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

2mm Ceramic **Ninja**

Small **FOOTPRINT**

ADVANCED Fuzzy Logic (AI)

INDEKS

1. MAHAHALAGANG PAG-IINGAT Pakisundin ang mga tagubilin na ito 3
2. PAGLALARAWAN NG KASANGKAPAN 6
   - 2.1 DISENYO NG KASANGKAPAN 6
   - 2.2 CONTROL PANEL DISPLAY 7
3. PAGGANA NG KASANGKAPAN 8
   - 3.1 BAGO GAMITIN 8
   - 3.2 PAGNABIGA SA MGA CONTROL 8
   - 3.3 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NG RICE COOKER 8
   - 3.4 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NA PANATILIHING MAINIT 9
   - 3.5 PAANO GAMITIN ANG IBA PANG FUNCTION NG RICE COOKER 10
   - 3.6 PAGKANSELA NG MGA PROGRAM 11
   - 3.7 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NA DELAYED START (PRESET) 11
4. TIPS SA PAGLULUTO NG NAPAKASARAP NA KANIN 12
   - 4.1 PAANO GUMAWA NG PERPEKTONG SINAING 12
   - 4.2 MGA TIPS NAMIN PARA SA PAGSASAIG AT PAGKAKAROON NG PERPEKTONG RESULTA 12
5. PAANO GAMITIN ANG FUNCTION NA PAGPAPASINGAW 13
6. PAANO MAG-BAKE NG CAKE 13
7. MGA RESIPE 14
   - 7.1 MGA CAKE 16
8. PAGLULUTO GAMIT ANG IBANG MGA BUTIL/BUTONG GULAY SA PANDA 16
9. PAGLILINIS AT PAGMEMENTINA 17
10. PAMALIT NA PARTS 18
11. GABAY SA TROUBLESHOOTING 19
12. MGA PAGLALARAWAN AT ORAS NG PAGLULUTO 21
13. SERTIPIKASYON AT WARRANTY 21

Model YUM-EN06/W/G

Panda

Salamat sa iyong pagbili dito sa Yum Asia Multi-Function na Mini Rice Cooker Model YUM-EN06 na tinawag naming ‘Panda’.

Dito sa Yum Asia, ang aming karanasan sa pagtatrabaho sa malalaking nangungunang brand ng rice cooker at teknolohiya ay nagbigay sa amin ng kaalaman na kinakailangan para likhain ang perpektong cooker na ito. Nangangahulugan ito na ang produktong ito ay dinisenyo sa pinakamataas na pamantayan ng kalidad, functionality, disenyo at ang mas mahalaga ay may hilig na gaya ng mayroon tayo para sa pagluluto ng napakasarap ng bigas!

Iginagarantiya namin na masisiyahan ka sa iyong bagong kasangkapan at sinusuportahan ito ng aming komprehensibong serbisyo ng warranty.

Para sa karagdagang mga detalye, magpunta sa www.yum-asia.com/sea/warranty o tingnan ang kalakip na warranty card. Itago ang mga tagubilin sa pagpapatakbo na ito kasama ang iyong warranty card, resibo, at, kung posible, ang karton at ang packaging. Ang pinakabagong bersyon ng mga tagubilin na ito ay maaaring makita sa pamamagitan ng pagtingin o pag-download sa www.yum-asia.com

Kung mayroon kang katanungan tungkol sa produktong ito, payo sa pagluluto o kahit ano pa man, paki-kontakin kami sa hello@yum-asia.com at ikagagalak naming tumulong.

ATENSYON!
Bago gamitin ang kasangkapan, basahing mabuti ang mga tagubilin na ito. Naglalaman ito ng mahalagang impormasyon sa iyong kaligtasan gayundin sa mga rekomendasyon sa angkop na paggamit ng kasangkapan at pagmementina.

Salamat muli at masayang pagluluto!

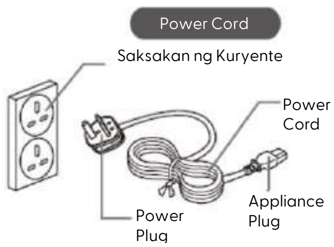
Ang Yum Asia Team

1. MAHAHALAGANG PAG-IINGAT Pakisundin ang mga tagubilin na ito

ANG MGA BABALA AT PAG-IINGAT NA ITO AY NAGLALAYONG MASUGPO ANG PINSALA SA PROPERTY O PERSONAL NA KAPAHAMAKAN SA IYO AT SA IBA

	Huwag baguhin ang rice cooker na ito, ang tagapagkumpuni lamang ang maaaring magkalas o magkumpuni ng yunit na ito.
	Huwag hawakan ang singawan. Maaari itong magdulot ng pagkapaltos o pagkapaso kapag ginawa iyon. Bantayang mabuti ang mga anak.
	Huwag isaksak o hugutin ang saksakan gamit ang basang mga kamay. Maaari itong magdulot ng pagkakuryente o pinsala.
	Huwag ilublob ang rice cooker sa tubig o huwag wisikan ng tubig. Magdudulot ito ng short circuit o pagkakuryente kung gagawin ito.
	Huwag maglagay ng anumang bagay na metal sa daanan ng hangin. Maaari itong magdulot ng pagkakuryente o hindi maayos na paggana na nagreresulta sa mga pinsala.
	Isaksak mabuti ang power plug at tiyakin na nakapasok ito sa saksakan ng kuryente.

	Huwag pahintulutan ang mga bata na gamitin ang rice cooker nang walang nagbabantay. Ilagay ito sa lugar na hindi naaabot ng mga maliliit na bata. Ang mga bata ay nasa panganib na mapaso, makuryente, o masaktan.
	Huwag buksan ang takip o ilipat ang rice cooker habang nagluluto. Maaari itong magdulot ng pagkapaso dahil napakainit ng singaw.
	Ang rice cooker na ito ay para sa pagsasaing at iba pang lutuin na nakadetalye sa manwal na ito. Huwag gamitin bukod sa mga inilaang layunin. Palaging sundin ang mga tagubilin ng pagpapatakbo at huwag lutuin ang mga sumusunod: Mga pagkain na nakabalot sa plastik Mga lutuin na gumagamit ng mga tuwalyang papel o iba pang takip para takpan ang pagkain. Maaari itong magdulot ng pagbabara sa singawan.
	Ang maluwag na pagkasaksak ng power plug ay maaaring magdulot ng pagkapaso, pagkakuryente, short circuit, usok o sunog. Gumamit lamang ng saksakan ng kuryente na may markang hindi bababa sa 15 ampere. Kung gusto mong palitan ang power cord, gumamit lamang ng isa na may katulad na rate ng cord (250v, 13A). Kapag madumi na ang blade ng saksakan, punasan ang mga iyon. Ang mga piraso ng blade ng

	Ang kasangkapan na ito ay naglalayon na gamitin lamang bilang kagamitan sa bahay. Anumang paggamit para sa komersiyal na layunin ay magpapawalang-bisa sa warranty.
	Huwag gamitin kung ang power cord o plug ay sira o kung ang power plug ay maluwag ang paglagay sa saksakan. Maaari itong magdulot ng pagkakuryente, short circuit o sunog. Huwag sirain ang power cord.  Huwag baluktutin, pilipitin, balumbunin o tangkaing baguhin ang power cord. Huwag ilagay ang cord sa o malapit sa mga lugar na mataas ang temperatura o kasangkapan, sa ilalim ng mabibigat na bagay o sa pagitan ng mga bagay. Ang sirang power cord ay maaaring magdulot ng pagkakuryente o sunog.
	Huwag gamitin ang anumang iba pang parte bukod sa ibinigay kasama ng rice cooker na ito.
	Huwag gamitin ang rice cooker na ito sa isang lugar kung saan maaaring dumikit ito sa tubig o sa iba pang pinagmumulan ng init.

	saksakan ay maaaring magdulot ng sunog.
	Hugutin ang power cord mula sa saksakan ng kuryente kapag hindi ginagamit.
	Maglaan ng sapat na espasyo sa katabing mga pader, iba pang furniture at sa ilalim ng estante para makalabas ang singaw.
	Huwag hawakan ang mainit na ibabaw sa oras, o pagkatapos gamitin. Mag-ingat sa singaw kapag binubuksan ang takip at mag-ingat na hindi mahawakan ang panloob na kaldero habang hinahalo ang bigas. Ang paghipo sa mainit na lugar na may metal na mga bahagi gaya ng loob ng takip, panloob na kaldero at heating plate ay maaaring magdulot ng pagkapaso.
	Huwag ilagay o gamitin ang rice cooker sa hindi patag na ibabaw o sa ibabaw na madaling uminit. Maaaring magdulot iyon ng sunog. Huwag gamitin ang rice cooker na ito sa isang slide-out table o sa estante na walang kakayahang magbuhat ng mabigat. Maaaring masira ang mesa o estante, na magdudulot ng pagbagsak ng rice cooker, na magreresulta ng pinsala o pagkapaso. Ang anumang estante o slide-out table ay dapat na may kakayahang magbuhat ng mabigat na hindi bababa sa 18kg.

MAHALAGA!

Palamigin muna ang rice cooker bago linisin. Ang maiinit na bahagi gaya ng loob ng takip, panloob na kaldero at heating plate ay maaaring magdulot ng pagkapaso.

Palaging hugutin ang rice cooker sa pamamagitan ng paghawak ng power plug, hindi sa pamamagitan ng paghila sa kordon ng kuryente.
Idiin ang pagpasok ng dulo ng power cord sa rice cooker, kung hindi ay maaari itong magdulot ng pagkakuryente, sunog at posibleng hindi gumana.

Huwag takpan ang pinakakatawan ng rice cooker, lalo na ang singawan habang nagluluto.
Huwag sirain ang panloob na mangkok o ang loob ng takip. Ang nayuping panloob na kaldero o takip ay magdudulot ng hindi pantay na resulta ng pagluluto.
Tiyakin na walang nakabara sa bahaging nagpapainit o sa labas ng mangkok. Maaari itong magdulot ng hindi pantay na resulta ng pagluluto.

Huwag wisikan ng tubig sa ibabaw ng rice cooker. Maaari itong magdulot ng pagkasira ng yunit, pagkasunog o pagkakuryente.
Huwag gamitin ang rice cook sa ilalim ng direktang sikat ng araw. Maaari itong magdulot ng pagbabago ng kulay.

Huwag gamitin ang rice cooker na ito kung saan ang singaw ay maaaring dumikit sa ibang mga kasangkapan. Ang singaw ay maaaring magdulot ng pagbabago ng kulay, hindi paggana, sunog sa iba pang mga kasangkapan.
Huwag gamitin sa ibabaw kung saan ang daanan ng hangin sa ilalim ay maaaring maharangan (gaya ng sa ibabaw ng papel, carpet, plastik)
Huwag magluto kung walang laman ang panloob na kaldero Maaari itong magdulot ng pagkasira ng yunit.

Ihinto agad ang paggamit kapag napansin mo ang ALINMAN sa mga sumusunod:
Naging napakainit ng power plug o kordon.
Nasira ang power cord o bukas/sara ang kuryente kapag hinahawakan
May yupi ang katawan ng rice cooker o hindi karaniwan ang init
Ang usok ay nagmumula sa rice cooker o may amoy na nasusunog
May bitak ang anumang bahagi ng rice cooker, maluwag o mahina.

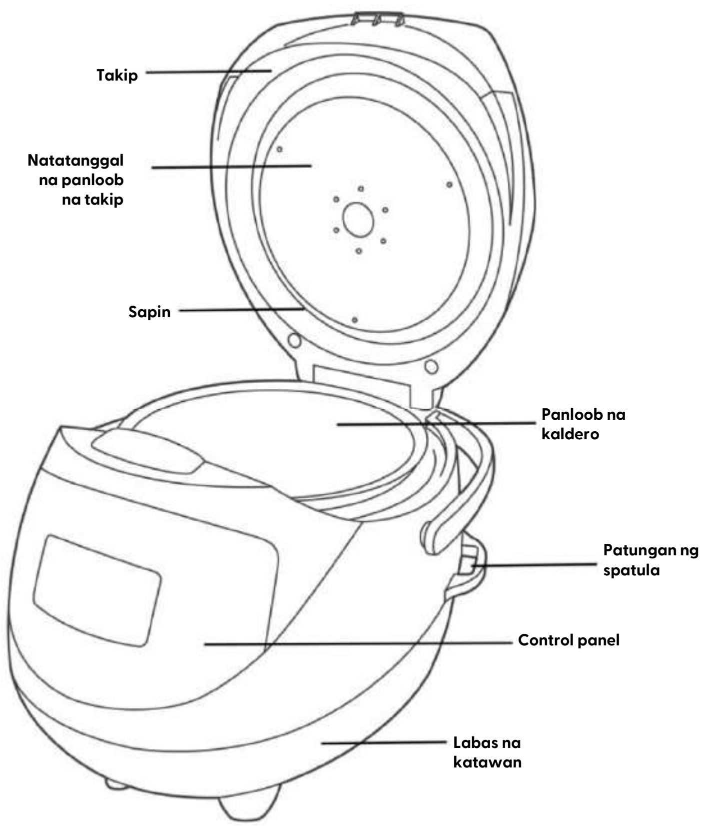
2. PAGLALARAWAN NG KASANGKAPAN

Ang iyong Panda fuzzy logic na mini rice cooker ay isang modernong kasangkapan sa pagluluto na maraming pinaggagamitan gamit ang pinakamataas na kalidad ng pagmamanupaktura at ang aming ilang taon ng karanasan sa pagbebenta ng mga rice cooker.

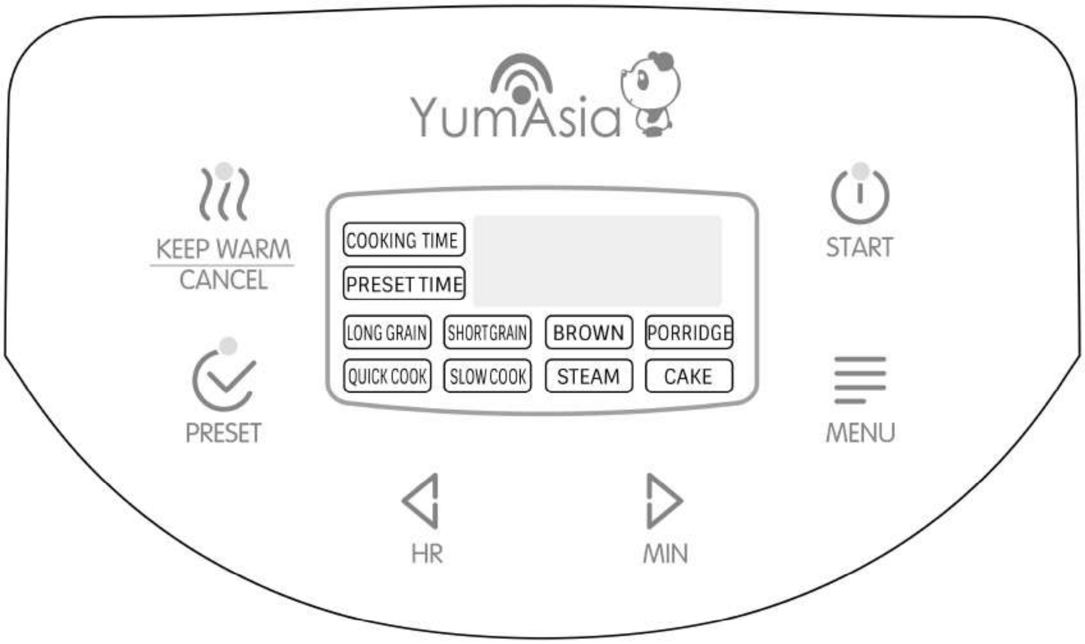
Pinagsasama sa kasangkapan na ito ang mga de-kalidad na function na dalubhasa sa pagluluto ng bigas kasama ang lugar, pagpapasingaw o matagal na pagluluto at pag-bake ng cake. Ginawa namin ang rice cooker na ito na may karagdagang mga feature na magiging kapaki-pakinabang para sa sinumang nagluluto. Ang madaling gamitin na Smart button control na function panel na may naa-adjust na pagpipilian para sa iba't ibang mga function ay mas magpapadali sa pagluluto at lilikha ng masarap na kanin o buong pagkain.

2.1 DISENYO NG KASANGKAPAN

Kilalanin ang iyong Panda rice cooker! May kasama itong sandok ng kanin, sandok ng sopas, tasang panukat at steam basket.



2.2 CONTROL PANEL DISPLAY



START

Pindutin ang button na 'START' para i-activate ang programa ng pagluluto na una mong pinili gamit ang button na 'MENU'. Kapag nagsimula na ang pagluluto, ang button na 'START' ay iilaw at lilitaw ang pattern ng naghahabulang linya sa display.
Ang button na ito ay nadodoble rin bilang on/off button kapag walang piniling function ng pagluluto.

KEEP WARM CANCEL (PANATILIHING MAINIT/ KANSELAHIN)

Kapag ang unit ay nasa stand-by mode (sa ibang salita, walang ginagamit na program) ang pagpindot sa button na 'KEEP WARM/CANCEL (PANATILIHING MAINIT/KANSELAHIN)' ay mag-a-activate sa KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT) mode, ang button na 'KEEP WARM/CANCEL (PANATILIHING MAINIT/KANSELAHIN)' ay iilaw at ang count-up clock ay lilitaw sa display para sa iyong reperensiya.
Upang kanselahin ang alinman sa program ng pagluluto o keep warm, pindutin ang button na 'KEEP WARM/CANCEL (PANATILIHING MAINIT/KANSELAHIN)'

MENU

Pindutin ang button para piliin ang 1 sa 4 na automatic cooking program o 1 sa 4 na program ng pagluluto ng bigas, ang bawat sunod-sunod na pagpindot ng button ay maglilipat sa menu at ang napiling program ay kikislap sa display.

PRESET

Ang function na 'PRESET' ay nagpapahintulot sa iyo na itakda ang timer para sa nakabinbin na pagluluto na hanggang 24 oras. Mag-ingat sa pagtatakda nito nang napakatagal sa susunod kung mayroong mabubulok na mga pagkain na kasama sa pagkain na iyong niluluto. Malalaman mo na naka-set ang timer dahil may ilaw ang 'PRESET' button.

HR MIN (ORAS MINUTO)

Para sa pag-aangkop ng oras sa pagluluto para sa settings ng menu sa pagluluto na walang bigas at ang function na preset. Ang pagpindot sa isa sa mga button na ito kapag ang program ay napili na ay nagpapahintulot sa iyo na iangkop ang oras ng pagluluto.
Ang mga default na mga oras ng pagluluto ay nakalista sa ilalim ng mga seksyon ng espesipikong manwal para sa iba't ibang program.

3. PAGGANA NG KASANGKAPAN

3.1 BAGO GAMITIN

1. Buksan ang packaging, maingat na ilabas ang kasangkapan, at tanggalin ang lahat ng packaging at promosyonal na materyales.
2. Ilabas ang lahat ng aksesorya at ang manwal ng operasyon.
3. Tanggalin ang anumang mga promosyonal na sticker. Punasan ang kaha ng kasangkapan gamit ang basang tela.
4. Hugasan ang kaldero at panloob na takip sa malimgam na may sabong tubig gamit ang malambot na espongha. Tuyuin itong mabuti.
5. Magluto ng ½ na tasa ng bigas (para sa tubig, lagyan ang tasang panukat ng ½ ng tubig) at ibuhos ito.

3.2 PAGNABIGA SA MGA CONTROL

Ang display ng unit na ito ay gumagamit ng mga Smart button control at madaling gamitin na may maliwanag na 'Ice White' display. Pindutin nang madiin ang button na gusto mong gamitin, makikita mo na ang bawat button ay medyo nakaangat, kaya madali itong lilipat sa mga opsyon ng menu.

Kapag walang napiling programa sa cooking, **maaaring isara ang Panda** sa pamamagitan ng **pagpindot** sa **Start** button. Para **i-on ang Panda**, **pindutin** muli ang button na **Start**.

3.3 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NG RICE COOKER

TANDAAN - ang pinakamataas na kapasidad ng kasangkapang ito (Huwag Lumampas!)
3.5 na tasa (180ml = 1 tasa) para sa WHITE rice (PUTING bigas)
2.5 na tasa (180ml = 1 tasa) para sa BROWN rice (PUTING bigas)

Ang Panda ay dinisenyo para lutuin ang bigas gamit ang 7 naiibang yugto para gumawa ng perpektong kanin palagi at maingat na mapanatili ang mga nutrient. Ang mga yugtong ito ay ang Paunang pagpapainit, Paghithit ng tubig, Pagpapainit, Pagpapakulo, Pagluluto, Paghithit ng tubig at panghuli ay Panatilihing mainit (sa pagkakasunod-sunod na ito). Ang nasa yugtong pagluluto na ito at pag-aangkop sa temperatura ay kontrolado gamit ang fuzzy logic processor ng Panda.

MGA OPSYON SA PAGSASAING:
1. Ang setting na **'LONG GRAIN (MAHABANG BUTIL)'** ay para sa pagluluto ng mahabang puting bigas (halimbawa, basmati, jasmine o Thai fragrant rice)
2. Ang setting na **'SHORT GRAIN (MAIKLING BUTIL)'** ay para sa kahit anong uri ng puti at maikling butil ng bigas na gaya ng pearl o sushi rice at Thai sticky rice.
3. Ang setting na **'BROWN'** ay para sa pagluluto ng mahaba o maikling butil ng brown rice.
4. Ang setting na **'QUICK COOK (MABILIS NA PAGLULUTO)'** (para lamang sa puting bigas) ay kapag gusto mong tapusin ang pagsasaing nang medyo mas mabilis.

Tinatayang oras ng pagluluto para sa iba't ibang uri ng bigas

Piniling Bigas	'MAHABANG BUTIL'	'MAIKLING BUTIL'	'BROWN'	'MABILIS NA PAGLULUTO'
Tagal ng oras	40 minuto	40 minuto	62 minuto	22 minuto

May mga marka sa loob ng panloob na kaldero na nagpapahiwatig ng mga antas ng tubig para sa mahahabang butil na puting bigas, maiikling butil na puting bigas, brown rice at lugaw (na gawa sa bigas).

Sa serye ng pagsasaing, makikita ang naghahabulan na mga linya sa display para magpahiwatig na nagluluto ang Panda, ang **countdown** ay lilitaw sa **huling 10 minuto**.

Pagluluto ng MALAGKIT o MADIKIT na bigas
Ang malagkit o madikit na bigas ay kakaiba sa normal na maikling butil ng bigas, kailangan nito ng mas maraming tubig. Kung nagluluto ka ng malagkit/madikit na bigas, kailangan mong sundin ang gabay sa ibaba tungkol sa tubig at gamitin ang setting na maikling butil.

Dami ng tubig para sa bigas na 'MALAGKIT':

Mga tasa ng bigas	**0.5**	**1**	**2**	**3**
Dami ng tubig	1	1.5	2.5	3.5

3.3.1 PAGSASAING SA PANDA

1. **Sukatin** ang bigas gamit ang inilaan na tasang panukat. Tiyakin na ang bigas ay kapantay ng ibabaw ng tasa – ito ang sukat na isang puno sa tasa (180ml).

2. **Hugasan ang bigas** (kung kinakailangan) gaya ng itinuturo sa '4.1 PAANO GUMAWA NG PERPEKTONG SINAING'. Ilagay ang panloob na kaldero sa kasangkapan, **ilagay ang bigas sa panloob na kaldero** at **lagyan ng tubig hanggang sa linya** na katumbas ng dami ng bigas na iyong niluluto.

3. Isara ang takip at **piliin** ang setting ng bigas na gusto mong paglutuan.

4. Pindutin ang **'START'** at magsisimula ang serye ng pagluluto. Ang pattern ng naghahabulang linya ay lilitaw sa display para ipahiwatig na nagluluto na ang Panda, ang countdown ay lilitaw sa huling 10 minuto.

Tingnan din ang 'Gabay sa Mabilis na Pagsisimula' sa likod ng warranty card para sa sunod-sunod na gabay kung paano magsaing at 'Tips para sa Pagluluto ng Napakasarap na Kanin' sa pahina 12 para sa mas detalyadong impormasyon ng pagluluto at payo.

Kung gusto mong magluto ng ½ **na tasa ng bigas**, walang marka sa panloob na kaldero para dito. Gamitin ang tasang panukat para magdagdag ng tubig – ½ na tubig sa tasang panukat para sa puting bigas at ¾ tasa ng tubig para sa brown rice.

3.4 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NA PANATILIHING MAINIT

Kapag natapos na ang serye ng pagluluto, ang kasangkapan ay awtomatikong lilipat sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'.

Maaari mong i-activate ang 'PANATILIHING MAINIT' kapag ang kasangkapan ay naka-stand-by (sa ibang salita, kapag walang piniling mga function ng menu) sa pamamagitan ng pagpindot sa button na 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'. Ang button ay iilaw at ang count-up clock ay lilitaw sa display para sa iyong reperensiya. Ang function na 'PANATILIHING MAINIT' ay maaaring gamitin sa loob ng 24 oras pero baka makita mong tuyo na ang kanin pagkatapos ng 15 oras (dahil kailangang itago ang kanin sa ligtas na temperatura para

kainin). Maaari mo itong pahabain sa pamamagitan ng paminsan-minsan na pagdagdag ng kaunting tubig sa kanin at paghalo nito.

Para kanselahin ang ‘PANATILIHING MAINIT’, pindutin ang muli ang button na ‘KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)’ (dinodoble nito ang button na ‘CANCEL (KANSELAHIN)’). Pagkatapos ay lilipat ang kasangkapan sa stand-by mode.

3.5 PAANO GAMITIN ANG IBA PANG FUNCTION NG RICE COOKER

3.5.1 LUGAW

Ang menu setting na ito ay maaaring gamitin para sa lugaw na Asian rice porridge o oatmeal porridge. Para sa mga resipe, tingnan ang pahina 14.

Ang default na oras ng pagluluto para sa setting na ‘PORRIDGE (LUGAW)’ ay 1.5 oras. Maaari mo itong i-adjust nang hanggang 4 na oras gamit ang button na ‘Hr (Oras)’ o i-adjust ito sa 10 minutong pagitan gamit ang button na ‘Min (Minuto)’ kapag napili mo na ang setting na ‘PORRIDGE (LUGAW)’ at kumikislap ito sa display.

Kapag nakumpleto na nito ang serye ng pagluluto, tutunog ang kasangkapan at awtomatikong lilipat sa ‘KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)’.

3.5.2 PAGPAPASINGAW

Gamit ang inilaan na steaming basket, maaari kang mag-steam ng iba't ibang uri ng pagkain. Maaari mong pagsabayin ang pagsasaing at pagpapasingaw ng pagkain - gamitin ang katumbas na rice function para sa bigas na iyong lulutuin.

Ang default na oras ng pagluluto para sa setting na ‘STEAM (PAGPAPASINGAW)’ ay 10 minuto. Maaari mo itong i-adjust nang hanggang 1 oras na may 10 minutong pagitan gamit ang button na ‘Hr (Oras)’ o ‘Min (Minuto)’ kapag napili mo na ang setting na ‘STEAM (PAGPAPASINGAW)’ at kumikislap ang ilaw sa display. Ipapakitang ang countdown sa display kapag uminit na ang tubig sa angkop na temperatura; maaari kang gumamit ng malamig o mainit na tubig. Ang paggamit ng mainit na tubig sa halip na malamig ay tumutulong para mapabilis ang proseso ng pagpapainit para sa setting ng pagpapasingaw at lagyan ng tubig hanggang 1.5 na marka sa panloob na kaldero

Tingnan ang Seksyon 5, pahina 13 para sa gabay sa pagpapasingaw.

3.5.3 MABAGAL NA PAGLULUTO

Para sa pagluluto ng kaldereta at iba pang ulam gaya ng curry, dhal, o iba pang butong gulay/butil piliin ang setting na ‘SLOW COOK (MABAGAL NA PAGLULUTO)’.

Ang default na oras ng pagluluto para sa setting na ‘SLOW COOK (MABAGAL NA PAGLULUTO)’ ay 2 oras. Maaari mo itong i-adjust nang hanggang 8 na oras gamit ang button na ‘Hr (Oras)’ o sa 10 minutong pagitan gamit ang button na ‘Min (Minuto)’ kapag napili mo na ang setting na ‘SLOW COOK (MATAGAL NA PAGLULUTO)’ at kumikislap ito sa display. Kapag nagsimula na ang serye ng ‘SLOW COOK (MATAGAL NA PAGLULUTO)’, pinapainit ng kasangkapan ang laman ng panloob na kaldero sa mataas na temperatura (maririnig mo ang pagkulo mula sa likido), pagkatapos ay lilipat ito sa mas mababang temperatura para sa matagal na pagluluto. Katulad ito ng setting na ‘auto’ sa karaniwang mabagal na lutuan. Kapag nakumpleto na nito ang serye ng pagluluto, tutunog ang kasangkapan at awtomatikong lilipat sa ‘KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)’.

> Ang Panda ay lubhang kapaki-pakinabang, selyadong unit na fuzzy logic rice cooker, ang setting ng matagal na pagluluto ay magluluto nang mas mabilis sa pagkain dahil walang lumalabas na init. Ang normal na resipe ng slow cooker gamit ang oras ng pagluluto na 7-8 oras ay tatagal ng 3-4 oras para magluto sa Panda. Ito ay upang magbigay ng mas kapaki-pakinabang na matagal na pagluluto.

3.5.4 CAKE

Para sa pagluluto ng masarap na cake, piliin ang setting na 'CAKE'. Ang setting ng cake sa iyong Panda ay magpapasarap at magbibigay ng moist sa mga cake. Pakitingnan ang seksyon 6 sa pahina 13 para sa higit pang detalyado na mga tagubilin para sa pag-bake ng cake.

Ang default na oras ng pagluluto para sa setting na 'CAKE' ay 50 min. Sa pagkakataong ito maaari mo itong i-adjust nang hanggang sa pinakamababa na 30 min at hanggang 60 minuto sa loob ng 10 minutong pagitan gamit ang button na 'Hr' o 'Min' kapag napili mo na ang setting na 'CAKE' at kumikislap ang ilaw sa display.

Kapag nakumpleto na nito ang serye ng pagluluto, tutunog ang kasangkapan at awtomatikong lilipat sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'.

3.6 PAGKANSELA NG MGA PROGRAM

Para kanselahin ang program na napili mo o kung gusto mong ihinto ang bahagi ng program sa serye ng pagluluto, kailangan mo lamang pindutin ang button na 'KEEP WARM/CANCEL (PANATILIHING MAINIT/KANSELAHIN)'. Pagkatapos ay lilipat ang kasangkapan sa standby mode.

3.7 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NA DELAYED START (PRESET)

Ang function na 'PRESET' ay isang maaasahang feature na timer/delayed start; nagpapahintulot ito sa iyo na i-set ang kasangkapan para ihanda ang iyong bigas o pagkain sa isang tiyak na oras. Maaari itong gamitin para sa lahat ng setting bukod sa 'QUICK COOK (MABILIS NA PAGLULUTO)' ng bigas.

Para itakda ang timer:

1. Pindutin ang button na 'MENU' para sa program ng pagluluto (para sa hindi bigas na mga program ng pagluluto maaari mong i-program ang haba ng oraas ng pagluluto sa puntong ito).
2. At saka pindutin ang button na 'PRESET' na pagkatapos ay iilaw.
3. Sa pamamagitan ng pagpindot sa touch button na 'Hr (Oras)' at 'Min (Minuto)' maaari mong advance na piliin ang mga oras sa kung kailan dapat maging handa ang bigas/pagkain.
4. Pindutin ang button na 'START', advance na ipapakita ng cooker ang mga oras/minuto na napili mo, simulan ang count down at ang serye ng pagluluto ay makukumpleto sa tinukoy na oras.

Kapag ang preset/timer ay naka-set nang mas mababa sa ipinakikita sa table sa ibaba, agad magsisimula ang serye ng pagluluto. Dahil ang default na oras ng pagluluto para sa bawat serye ng pagluluto ay dapat isaalang-alang na may karagdagang pagsusuri sa oras para sa malaman ng fuzzy logic kung ano ang niluluto nito.

Iminungkahing oras para sa function na 'PRESET'

Function	BIGAS	LUGAW	PAGPAPASINGAW	MABAGAL NA PAGLULUTO
Preset na oras	70m - 24oras	70m - 24oras	1 oras - 24 oras	130m - 24oras

Tandaan – dapat tandaan na ang mga nabubulok na pagkain ay hindi dapat iwanan ng matagal na oras kapag nag-set ka ng function na 'PRESET' dahil maaaring masira ang mga ito.

Ang oras ng pagsisimula ng preset/timer ay hindi eksakto, medyo mahuhuli ng kaunti dahil kailangang suriin ng Panda kung ano talaga ang nasa panloob na kaldero (rice (bigas)/oats/water (tubig) at ang dami para makalkula nitong mabuti ang oras ng pagluluto. Nagagawa ito sa pamamagitan ng pagbukas ng unit nang maaga para 'masuri' nito ang mga laman

4. TIPS SA PAGLULUTO NG NAPAKASARAP NA KANIN

4.1 PAANO GUMAWA NG PERPEKTONG SINAING

Sukatin nang tama ang bigas! Gamitin ang 180ml na tasang panukat na inilaan dahil maaaring magkakaiba ang sukat ng ibang mga tasa. Tiyakin na ipapantay mo sa ibabaw ng tasa ang bigas.

Hugasan ang bigas! Ilagay ang bigas sa salaan o sa kaldero at buhusan ng bago at malamig na tubig sa ibabaw. Haluin ang bigas nang maluwag gamit ang kamay at salain ang tubig. Gawin ito nang 2-3 beses hanggang sa luminaw ang tubig na iyong pinambabanlaw.

Dapat tama ang tubig! Ang dami ng tubig sa panloob na kaldero bago ang pagluluto ay nakakaapekto nang malaki sa kalidad ng kanin. Mas maraming tubig ang ginagamit mo, mas malambot ang bigas kapag naluto. Nirerekomenda namin na pagkatapos mong hugasan ang bigas, ilagay ang panloob na kaldero, at saka dagdagan ng tubig hanggang sa katumbas na linya sa panloob na kaldero – punan hanggang sa ilalim bahagi ng guhit, magbibigay ito sa iyo ng perpektong kanin. Kung gusto mo na mas malambot ito, punan hanggang sa ibabaw ng guhit; kung gusto mo na mas matigas ito; punan hanggang sa 2-3mm sa ibaba ng guhit.

Haluin at buhaghagin! kapag lumipat na ang kasangkapan sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)', kung maaari, haluin at buhaghagin agad ang bigas gamit ang inilaan na spatula. Makakatulong ito para mailabas ang labis na pagpapawis at magreresulta para maging maganda at tamang-tama ang lambot ng kanin.

4.2 MGA TIPS NAMIN PARA SA PAGSASAIG AT PAGKAKAROON NG PERPEKTONG RESULTA

Subukan at pumili ng mga sako ng bigas na kakaunti ang nadurog na butil hangga't maaari, dahil magiging mamasa-masa at malagkit ang kanin dahil sa pira-pirasong butil.

Mahalagang tandaan na ang bawat batch ng rice ay magkakaiba - kahit na kung minsan ay nagiging masama ang kalidad ng bigas na madalas mong binibili- iba't iba ang paghithit ng tubig ng bawat batch ng bigas depende kung gaano ito naprosesong mabuti. Ang panghuling resulta ay maaaring depende rin sa edad ng bigas na iyong ginagamit. Mas kakaunting tubig ang kailangan ng mas bagong bigas kaya sa mas lumang bigas, pero, syempre pa, walang paraan para malaman kung ang bigas na nabili mo ay mas luma o mas bagong ani.

Kapag masyadong malagkit ang niluto mong bigas, mas mainam na subukan na huwag itong hugasan, dahil ang ilan sa uri ng bigas ay hindi kinakailangang hugasan dahil iba ang pagproseso sa kanila. Di gaya ng pasta, ang bigas ay hindi magkakatulad dahil isa itong likas na produkto at ang unang batch ng niluto mula sa bagong biniling bigas ay maaaring hindi sistematiko – halos kaya itong mabawasan ng rice cooker, pero ang pag-aangkop ng dami ng tubig ay isang tiyak na paraan para makuha ang tamang kanin para sa iyo.

Kapag napakalambot ng bigas na iyong niluto, bawasan sa susunod ang tubig na iyong idinadagdag para sa pagluluto nang 3-4mm, ang mas malambot na bigas ay nangangahulugan na napakaraming tubig sa panloob na kaldero sa oras ng pagluluto. Kapag napakatigas ng bigas na iyong niluto, dagdagan pa ng 3-4mm na tubig sa susunod ang tubig na iyong idinadagdag para sa pagluluto, ang mas matigas na bigas ay nangangahulugan na napakakaunti ng tubig sa panloob na kaldero sa oras ng pagluluto.

Huwag gumamit ng kahit anong mabilis na pagluluto, bahagyang pagluluto, pinakuluang bigas – tingnan mabuti ang packaging ng bigas para matiyak na angkop ang iyong binibiling bigas. Ang ganitong uri ng bigas ay hindi angkop para gamitin sa isang selyadong unit, fuzzy logic na rice cooker.

5. PAANO GAMITIN ANG FUNCTION NA PAGPAPASINGAW

Maaari mong gamitin ang kasangkapan na ito bilang nakapag-iisang steamer (ibuhos ang tubig sa 1.5-2 na guhit sa kaldero) o maaari kang magsaing kasabay ng pagpapasingaw ng pagkain. Kapag nagpapasingaw habang nagsasaing, gagamitin mo ang function ng bigas para sa uri ng bigas na iyong niluluto at ipatong ang steaming basket sa panloob na kaldero sa ibabaw ng kanin.

Narito ang gabay para matantiya ang pagluluto ng iba't ibang uri ng pagkain sa function na 'PAGPAPASINGAW'

MGA SANGKAP	DAMI	ORAS NG PAGLULUTO	TIPS PARA SA PAGPAPASINGAW
Carrot	75g	20 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Broccoli	75g	15 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Spinach	40g	15 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Kalabasa	95g	20 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Patatas	165g	40 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Kamote	110g	35 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Mais	75g	30 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Manok	150g	30 minuto	Hiwain sa gilid na lapat sa steam basket
Isda (puting isda at salmon)	75g/hiwain at gawing fillet	25 minuto	Hiwain na hindi lalampas sa 2cm at balutin sa foil
Sugpo	75g/7 piraso	20 minuto	Pasingawin nang hindi tinatanggal ang balat
Scallop	75g	20 minuto	Sugpo - Pasingawin nang hindi tinatanggal ang balat. Scallops - Tanggalin mula sa balat
Pinalamig na Karneng Dumpling	75g	15 minuto	Maglagay ng espasyo sa pagitan ng mga pagkain
Pinagyelo na Karneng Dumpling	75g	20 minuto	Maglagay ng espasyo sa pagitan ng mga pagkain

MAHALAGA - Huwag pasingawin ang pagkain na lampas sa 3.5cm ang kapal.
Kung gusto mong pagsabayin ang pagsasaing at pagpapasingaw, inirerekomenda na ang **1 tasa ng bigas ay ang pinakamataas na kapasidad.** Anumang hihigit dito ay magtutulak pataas sa takip ng steaming basket.

Kapag magkasabay na nagsasaing at nagpapasingaw, maaari mong buksan ang takip (maging maingat, na iniisip na ang singaw ay lalabas mula sa unit) para idagdag ang steaming basket sa kalagitnaan ng serye ng pagluluto para hindi sumobra sa luto ang mga gulay.

6. PAANO MAG-BAKE NG CAKE

1. Padulasin nang bahagya ang panloob na kaldero at pantayin gamit ang mantikilya o langis.
2. Ihanda ang pinaghalong sangkap ng cake. Tandaan – huwag gumamit ng napakaraming pampaalsa o baking soda dahil maaari itong magdulot ng labis na pag-angat ng cake. Ang pinakamataas na timbang para sa lahat ng sangkap ay 300g, hindi dapat lalampas dito.
3. Ilagay ang panloob na kaldero sa matigas, patag na ibabaw at ilagay ang pinaghalong sangkap ng cake sa panloob na kaldero. Alugin nang kaunti at dahan-dahang tapikin ang loob ng kaldero gamit ang palad (gawin ito ng ilang beses) para alisin ang mga bula na dulot ng hangin sa pinaghalong sangkap ng cake.
4. Ilagay ang panloob na kaldero sa kasangkapan at isara ang takip. Pindutin ang button na 'MENU' hanggang ang setting ng 'CAKE' ay kumislap sa control panel. Maaari mong piliin ang haba ng oras ng pagluluto – ang default ay 50 minuto pero maaari itong i-adjust sa 30 minuto at hanggang 60 minuto na may 10 minutong pagitan. Pindutin ang button na 'START' para simulan ang serye ng pagluluto.

5. Kapag natapos na ang serye ng pagluluto, ang sangkap ay magsisimula sa ‘PANATILIHING MAINIT’, tingnan kung luto na ang cake gamit ang toothpick o pantuhog. Kung hindi, maaari mong kanselahin ang ‘PANATILIHING MAINIT’ sa pamamagitan ng pagpindot sa button na ‘KEEP WARM/CANCEL (PANATILIHING MAINIT/KANSELAHIN)’ at piliin ang ‘CAKE’ setting gaya ng nakadetalye sa step 4 para lutuin nang mas matagal.

Tingnan ang seksyon 7.1, pahina 16 para sa pagluluto ng mga resipe ng cake.

7. MGA RESIPE

Narito ang dalawang resipe para makapagsimula ka sa paggamit ng iyong bagong rice cooker.

Para sa mas maraming resipe gaya ng may flavor na kanin (Mexican at ginataang kanin), risotto, kaldereta, sopas at marami pang iba, pakitingnan ang aming blog ng pagkain sa www.greedy-panda.com o bumili ng The Greedy Panda Cookbook.

LUGAW NA GAWA SA BIGAS (CONGEE)

Mga sangkap (2-3 parte)
1/2 tasa ng bigas
35g na hita ng manok, hiniwa at pinakuluan
Isang kurot ng asin
Luya at sibuyas tagalog (scallion), hiniwa ng pino – pampalasa

Mga Direksyon

1. Hugasan ang bigas at ilagay sa panloob na kaldero, dagdagan ng tubig (sa level 3 sa kaldero) pagkatapos ay ilagay ang manok sa ibabaw.
2. Pindutin ang button na ‘MENU’ at piliin ang ‘PORRIDGE (LUGAW)’ at pindutin ang button na ‘START’.
3. Kapag inilagay ang rice cooker sa ‘Panatilihing Mainit’, magdagdag ng asin kung gusto at palamutian ito ng luya at sibuyas tagalog.

LUGAW NA GAWA SA OATMEAL

Mga sangkap (para sa 2)
½ tasa ng steel cut o mataas na kalidad ng nakarolyong oat (iminumungkahi namin na salain mo ito at alugin mabuti ng 3-4 beses para maalis ang anumang latak)
1½ tasa ng tubig (sinukat sa ibinigay na tasang panukat)
1 tasa ng gatas (o 1 tasa ng gata o iba pang gatas na walang dairy – kahit anong gusto mo)
3-4 kutsara (o higit pa sa iyong sariling panlasa) pulot o pulang asukal
* Baka kailangan mong mag-eksperimento sa dami ng oat at tubig, depende kung gusto mo ng malapot o malabnaw na oat na gawa sa lugaw!

Mga Direksyon

1. Ilagay ang oats at tubig sa panloob na kawali.
2. Ilagay ang panloob na kawali sa pinakakatawan ng rice cooker, isaksak ang unit, piliin ang setting na ‘PORRIDGE (LUGAW)’ at i-adjust ang oras sa gusto mo (mas mahabang oras ng pagluluto = mas malapot na lugaw; mas mabilis na oras ng pagluluto = mas malabnaw na lugaw) pindutin ang button na ‘START’ para magsimula.
3. Kapag inilipat ang rice cooker sa panatilihing mainit buksan ang lid, haluin at idagdag ang natitirang mga sangkap. Ang paggamit ng function ng Timer at pagbabad ng oat buong gabi ay magpapalambot sa texture ng oats.
4. Magdagdag ng anumang tuyo o sariwang prutas sa lugar sa halip na asukal – masarap at malusog sa araw ng taglamig!!

Huwag gumamit ng gatas para magluto ng oats, magreresulta ito sa ‘labis na pagkulo’ ng mga laman dahil iba ang reaksyon ng gatas kapag ito ay pinainitan. **Gumamit lamang ng tubig para magluto ng oats.**

SUSHI ROLLS

Mga sangkap (4-5 parte)
3 tasa ng bigas
Para sa rekado ng sushi (pinaghalong suka) – 4 kutsara ng sukang gawa sa bigas, 1 kutsara ng asukal, 1.5 kutsarita ng asin
Kahit anong gusto mong sahog sa ibabaw (sashimi, sugpo, atsara, natto, itlog ng salmon, igat)
Seaweed, wasabi, toyo at atsarang pulang luya para sa palamuti

Mga Direksyon

1. Hugasan ang bigas at ilagay sa panloob na kaldero, dagdagan ng tubig (sundin ang gabay sa antas ng tubig sa pahina 9 at gamitin ang opsyon ng menu na 'SHORT GRAIN (MAIKLING BUTIL)')
2. Kapag ang rice cooker ay inilagay sa 'Panatilihing Mainit' ilagay ang bigas sa kahoy na lalagyan (punasan ng malinis at basang tela) at ibuhos ang suka sa ibabaw ng bigas, haluin habang pinalalamig gamit ang fan
3. Ang mano-manong pagrolyo ng sushi ay simple at mabilis, kailangan lamang itong balutin ng iyong paboritong sangkap gamit ang nori (seaweed)

PUDING NA GAWA SA BIGAS

Mga sangkap (ang mga tasang panukat ay para sa tasang panukat ng bigas)
1 tasa ng arborio, iba pang maikling butil na bigas o malagkit/madikit na bigas
1 tasa ng malamig na tubig (sa ibang salita, punuin hanggang 4-5mm sa ibaba ng 1 marka sa panloob na kaldero)
¼ na tasa ng gatas na ebaporada
¼ na tasa ng gata
½ na tasa ng matamis na gatas na kondensada
1 cinnamon stick o isang kurot ng giniling na cinnamon
1 balat ng lemon, isang malaking piraso ng balat ng lemon
½ na kutsarita ng nutmeg (o mas kaunti kung gusto mo)
Isang wisik ng giniling na cinnamon (pampalamuti)

Mga Direksyon

1. Sukatin ang iyong maikling butil ng bigas gamit ang tasang panukat na nakuha mo kasama ng iyong rice cooker.
2. Hugasan ang bigas sa malamig na tubig, ilagay ang bigas at tubig sa rice cooker, piliin ang setting na 'SHORT GRAIN (MAIKLING BUTIL)' na bigas at simulan ang serye ng pagluluto. Lutuin hanggang awtomatiko itong mag-click para manatiling mainit.
3. Samantala, paghalu-haluin ang gatas na ebaporada, gatas, matamis na gatas na kondensada, cinnamon stick (o giniling na cinnamon), balat ng lemon (isang malaking hiwa ng balat na manipis, hindi nigadgad) at nutmeg.
4. Kapag naluto na ang bigas at lumipat na sa warm ang cooker, tanggalin ang pagkasaksak ng cord sa outlet, haluin nang isang beses at hayaang lumamig ang kanin sa loob ng 15 minuto.
5. At saka idagdag ang mga pinaghalong gatas sa kanin, isara ang takip at i-set ang cooker sa setting na 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'. Tingnan pagkatapos ng mga 30 minuto at alamin kung iyon ang consistency na gusto mo.
6. Itapon ang cinnamon stick (kung gumamit) at balat ng lemon.
7. Ilagay sa indibidwal na plato at budburan ng giniling na cinnamon at krema kung gusto mo.

** Pag-aangkop sa vegan - maaari rin itong gawin nang hindi gumagamit ng gatas na ebaporada at gatas na kondensada bilang kahalili na walang dairy.
Gumamit ng isang buong lata ng gata at kaunting gatas na walang dairy para maging buhaghag ito pagkatapos ng stage 5 kung kinakailangan.

7.1 MGA CAKE

Para sa mga cake, maaari mong mapadali ang pagdagdag ng mga bagay sa pamamagitan ng paggamit ng ready-made cake mix at pagdagdag ng iyong mga paboritong sangkap, magiging perpekto pa rin ang resulta nito. Kung gusto mong gumawa ng sarili mong pinaghalong sangkap ng cake, tiyakin na susundin ang gabay sa pinakamataas na mga sangkap. Tingnan ang blog ng aming pagkain sa www.greedy-panda.com para sa mas maraming resipe ng cake na maaari mong bawasan ang dami para sa pagluluto sa Panda.

CHOCOLATE BROWNIE

Mga sangkap
2 ½ na kutsara ng sunflower o langis.
100g na itim na tsokolate (hindi bababa sa 70% na kakaw)
85g ng self-raising flour (o purong harina na may 1 kutsarita ng pampaalsa)
1 ½ kutsara ng kokwa
90g golden caster na asukal
115ml soya milk (o kahit anong iba pang gatas)
isang kurot ng asin, hindi bababa sa 1/8 na kutsarita

Mga Direksyon

1. Padulisan nang bahagya ang panloob na kaldero gamit ang kaunting langis ng sunflower
2. Hatiin ang 75g ng tsokolate at tunawin – alinman sa heatproof bowl sa ibabaw ng kawaling may tubig o mabilis na pagpapainit sa microwave. Hayaang lumamig nang kaunti
3. Salain ang harina at kakaw sa malaking mangkok at dagdagan ng asukal a t isang kurot ng asin. Haluin sa langis, soya milk at tinunaw na tsokolate hanggang magsama-sama – mabilis lang pagsama-samahin ang mga sangkap.
4. Hiwain ng maliliit ang natitirang 25g ng tsokolate at ihalo sa mga sangkap.
5. Ibuhos sa panloob na kaldero ng Panda, pakinisin nang kaunti ang ibabaw gamit ang kutsara. Tapikin ang ilalim ng panloob na kaldero gamit ang palad, para umilalim ang pinaghalong mga sangkap.
6. I-bake sa loob ng 30 minuto. Tingnan pagkatapos ng 30 minuto kung lalabas ito nang may naiiwan na bahagi sa loob nito (sa gitna). Magiging napakalambot ng ibabaw, huwag mag-alala tungkol dito, patuloy na maluluto ang brownie habang pinalalamig ito, hindi mo gugustuhin na masobrahan ito sa pagkaluto!
7. Hayaan itong lumamig sa loob ng panloob na kaldero at kapag lumamig nang mabuti, ilabas ito at hati-hatiin

Gaya ng makikita mo mula sa mga sangkap, ito ay resipe na walang vegan/dairy, kaya ang pinakamataas na limitasyon sa timbang ng cake ay hindi angkop sa resipe na ito dahil wala itong anumang itlog para lutuin. Masarap ang brownie na ito at hindi mo mahuhulaan na wala itong dairy!

8. PAGLULUTO GAMIT ANG IBANG MGA BUTIL/BUTONG GULAY SA PANDA

Posibleng magluto ng iba pang butil at butong gulay sa Panda, kakailanganin mong mag-eksperimento sa pamamagitan ng pag-adjust ng dami ng tubig at pagpili ng wastong serye ng pagluluto. Narito ang maikling gabay na maaaring makatulong sa pagluluto ng ibang mga butil at butong gulay sa Panda.

QUINOA
Kung hindi pa ito nahuhugasan, tiyakin na nabanlawan itong mabuti sa isang salaan gamit ang malamig na tubig. Gamitin ang ratio na 1:1 ng quinoa sa tubig (dagdagan ang tubig nang hanggang 1:1.25 kung gumagamit ka ng itim na quinoa) at gamitin ang setting ng mabilis na pagluluto. Kapag tapos na ang pagluluto nito, buhaghagin nang kaunti at hayaan sa panatilihing mainit nang 5-10 minuto.

COUS COUS at GIANT COUS COUS
Gamitin ang dami ng tubig na ipinakikita sa packagingng ito at gamitin ang mabilis na pagluluto dahil hindi kailangan ng cous cous ng ganoon katagal na pagluluto.

MILLET
Para sa bawat bahagi na gusto mong lutuin, sukatin ang ¼ na tasa ng millet sa panloob na kaldero at magdagdag ng 1 tasang tubig para sa bawat bahagi (kaya kapag gumamit ka ng 1 tasa ng millet, magdagdag ng 4 na tasang tubig; gamit ang tasang panukat para sukatin ang tubig)

Alugin ang karampot na asin sa tubig, at saka isara ang takip. Isaksak ang rice cooker at piliin ang serye ng ‘Porridge (LUGAW)’. Maaari kang magluto agad sa pamamagitan ng pag-adjust ng oras kung paano ang gusto mong luto ng iyong millet (magiging mas malapot ang consistency kapag mas matagal ang pagluluto, magiging mas malabnaw kapag mas maikli ang pagluluto) o maaari mong gamitin ang preset timer kapag gusto mong kainin sa umaga. Kapag luto na maaari kang magdagdag ng kahit anong flavor na gusto mo

MGA LENTIL AT BEANS

Ang matagal na pagluluto setting ay mainam para sa pagluluto ng mga lentil o beans – hugasan muna at sundin ang dami ng tubig na binanggit sa packaging. Maaari ring gamitin ang lugaw setting para sa pagluluto ng mga lentil at beans kung gusto mong magluto sa mas mababang temperatura.

PEARL BARLEY
Ang matagal na pagluluto setting ay mainam para sa pagluluto ng pearl barley - hugasan muna bago lutuin at sundin ang dami ng tubig na binanggit sa packaging. Maluluto sa loob ng isang oras gamit ang pearl barley sa isang batch ng sopas pero hindi maluluto nang sobra kapag naiwan nang mas matagal.

9. PAGLILINIS AT PAGMEMENTINA

Palaging tanggalin ang anumang natitirang piraso ng pagkain at agad linisin pagkatapos gamitin.

Huwag gumamit ng anumang uri ng brush na bakal, eskoba o matatapang na kemikal/solvent para linisin ang maruming bahagi ng kasangkapan.

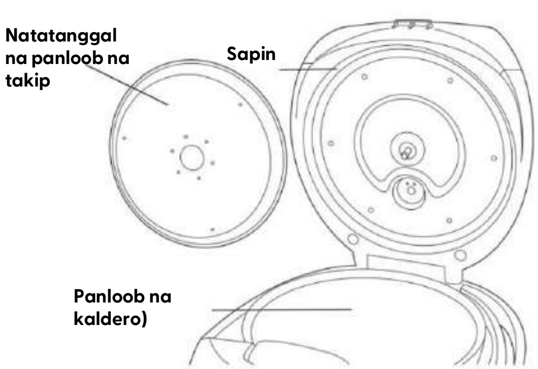
Huwag ilublob ang kasangkapan sa tubig. Gumamit ng basang espongha o malambot na tela para linisin ang labas na kaha.

Huwag hugasan ang bigas sa panloob na kaldero dahil maaari nitong magasgas at masira ang coating sa panloob na kaldero.

MAHALAGA - Huwag ilagay ang panloob na kaldero o panloob na takip sa isang dishwasher. Ang mga kemikal at serye ng paghuhugas ng dishwasher ay napakagaspang.

Anumang pinsala sa parts na dulot ng dishwasher ay hindi magiging sakop ng aming warranty.

INNER LID CARE (PANGANGALAGA SA PANLOOB NA TAKIP)

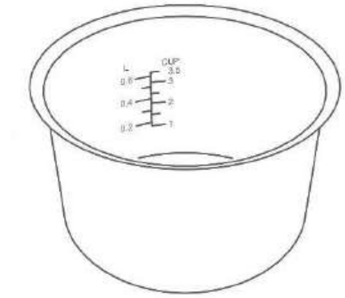


Ang panloob na takip ng kasangkapan na ito ay natatanggal.

Pindutin ang isang gilid ng takip at saka hulahin sa kabilang gilid, at matatanggal na ang takip.

Hugasan ang natatanggal na takip pagkatapos ng bawat serye ng pagluluto gamit ang espongha na may sabon at tubig.

MAHALAGANG PANGANGALAGA SA PANLOOB NA KALDERO
Gamitin lamang ang mga plastik na aksesorya na inilaan, maaari mo ring gamitin ang kahoy o silicone na mga aksesorya. Huwag gumamit ng metal na panghalo dahil makakasira ito sa ceramic coating sa panloob na kaldero.



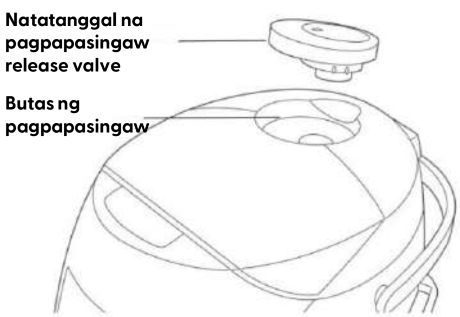
Madali lang linisin ang panloob na kaldero, pero kung mayroong natira sa panloob na kaldero, ibabad muna na may kaunting likidong panghugas bago hugasan.

Huwag ibuhos ang suka sa panloob na kaldero dahil makakasira ito sa ceramic coating.

Huwag hugasan ang bigas sa panloob na kaldero, makakasira ito sa ceramic coating.

Ang labas (sa ilalim) ng panloob na kaldero ay magbabago ang kulay at magagasgas dahil sa init na inilalapat sa kaldero mula sa bahaging nagpapainit, normal lamang ito. Posibleng magbago ang kulay ng ceramic coating sa panloob na kaldero sa paglipas ng panahon. Normal lamang ito at walang dapat ipag-alala.

PANGANGALAGA SA TAKIP NG PAGPAPASINGAW



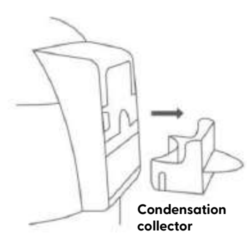
Ang takip ng pagpapasingaw sa ibabaw ng takip ay natatangal – hilahin pataas para matanggal.

Hugasan ito palagi.

Ang natatanggal na takip ng pagpapasingaw ay maaari din na kalasin nang buo para masiguro na naghuhugasan itong mabuti – tiyakin na pagsasama-samahin itong mabuti bago gamitin.

PANGANGALAGA SA CONDENSATION COLLECTOR
Ang condensation collector sa likod ng kasangkapan ay maaaring tanggalin. Hatakin ang maliit na hawakan pero mag-ingat na angatin o itulak pababa, hilahin nang tuwid upang hindi masira ang maliit na hawakan.

Tanggalin at alisin ang laman ng condensation collector. Hugasan, patuyuin at ikabit itong muli.



10. PAMALIT NA PARTS

Kung kailangan mo ng spare parts, makipag-ugnayan sa amin sa pamamagitan ng aming website na www.yum-asia.com o mag-e-mail sa hello@yum-asia.com. Mga spare parts na available sa Panda YUM-EN06 (180ml na mga tasang panukat ay mabibili sa aming website):

Pangalan ng Part	Numero ng Part
Panloob na kaldero na nababalutan ng ceramic	IB-EN06
Natatanggal na panloob na takip	ILSS-EN06
Steaming basket	SB-EN06

11. GABAY SA TROUBLESHOOTING

PROBLEMA		POSIBLENG DAHILAN
PAGSASAING	Ang bigas ay naluluto nang napakatigas o napakalambot	• Tiyakin na nakapatong ang kasangkapan sa patag na ibabaw, kapag hindi pantay ang ibabaw, ang antas ang tubig ay hindi magiging pareho at makakaapekto ito sa pagluluto ng bigas. • Ang texture ng bigas ay iba't iba depende kung paano ito prinoseso (tingnan ang seksyon 4.3 para sa higit na impormasyon). • Ang paggamit ng function na 'PRESET' ay maaaring magresulta sa mas malambot na texture ng bigas kapag ang bigas ay nakababad sa tubig ng matagal. • Ang paggamit ng setting na 'QUICK COOK (MABILIS NA PAGLULUTO)' ay maaaring magresulta sa mas matigas na kanin • Tiyakin na walang yupi ang panloob na kaldero. • Binuhaghag mo ba ang kanin pagkatapos lutuin? Kung hindi, gawin ito para sumingaw ang labis na tubig.
	Bahagyang sunog/nasunog ang kanin	• Tiyakin na walang nakabara sa bahaging nagpapainit o sa panloob na kaldero. • Baka hindi gaanong nahugasan ang bigas, kaya naging napakalapot ng kanin. • Tiyakin na walang yupi ang panloob na kaldero.
	Pakuluan habang nagluluto	• Tingnan ang 'MENU' setting na iyong napili at ang dami ng tubig na iyong inilagay. • Tiyakin na kasama sa kasangkapan ang takip ng singawan.
	Hindi masimulan ang pagluluto o hindi gumagana ang mga button	• Tiyakin na ang power cord ay itutulak sa pinakadulo ng kasangkapan hangga't maaari.
	Maririnig ang ingay sa oras pagluluto o panatilihing mainit	• Ang click na ingay ay microprocessor (MICOM) lamang na nag-a-adjust sa temperatura ng pagluluto ng kasangkapan, walang dapat ipag-alala. • Ang ingay na 'kumikislap' ay maaaring mangyari kapag ang panloob na kaldero ay mayroong anumang uri ng pagpapawis sa ilalim nito dahil umiinit ang bahaging nagpapainit. Tiyakin na tuyong-tuyo ang panloob na kaldero.
	Ang mga singaw ay lumalabas mula sa pagitan ng labas na takip at pinakakatawan	• Tingnan kung nakalapat nang maayos ang takip sa labas at walang yupi. • Marumi ba ang gasket ng panlabas na takip? Kung oo, linisin ang gasket ng panlabas na takip.
	Hindi naluto ang cake o hindi umalsa	• Baka naging napakaikli ng oras ng pagluluto. • Batihin ang mga puti ng itlog hanggang maging mabula, hindi magiging sapat ang pag-alsa ng cake kung hindi ito gagawin. • Huwag batihin masyado ang itlog – kung nakahiwalay ang mga ito, nasosobrahan ito sa pagbati at magdudulot ng pagbagsak ng cake. • Sukatin ng tama ang mga sangkap – ang maling sukat ay magdudulot ng hindi sapat na pag-alsa/pag-angat. • Ang labis na paghalo ng mga sangkap kapag nagdagdag ng harina ay maaaring magdulot ng di sapat na pag-alsa o pag-angat. • Ang pagdaragdag ng napakaraming sangkap ay magdudulot ng hindi pantay na pag-bake sa cake – sundin ang dami na nakalista sa mga resipe • I-bake agad ang cake pagkatapos maihanda ang

PROBLEMA		POSIBLENG DAHILAN
PAG-BAKE NG CAKE		pinaghalong mga sangkap - kung hahayaan ito nang matagal maaaring umimpis ang pinaghalong mga sangkap at masisira ang cake.
	Sobra ang pag-alsa ng cake	• Nagdagdag ka ba ng pampaalsa o baking soda? Huwag gumamit ng napakaraming pampaalsa o baking soda dahil maaari itong magdulot ng labis na pag-alsa ng cake.
	Mahirap ilabas ang cake mula sa panloob na kaldero	• Tiyakin na nalagyang mabuti ng langis ang panloob na kaldero. • Palamiging mabuti ang cake.
	Mabilis mahati ang cake	• Mabilis mahati ang na-bake na cake Tiyakin na napalamig mabuti ang cake bago ito baliktarin o hawakan
	Bahagyang sunog/nasunog ang cake	• Tiyakin na walang yupi ang panloob na kaldero. • Posibleng labis na naging matagal ang oras ng pagluluto ng cake, tiyakin na susundin ang iminungkahing oras ng pagluluto.
	TANDAAN – huwag maglagay ng ibang kawali ng cake o wax paper sa kasangkapan o panloob na kaldero. Maaari itong magdulot ng pagpalya o pagkasira ng panloob na kaldero.	
PINAPASINGAW	Hindi napasingawan ang pagkain	• Sapat ba ang tubig para mag-steam? Tiyakin na may tubig na kahit dalawang tasa man lamang sa marka ng panloob na kaldero. • Napakarami ba ng pagkain sa steaming basket? – bawasan ang dami ng pagkain o dagdagan ang oras ng pagluluto. • Baka napakalaki ng piraso ng pagkain, bawasan ang sukat ng piraso ng pagkain o dagdagan ang oras ng pagluluto.
	Napakatigas ng pinasingawang pagkain	• Mga gulay – napakaikli ng oras ng pagpapasingaw. Tiyakin na sapat ang tubig at magpatuloy sa pagpapasingaw. • Isda at karne – napakatagal ng oras ng pagpapasingaw. Bawasan ang oras ng pagluluto.
	Malamig ang pinasingawang pagkain	• Napakaraming oras ang lumipas simula nang matapos ang serye ng pagluluto? Subukan na huwag iwanan sa ‘KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)’ , tanggalin agad mula sa kasangkapan at kainin.
PANATILIHING MAINIT	May amoy ang kanin, dilaw o basang-basa	• Huwag mag-iwan ng kakaunting kanin sa ‘KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)’ • Mahigit 24 oras na bang ginagamit ang ‘KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)’? • Ang uri ng bigas at tubig ay posibleng dahilan kung bakit naging kulay dilaw ang kanin. • Naiwan ba sa loob ng panloob na kaldero ang spatula habang nasa ‘KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)’. • Binuhaghag mo ba agad ang kanin pagkatapos itong maluto – kung hindi, buhaghagin ito. • Posibleng mayroong natirang amoy mula sa dating serye ng pagluluto (lalo na kapag matagal ang pagluluto ng ulam).
NAKA-TIMER NA PAGLULUTO	Agad sinisimulan ng kasangkapan ang pagluluto	• Ang minimum na default na oras ay 70 minuto (at ang oras ng serye ng pagluluto), anumang bagay na mas mababa rito ay magsisimula agad sa serye ng pagluluto.
	Hindi pa nakahanda ang pagkain sa itinakdang oras	• Posibleng hindi makumpleto ang pagluluto sa nakatakdang oras kapag ang temperatura sa room o ang level ng tubig ay napakababa. • Nawalan ba ng kuryente? Magdudulot ito ng pag-reset ng unit.

12. MGA PAGLALARAWAN AT ORAS NG PAGLULUTO

Pangalan ng model at numero	Panda, YUM-EN06/W/G
Kapasidad	0.6 litro (1 hanggang 3.5 tasa) rice cooker o 1.75 litro na slow cooker
Rating	AC 220-240V, 50-60Hz
Konsumo sa kuryente	350W
Karaniwang konsumo sa power sa 'PANATILIHING MAINIT'	15W
Sistema ng pagluluto	Direktang pagpapainit
Bansang nagmanupaktura	China
Haba ng power cord	0.9m
Panlabas na sukat (tantiya)	30cm (haba) x 22.5cm (lapad) x 21cm (taas)
Timbang (tantiya)	2.36kg

	FEATURE	**KAPASIDAD**	**TINATAYANG MGA ORAS NG PAGLULUTO**
KAPASIDAD NG PAGLULUTO (mga tasa o litro)	**Mabilis na pagluluto ng bigas**	1-3.5 tasa/0.6l	26 na minuto
	Puting Mahabang butil ng bigas **Puting Maikling butil ng bigas** **Brown ng bigas**	1-3.5 tasa/0.6l 1-3.5 tasa/0.6l 1-2.5 tasa/0.45l	35 na minuto 39 na minuto 62 minuto (1 oras, 2 minuto)
	Lugaw (bigas) **Lugaw (oat)**	½ cup/0.09l ½ cup/0.09l	1 oras, maaaring i-adjust sa 4 oras ang pinakamataas
	Pagpapasingaw	Lagyan ng tubig hanggang sa marka ng 1 tasa ng bigas	10 minuto, maaaring i-adjust nang hanggang 1 oras ang pinakamataas sa 10 minutong pagitan
	Matagal na Pagluluto	0.6 na litro	2 oras, maaaring i-adjust sa 8 oras ang pinakamataas
	Cake	300g ng lahat ng sangkap	50 minuto, maaaring i-adjust pababa ng 30 minuto at hanggang 1 oras ang pinakamataas sa 10 minutong pagitan

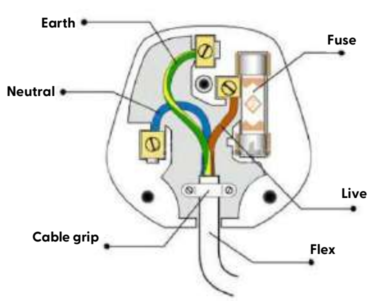
13. SERTIPIKASYON AT WARRANTY

Kasama sa kasangkapan na ito ang ating komprehensibong warranty (pakitingnan ang kasamang warranty card). Para sa higit pang detalye ng ating warranty magpunta sa www.yum-asia.com/sea/warranty

Ang Panda rice cooker at multi-function cooker na ito ay dinisenyo para LAMANG SA PANTAHANANG PAGGAMIT. Ang paggamit nito sa commercial na setting ay magpapawalang-bisa sa warranty nito.

Kapag nagkaroon ka ng problema sa iyong kasangkapan, pakitingnan muna ang gabay sa 'Troubleshooting' sa pahina 19 ng manwal para makita kung ang problema mo ay nakalista doon.

Kapag nagpatuloy ka sa pagkakaroon ng problema, mag-email sa hello@yum-asia.com gamit ang iyong mga detalye ng order, paglalarawan at mga larawan ng problema.



MAHALAGA! - Ang mga kable sa mga pangunahing power cord na ito ay may kulay na:

Berde at dilaw = Earth Brown o Pula = Live Asul o Itim = Neutral
Ikonekta ang Earth wire (berde at dilaw) sa terminal ng plug na may markang letra na E o sa pamamagitan ng simbolong earth o may kulay na berde o dilaw. Ikonekta ang Neutral wire sa terminal na minarkahan ng letrang N o may kulay na itim. Ikonekta Live wire sa terminal na minarkahan ng letrang L o may kulay na pula. Ang kasangkapan na ito ay dapat protektado ng 13A fuse kapag hindi ginagamit ang plug na 13A (BS1363).

YUM ASIA
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

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

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

Scar

Ninja

Ceramic Bowl

YumAsia

www.yum-asia.com

SEA-UK-USA-EU