

Panda

by Yum Asia



Ninja
Ceramic Bowl

Advanced Fuzzy Logic
Multifunction Mini Rice Cooker

3.5 cup - 0.6 litre (1-3 people)

Model - YUM-EN06-SEA, YUM-EN06W-SEA, YUM-EN06G-SEA



Ninja

Small
FOOTPRINT

ADVANCED 
Fuzzy Logic (AI)

INDEKS

1.	LANGKAH KESELAMATAN PENTING Sila ikuti arahan ini	3
2.	HURAIAN PERKAKAS	6
2.1	REKA BENTUK PERKAKAS	6
2.2	PAPARAN PANEL KAWALAN	7
3.	PENGENDALIAN PERKAKAS	8
3.1	SEBELUM MENGGUNAKAN	8
3.2	MENAVIGASI KAWALAN	8
3.3	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI PERIUK NASI	8
3.4	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KEKAL HANGAT	9
3.5	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI MEMASAK YANG LAIN	10
3.6	MEMBATALKAN PROGRAM	11
3.7	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI MULA TERTUNDA (PRATETAP)	11
4.	PETUA MEMASAK NASI YANG SEDAP	12
4.1	CARA MEMASAK NASI YANG SEMPURNA	12
4.2	PETUA KAMI UNTUK MEMASAK NASI DAN MENDAPATKAN HASIL YANG BAIK	12
5.	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KUKUS	13
6.	CARA MEMBAKAR KEK	13
7.	RESIPI	14
7.1	KEK	16
8.	MEMASAK DENGAN BIJIRIN/KEKACANG LAIN DALAM PANDA	16
9.	PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN	17
10.	ALAT GANTI	18
11.	PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH	19
12.	SPESIFIKASI DAN MASA MEMASAK	21
13.	PENSIJILAN DAN JAMINAN	21

Model YUM-EN06/W/G

Panda

Terima kasih kerana memilih Periuk Nasi Mini Berbilang Fungsi Yum Asia Model YUM-EN06 yang kami namakan sebagai 'Panda'.

Di Yum Asia, pengalaman kami bekerjasama dengan jenama periuk nasi dan teknologi yang terkemuka telah memberikan pengetahuan yang diperlukan untuk menghasilkan periuk yang mengagumkan ini. Hal ini bermakna bahawa produk ini telah dicipta dengan kualiti, fungsi, reka bentuk dengan standard tertinggi, serta yang paling penting, dengan semangat kami untuk memasak nasi yang hebat!

Kami jamin bahawa anda akan berpuas hati dengan perkakas baharu anda dan perkara ini disokong oleh servis jaminan kami yang menyeluruh.

Untuk mendapatkan butiran lanjut, layari www.yum-asia.com/sea/warranty atau lihat kad jaminan yang dilampirkan. Simpan arahan pengendalian bersama dengan kad jaminan anda, resit dan jika boleh, kotak kadbod dan bungkusan. Versi terkini untuk arahan ini boleh dilihat atau dimuat turun di www.yum-asia.com

Jika anda mempunyai apa-apa soalan mengenai produk ini, nasihat memasak atau hal-hal lain, sila hubungi kami di hello@yum-asia.com dan kami gembira untuk membantu anda.

PERHATIAN!

Sebelum menggunakan perkakas, sila baca arahan ini dengan teliti. Arahan ini mengandungi maklumat mengenai keselamatan anda serta cadangan tentang penggunaan dan penyelenggaraan yang betul.

Terima kasih sekali lagi dan selamat memasak!

Pasukan Yum Asia



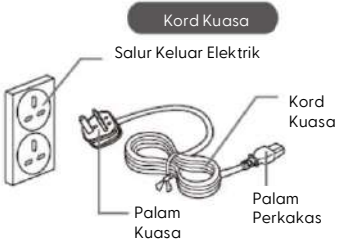






1. LANGKAH KESELAMATAN PENTING Sila ikuti arahan ini



AMARAN DAN PERINGATAN INI BERTUJUAN UNTUK MENCEGAH KEROSAKAN HARTA BENDA ATAU KECEDEeraan PADA DIRI ANDA DAN ORANG LAIN

	Jangan ubah suai periuk nasi ini, hanya juruteknik baik pulih boleh menanggalkan atau membaiki unit ini.
	Jangan sentuh bolong wap. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan kulit melepuh atau melecur. Berwaspada dengan kanak-kanak.
	Jangan pasang atau cabut kord kuasa dengan tangan yang basah. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan renjatan elektrik atau kecederaan.
	Jangan rendam periuk nasi di dalam air atau simbah dengan air. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan litar pintas atau renjatan elektrik.
	Jangan letakkan apa-apa objek logam di dalam bolong udara. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan renjatan elektrik atau kerosakan fungsi yang mendatangkan kecederaan.
	Masukkan sepenuhnya palam kuasa dan pasang dengan betul ke dalam soket elektrik.

	Jangan benarkan kanak-kanak menggunakan periuk nasi ini tanpa pengawasan. Simpan jauh daripada capaian kanak-kanak kecil. Kanak-kanak berisiko terkena renjatan elektrik, melecur atau tercedera.
	Jangan buka penutup atau alihkan periuk nasi semasa kitaran memasak. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan kulit melecur - wap sangat panas.
	Periuk nasi ini adalah untuk memasak nasi dan hidangan lain seperti yang diterangkan secara terperinci dalam manual ini. Jangan gunakan periuk nasi ini untuk tujuan selain daripada yang ditetapkan. Sentiasa ikuti arahan pengendalian dan jangan masak bahan berikut: Makanan di dalam bungkusan plastik Makanan yang menggunakan tisu dapur atau penutup lain untuk menutup makanan. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan bolong wap tersumbat.
	Palam kuasa yang dipasang secara longgar boleh menyebabkan kebakaran, renjatan elektrik, litar pintas atau kebakaran. Hanya gunakan salur keluar elektrik yang berkadar minimum 15 ampere. Jika anda mahu menukar kord kuasa, hanya gunakan kord dengan penarafan yang serupa (250 V, 13 A). Jika bilah palam kotor, lapkan sehingga bersih. Kotoran pada bilah palam boleh

	<p>Perkakas ini hanya bertujuan untuk kegunaan isi rumah. Sebarang penggunaan bagi tujuan komersial boleh membatalkan jaminan.</p>		<p>menyebabkan kebakaran.</p>
	<p>Jangan gunakan perkakas jika kord atau palam kuasa rosak, atau jika palam kuasa dipasang secara longgar ke dalam soket elektrik. Perkara tersebut boleh menyebabkan renjatan elektrik, litar pintas atau kebakaran. Jangan rosakkan kord kuasa.</p>  <p>Jangan bengkokkan, putar, ikat atau cuba untuk mengubah suai kord kuasa. Jangan letakkan kord di atas atau berhampiran permukaan atau perkakas yang bersuhu tinggi, di bawah barang yang berat atau di antara suatu objek. Kord kuasa yang rosak boleh menyebabkan renjatan elektrik atau kebakaran.</p>		<p>Cabut palam kuasa daripada soket elektrik apabila perkakas tidak digunakan.</p>
	<p>Jangan gunakan apa-apa bahagian lain selain daripada yang dibekalkan bersama periuk nasi ini.</p>		<p>Pastikan terdapat ruang yang mencukupi di bersebelahan dinding, perabot yang lain dan di bawah rak bagi pelepasan wap.</p>
	<p>Jangan gunakan periuk nasi ini di tempat yang boleh terkena air atau sumber haba yang lain.</p>		<p>Jangan sentuh permukaan panas semasa atau seurus selepas penggunaan perkakas. Berhati-hati dengan wap semasa membuka penutup dan berhati-hati agar tidak menyentuh mangkuk dalaman semasa mengacau nasi. Menyentuh permukaan panas pada bahagian logam seperti penutup dalaman, mangkuk dalaman dan plat pemanas boleh menyebabkan melecur.</p>
			<p>Jangan letakkan atau gunakan periuk nasi ini pada permukaan yang tidak rata atau pada permukaan yang tidak tahan haba. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan kebakaran.</p> <p>Jangan gunakan periuk nasi ini di atas meja luncur keluar atau rak dengan keupayaan beban yang tidak mencukupi. Perbuatan tersebut boleh merosakkan meja atau rak, menyebabkan periuk nasi terjatuh mengakibatkan kecederaan atau melecur. Apa-apa rak atau meja luncur keluar mestilah mempunyai keupayaan galas beban sekurang-kurangnya 18 kg.</p>



PENTING!

Biarkan periuk nasi sejuk sebelum dibersihkan. Permukaan panas seperti penutup dalaman, mangkuk dalaman dan plat pemanas boleh menyebabkan melecur.

Sentiasa cabut palam periuk nasi dengan memegang palam kuasa, bukannya dengan menarik palam kuasa. Pasangkan **hujung kord kuasa ke dalam periuk nasi dengan betul**, jika tidak, hal ini boleh menyebabkan renjatan elektrik, kebakaran dan periuk nasi mungkin tidak berfungsi.

Jangan tutup bahagian utama periuk nasi, terutamanya bolong wap semasa memasak.

Jangan rosakkan mangkuk dalaman atau penutup dalaman. Mangkuk atau penutup dalaman yang berubah bentuk boleh menyebabkan hasil memasak yang tidak sekata.

Pastikan tiada barang yang tersekat pada elemen pemanas atau di bahagian luar mangkuk. Hal ini boleh menyebabkan hasil memasak yang tidak sekata.

Jangan simbah air pada periuk nasi. Hal ini boleh menyebabkan kerosakan unit, kebakaran atau renjatan elektrik.

Jangan gunakan periuk nasi dalam sinaran matahari langsung. Hal ini boleh menyebabkan perubahan warna.

Jangan gunakan di tempat yang boleh menyebabkan wap dari periuk nasi terkena perkakas lain. Wap boleh menyebabkan perubahan warna, kerosakan fungsi atau kebakaran pada perkakas yang lain.

Jangan gunakan pada permukaan yang boleh menyekat bolong udara (seperti di atas kertas, karpet, plastik)

Jangan masak apabila mangkuk dalaman kosong. Hal ini boleh menyebabkan kerosakan unit.

Hentikan penggunaan serta-merta jika anda menyedari telah berlaku MANA-MANA perkara yang berikut:

Palam atau kord kuasa menjadi terlalu panas.

Kord kuasa rosak atau elektrik hidup/padam apabila disentuh

Bahagian badan periuk nasi berubah bentuk atau menjadi panas yang luar biasa

Asap keluar dari periuk nasi atau terdapat bau benda terbakar

Mana-mana bahagian periuk nasi retak, longgar atau tidak stabil.

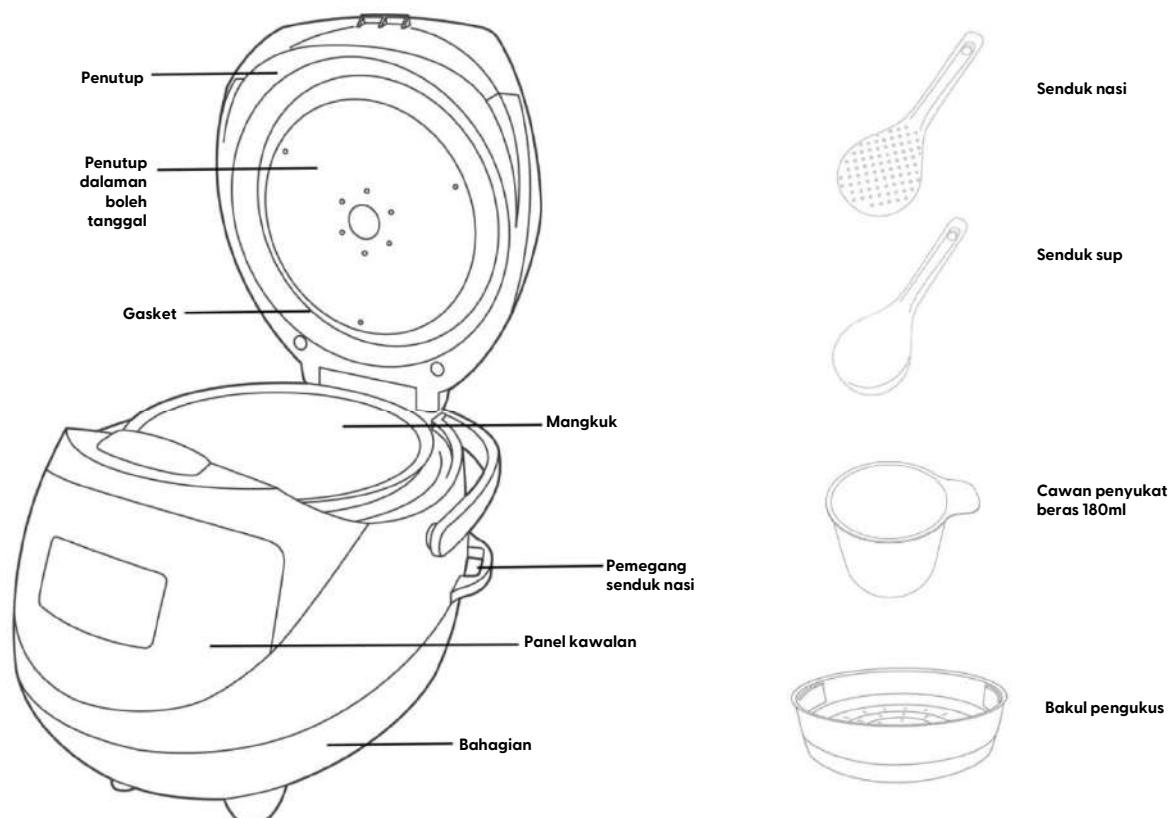
2. HURAIAN PERKAKAS

Periuk nasi mini logik kabur Panda anda merupakan perkakas memasak berbilang fungsi moden yang menggunakan pembuatan berkualiti terbaik dan pengalaman bertahun-tahun kami dalam menjual periuk nasi.

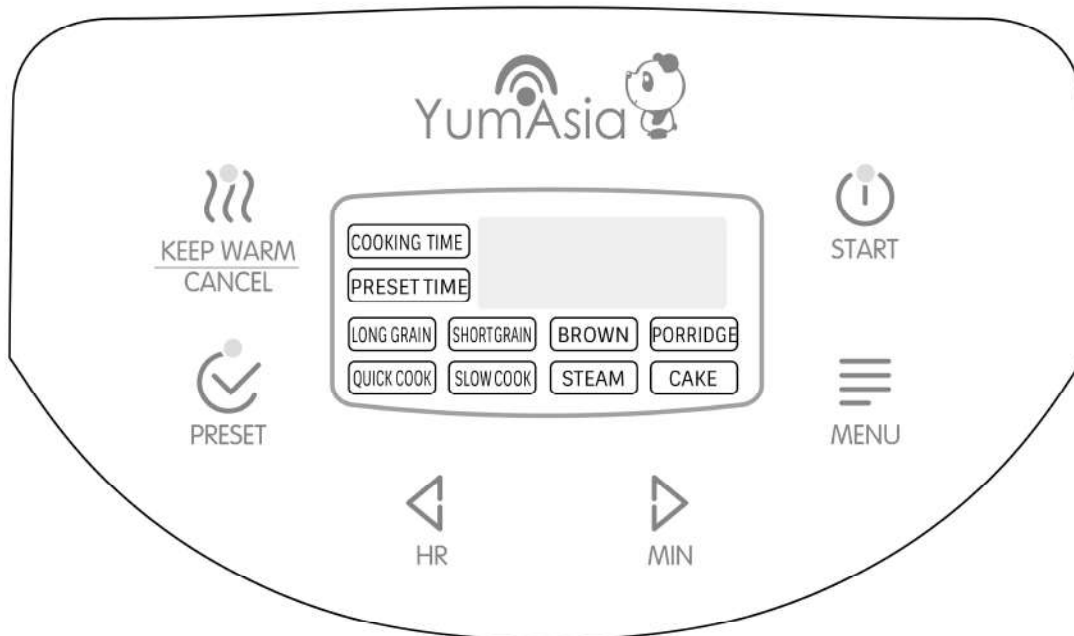
Memberikan penjimatan ruang di dapur anda, perkakas ini menggabungkan fungsi memasak nasi yang istimewa iaitu bubur, kukus, masak perlahan dan membakar kek. Kami mereka cipta periuk nasi ini dengan ciri-ciri tambahan yang berguna untuk para tukang masak. Panel fungsi kawalan butang Pintar yang mudah digunakan dengan pemasa boleh laras untuk fungsi yang berbeza akan menjadikan proses memasak lebih mudah dan menghasilkan nasi atau hidangan lengkap yang lazat.

2.1 REKA BENTUK PERKAKAS

Temui periuk nasi Panda anda! Periuk ini dibekalkan dengan senduk nasi, senduk sup, cawan penyukat dan bakul pengukus.



2.2 PAPARAN PANEL KAWALAN



START
(MULA)

Tekan butang 'START' (MULA) untuk mengaktifkan program memasak yang telah anda pilih sebelumnya melalui butang 'MENU'. Sebaik sahaja proses memasak bermula, butang 'START (MULA)' akan menyala dan corak garisan berkejaran muncul pada paparan.

Butang ini juga berfungsi sebagai butang hidup/mati apabila tiada fungsi memasak dipilih



KEEP WARM
CANCEL
(KEKAL
HANGAT/BATAL)

Jika unit berada dalam mod tunggu sedia (iaitu tiada program sedang digunakan), menekan butang 'KEEP WARM/CANCEL (KEKAL HANGAT/BATAL)' mengaktifkan mod KEKAL HANGAT, butang 'KEEP WARM/CANCEL (KEKAL HANGAT/BATAL)' menyala dan jam kira menaik muncul pada paparan untuk rujukan anda.

Untuk membatalkan program memasak atau kekal hangat, tekan butang 'KEEP WARM/CANCEL (KEKAL HANGAT/BATAL)'



MENU

Tekan butang ini untuk memilih salah 1 daripada 4 program memasak automatik atau salah 1 daripada 4 program memasak nasi, setiap kali butang ditekan, menu akan bergerak mengikut susunan dan program terpilih akan berkelip pada paparan.



PRESET
(PRATETAP)

Fungsi 'PRATETAP' membolehkan anda menetapkan pemasa bagi memasak tertunda hingga 24 jam. Berhati-hati semasa menetapkan fungsi dalam tempoh yang lama pada masa hadapan jika terdapat makanan mudah rosak dalam kandungan hidangan yang anda masak. Anda akan tahu bahawa pemasa telah ditetapkan apabila butang 'PRESET (PRATETAP)' menyala.



HR MIN
(JAM
MIN)

Untuk melaraskan masa memasak bagi tetapan menu memasak bukan nasi dan fungsi Pratetap. Dengan menekan salah satu daripada butang ini apabila program telah dipilih akan membolehkan anda melaraskan masa memasak. Masa memasak lalai disenaraikan di bawah bahagian manual khusus bagi program yang berbeza.

3. PENGENDALIAN PERKAKAS

3.1 SEBELUM MENGGUNAKAN

1. Buka bungkusannya, keluarkan perkakas dengan berhati-hati dan tanggalkan semua bungkusannya dan bahan promosi.
2. Keluarkan semua aksesori dan manual pengendalian.
3. Tanggalkan sebarang pelekat promosi. Lap bekas perkakas dengan kain basah.
4. Cuci mangkuk dan penutup dalaman dengan air sabun suam dengan span yang lembut. Keringkan sepenuhnya.
5. Masak $\frac{1}{2}$ cawan beras (untuk air, isi $\frac{1}{2}$ cawan penyukat dengan air) dan buang.

3.2 MENAVIGASI KAWALAN

Paparan unit ini menggunakan kawalan butang Pintar dan mudah digunakan dengan paparan 'Ice White' yang cerah. Tekan butang pilihan anda dengan kuat. Anda boleh lihat bahawa setiap butang tersebut sedikit terangkat untuk memudahkan butang itu ditekan.



Apabila tiada program memasak dipilih, **Panda boleh dimatikan** dengan **menekan** butang **Start (Mula)**. Untuk **menghidupkan Panda**, **tekan** butang **Start (Mula)** sekali lagi.

3.3 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI PERIUK NASI

NOTA - kapasiti perkakas (Jangan Melebihi Kapasiti Ini!)

3.5 cawan (180 ml = 1 cawan) untuk beras PUTIH

2.5 cawan (180 ml = 1 cawan) untuk beras PERANG

Panda direka cipta untuk memasak dengan menggunakan 7 fasa berbeza untuk menghasilkan nasi yang sempurna di setiap masa dan untuk mengekalkan nutrien dengan baik. Fasa-fasa ini ialah Preheat (Prapanas), Absorb water (Serap air), Heating (Memanas), Boiling (Merebus), Braising (Menumis reneh), Absorb water (Serap air) dan akhir sekali Keep warm (Kekal hangat) (dalam turutan ini). Proses memasak berperingkat ini dan pelarasan suhu dikawal menggunakan pemproses logik kabur Panda.

PILIHAN UNTUK MEMASAK NASI:

1. Tetapan '**LONG GRAIN (BIJIRIN PANJANG)**' adalah untuk memasak nasi putih bijirin panjang (sebagai contoh, basmati, jasmn atau beras wangi Thai)
2. Tetapan '**SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)**' adalah untuk apa-apa jenis bijirin pendek putih seperti beras mutiara atau sushi dan beras pulut Thai.
3. Tetapan '**BROWN (PERANG)**' adalah untuk memasak nasi beras perang bijirin pendek atau panjang
4. Tetapan '**QUICK COOK (MASAK PANTAS)**' (untuk beras putih sahaja) adalah untuk apabila anda mahukan nasi dimasak dengan lebih pantas.

Anggaran masa memasak untuk jenis nasi yang berbeza

Beras yang Dipilih	'BIJIRIN PANJANG'	'BIJIRIN PENDEK'	'PERANG'	'MASAK PANTAS'
Masa yang diambil	40 minit	40 minit	62 minit	22 minit



Semasa kitaran memasak nasi, corak garis berkejaran muncul pada paparan untuk menunjukkan Panda sedang memasak, **kira detik** akan muncul pada **10 minit yang terakhir**.

Terdapat penanda aras pada bahagian dalam mangkuk dalaman untuk menunjukkan paras air bagi beras putih bijirin panjang, beras putih bijirin pendek, beras perang dan bubur (nasi).

Memasak beras PULUT atau TINGGI KANJI

Beras pulut atau tinggi kanji adalah berbeza daripada beras bijirin pendek biasa, beras ini memerlukan lebih banyak air. Jika anda memasak beras pulut, anda perlu mengikuti panduan air di bawah dan menggunakan tetapan bijirin pendek.

Paras air untuk beras PULUT:

Bilangan cawan beras	0.5	1	2	3
Paras air	1	1.5	2.5	3.5

3.3.1 MEMASAK NASI DALAM PANDA

1. **Sukat** beras dengan cawan penyukat yang disediakan. Pastikan paras beras adalah rata pada bahagian atas cawan - ini ialah sukatan cawan penuh (180 ml).
2. **Bersihkan beras** (jika perlu) seperti yang diterangkan dalam '4.1 CARA MEMASAK NASI YANG SEMPURNA'. Letakkan mangkuk dalaman ke dalam perkakas, **masukkan beras ke dalam mangkuk dalaman** dan **isikan air hingga paras air** yang bersesuaian dengan jumlah beras yang anda masak.
3. Tutup penutup dan **pilih** tetapan nasi yang ingin anda masak.
4. Tekan '**START (MULA)**' dan kitaran memasak akan bermula. Corak garisan berkejaran muncul pada paparan untuk menunjukkan Panda sedang memasak, kira detik akan muncul pada 10 minit yang terakhir.



Lihat juga 'Panduan Mula Pantas' pada bahagian belakang kad jaminan bagi panduan langkah demi langkah tentang cara memasak nasi dan 'Petua Memasak Nasi yang Sedap' pada halaman 12 untuk mendapatkan maklumat dan nasihat memasak yang terperinci.



Jika anda mahu memasak $\frac{1}{2}$ cawan beras, tiada tanda pada mangkuk dalaman untuk sukatan ini. Gunakan cawan penyukat untuk menambahkan air - $\frac{1}{2}$ cawan air untuk beras putih dan $\frac{3}{4}$ cawan air untuk beras perang.

3.4 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KEKAL HANGAT

Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas secara automatik bertukar kepada 'KEKAL HANGAT'.

Anda boleh mengaktifkan 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' apabila perkakas berada dalam mod sedia tunggu (iaitu apabila tiada fungsi menu telah dipilih) dengan menekan butang 'KEKAL HANGAT'. Butang ini kemudiannya akan menyala dan jam kira menaik akan muncul pada paparan untuk rujukan anda. Fungsi 'KEKAL HANGAT' boleh digunakan sehingga 24 jam, namun terdapat kemungkinan bahawa nasi anda akan rosak selepas

penggunaan selama 15 jam. Anda boleh melanjutkan tempoh mengekalkan hangat dengan menambah sedikit air pada nasi secara berkala dan mengacau nasi dengan sebatii.

Untuk membatalkan fungsi 'KEKAL HANGAT', tekan butang 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' sekali lagi (butang ini juga berfungsi sebagai butang 'CANCEL (BATAL)'). Perkakas kemudiannya akan bertukar ke mod tunggu sedia.

3.5 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI MEMASAK YANG LAIN

3.5.1 BUBUR

Tetapan menu ini boleh digunakan untuk bubur nasi Asia atau bubur mil oat. Untuk resipi, lihat halaman 13.

Masa memasak lalai untuk tetapan 'PORRIDGE (BUBUR)' adalah 1.5 jam. Anda boleh melaraskan masa sehingga 4 jam menggunakan butang 'Hr (Jam)' atau melaraskan masa dengan selang 10 minit menggunakan butang 'Min' sebaik sahaja anda telah memilih tetapan 'PORRIDGE (BUBUR)' dan lampu berkelip pada paparan.

Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas akan mengeluarkan bunyi dan akan menukarkan fungsi secara automatik kepada 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)'.

3.5.2 KUKUS

Anda boleh mengukus jenis makanan yang berbeza menggunakan bakul pengukus yang disediakan. Anda boleh memasak nasi dan mengukus makanan pada masa yang sama - gunakan fungsi beras yang bersesuaian dengan beras yang anda masak.

Masa memasak lalai untuk tetapan 'STEAM (KUKUS)' ialah 10 jam. Anda boleh melaraskan masa memasak sehingga selama 1 jam menggunakan butang 'Hr (Jam)' atau 'Min' dalam selang 10 minit sebaik sahaja anda memilih tetapan 'STEAM (KUKUS)' dan berkelip pada paparan. Kira detik akan muncul pada paparan apabila air telah dipanaskan kepada suhu yang bersesuaian, anda boleh menggunakan air sejuk atau panas. Menggunakan air panas dan bukannya air sejuk membantu untuk mempercepatkan proses pemanasan untuk tetapan Kukus dan isikan air hingga tanda 1.5 pada mangkuk dalaman

Lihat Bahagian 5, halaman 13 untuk melihat panduan mengukus.

3.5.3 MASAK PERLAHAN

Untuk memasak stu dan hidangan lain seperti kari, kuah dal atau kecacang/bijirin lain, pilih tetapan 'SLOW COOK (MASAK PERLAHAN)'.

Masa memasak lalai untuk tetapan 'SLOW COOK (MASAK PERLAHAN)' ialah 2 jam. Anda boleh melaraskan masa sehingga 8 jam menggunakan butang 'Hr (Jam)' atau dalam selang 10 minit menggunakan butang 'Min' sebaik sahaja anda telah memilih tetapan 'SLOW COOK (MASAK PERLAHAN)' dan lampu berkelip pada paparan. Apabila kitaran 'SLOW COOK (MASAK PERLAHAN)' bermula, perkakas memanaskan kandungan mangkuk dalaman kepada suhu tinggi (anda akan mendengar bunyi menggelegak daripada cecair). Perkakas ini kemudian akan menurunkan suhu ke tahap lebih rendah untuk fungsi masak perlahan. Perkara ini adalah sama dengan tetapan 'automatik' pada periuk masak perlahan konvensional. Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas akan mengeluarkan bunyi dan akan menukarkan fungsi secara automatik kepada 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)'.



Panda ialah periuk nasi logik kabur kedap yang sangat efisien. Tetapan slow cook (masak perlahan) akan memasak makanan dengan lebih pantas kerana tiada kehilangan haba. Resipi periuk masak perlahan yang biasanya mempunyai masa memasak selama 7-8 jam hanya mengambil masa selama 3-4 jam untuk dimasak Panda. Hal ini adalah untuk membolehkan proses masak perlahan menjadi lebih efisien.

3.5.4 Kek

Untuk membakar kek yang lazat, pilih tetapan 'CAKE (KEK)' Tetapan Kek pada Panda anda menghasilkan kek yang lazat dan lembap. Sila lihat bahagian 6 pada halaman 13 untuk melihat arahan terperinci untuk membakar kek.

Masa memasak lalai untuk tetapan 'CAKE (KEK)' ialah 50 minit. Masa ini boleh dilaraskan ke serendah 30 minit dan dinaikkan sehingga 60 minit menggunakan butang 'Hr (Jam)' atau 'Min' dalam selang 10 minit sebaik sahaja anda memilih tetapan 'CAKE (KEK)' dan lampu berkelip pada paparan.

Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas akan mengeluarkan bunyi dan akan menukarkan fungsi secara automatik kepada 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)'.

3.6 MEMBATALKAN PROGRAM

Untuk membatalkan program yang telah anda pilih atau jika anda mahu menghentikan program semasa proses kitaran memasak, anda cuma perlu menekan butang 'KEEP WARM/CANCEL (KEKAL HANGAT/BATAL)'. Perkakas ini kemudiannya akan bertukar kepada mod tunggu sedia.

3.7 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI MULA TERTUNDA (PRATETAP)

Fungsi 'PRATETAP' ialah ciri pemasa/mula tertunda yang berguna; ciri ini membolehkan anda menetapkan perkakas untuk menyediakan nasi atau makanan pada masa tertentu. Fungsi ini boleh digunakan untuk semua tetapan kecuali memasak nasi 'QUICK COOK (MASAK PANTAS)'.

Untuk menetapkan pemasa:

1. Tekan butang 'MENU' untuk memilih program memasak (untuk program memasak bukan nasi, anda boleh memprogramkan tempoh masa memasak pada masa ini).
2. Kemudian tekan butang 'PRESET (PRATETAP)' dan lampu butang akan menyala.
3. Dengan menekan butang sentuh 'Hr (Jam)' dan 'Min', anda boleh memilih bilangan jam lebih awal untuk masa nasi/hidangan perlu sedia dimasak.
4. Tekan butang 'START (MULA)', periuk nasi akan memaparkan bilangan jam pratetapan yang telah anda pilih, kiraan detik akan bermula dan kitaran memasak akan selesai mengikut masa yang telah anda tentukan.

Jika pratetap/pemasa ditetapkan di bawah nilai minimum yang dinyatakan dalam jadual di bawah, kitaran memasak akan bermula dengan segera. Hal ini kerana masa lalai untuk memasak bagi setiap kitaran memasak hendaklah diambil kira bersama masa penilaian tambahan bagi logik kabur untuk mengetahui jenis hidangan yang dimasak.

Tetapan masa yang dicadangkan bagi fungsi 'PRATETAP'

Fungsi	NASI	BUBUR	KUKUS	MASAK PERLAHAN
Masa pratetap	70 min - 24 jam	70 min - 24 jam	1 jam - 24 jam	130 min - 24 jam

Nota – sila peka bahawa makanan mudah rosak tidak boleh ditinggalkan terlalu lama apabila anda menetapkan fungsi 'PRATETAP' kerana makanan ini akan menjadi rosak.



Masa mula pratetap/pemasa tidak tepat, masa mula ini akan bermula sedikit awal kerana Panda perlu menilai kandungan di dalam mangkuk dalaman (beras/oat/air) dan isi padu kandungan supaya dapat mengira masa memasak dengan berkesan. Proses ini dikendalikan dengan menghidupkan unit lebih awal supaya dapat 'mengakses' kandungan periuk nasi.

4. PETUA MEMASAK NASI YANG SEDAP

4.1 CARA MEMASAK NASI YANG SEMPURNA

Sukat beras dengan tepat! Gunakan cawan penyukat 180 ml yang disediakan kerana cawan yang berbeza mungkin mempunyai sukatan yang berlainan. Pastikan anda meratakan beras pada bahagian atas cawan.

Sebagai contoh:
apabila memasak 3
cawan beras PUTIH

Isi air hingga paras 3



Bilas beras! Letakkan beras ke dalam penapis atau mangkuk dan tuangkan air sejuk dan bersih ke atas beras. Kacau beras dengan lembut menggunakan tangan dan salirkan air. Lakukan langkah ini sebanyak 2-3 kali sehingga air bilasan beras bertukar jernih.

Tepati sukatan air! Jumlah air dalam mangkuk dalaman sebelum memasak mempunyai pengaruh besar terhadap tekstur nasi yang dimasak. Lebih banyak air yang anda gunakan, lebih lembik nasi apabila dimasak. Kami mengesyorkan supaya selepas anda mencuci beras, letakkan beras ke dalam mangkuk dalaman, kemudian tambahkan air

hingga mencecah garisan yang bersesuaian pada mangkuk dalaman – isikan hingga ke bahagian bawah garisan, dan anda akan dapat memasak nasi yang sempurna. Jika anda gemarkan nasi yang lebih lembik, isikan air hingga ke bahagian atas garisan; jika anda gemarkan nasi yang lebih keras, isikan air hingga 2-3 mm di bawah garisan.

Kacau dan gemburkan! Apabila perkakas sudah bertukar ke mod 'KEKAL HANGAT', jika boleh, kacau dan gemburkan nasi dengan serta-merta menggunakan senduk nasi yang disediakan. Hal ini membantu untuk membuang kelembapan yang berlebihan dan menghasilkan nasi yang elok dan gebu.

4.2 PETUA KAMI UNTUK MEMASAK NASI DAN MENDAPATKAN HASIL YANG BAIK



Cuba dan pilih kimpit beras yang mengandungi jumlah beras hancur yang paling sedikit, kerana beras yang hancur boleh menyebabkan nasi menjadi lembik dan melekit.



Adalah penting untuk diingati bahawa setiap kelompok pengeluaran beras adalah berbeza - kualiti beras yang anda biasa beli juga kadangkala boleh bertukar buruk - setiap kelompok beras boleh menyerap air secara berbeza bergantung pada cara beras tersebut diproses. Hasil akhir juga boleh bergantung pada usia beras yang anda gunakan. Beras yang lebih baharu menggunakan lebih sedikit air berbanding beras yang lebih lama, namun, sudah tentu kita tidak dapat mengetahui sama ada beras yang kita beli ialah beras yang baru atau sudah lama dituai.



Jika nasi yang anda masak terlalu melekit, anda juga boleh mencuba untuk tidak membilas beras, kerana terdapat jenis beras yang tidak perlu dibilas kerana beras tersebut telah diproses dengan cara yang berbeza. Berbeza dengan pasta, beras tidak konsisten kerana beras merupakan produk semula jadi dan masakan pertama daripada beras yang baru dibeli tidak dijamin akan menjadi elok – periuk nasi ini boleh mengurangkan kemungkinan tersebut, namun melaraskan jumlah air merupakan cara yang paling efektif untuk mendapatkan jenis nasi yang anda mahukan.



Jika nasi yang anda masak terlalu lembik, lain kali kurangkan sebanyak 3-4 mm jumlah air yang ditambah untuk memasak, nasi yang lebih lembik bermakna terlalu banyak air yang ditambah ke dalam mangkuk dalaman semasa memasak. Jika nasi yang anda masak terlalu keras, lain kali tambahkan sebanyak 3-4 mm air berbanding jumlah asal, nasi yang lebih keras bermakna terlalu sedikit air ditambahkan ke dalam mangkuk dalaman semasa memasak.



Jangan gunakan beras segera, separa masak, separa rebus – lihat pakej beras dengan teliti untuk memastikan beras yang anda beli adalah bersesuaian. Jenis beras tersebut tidak sesuai untuk digunakan dalam unit periuk nasi logik kabur yang bertutup.

5. CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KUKUS

Anda boleh menggunakan perkakas ini untuk mengukus makanan sahaja (isikan dengan air hingga garisan 1.5-2 pada mangkuk) atau anda boleh memasak nasi dan mengukus makanan pada masa yang sama. Jika anda mengukus semasa memasak nasi, anda akan menggunakan fungsi beras untuk jenis beras yang anda masak dan tambahkan bakul pengukus pada mangkuk dalaman di atas beras.

Berikut merupakan panduan memasak untuk jenis makanan yang berbeza bagi fungsi 'KUKUS':

Bahan-bahan	JUMLAH	MASA MEMASAK	PETUA MENGUKUS
Lobak merah	75 g	20 minit	Potong kepada saiz kecil
Brokoli	75 g	15 minit	Potong kepada saiz kecil
Bayam	40 g	15 minit	Potong kepada saiz kecil
Labu	95 g	20 minit	Potong kepada saiz kecil
Kentang	165 g	40 minit	Potong kepada saiz kecil
Keledek	110 g	35 minit	Potong kepada saiz kecil
Jagung	75 g	30 minit	Potong kepada saiz kecil
Ayam	150 g	30 minit	Pastikan potongan sisi menyentuh bakul pengukus
Ikan (ikan putih dan salmon)	75 g/dipotong kepada filet	25 minit	Hiris kepada saiz kurang dari 2 cm dan balut dalam kerajang aluminium
Udang	75 g/7 ekor	20 minit	Kukus tanpa membuang kulit
Kekapis	75 g	20 minit	Udang - Kukus tanpa membuang kulit. Kekapis - Keluarkan daripada cangkerang
Ladu daging disejukkan	75 g	15 minit	Tinggalkan ruang di antara makanan
Ladu daging sejuk beku	75 g	20 minit	Tinggalkan ruang di antara makanan



PENTING - Jangan kukus makanan dengan ketebalan melebihi 3.5 cm.

Jika anda mahu menggabungkan proses memasak nasi dengan mengukus, adalah disyorkan supaya **kapasiti maksimum yang dimasak adalah 1 cawan beras**. Jika jumlah melebihi kapasiti tersebut, bakul pengukus akan tertolak ke arah penutup.



Jika memasak nasi dan mengukus pada masa yang sama, anda boleh membuka penutup (dengan berhati-hati, ingat bahawa wap dilepaskan daripada unit) untuk menambahkan bakul pengukus semasa kitaran memasak sedang berjalan supaya sayur-sayuran tidak terlebih masak.

6. CARA MEMBAKAR KEK

1. Lumurkan mangkuk dalaman dengan sedikit mentega atau minyak secara rata.
2. Sediakan adunan kek. Nota – jangan gunakan terlalu banyak serbuk penaik atau soda penaik kerana bahan tersebut boleh menyebabkan kek naik terlalu tinggi. Berat maksimum untuk semua bahan adalah 300 g, jangan melebihi berat ini.
3. Letakkan mangkuk dalaman pada permukaan yang keras dan rata serta letakkan campuran kek ke dalam mangkuk dalaman. Goncangkan sedikit dan ketuk bahagian bawah mangkuk dengan perlahan menggunakan tapak tangan anda (lakukan sebanyak beberapa kali) untuk mengeluarkan gelembung udara daripada campuran kek.
4. Letakkan mangkuk dalaman ke dalam perkakas dan tutup penutup. Tekan butang 'MENU' sehingga tetapan 'CAKE (KEK)' berkelip pada panel kawalan. Anda boleh memilih tempoh masa memasak - tempoh lalai ialah 50 minit tetapi tempoh ini boleh dilaraskan kepada 30 minit hingga 60 minit dengan selang 10 minit. Tekan butang 'START (MULA)' untuk memulakan kitaran memasak.
5. Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas akan bertukar ke mod 'KEKAL HANGAT', periksa kek dengan pencungkil gigi atau pencucuk kayu untuk melihat sama ada kek sudah masak. Jika tidak, anda boleh membatalkan mod 'KEKAL HANGAT' dengan menekan butang 'KEEP WARM/CANCEL (KEKAL HANGAT/BATAL)' dan pilih tetapan 'CAKE (KEK)' seperti yang diperincikan dalam langkah 4 untuk memasak lebih lama.

Lihat Bahagian 7.1, halaman 16 untuk melihat resipi kek untuk dimasak.

7. RESIPI

Terdapat beberapa resipi yang boleh anda cuba dengan periuk nasi baharu anda.

Untuk lebih banyak resipi seperti nasi berperisa (nasi Mexico dan nasi kelapa), risoto, stu, sup dan lebih banyak lagi, sila layari blog makanan kami di www.greedy-panda.com atau beli buku memasak The Greedy Panda Cookbook.

BUBUR NASI

Bahan-bahan (2-3 hidangan)

1/2 cawan beras
35 g paha ayam, dipotong dan direbus
Secubit garam
Halia dan daun bawang, dicincang - mengikut rasa

Arahan

1. Cuci beras dan masukkan ke dalam mangkuk dalaman, tambahkan air (hingga paras 3 pada mangkuk), kemudian letakkan ayam di atas beras.
2. Tekan butang 'MENU' dan pilih 'PORRIDGE (BUBUR)', kemudian tekan butang 'START (MULA)'.
3. Apabila periuk nasi bertukar ke mod 'KEKAL HANGAT', tambahkan garam jika anda mahu dan hiaskan dengan halia dan daun bawang.

BUBUR MIL OAT

Bahan-bahan (2 hidangan)

½ cawan oat hirisan halus atau emping oat berkualiti tinggi (kami menasihatkan anda untuk meletakkan oat ini ke dalam penapis dan goncangan sebanyak 3-4 kali untuk mengeluarkan sebarang serbuk sisa)
1½ cawan air (disukat dengan cawan penyukat yang disediakan)
1 cawan susu (atau 1 cawan santan atau susu bukan tenusu - mana-mana yang anda suka)
3-4 sudu (atau lebih mengikut citarasa anda) madu atau gula perang
Anda mungkin perlu bereksperimentasi dengan jumlah oat dan air, bergantung pada citarasa anda untuk bubur mil oat yang pekat atau cair!

Arahan

1. Letakkan oat dan air ke dalam periuk memasak dalaman.
2. Letakkan periuk memasak dalaman ke dalam bahagian badan utama periuk nasi, pasang palam unit, pilih tetapan 'PORRIDGE (BUBUR)' dan laraskan masa yang anda mahu (masa memasak yang lebih lama = bubur yang lebih pekat; masa memasak yang lebih pendek = bubur yang lebih cair), tekan butang 'START (MULA)' untuk mula memasak.
3. Apabila periuk nasi bertukar kepada mod kekal hangat, buka penutup, kacau dan tambahkan bahan yang berbaki. Menggunakan fungsi Pemasa dan merendamkan oat semalaman akan melembutkan tekstur bubur.
4. Tambahkan buah kering atau segar ke dalam bubur dan bukannya gula – sedap dan sihat untuk dimakan pada hari yang sejuk!



Jangan gunakan susu untuk memasak oat, susu akan mengakibatkan kandungan 'meruap' kerana kandungan susu mempunyai tindak balas yang berbeza apabila dipanaskan. **Hanya gunakan air untuk memasak oat.**

GULUNGAN SUSHI

Bahan-bahan (4-5 hidangan)

3 cawan beras

Untuk perasa sushi (campuran cuka) – 4 sb cuka beras, 1 sb gula, 1.5 sk garam

Apa-apa jenis isi yang anda gemar (sashimi, udang, jeruk, natto, telur ikan salmon, belut)

Rumpai laut, wasabi, kicap dan jeruk halia merah untuk hiasan

Arahan

1. Cuci beras dan masukkan ke dalam mangkuk dalaman, tambahkan air (ikuti panduan paras air pada halaman 9 dan gunakan pilihan menu 'SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)')
2. Apabila periuk nasi bertukar kepada 'KEKAL HANGAT', letakkan nasi ke dalam bekas kayu (dilap dengan kain basah yang bersih) dan tuangkan campuran cuka ke atas beras, campurkan sambil disejukkan dengan kipas
3. Sushi yang digulung tangan adalah ringkas dan mudah, hanya balutkan bahan kegemaran anda dengan nori (rumpai laut)

PUDING NASI

Bahan-bahan (sukat cawan adalah untuk cawan penyukat beras)

1 cawan arborio, beras bijirin pendek lain atau beras pulut

1 cawan air sejuk (iaitu isikan hingga 4-5 mm di bawah tanda 1 pada mangkuk dalaman)

¼ cawan susu sejat

¼ cawan santan

¼ cawan susu pekat manis

1 batang kulit kayu manis atau secubit serbuk kulit kayu manis

1 hirisan nipis kulit lemon, satu kepingan besar kulit lemon

½ sudu kecil buah pala (kurangkan jika anda mahu)

Taburan serbuk kulit kayu manis (untuk hiasan)

Arahan

1. Sukat beras bijirin pendek anda dengan cawan penyukat yang anda terima dengan periuk nasi anda.
2. Bilas beras dengan air sejuk, masukkan beras dan air ke dalam periuk nasi, pilih tetapan beras 'SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)' dan mulakan kitaran memasak. Masak sehingga perkakas klik secara automatik untuk mengekalkan kehangatan makanan.
3. Sementara itu, pukul sebati susu sejat, santan, susu pekat manis, kulit kayu manis (atau serbuk kulit kayu manis), kulit lemon (hirisan nipis kulit lemon, tidak diparut) dan buah pala.
4. Apabila nasi sudah dimasak dan mod sudah bertukar ke Keep Warm, putus sambungan kord dari outlet, kacau sekali dan biarkan nasi yang dimasak sejuk selama 15 minit.
5. Kemudian tambahkan susu yang dipukul ke dalam nasi, tutupkan penutup dan tetapkan periuk nasi kepada tetapan 'KEKAL HANGAT'. Periksa kira-kira 30 minit kemudian, dan lihat sama ada nasi sudah masak pada tahap yang anda mahukan.
6. Buang kulit kayu manis (jika digunakan) dan kulit lemon.
7. Agihkan hidangan untuk individu dan hiaskan dengan serbuk kulit kayu manis dan krim jika mahu.



** Penyesuaian vegan - resipi ini boleh dibuat tanpa susu sejat dan susu pekat manis sebagai alternatif bukan tenusu.

Gunakan satu tin santan dan sedikit susu bukan tenusu untuk mencairkan puding selepas langkah 5 jika perlu.

7.1 KEK

Untuk kek, anda boleh memudahkan cara dengan menggunakan campuran kek sedia dimasak dan menambah bahan kegemaran anda, kek anda masih akan menjadi sempurna. Jika anda mahu membuat adunan kek sendiri, pastikan anda mengikuti panduan tentang berat bahan maksimum. Lihat blog makanan kami di www.greedy-panda.com untuk mendapatkan lebih banyak resipi kek yang boleh anda sesuaikan jumlah bahan untuk dimasak dalam Panda.

BROWNIE COKLAT

Bahan-bahan

2 ½ sudu besar minyak bunga matahari atau minyak kelapa
100 g coklat gelap (sekurang-kurangnya 70% koko)
85 g tepung naik sendiri (atau tepung gandum dengan 1 sudu kecil serbuk penaik)
1 ½ sudu kecil serbuk koko
90 g gula kastor keemasan
115 ml susu soya (atau jenis susu lain)
secubit garam, kurang daripada 1/8 sudu kecil

Arahan

1. Lumurkan mangkuk dalaman dengan sedikit minyak bunga matahari
2. Hancurkan 75 g coklat dan cairkan – sama ada dalam mangkuk tahan panas di atas seperiuk air atau dengan pemanasan pantas dalam ketuhar gelombang mikro. Biarkan sejuk
3. Tapis tepung dan serbuk koko ke dalam mangkuk besar dan tambahkan gula dan secubit garam. Kacaukan minyak, susu soya dan coklat cair sehingga sehati – masa yang singkat diperlukan untuk menjadikan bahan sehati.
4. Potong secara kasar 25 g coklat yang berbaki dan kacau ke dalam adunan.
5. Tuangkan ke dalam mangkuk dalaman Panda, ratakan sedikit bahagian atas adunan dengan sudu. Tepuk bahagian bawah mangkuk menggunakan tapak tangan, untuk meratakan adunan.
6. Bakar selama 30 minit. Periksa selepas 30 minit dengan lidi dan sedikit adunan kek mungkin melekat pada batang lidi (pada bahagian tengah). Bahagian atas kek akan masih lembut sedikit, namun jangan risau, brownie akan terus masak semasa dibiarkan sejuk, anda tidak mahu brownie anda menjadi terlebih masak.
7. Biarkan sejuk dalam mangkuk dalaman dan apabila sudah masak sepenuhnya, terbalikkan bekas untuk mengeluarkan kek dan potong ke bahagian kecil



Seperti yang anda lihat daripada bahan ini, ini merupakan resipi vegan/bebas tenusu, jadi sekatan berat maksimum pada kek tidak terpakai untuk resipi ini kerana tiada telur yang digunakan untuk memasak. Ini ialah brownie yang lazat dan anda tidak akan dapat meneka bahawa kek ini bebas tenusu!

8. MEMASAK DENGAN BIJIRIN/KEKACANG LAIN DALAM PANDA

Anda boleh memasak bijirin dan kacang lain dalam Panda, anda perlu bereksperimentasi dengan melaraskan paras air anda memilih kitaran memasak yang betul. Di sini ialah panduan kasar yang boleh membantu untuk memasak bijirin dan kacang lain dalam Panda.

KUINOA

Jika bahan belum dicuci, pastikan anda bilas dengan bersih menggunakan penapis dan air sejuk. Gunakan nisbah 1:1 kepada air (tambahkan air kepada 1:1.25 jika anda menggunakan kuinoa hitam) dan gunakan tetapan Masak Pantas. Sebaik sahaja selesai memasak, gemburkan sedikit dan biarkan nya dalam mod kekal hangat selama 5-10 minit.

KUSKUS dan KUSKUS BESAR

Gunakan paras air yang dinyatakan pada paket dan gunakan tetapan Quick Cook (Masak Pantas) memandangkan kuskus tidak memerlukan masa memasak yang panjang.

MILET

Untuk setiap bahagian yang ingin anda masak, sukut $\frac{1}{4}$ cawan millet ke dalam mangkuk dalaman dan tambahkan 1 cawan untuk setiap bahagian (jadi jika anda menggunakan 1 cawan millet, tambahkan 4 cawan air, menggunakan cawan penyukat untuk menyukat air)

Masukkan sedikit garam ke dalam air, dan pasang penutup. Pasang palam periuk nasi dan pilih kitaran 'Porridge (Bubur)'. Anda boleh memasak terus dengan melaraskan masa untuk bubur millet yang anda suka (memasak lebih lama memberikan hasil yang lebih pekat; memasak lebih sekejap memberikan hasil yang lebih cair) atau anda boleh menggunakan pemasa pratetap apabila anda mahu memakan bubur millet pada waktu pagi. Selepas millet dimasak, anda boleh menambahkan apa-apa perisa yang anda suka

LENTIL dan KEKACANG

Tetapan masak perlahan adalah ideal untuk memasak lentil dan kekacang – bilas terlebih dahulu dan ikuti paras air yang dinyatakan pada pek. Tetapan bubur juga berfungsi untuk memasak lentil dan kekacang jika anda mahu memasak pada suhu yang lebih rendah.

BERAS BARLI

Tetapan masak perlahan adalah ideal untuk memasak beras barli - bilas sebelum memasak dan ikuti paras air yang dinyatakan pada pek. Menggunakan beras bali dalam kuah akan mengambil masa selama satu jam untuk dimasak tetapi tidak akan terlebih masak walaupun dibiarkan lebih lama.

9. PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

Sentiasa keluarkan apa-apa makanan yang berbaki dan bersihkan dengan segera selepas penggunaan.

Jangan gunakan apa-apa jenis berus dawai, penggosok atau bahan kimia/pelarut yang kasar untuk membersihkan bahagian perkakas yang kotor

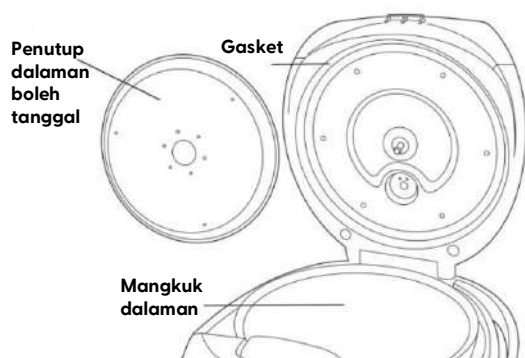
Jangan rendamkan perkakas di dalam air. Gunakan span lembap atau kain lembut untuk membersihkan bekas luar.

Jangan cuci beras di dalam mangkuk dalaman, kerana ini akan menyebabkan calar dan merosakkan salutan mangkuk dalaman.

PENTING - Jangan sekali-kali letakkan mangkuk dalaman atau penutup dalaman ke dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Bahan kimia dan kitaran mencuci mesin cuci pinggan mangkuk adalah terlalu kasar.

Apa-apa kerosakan pada bahagian yang disebabkan oleh mesin basuh pinggan mangkuk tidak akan dilindungi oleh jaminan kami.

PENJAGAAN PENUTUP DALAMAN



Penutup dalaman perkakas ini boleh ditanggalkan.

Tekan pada satu sisi penutup dan kemudian tarik pada bahagian tepi yang bertentangan, penutup kemudiannya akan tertanggal.

Cuci penutup boleh ditanggalkan selepas setiap kitaran memasak dengan span dalam air sabun.

PENJAGAAN PENTING MANGKUK DALAMAN

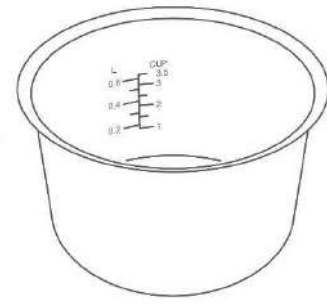
Hanya gunakan aksesori plastik yang disediakan, anda juga boleh menggunakan aksesori kayu atau silikon. Jangan sekali-kali gunakan logam untuk mengacau kerana logam boleh merosakkan salutan seramik pada mangkuk dalaman.

Pembersihan mangkuk dalaman adalah mudah, namun jika terdapat bahan yang melekat pada mangkuk dalaman, rendamkan terlebih dahulu dengan sedikit cecair pencuci sebelum mencuci.

Jangan tuangkan cuka ke dalam mangkuk dalaman kerana cuka boleh merosakkan salutan seramik.

Jangan cuci beras di dalam mangkuk dalaman kerana ini akan merosakkan salutan seramik.

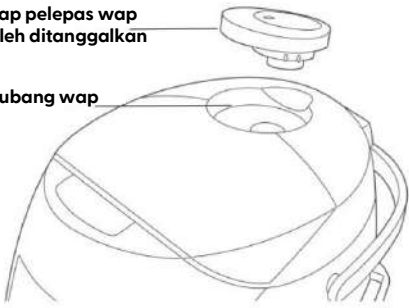
Bahagian luar (bawah) mangkuk dalaman akan berubah warna dan calar disebabkan oleh haba yang disalurkan ke mangkuk daripada elemen pemanas, perkara ini adalah normal. Salutan seramik pada mangkuk dalaman mungkin berubah warna dari semasa ke semasa. Perkara ini adalah normal dan tidak perlu dirisaukan.



PENJAGAAN PENUTUP WAP

Injap pelepas wap boleh ditanggalkan

Lubang wap



Penutup wap di atas penutup boleh ditanggalkan – tarik ke atas untuk menanggalkan.

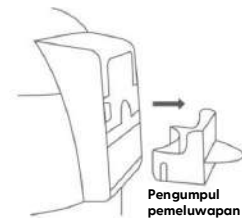
Cuci bahagian ini secara kerap.

Penutup wap boleh ditanggalkan ini juga ditanggalkan sepenuhnya untuk memastikan pembersihan penuh – pastikan ini dipasang semula dengan baik sebelum penggunaan.

PENJAGAAN PENGUMPUL PEMELUWAPAN

Pengumpul pemeluwapan pada bahagian belakang perkakas boleh ditanggalkan. Tarik pemegang kecil, namun berhati-hati agak tidak menarik ke atas atau ke bawah, tarik dalam garisan lurus, jika tidak pemegang kecil ini akan patah.

Tanggalkan dan kosongkan pengumpul pemeluwapan. Cuci, keringkan dan pasang semula pada tempatnya.



10. ALAT GANTI

Jika anda memerlukan alat ganti, sila hubungi kami melalui laman web kami www.yum-asia.com atau hantarkan e-mel ke hello@yum-asia.com. Alat ganti tersedia Panda YUM-EN06 (cawan penyukat 180 ml tersedia untuk pembelian di laman web kami):

Nama Bahagian	Nombor Bahagian
Mangkuk dalaman bersalut seramik	IB-EN06
Penutup dalaman boleh tanggal	ILSS-EN06
Bakul pengukus	SB-EN06

11. PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH

MASALAH		KEMUNGKINAN SEBAB
MEMASAK NASI	Nasi masak terlalu keras atau terlalu lembik	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan perkakas diletakkan pada permukaan yang rata, jika diletakkan pada permukaan yang tidak rata, paras air menjadi tidak konsisten dan akan menjejaskan hasil memasak nasi. Tekstur nasi bergantung pada cara beras diproses (lihat bahagian 4.3 untuk maklumat lanjut) Menggunakan fungsi 'PRATETAP' boleh menghasilkan tekstur nasi yang lebih lembik jika beras direndam dalam air untuk tempoh yang lama. Menggunakan tetapan 'QUICK COOK (MASAK PANTAS)' mungkin menghasilkan nasi yang lebih keras Pastikan mangkuk dalaman tidak berubah bentuk. Adakah anda menggemburkan nasi selepas memasak? Jika tidak, gemburkan nasi untuk membolehkan air lebihan menyejat keluar.
	Nasi hangus	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan tiada barang yang tersekat pada elemen pemanas atau di bahagian bawah mangkuk dalaman. Beras mungkin tidak dicuci secukupnya, meninggalkan terlalu banyak kanji pada beras Pastikan mangkuk dalaman tidak berubah bentuk.
	Meruap semasa memasak	<ul style="list-style-type: none"> Semak tetapan 'MENU' yang telah anda pilih dan paras air yang telah anda isi. Pastikan penutup bolong wap dipasang pada perkakas.
	Tidak dapat memulakan proses memasak atau butang tidak memberikan tindak balas	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan kord kuasa telah dipasang dengan betul pada perkakas.
	Bunyi kedengaran semasa memasak atau semasa mod kekal hangat	<ul style="list-style-type: none"> Bunyi klik merupakan bunyi mikropemproses (MICOM) yang melaraskan suhu memasak perkakas, tiada apa-apa yang perlu dirisaukan. Bunyi 'ricih api' mungkin berlaku jika terdapat kelembapan pada bahagian bawah mangkuk dalaman semasa elemen pemanas sedang memanaskan. Pastikan mangkuk dalaman kering sepenuhnya.
	Wap keluar dari celah penutup luaran dengan badan utama	<ul style="list-style-type: none"> Periksa bahawa penutup luaran dipasang dengan betul dan tidak berubah bentuk. Adakah gasket penutup luaran kotor? Jika ya, bersihkan gasket penutup luaran.
Kek tidak masak atau tidak naik	<ul style="list-style-type: none"> Masa memasak mungkin terlalu pendek. Pukul telur putih sehingga berbuih, jika tidak, mungkin kek tidak akan naik dengan baik. Jangan pukul telur putih terlalu lama – jika telur terlerai kerana dipukul terlalu lama, kek tidak mengembang. Sukat bahan dengan tepat – sukatan yang tidak tepat menyebabkan pembakaran/menaik yang tidak mencukupi. Terlebih memukul adunan semasa menambah tepung boleh menyebabkan pembakaran atau menaik yang tidak mencukupi. Menambah terlalu banyak bahan boleh menyebabkan kek dimasak dengan tidak sekata – ikuti jumlah yang 	

MASALAH		KEMUNGKINAN SEBAB
MEMBAKAR KEK		<p>disenaraikan dalam resipi</p> <ul style="list-style-type: none"> Bakar kek dengan segera selepas menyediakan adunan - membiarkan adunan untuk tempoh masa yang berlanjutan mungkin mengempiskan adunan dan menyebabkan kek tidak mengembang.
	Kek naik terlalu tinggi	<ul style="list-style-type: none"> Adakah anda menambah serbuk penaik atau soda penaik? Jangan gunakan terlalu banyak serbuk penaik atau soda penaik kerana bahan ini akan menyebabkan kek naik terlalu tinggi.
	Kek sukar dikeluarkan daripada mangkuk dalaman	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan anda telah melumurkan mangkuk dalaman dengan mentega atau minyak dengan betul. Biarkan kek sejuk sepenuhnya.
	Kek mudah hancur	<ul style="list-style-type: none"> Kek yang baru dibakar adalah mudah hancur. Pastikan anda membiarkan kek sejuk sepenuhnya sebelum mengeluarkan atau mengendalikan kek
	Kek hangus	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan mangkuk dalaman tidak berubah bentuk. Masa memasak mungkin terlalu lama, pastikan anda mengikut masa memasak yang disyorkan.
	NOTA – jangan letakkan bekas kek yang lain atau kertas lilin ke dalam perkakas atau mangkuk dalaman. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan kerosakan fungsi atau merubah bentuk mangkuk dalaman.	
MENGUKUS	Makanan tidak dikukus	<ul style="list-style-type: none"> Adakah terdapat air yang mencukupi untuk mengukus? Pastikan jumlah air sekurang-kurangnya mencecah tanda dua cawan pada mangkuk dalaman. Adakah terdapat terlalu banyak makanan dalam bakul pengukus? – kurangkan jumlah makanan atau tingkatkan masa memasak. Makanan mungkin dalam saiz potongan yang terlalu besar, kurangkan saiz potongan makanan atau tingkatkan masa memasak.
	Makanan yang dikukus terlalu keras	<ul style="list-style-type: none"> Sayur – masa mengukus terlalu pendek. Pastikan terdapat air yang mencukupi dan teruskan mengukus. Ikan dan daging – masa mengukus terlalu panjang. Kurangkan masa memasak.
	Makanan yang dikukus sejuk	<ul style="list-style-type: none"> Adakah terlalu banyak masa telah berlalu sejak kitaran memasak tamat? Cuba jangan biarkan dalam mod 'KEKAL HANGAT', alihkan makanan dengan segera daripada perkakas dan nikmati sajian.
KEKAL HANGAT	Nasi berbau, kuning dan terdapat kelembapan berlebihan	<ul style="list-style-type: none"> Jangan tinggalkan jumlah nasi yang terlalu sedikit pada mod 'KEKAL HANGAT' Adakah 'KEKAL HANGAT' telah digunakan selama lebih dari 24 jam? Jenis beras dan air mungkin menyebabkan nasi kelihatan kuning. Adakah senduk nasi ditinggalkan di dalam mangkuk dalaman semasa 'KEKAL HANGAT'? Adakah anda menggemburkan nasi sejeurus selepas nasi masak? – jika tidak, gemburkan. Bau mungkin datang daripada sisa bahan semasa kitaran memasak yang sebelumnya (terutamanya jika hidangan dimasak perlahan).
MEMASAK MENGGUNAKAN PEMASA	Perkakas mula memasak dengan serta-merta	<ul style="list-style-type: none"> Masa lalai minimum adalah 70 minit, tempoh masa yang kurang daripadanya akan memulakan kitaran memasak dengan serta-merta.
	Makanan tidak sedia pada masa yang ditetapkan	<ul style="list-style-type: none"> Proses memasak mungkin tidak selesai pada masa yang ditetapkan jika suhu dalam bilik atau paras air terlalu rendah. Adakah bekalan elektrik terganggu? Hal ini akan menyebabkan unit menetapkan semula.

12. SPESIFIKASI DAN MASA MEMASAK

Nama dan nombor model	Panda, YUM-EN06/W/G
Kapasiti	Periuk nasi 0.6 liter (1 hingga 3.5 cawan) atau periuk masak perlahan 1.75 liter
Taraf	AC 220-240V, 50-60 Hz
Penggunaan elektrik	350W
Purata penggunaan elektrik semasa 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)'	15W
Sistem memasak	Pemanasan langsung
Negara pengeluar	China
Panjang kord kuasa	0.9 m
Ukuran luaran (anggaran)	30 cm (panjang) x 22.5 cm (lebar) x 21 cm (tinggi)
Berat (anggaran)	2.36 kg

	CIRI	KAPASITI	ANGGARAN MASA MEMASAK
KAPASITI MEMASAK (cawan atau liter)	Nasi masak pantas	1-3.5 cawan/0.6 l	26 minit
	Beras bijirin panjang Putih	1-3.5 cawan/0.6 l	35 minit
	Beras bijirin pendek Putih	1-3.5 cawan/0.6 l	39 minit
	Beras perang	1-2.5 cawan/0.45 l	62 minit (1 jam, 2 minit)
	Bubur (nasi)	½ cawan/0.09 l	1 jam, boleh dilaraskan kepada maksimum 4 jam
	Bubur (oat)	½ cawan/0.09 l	1 jam, boleh dilaraskan kepada maksimum 4 jam
	Kukus	Air hingga tanda 1 cawan beras	10 minit, boleh dilaraskan kepada maksimum 1 jam dengan selang 10 minit
	Masak Perlahan	0.6 liter	2 jam, boleh dilaraskan kepada 8 jam maksimum
	Kek	300 g bagi semua bahan	50 minit, boleh dilaraskan kepada 30 minit hingga maksimum 1 jam dengan selang 10 minit

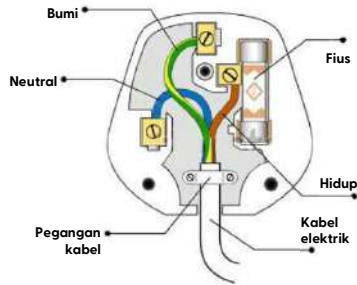
13. PENSIJILAN DAN JAMINAN

Disertakan dengan perkakas ini ialah jaminan kami yang menyeluruh (sila lihat kad jaminan yang disertakan). Untuk maklumat lanjut tentang jaminan kami, layari www.yum-asia.com/sea/warranty

Periuk nasi Panda dan periuk berbilang fungsi ini direka cipta untuk KEGUNAAN DOMESTIK SAHAJA. Penggunaan dalam tetapan komersial akan membatalkan jaminan ini.

Jika anda menghadapi masalah dengan perkakas anda, sila lihat panduan 'Penyelesaian masalah' pada halaman 19 daripada manual terlebih dahulu untuk mengetahui sama ada masalah anda telah disenaraikan di sana.

Jika masalah berterusan, sila hantarkan e-mel kepada hello@yum-asia.com dengan butiran pesanan anda, huraian dan foto masalah.



PENTING! - Wayar dalam kord kuasa utama ini diwarnakan sebagai:

Hijau dan kuning = Perang Tanah atau Merah = Biru Live atau Hitam = Neutral

Sambungkan wayar Bumi (hijau dan kuning) ke terminal dalam palam yang ditandakan dengan huruf E atau simbol bumi atau yang berwarna hijau dan kuning. Sambungkan wayar Neutral ke terminal yang ditandakan dengan huruf N atau yang berwarna hitam. Sambungkan wayar Hidup ke terminal yang ditandakan dengan huruf L atau yang berwarna merah. Perkakas ini hendaklah dilindungi dengan fuis 13 A jika palam 13 A (BS1363) digunakan.

YUM ASIA
UK – AS – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

Pejabat UK
Yum Asia
Scan Global Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

Pejabat Hong Kong
Yum Asia
Sea-Air Logistics (HK) Ltd,
G/F., "J" Warehouse,
No. 1-7 Sai Tso Wan Road,
Tsing Yi Island, Hong Kong



Ninja

Ceramic Bowl