali adesivi promozionali. Pulire la custodia dell'apparecchio con un panno umido.
4. Lavare la ciotola e il coperchio interno in acqua tiepida e saponata con una spugna morbida. Asciugare accuratamente.
5. Cuocere 0,5 tazze di riso (per l'acqua, riempire il misurino fino a ½ con acqua) e gettarlo via.

3.2 NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI

Il display di questa unità è sensibile al tocco ed è facile da usare con un luminoso pannello Motouch 'cool ice blue' allo stato dell'arte.

NOTA - i pulsanti 'START', 'KEEP WARM' e 'CANCEL' si attivano tenendo premuto il pulsante per 2 secondi. Il pulsante corrispondente si accende sul pannello di controllo.

Quando non è selezionato alcun programma di cottura, **Sakura può essere disattivato** tenendo **premuto il pulsante 'Cancel' per 2 secondi**.
Per **accendere Sakura**, **premi** il pulsante **'Cancel'**

3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO

NOTA - la capacità massima di questo apparecchio (Non superare!)
8 tazze (tazza da 180 ml) per riso BIANCO
6 tazze (tazza da 180 ml) riso MARRONE

Sakura è stato progettato per cuocere il riso utilizzando 7 fasi distinte per produrre ogni volta riso perfetto e per conservare con cura le sostanze nutritive. Queste fasi sono: preriscaldare, assorbire l'acqua, riscaldare, bollire, brasare, assorbire l'acqua e infine tenere in caldo (in questo ordine). Questa cottura a fasi e le regolazioni della temperatura sono controllate con il processore a logica fuzzy di Sakura.

OPZIONI PER CUCINARE IL RISO:

1. L'impostazione **'REGOLARE'** è per la cottura del riso normale (ad es. senza cottura raffinata e cottura a vapore)
2. L'impostazione **'FAST COOK'** è per quando si desidera che il riso venga completato un po' più velocemente.
3. Il sottomenu **'RISO'** è per una cucina più raffinata e per la cottura a vapore del riso. Si accede a questo sottomenu premendo il pulsante del menu fino a quando l'icona 'RICE' lampeggia sul pannello di controllo, poi ci si sposta attraverso le 3 opzioni di riso aggiuntive con il pulsante 'RICE':

a. L'impostazione **'LONG GRAIN'** può essere utilizzata per qualsiasi tipo di riso a chicco lungo - per esempio, basmati, gelsomino o riso profumato thailandese;
b. L'impostazione **'SHORT GRAIN'** può essere utilizzata per qualsiasi tipo di riso a chicco corto come il riso perlato o il riso sushi.
c. L'impostazione **'RISO MARRONE'** può essere utilizzata per qualsiasi tipo di riso integrale (grana lunga o corta).

Tempi di cottura approssimativi per i diversi tipi di riso

Riso selezionato	REGOLARE	CUCINA VELOCE	'GRANO LUNGO	'GRANO BREVE	'MARRONE
Tempo impiegato	30 minuti	22 minuti	40 minuti	40 minuti	62 minuti

All'interno della ciotola interna sono presenti dei contrassegni che indicano il livello dell'acqua per il riso bianco a chicco lungo, il riso bianco a chicco corto, il riso integrale e il porridge (riso).

Durante i cicli di cottura del riso, sul display appare uno schema di linee di inseguimento per indicare che il Sakura sta cucinando, **un conto alla rovescia** apparirà negli **ultimi 10 minuti**.

Cottura del riso STICKY o GLUTINOUS
Il riso appiccicoso o glutinoso è diverso dal normale riso a chicco corto, ha bisogno di più acqua. Se cucinate riso appiccicoso/glutinoso dovete seguire le indicazioni per l'acqua qui sotto e utilizzare la regolazione a grana corta.

Livelli d'acqua per il riso 'THAI STICKY/GLUTINOUS'

Tazze di riso	1	2	3	4	5	6	7
Livello dell'acqua (segni di grana corta)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

3.3.1 COTTURA DEL RISO IN SAKURA

1. **Misurare** il riso con il misurino in dotazione. Assicuratevi che il riso sia livellato fino alla sommità della tazza - si tratta di una misura a tazza piena (180ml).

2. **Pulire** il riso (se necessario) come indicato al punto '4.1 COME COTTARE IL RISO PERFETTO'. Mettete la ciotola interna nell'apparecchio, **mettete il riso nella ciotola interna** e **riempite fino alla linea dell'acqua** che corrisponde alla quantità/tipo di riso che state cucinando.

3. Chiudere il coperchio e **selezionare** la regolazione del riso con cui si vuole cucinare.

4. Premere e tenere premuto **'START'** e il ciclo di cottura inizierà. Sul display appare uno schema di linee di inseguimento per indicare che Sakura sta cucinando, un conto alla rovescia apparirà negli ultimi 10 minuti.

Consulta anche la 'Speedy Start Guide' sul retro della scheda di garanzia per una guida passo-passo su come cucinare il riso e 'Suggerimenti per cucinare ottimo riso da degustazione' a pagina 12 per informazioni e consigli sulla cottura più dettagliati.

Se vuoi cucinare **1 tazza di riso**, non c'è un segno sulla ciotola interna per questo. Usa il misurino per aggiungere l'acqua - 1 misurino d'acqua per riso bianco e 1½ tazze d'acqua per riso integrale.

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE

Una volta terminato il ciclo di cottura (yogurt escluso), l'apparecchio passa automaticamente a 'TENERE CALDO'(keep warm). È possibile attivare 'KEEP WARM' quando l'apparecchio è in stand-by (cioè quando non è stata selezionata alcuna funzione di menu) tenendo premuto il tasto 'KEEP WARM' per 2 secondi. Il pulsante si accenderà e sul display apparirà un orologio di conteggio per il vostro riferimento. La funzione 'KEEP WARM' può essere utilizzata per 24 ore, ma si potrebbero trovare le rovine del riso dopo 15 ore.

Per annullare 'KEEP WARM', tenere premuto il pulsante 'CANCEL' per 2 secondi. L'apparecchio passerà quindi in modalità stand-by e il display lampeggerà.

3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA

3.5.1 PORRIDGE

Questa impostazione del menu può essere utilizzata per il porridge di riso asiatico o il porridge di avena. Per le ricette, vedere pagina 14. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'PORRIDGE' è di 1 ora. È possibile regolarla fino a 2 ore con i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'PORRIDGE' e che lampeggia sul display. Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

3.5.2 SOUP

Per la cottura di minestre e liquidi più sottili, selezionare l'impostazione 'SOUP'. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'SOUP' è di 1 ora. È possibile regolarla fino a 4 ore con i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'SOUP' che lampeggia sul display. Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

3.5.3 VAPORE (STEAM)

Utilizzando il cestino per la cottura a vapore fornito in dotazione, è possibile cuocere a vapore diversi tipi di alimenti. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'Vapore' è di 10 minuti. È possibile regolarla fino a 1 ora a intervalli di 10 minuti con i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'STEAM' e che lampeggia sul display. Ci sarà un conto alla rovescia sul display - questo inizierà il conto alla rovescia solo quando l'acqua sarà stata riscaldata. L'utilizzo di acqua calda piuttosto che fredda aiuta ad accelerare il processo di riscaldamento. Quando si usa il Sakura come vaporizzatore autonomo, riempire fino al segno del livello dell'acqua 2-3 sulla ciotola interna. Vedere la sezione 5, pagina 13 per una guida alla cottura a vapore

3.5.4 CUCINA LENTO (SLOW COOK)

Per cucinare stufati e altri piatti come curry, dhal o altri legumi/grani, selezionare l'impostazione 'SLOW COOK'.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'SLOW COOK' è di 2 ore. È possibile regolarla fino a 8 ore con i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'SLOW COOK' e che lampeggia sul display. Quando inizia il ciclo 'SLOW COOK', l'apparecchio riscalda il contenuto della ciotola interna ad alta temperatura (si sentono le bollicine del liquido), poi passa ad una temperatura più bassa per la cottura lenta. È la stessa impostazione di 'auto' su una cucina lenta convenzionale. Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'SLOW COOK'.



Sakura è un fornello di riso a logica fuzzy molto efficiente, sigillato, l'impostazione di cottura lenta cucinerà il cibo più velocemente poiché non c'è perdita di calore. Una ricetta normale a cottura lenta con un tempo di cottura di 7-8 ore impiegherà 3-4 ore per cucinare a Sakura. Questo per dare una cottura lenta più efficiente.

3.5.5 CRUST

Per cucinare il riso 'Tahdig' alla persiana con la crosta, selezionare l'impostazione 'CRUST'.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'CRUST' è di 1,5 ore. È possibile regolarla fino a 1 ora o fino a 2 ore utilizzando i tasti 'Hr' o 'Min' una volta selezionata l'impostazione 'CRUST' e lampeggia sul display. Dopo un certo periodo di tempo, l'apparecchio emette un 'bip' e si può aprire il coperchio per aggiungere eventuali ingredienti aggiuntivi. Poi si chiude il coperchio per continuare la cottura. Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

3.5.6 TORTA (CAKE)

Per la cottura di torte, selezionare l'impostazione 'CAKE'. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'CAKE' è di 50 min. Questo tempo può essere regolato fino a 30 minuti e fino a 60 minuti a intervalli di 10 minuti utilizzando i tasti 'Hr' o 'Min' una volta selezionata l'impostazione 'CAKE' e lampeggia sul display. Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

Si veda la sezione 6, pagina 13 per istruzioni più dettagliate e pagina 16 per le ricette di torte.

3.5.7 YOGHURT

Per fare lo yogurt fatto in casa. L'impostazione 'YOGHURT' mantiene la temperatura costante (+38 - +40°C) necessaria per la crescita dei batteri bifidi e l'eccellente sviluppo dello yogurt da colture di yogurt e latte.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'YOGHURT' è di 8 ore. È possibile regolarla fino a 6 ore o fino a 12 ore utilizzando i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'YOGHURT' e lampeggia sul display. È possibile utilizzare vasetti di yogurt o contenitori simili per questa impostazione o semplicemente fare lo yogurt nella ciotola interna. Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente in stand-by. Per ulteriori informazioni sulla preparazione dello yogurt, vedere la sezione 7.2, pagina 17.

NOTE - con l'impostazione 'YOGHURT' non passa a 'KEEP WARM'. Tenere il coperchio chiuso durante la cottura in questo programma. Per questo programma è disponibile la funzione di avvio ritardato.

3.6 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI

Per annullare un programma selezionato o, se si desidera interrompere un programma in parte durante il ciclo di cottura, è sufficiente premere e tenere premuto il tasto 'CANCEL' per 2 secondi. L'apparecchio passerà quindi in modalità standby e il display lampeggerà.

3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO)

La funzione 'PRESET' è un'utile funzione di timer/avviamento ritardato, che consente di impostare l'apparecchio in modo che il riso o il cibo sia pronto in un determinato momento.

Per impostare il timer:

1. Premete il tasto a sfioramento 'MENU' per selezionare un programma di cottura (per i programmi di cottura non a base di riso è possibile programmare a questo punto la durata del tempo di cottura).
2. Poi premere il pulsante 'PRESET' che si accenderà.
3. Premendo i pulsanti a sfioramento 'Hr' e 'Min' è possibile selezionare le ore in anticipo quando il riso/piatto dovrebbe essere pronto.
4. Premere e tenere premuto il pulsante a sfioramento 'START', la pentola visualizzerà le ore/minuti in anticipo da voi selezionate, inizierà il conto alla rovescia e il ciclo di cottura si completerà all'ora da voi specificata.

Se la preimpostazione/il timer è impostato al di sotto del minimo indicato nella tabella sottostante, il ciclo di cottura inizia immediatamente. Questo perché il tempo di cottura predefinito per ogni ciclo di cottura deve essere preso in considerazione insieme al tempo di valutazione aggiuntivo per la logica fuzzy per sapere cosa sta cucinando.

Tempi suggeriti per la funzione 'PRESET'.

Funzione	RISO	PORRIDGE	SOUP	VAPORE	CUCINA LENTO	YOGHURT
Tempo preimpostato	70m - 24 ore	70m - 24 ore	70m - 24 ore	1 ora - 24 ore	130m - 24 ore	370m - 24 ore

Nota - si tenga presente che gli alimenti deperibili non devono essere lasciati per lunghi periodi di tempo quando si è impostata la funzione 'PRESET' in quanto potrebbero rovinarsi.

L'ora di inizio del preset/timer non è esatta, si accenderà leggermente prima poiché Sakura deve valutare cosa c'è esattamente nella ciotola interna (riso/avena/acqua) e il volume in modo da poter calcolare il tempo di cottura in modo efficace. Si occupa di questo accendendo l'unità in anticipo in modo che possa 'valutare' i contenuti.

4. CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE

4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO

Misurare il riso con precisione! Utilizzare la coppetta di misura fornita in dotazione, poiché le altre dimensioni della coppetta possono essere misure diverse. Assicuratevi di livellare il riso nella parte superiore della tazza - si tratta di una misura completa di 180 ml.

Sciacqua il riso! Mettere il riso in un setaccio o in una ciotola e versarvi sopra acqua fresca e fredda. Mescolare il riso a mano e scolare l'acqua. Procedere in questo modo 2-3 volte fino a quando l'acqua che si sta sciacquando con il risciacquo non è limpida.



Siate precisi con l'acqua!
La quantità di acqua nella ciotola interna prima della cottura influisce notevolmente sulla consistenza del riso cotto. Più acqua si usa, più morbido sarà il riso quando sarà cotto. Si consiglia, dopo aver lavato il riso, di metterlo nella ciotola interna, quindi riempirlo con acqua fino alla linea corrispondente sulla ciotola interna - riempire fino alla parte inferiore della linea, questo vi darà un riso perfetto. Se lo preferite più morbido, riempite fino in cima alla linea; se lo preferite più duro, riempite fino a 2-3 mm sotto la linea.

Mescolare e sciogliere! Una volta che l'apparecchio è passato a 'TENERE CALDO', se possibile, mescolare e allentare subito il riso con l'apposita spatola. Questo aiuta a rilasciare l'umidità in eccesso e si traduce in un riso bello, perfetto e soffice.

4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI

Provate a scegliere sacchi di riso con il minor numero possibile di chicchi rotti, perché i chicchi rotti rendono il riso molto inzuppato e appiccicoso.

È importante ricordare che ogni partita di riso è diversa - anche il riso che si acquista regolarmente può a volte cambiare per la peggiore qualità - ogni partita di riso assorbe l'acqua in modo diverso a seconda di come è stata lavorata. Il risultato finale può anche dipendere dall'età del riso utilizzato. Il riso più nuovo ha bisogno di meno acqua del riso più vecchio ma, naturalmente, non c'è modo di sapere se il riso che avete acquistato è un chicco raccolto più vecchio o più nuovo.
Se il riso che cucinate è troppo appiccicoso, vale la pena provare una partita senza risciacquo, perché alcune varietà di riso non hanno bisogno di risciacquo perché sono state lavorate in modo diverso. A differenza della pasta, il riso non è coerente perché è un prodotto naturale e il primo lotto cucinato da un nuovo acquisto di riso può essere colpito e mancato - il cuociriso mitiga in una certa misura questo aspetto, ma regolare la quantità di acqua è un modo sicuro per ottenere il riso che ti piace.

Se il riso che cucinate è troppo morbido, la prossima volta riducete l'acqua che aggiungete per la cottura di 3-4 mm, il riso più morbido significa che c'era troppa acqua nella ciotola interna durante la cottura. Se il riso che cucinate è troppo duro, la prossima volta aggiungete 3-4 mm di acqua in più, più duro significa che c'era troppa poca acqua nella ciotola interna durante la cottura.

Non usate nessun tipo di riso parboiled a cottura rapida, parzialmente cotto, parboiled - guardate attentamente le confezioni di riso per assicurarvi che il riso che state acquistando sia adatto. Questo tipo di riso non è adatto per l'uso in un'unità sigillata, cuoci riso a logica fuzzy.

5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE

È possibile utilizzare questo apparecchio come piroscafo autonomo (utilizzare 1,5-2 tazze di acqua) oppure è possibile cuocere il riso contemporaneamente al vapore. Se cuoci al vapore durante la cottura del riso, utilizzeresti la funzione riso per il tipo di riso che stai cucinando e aggiungere il cestello per cottura a vapore nella ciotola interna sopra il riso.

Ecco una guida per la cottura stimata di diversi tipi di alimenti con la funzione 'STEAM':

INGREDIENTI	IMPORTO	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Carota	200g/1 pc	20 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Broccoli	200g	15 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Spinaci	100g	15 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Zucca	250g	20 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Patata	450g	40 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Patata dolce	300g	35 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Mais	200g	30 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Pollo	300g/1 filetto	30 minuti	Effettuare tagli sul cestello del vapore a contatto laterale
Pesce (pesce bianco e salmone)	150g	25 minuti	Tagliare a meno di 2cm e avvolgerlo in un foglio di alluminio
Gamberi e capesante	15pz/150g	20 minuti	Gamberi - Vapore senza rimuovere i gusci. Capesante - Togliere dalla conchiglia
Gnocco di carne refrigerato	200g	15 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti
Gnocco di carne congelato	200g	20 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti

IMPORTANTE - Non cuocere il cibo a vapore con uno spessore superiore a 3,5 cm.
Se si desidera combinare la cottura del riso con la cottura a vapore, si raccomanda che **3 tazze di riso sia la capacità massima** che si può cucinare. Più di questo il cestino fumante si spinge nel coperchio.

Se si cuoce il riso e si cuoce al vapore allo stesso tempo, si può aprire il coperchio (con molta attenzione, badando al vapore che viene rilasciato dall'apparecchio) per aggiungere la parte di cestello fumante durante il ciclo di cottura in modo che le verdure non siano troppo cotte.

6. COME CUOCERE LA TORTA

1. Ungere la ciotola interna in modo leggero e uniforme con burro o olio.
2. Preparare la pastella per la torta. Nota - non utilizzare troppo lievito in polvere o bicarbonato di sodio in quanto potrebbe causare un aumento eccessivo della torta. Il peso massimo per tutti gli ingredienti è di 600g, non superarlo.
3. Mettete la ciotola interna su una superficie dura e piatta e mettete il composto per torte nella ciotola interna. Agitare un po' e battere delicatamente il lato inferiore della ciotola con il palmo della mano (farlo più volte) per liberare eventuali bolle d'aria nel composto della torta.
4. Mettere la ciotola interna nell'apparecchio e chiudere il coperchio. Selezionate l'impostazione 'CAKE', potete quindi scegliere la durata del tempo di cottura - l'impostazione predefinita è di 50 minuti, ma può

essere regolata fino a 30 minuti e fino a 60 minuti a intervalli di 10 minuti. Tenere premuto il tasto 'START' per 2 secondi per avviare il ciclo di cottura.

5. Una volta terminato il ciclo di cottura, l'apparecchio passa a 'KEEP WARM', controllare la torta con uno spiedino di legno per vedere se è cotta. In caso contrario, è possibile annullare il 'CALDO' tenendo premuto il pulsante 'CANCELLA' per due secondi e selezionare l'impostazione 'TORNITURA' come descritto al punto 4 per cuocere più a lungo.

Per le ricette di torte si veda la sezione 7.1, pagina 16.

7. RICETTE

Ecco un paio di ricette per iniziare con il vostro nuovo cuociriso. Per molte altre ricette come il riso aromatizzato (riso messicano e riso al cocco), risotti, stufati, zuppe, minestre e altro ancora, consultate il nostro blog per i buongustai all'indirizzo www.greedypanda.co.uk o acquista The Greedy Panda Cookbook

PORRIDGE DI RISO (CONGEE)

Ingredienti (4-5 porzioni)
1 tazza di riso
75g di cosce di pollo, tritate e parboiled
Un pizzico di sale
Zenzero e cipollotto (scalogno), tritato - a piacere

Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (seguire i livelli sulla ciotola interna) poi mettere il pollo sopra
2. Premere il pulsante 'MENU' e selezionare 'PORRIDGE' e tenere premuto il pulsante 'START'.
3. Quando il cuociriso si gira per tenere in caldo aggiungere sale se lo si desidera e guarnire con zenzero e cipollotti

PORRIDGE D'AVENA

Ingredienti (per 4 persone - non superare le quantità)
1 tazza di acciaio tagliata in acciaio o avena arrotolata di alta qualità di grandi dimensioni (si consiglia di metterli in un setaccio e scuoterli con forza 3-4 volte per rimuovere eventuali sedimenti)
3 tazze d'acqua (misurata nella tazza di misura fornita)
1 tazza di latte (o 1 tazza di latte di cocco o altro latte non lattiero - quello che preferisci)
3-4 cucchiai (o più a piacere) di miele o zucchero di canna

* Potrebbe essere necessario sperimentare le quantità di avena e di acqua, a seconda che vi piaccia il porridge d'avena denso o sottile!

Istruzioni

1. Mettere l'avena e l'acqua nella pentola di cottura interna.
2. Posizionare la pentola di cottura interna nel corpo principale del cuociriso, collegare l'apparecchio, selezionare l'impostazione 'PORRIDGE' e regolare il tempo di cottura su quello che si preferisce (tempo di cottura più lungo = porridge più spesso; tempo di cottura minore = porridge più sottile) premere e tenere premuto il pulsante 'START' per avviare.
3. Quando il cuociriso si gira per tenere caldo il coperchio aperto, mescolare e aggiungere gli altri ingredienti. L'utilizzo della funzione Timer e l'ammollo dell'avena durante la notte ammorbidiscono la consistenza dell'avena.
4. Aggiungete al porridge qualsiasi frutta secca o fresca al posto dello zucchero - delizioso e sano in un freddo giorno d'inverno!



Non usare il latte per cuocere l'avena, ciò comporta un 'bollore eccessivo' del contenuto, poiché il latte reagisce in modo diverso quando viene riscaldato. **Utilizzare solo acqua per cuocere l'avena**.

BUDINO DI RISO

Ingredienti (le misure della tazza sono per la tazza di misurazione del riso 4-6 porzioni)
2 tazze di arborio, altro riso a chicco corto o riso appiccicoso/glutinoso
½ tazza di latte evaporato
½ tazza di latte di cocco
1 tazza di latte condensato zuccherato
1 stecca di cannella o pizzico di cannella macinata
1 scorza di limone, un grande pezzo di scorza di limone
½ cucchiaino di noce moscata (o meno se preferite)
Una spolverata di cannella in polvere (per guarnire)

Istruzioni
1. Misurate il vostro riso a chicco corto con il misurino che avete preso con il vostro cuociriso.
2. Sciacquare il riso in acqua fredda, mettere il riso e l'acqua (fino alla linea corretta sulla ciotola interna) nella pentola del riso, scegliere la regolazione del riso 'SHORT GRAIN'.
3. Nel frattempo frullate insieme il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, il bastoncino di cannella (o cannella macinata), la scorza di limone (una grande fetta sottile di scorza, non grattugiata) e la noce moscata.
4. Quando il riso è cotto e la pentola del riso è commutata per tenerlo in caldo, aggiungere il latte sbattuto nel riso, chiudere il coperchio. Controlla circa 30 minuti dopo e vedi se è alla consistenza che ti piace.
5. Eliminare la stecca di cannella (se utilizzata) e la scorza di limone.
6. Mettere in piatti individuali e guarnire con cannella macinata e panna, se si desidera.

** Adattamento vegano - questo può anche essere fatto senza il latte evaporato e il latte condensato come alternativa non casearia.
Utilizzare una latta intera di latte di cocco e un po 'di latte non caseario per allentarlo dopo la fase 5, se necessario.

ROTOLI SUSHI

Ingredienti (4-5 porzioni)
3 tazze di riso
Per il condimento del sushi (mix di aceto) - 4 cucchiai di aceto di riso, 1 cucchiaio di zucchero, 1,5 cucchiai di sale
Qualunque condimento si preferisca (sashimi, gamberi, sottaceti, natto, uova di salmone, anguilla)
Alghe marine, wasabi, salsa di soia e zenzero rosso sottaceto per guarnire

Istruzioni
1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire la guida del livello dell'acqua sulla ciotola e utilizzare l'opzione di menu 'Grana corta')
2. Quando il cuociriso si gira per tenere caldo, mettere il riso in un recipiente di legno (strofinato con un panno pulito e bagnato) e versare la miscela di aceto sul riso, mescolando mentre si raffredda con un ventilatore
3. Il sushi arrotolato a mano è semplice e veloce, basta avvolgere il vostro ingrediente preferito con il nori (alga)

7.1 TORCE

Per le torte, è possibile rendere le cose più semplici utilizzando un mix di torte già pronte e aggiungendo i vostri ingredienti preferiti, che risultano ancora perfetti. Per molte altre ricette di dolci e dessert, consultate il nostro blog per i buongustai all'indirizzo www.greedypanda.co.uk

TORTA BANANA

Ingredienti
3 uova
110g di zucchero
110g di burro fuso
200g di banane molto mature (peso senza buccia)
160g di farina semplice
¾ cucchiai di lievito in polvere
¾ cucchiai di bicarbonato di sodio
un pizzico di sale, meno di 1/8 di cucchiaino
burro per ingrassare la ciotola interna

Istruzioni
1. Setacciare la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio e il sale in una grande ciotola, messa da parte. Sciogliete il burro e lo zucchero in una ciotola antiaderente e mettetela da parte per farla raffreddare un po'. Schiacciare le banane con una forchetta e metterle da parte.
2. Aggiungere le uova sbattute al burro fuso e allo zucchero e mescolare bene con una frusta manuale o una spatola.
3. Aggiungere il purè di banane, mescolare bene con una spatola e, infine, ripiegare la miscela di farina setacciata con una spatola
4. Versare la pastella della torta nella pentola del riso unta. Colpite più volte il fondo della pentola del riso con il piatto della mano in diverse parti della ciotola. Questo assicurerà che non ci saranno grandi bolle d'aria nella torta finita.
5. Selezionare l'opzione 'CAKE' e spostare il tempo ad almeno 50 minuti. Potrebbe essere necessario un tempo più lungo, quindi quando il ciclo di 50 minuti è terminato, testare la parte superiore della torta premendo delicatamente. Se si sente solido, è pronto - in alternativa inserisci uno stuzzicadenti e non dovrebbe avere nessun impasto per dolci attaccato.
6. Togliete la ciotola dalla pentola del riso e lasciate raffreddare la torta per un po' nella ciotola. Una volta raffreddato completamente, mettere la mano all'interno della pentola del riso sopra la torta e rovesciarla sulla mano. Il fondo della torta avrà una bella crosta e si può trasferire la torta su un piatto.

Servire con panna montata, gelato, salsa al caramello o semplicemente mangiare da solo per un delizioso pomeriggio con una tazza di tè

CHEESECAKE AL CARAMELLO

Ingredienti
200 g di formaggio cremoso
50g di zucchero
30g di zucchero - per sbattere gli albumi
3 pz uova - separare il tuorlo dall'albume
30g di farina per tutti gli usi - setacciata
30ml di panna fresca
4 cucchiai di succo di limone
estratto di vaniglia a piacere
20g di burro fuso
burro per ingrassare la ciotola interna

Istruzioni
1. Ungere l'interno della ciotola di cottura interna in modo leggero e uniforme con il burro
2. Ammorbidire la crema di formaggio a temperatura ambiente o metterla nel microonde per 30 secondi
3. Mettere la crema di formaggio in una ciotola e mescolarla con una spatola di legno fino a renderla

liscia. Aggiungere lo zucchero e frullare con la spatola di legno.
4. Aggiungere i tuorli uno alla volta. Mescolare in farina polivalente setacciata, panna fresca, succo di limone, estratto di vaniglia e burro fuso. A questo punto aggiungere una buona spolverata di piccoli pezzi di caramello.
5. In una ciotola separata, sbattere gli albumi fino a renderli spumosi. Aggiungere gradualmente lo zucchero fino a quando i bianchi iniziano a mantenere la loro forma di meringa.
6. Piegare delicatamente la meringa nella crema di formaggio - farlo molto, molto lentamente (questo fa in modo che la torta di formaggio rimanga bella e leggera).
7. Versare la pastella nella ciotola di cottura interna e colpire più volte il fondo con il palmo della mano per liberare le bolle d'aria nella pastella. Mettere la ciotola di cottura interna nella pentola del riso e chiudere il coperchio esterno.
8. Premere il tasto MENU e selezionare l'impostazione del menu CAKE. Premere il tasto START e impostare la cottura su 60 minuti.
9. A cottura ultimata, lasciate raffreddare, quindi mettete la mano sopra la cheesecake all'interno della teglia e ribaltatela con cura, quindi infilatela su un astuccio di pasticceria dolce già pronto o su una base per biscotti.

Questo cheesecake al caramello può essere tagliato in porzioni e congelato con successo.

7.2 YOGHURT

La funzione 'YOGHURT' di Sakura elimina tutto il duro lavoro per preparare uno yogurt perfetto e delizioso.

YOGURT DI BASE A BASE DI LATTE
110g di yogurt semplice e vivo (se volete usare lo yogurt probiotico, anche questo va bene) - questo è il vostro 'antipasto'.
400ml di latte intero grasso UHT (UHT è meglio perché è già stato riscaldato ad alta temperatura)

1. Unire lo yogurt e il latte e metterlo nella ciotola interna di Sakura.
2. Chiudere il coperchio e selezionare l'impostazione dello yogurt - l'orologio lampeggerà per 8 ore. È possibile ridurre il tempo di cottura fino a 6 ore o fino a 12 ore; più lungo è il tempo di cottura, più spesso è lo yogurt, più breve è il tempo di cottura, più sottile è lo yogurt.
3. Dopo la cottura, Sakura emetterà un segnale acustico, ma non passerà al caldo. Lasciare raffreddare lo yogurt e travasarlo in contenitori da conservare in frigorifero.

Questo yogurt dovrebbe durare 7 giorni e si può risparmiare un po 'di questo yogurt per fare il vostro prossimo lotto (meglio usare entro 7 giorni per questo, in modo che il batterio è più fresco).

Avviatori alternativi
Al posto dello yoghurt puro, dal vivo, si possono usare anche antipasti specializzati che si possono acquistare in polvere nei negozi di alimenti salutari e online.

Sorprendentemente, è anche possibile utilizzare i gambi di peperoncino (cioè la parte verde che trattiene il peperoncino alla pianta che si scarta) come antipasto per lo yogurt. I gambi di peperoncino contengono batteri lactobacillus e 10-15 gambi di peperoncino al posto di uno yogurt o di un lavoro di avviamento in polvere per sviluppare qualsiasi tipo di latte in yogurt.

Alcuni consigli per fare lo yogurt:
Se preferite, potete usare i vasetti per lo yogurt, se preferite, se lo fate, riempite la ciotola interna fino a metà dei vasi con acqua calda, in modo che l'acqua conduca il calore ai vasi.

Per gli yogurt non caseari, utilizzare un latte che abbia il minor numero possibile di additivi (ad es. latte di soia senza zucchero o vaniglia, solo fagioli di soia e acqua dovrebbero essere elencati sugli ingredienti, lo stesso vale per altri tipi di latte non caseario).

Aggiungete sempre l'aroma dopo che lo yogurt ha finito di svilupparsi, se ne conservate un po' da usare come prossimo antipasto, mettetelo da parte in un vaso separato prima di aggiungere altro allo yogurt.

Se la prossima volta lo yogurt è troppo magro, potrebbe essere necessario aggiungere più "antipasto" e aggiungere anche 2 cucchiai di latte intero in polvere e mescolare bene con il latte prima di aggiungere lo starter. Il latte UHT viene utilizzato perché è già stato riscaldato ad alta temperatura, ma a volte può essere necessario latte in polvere e più antipasto.

Per ulteriori consigli sulla preparazione dello yogurt, consultare il sito www.greedypanda.co.uk

8. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN SAKURA

È possibile cucinare altri cereali e legumi in Sakura, potrebbe essere necessario sperimentare la regolazione del livello dell'acqua e la selezione del corretto ciclo di cottura. Ecco una guida approssimativa che può aiutare

QUINOA
Se non è prelavata, assicuratevi di sciacquarla bene in un setaccio con acqua fredda. Utilizzare un rapporto 1:1 di quinoa in acqua (fino a 1:1,25 se si utilizza la quinoa nera) e utilizzare l'impostazione di cottura rapida. Una volta terminata la cottura, spumeggiate un po' e lasciate in caldo per 5-10 minuti.

CUSCUS e GIANT CUSCUS
Utilizzate i livelli d'acqua indicati sulla confezione e utilizzate la cottura rapida, in quanto il cous cous non richiede comunque una cottura così intensa.

MILLET
Per ogni porzione che si desidera cuocere, misurare 1/4 tazza di miglio nella ciotola interna e aggiungere 1 tazza di acqua per ogni porzione (quindi se si utilizza 1 tazza di miglio, aggiungere 4 tazze di acqua; per 3/4 tazza di miglio aggiungere 3 tazze di acqua; per 1/2 tazza di miglio aggiungere 2 tazze di acqua e così via).

Agitare un piccolo pizzico di sale nell'acqua, poi chiudere il coperchio. Collegare il cuociriso e selezionare il ciclo 'Porridge'. Potete cucinare subito regolando i tempi di cottura in base a come preferite il vostro miglio (una cottura più lunga avrà una consistenza più densa; una cottura minore avrà una consistenza più sottile) oppure potete usare il timer preimpostato per quando vorrete mangiare al mattino. Una volta cotta si può aggiungere qualsiasi aroma si preferisca

LENTILLE e FAGIOLI
La cottura lenta è ideale per cuocere lenticchie o fagioli - sciacquare prima e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'impostazione del porridge funziona anche per la cottura di lenticchie e fagioli, se si vuole cucinare ad una temperatura più bassa.

BARILE DI PERLE
La cottura lenta è ideale per cuocere l'orzo perlato - risciacquare prima della cottura e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'uso di orzo perlato in una grande quantità di zuppa si cuoce entro un'ora, ma non si cuoce troppo se viene lasciato più a lungo.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

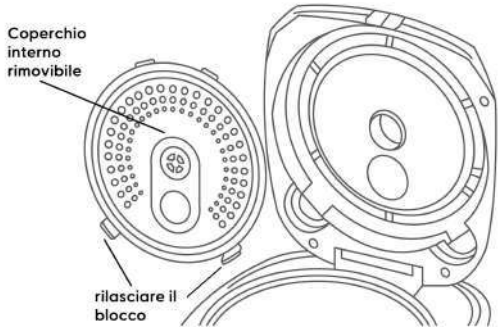
Rimuovere sempre eventuali residui di cibo e pulirli immediatamente dopo l'uso.

Non utilizzare alcun tipo di spazzola metallica, scrubber o prodotti chimici/solventi aggressivi per pulire le parti sporche dell'apparecchio. Non immergere l'apparecchio in acqua. Utilizzare una spugna umida o un panno morbido per pulire la custodia esterna.

Non lavare il riso nella ciotola interna, ciò può causare graffi e il rivestimento della ciotola interna si deteriora.

IMPORTANTE - Non mettere mai la tazza interna o il coperchio interno in lavastoviglie. I prodotti chimici e il ciclo di lavaggio di una lavastoviglie sono troppo duri. Eventuali danni causati da una lavastoviglie non saranno coperti dalla nostra garanzia.

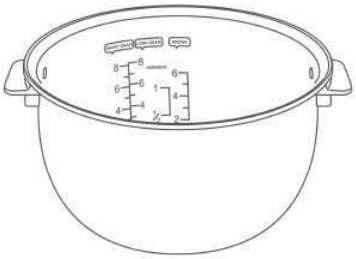
CURA DEL COPERCHIO INTERNO



Il coperchio interno di questo apparecchio è rimovibile. Tirare i blocchi nella parte inferiore destra e sinistra del coperchio, estraendolo dal relativo supporto. Lavare il coperchio rimovibile dopo ogni ciclo di cottura con una spugna in acqua saponata.

Per rimettere il coperchio interno, far scorrere le due linguette superiori nella parte superiore e premere i blocchi di rilascio nella parte inferiore fino a quando non si sente un clic.

CURA DELLA CIOTOLA INTERNA IMPORTANTE



Usa sempre solo gli accessori di plastica forniti, puoi anche usare accessori di legno o silicone. Non usare mai metallo per mescolare in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico sulla ciotola interna.

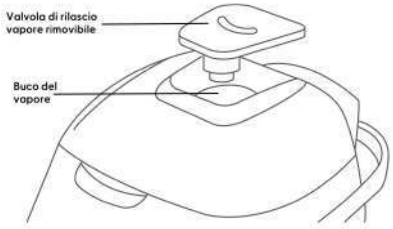
La pulizia della tazza interna è facile, ma se qualcosa rimane bloccato nella ciotola interna, pre-immergere con un po 'di detersivo prima di lavare.

Non versare aceto nella ciotola interna in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico.

Non lavare il riso nella ciotola interna

L'esterno (sotto) della ciotola interna si scolorisce e si sfrega a causa del calore applicato alla ciotola dall'elemento riscaldante, questo è normale. Il rivestimento in ceramica della ciotola interna può cambiare colore nel tempo. Questo è del tutto normale e non c'è nulla di cui preoccuparsi.

CURA DEL TAPPO A VAPORE



Il tappo del vapore sulla parte superiore del coperchio è rimovibile - tirare verso l'alto per rimuoverlo.

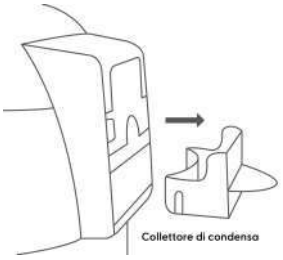
Lavalo regolarmente.

Il tappo del vapore rimovibile può anche essere completamente smontato per garantire una pulizia completa - assicurarsi che sia assemblato correttamente prima dell'uso.

CURA DEL RACCOGLITORE DI CONDENSA

Il collettore di condensa sul retro dell'apparecchio può essere rimosso. Tirare la maniglia piccola ma fare attenzione a non tirare su o giù, tirare in linea retta altrimenti la maniglia piccola potrebbe rompersi.

Rimuovere e svuotare il collettore di condensa. Lavare, asciugare e rimetterlo in posizione.



10. PARTI DI RICAMBIO

Se avete bisogno di pezzi di ricambio, vi preghiamo di contattarci tramite il nostro sito web www.yum-asia.com o e-mail hello@yum-asia.com. Pezzi di ricambio disponibili per il Sakura YUM-EN15 (le tazze di misura sono disponibili per l'acquisto sul nostro sito web):

Nome della parte	Numero di parte
Vaschetta interna rivestita in ceramica	IB-EN15
Coperchio interno staccabile in acciaio inossidabile	ILSS-EN15
Cestino per la cottura a vapore	SB-EN15

11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
RISO CUCINA	Il riso cuoce troppo duro o troppo morbido	• Assicurarsi che l'apparecchio sia su una superficie piana, se si trova su una superficie irregolare, il livello dell'acqua diventa incoerente e influisce sulla cottura del riso. • La consistenza del riso varia a seconda del modo in cui è stato lavorato (per ulteriori informazioni si veda il paragrafo 5.3) • Utilizzando la funzione 'PRESET' si può ottenere una consistenza più morbida del riso se il riso è rimasto a mollo nell'acqua per un lungo periodo di tempo. • L'impostazione 'COTTURA VELOCE' può risultare in un riso più duro • Hai allentato il riso dopo la cottura? In caso contrario, farlo per consentire l'evaporazione dell'acqua in eccesso
	Il riso è bruciato/bruciato	• Assicurarsi che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o al fondo della vasca interna • Il riso potrebbe non essere stato lavato a sufficienza, lasciando troppo amido sul riso
	Bolle durante la cottura	• Controllare l'impostazione 'MENU' selezionata e il livello dell'acqua riempito fino a • Accertarsi che il tappo di sfiato del vapore si trovi sull'apparecchio
	Impossibile avviare la cottura o i pulsanti non rispondono	• Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia spinto il più possibile all'interno dell'apparecchio • Per i pulsanti 'START', 'KEEP WARM' e 'CANCEL' è necessario **premere e tenere premuto per 2 secondi**
	Durante la cottura o il riscaldamento si sente un rumore	• Un rumore di clic è solo il microprocessore (MICOM) che regola la temperatura di cottura dell'apparecchio, non c'è nulla di cui preoccuparsi • Un rumore di 'scintille' può verificarsi se la vaschetta interna ha un qualsiasi tipo di umidità sul fondo mentre l'elemento riscaldante si riscalda. Assicurarsi che la ciotola interna sia completamente asciutta.
	Il vapore fuoriesce tra il coperchio esterno e il corpo principale	• Controllare che il coperchio esterno sia montato correttamente e non si sia deformato. • La guarnizione esterna del coperchio è sporca? In caso affermativo, pulire la guarnizione esterna del coperchio
PANIFICAZIONE TORTA	La torta non è cotta o non sale	• Il tempo di cottura può essere stato troppo breve • Sbattere gli albumi fino a renderli spumosi, altrimenti potrebbe non esserci sufficiente lievitazione della torta • Misurare gli ingredienti in modo accurato - l'imprecisione nella misurazione può causare un'insufficiente cottura al forno / lievitazione • La sovra-miscelazione della pastella quando si aggiunge la farina può causare una cottura insufficiente o una lievitazione insufficiente • L'aggiunta di troppi ingredienti aggiuntivi può causare una cottura non uniforme della torta - seguire la quantità indicata nelle ricette • Cuocere la torta subito dopo aver preparato la pastella - lasciare la pastella per un periodo di tempo prolungato può sgonfiare la pastella e causare il crollo della torta

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
PANIFICAZIONE TORTA	La torta si alza troppo	• Non aggiungere troppo lievito in polvere o bicarbonato di sodio, perché potrebbe far lievitare troppo la torta
	La torta è difficile da rilasciare	• Assicuratevi di ingrassare bene la vaschetta interna • Lasciare raffreddare completamente la torta
	La torta si rompe facilmente	• La torta appena sfornata può rompersi facilmente. Assicuratevi di lasciare raffreddare completamente la torta prima di sformarla o di maneggiarla
	La torta è bruciata / bruciata	• Il tempo di cottura può essere stato troppo lungo, assicuratevi di seguire i tempi di cottura consigliati
	NOTA - non mettere altre tortiere o carta cerata nell'apparecchio o nella ciotola interna. Ciò può causare un malfunzionamento o la deformazione della vaschetta interna	
VAPORE	Il cibo non si cuoce a vapore	• C'è abbastanza acqua per la cottura a vapore? Assicurarsi che ci sia acqua almeno fino al segno delle due tazze sulla ciotola interna • C'è troppo cibo nel cestino fumante? - ridurre la quantità di cibo o aumentare il tempo di cottura • Il cibo può essere in pezzi troppo grandi, ridurre le dimensioni dei pezzi di cibo o aumentare il tempo di cottura
	Il cibo al vapore è troppo duro	• Verdure - il tempo di cottura a vapore era troppo breve. Assicuratevi che ci sia abbastanza acqua e continuate a vaporizzare • Pesce e carne - il tempo di cottura a vapore era troppo lungo.
	Il cibo al vapore è freddo	• È passato troppo tempo da quando è terminato il ciclo di cottura? Cercate di non uscire su 'CALDO CALDO', toglietelo immediatamente dall'apparecchio e mangiate
CALDO CALDO	Il riso ha un odore, è giallo o c'è un'eccessiva umidità	• Non tenere quantità molto piccole di riso su 'KEEP WARM'. • Il 'KEEP WARM' è stato utilizzato per più di 12 ore? • Il tipo di riso e l'acqua possono aver fatto ingiallire il riso • La spatola è stata lasciata nella ciotola interna mentre era su 'KEEP WARM'. • Avete allentato il riso subito dopo la cottura - se non l'avete fatto, allentate • Può essere un residuo di un ciclo di cottura precedente (soprattutto se si tratta di piatti a cottura lenta)
CUCINA A TEMPO	L'apparecchio inizia subito a cuocere	• Il tempo minimo di default è di 70 minuti, qualsiasi tempo inferiore a questo inizierà immediatamente il ciclo di cottura
	Il cibo non è pronto all'ora stabilita	• La cottura potrebbe non essere completata all'ora impostata se la temperatura dell'ambiente o il livello dell'acqua è troppo basso • C'è stato un blackout? Questo causerà il reset dell'unità

12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

Nome e numero del modello	Sakura, YUM-EN15/W
Capacità	Cuociriso da 1,5 litri (da 1 a 8 tazze) o cuociriso lento da 4 litri
Valutazione	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo elettrico	860W
Consumo medio di energia elettrica su 'KEEP WARM'.	35W
Sistema di cottura	Riscaldamento diretto
Paese di produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	1m
Dimensioni esterne (approssimative)	41cm (lunghezza) x 32cm (larghezza) x 26cm (altezza)
Peso (approssimativo)	5,05 kg

	CARATTERISTICA	CAPACITÀ	TEMPI DI COTTURA PREDEFINITI
CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	**Riso normale**	1-8 tazze/1,4l	30 minuti
	Riso a cottura rapida	1-8 tazze/1,4l	26 minuti
	Riso **Grana lunga** **Grana corta** **Marrone**	 1-8 tazze/1,4l 1-8 tazze/1,4l 1-5 tazze/0,9l	 40 minuti 40 minuti 62 minuti
	Porridge (avena o riso)	1 tazza/0,18l	1 ora, può essere regolato a 2 ore al massimo
	Zuppa	1,5 litri	1 ora, può essere regolato a 4 ore al massimo
	Vapore	n/d	10 minuti, regolabile fino a 1 ora al massimo in intervalli di 10 minuti
	Cuoco lento	1,5 litri	2 ore, può essere regolato a 8 ore al massimo
	Crosta	1-8 tazze/1,4l	1,5 ore, può essere regolato fino a 1 ora o fino a 2 ore al massimo
	Torta	150g di farina	50 minuti, regolabile fino a 30 minuti e fino a 60 minuti al massimo in intervalli di 10 minuti
	Yogurt	1 litro di latte	8 ore, può essere regolato fino a 6 ore o fino a 12 ore al massimo

13. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

In dotazione a questo apparecchio è inclusa la nostra garanzia completa (vedi scheda di garanzia inluded). Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia visitate il sito www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Questo fornello per riso Yum Asia e fornello multifunzione è progettato per l'USO DOMESTICO. Il suo utilizzo in un ambiente commerciale invaliderà questa garanzia.

Se si incontra un problema con il vostro apparecchio, si prega di guardare prima la guida 'Risoluzione dei problemi' a pagina 20 del manuale per vedere se il problema è elencato lì. Se si continua ad avere un problema, si prega di inviare un'e-mail a hello@yum-asia.com con i dettagli dell'ordine, una descrizione e le foto del problema.



Il vostro apparecchio è progettato e prodotto con materiali e componenti di altissima qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.
Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche, quando sono a fine vita, devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Si prega di smaltire questo apparecchio presso il centro di riciclaggio/rifiuti della comunità locale.



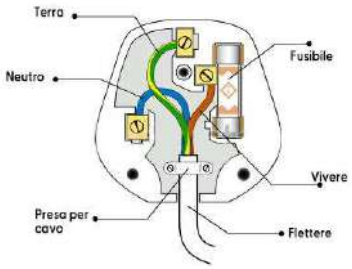
Questo apparecchio è conforme alla direttiva sulla restrizione delle sostanze pericolose (RoHS).



Questo apparecchio è certificato per la conformità per la distribuzione e l'uso nel SEE



Questo apparecchio è certificato per la conformità per la distribuzione e l'uso nel Regno Unito



IMPORTANTE! - I fili di questo cavo di alimentazione sono colorati come:

Verde e giallo = Terra Marrone o Rosso = Blu vivo o Nero = Neutro
Collegare il filo di terra (verde e giallo) al morsetto della spina contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo della terra o colorato in verde e giallo. Collegare il filo neutro al terminale contrassegnato con la lettera N o colorato di nero. Collegare il filo sotto tensione al terminale contrassegnato con la lettera L o colorato di rosso. Questo apparecchio deve essere protetto da un fusibile da 13A se si utilizza una spina da 13A (BS1363).

YUM ASIA
UK – USA - EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

UFFICIO DEL REGNO UNITO
Yum Asia
Horizon International Cargo Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

UFFICIO UE
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46
1505 HH Zaandam
The Netherlands



Ninja

Ceramic Bowl

YumAsia

www.yum-asia.com

UK-USA-EU