

Sakura

by Yum Asia



Advanced Fuzzy Logic
Multifunction Rice Cooker

8 cup - 1.5 litre (1-8 people)

Models - YUM EN15-SEA, YUM EN15W-SEA

Ceramic Bowl
Ninja

ADVANCED
Fuzzy Logic 


Asian
Styling


2mm
CERAMIC
Ninja

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 KEEP WARM (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	13
5.	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KUKUS	13
6.	CARA MEMBAKAR KEK	14
7.	RESIPI	14
7.1	KEK	16
7.2	YOGURT	17
8.	MEMASAK DENGAN BIJIRIN/KEKACANG LAIN DALAM SAKURA	18
9.	PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN	19
10.	ALAT GANTI	20
11.	PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH	20
12.	SPESIFIKASI DAN MASA MEMASAK	22
13.	PENSIJILAN DAN JAMINAN	23

Model YUM-EN15/EN15W

Sakura

Terima kasih kerana memilih Periuk Nasi Berbilang Fungsi Lanjutan Yum Asia yang kami namakan 'Sakura'. 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 dan reka bentuk dengan standard tertinggi, serta yang paling penting, dengan semangat kami untuk memasak nasi yang hebat!

Kami menjamin 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/ 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 didapati 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



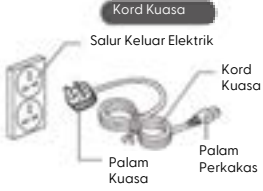






1. LANGKAH KESELAMATAN PENTING Sila ikuti arahan ini



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 bungkus 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 menyebabkan kebakaran.

	<p>Perkakas ini hanya bertujuan untuk kegunaan isi rumah. Sebarang penggunaan bagi tujuan komersial boleh membatalkan jaminan.</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> <div data-bbox="332 661 592 850" style="text-align: center;">  </div> <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 sejurus 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.

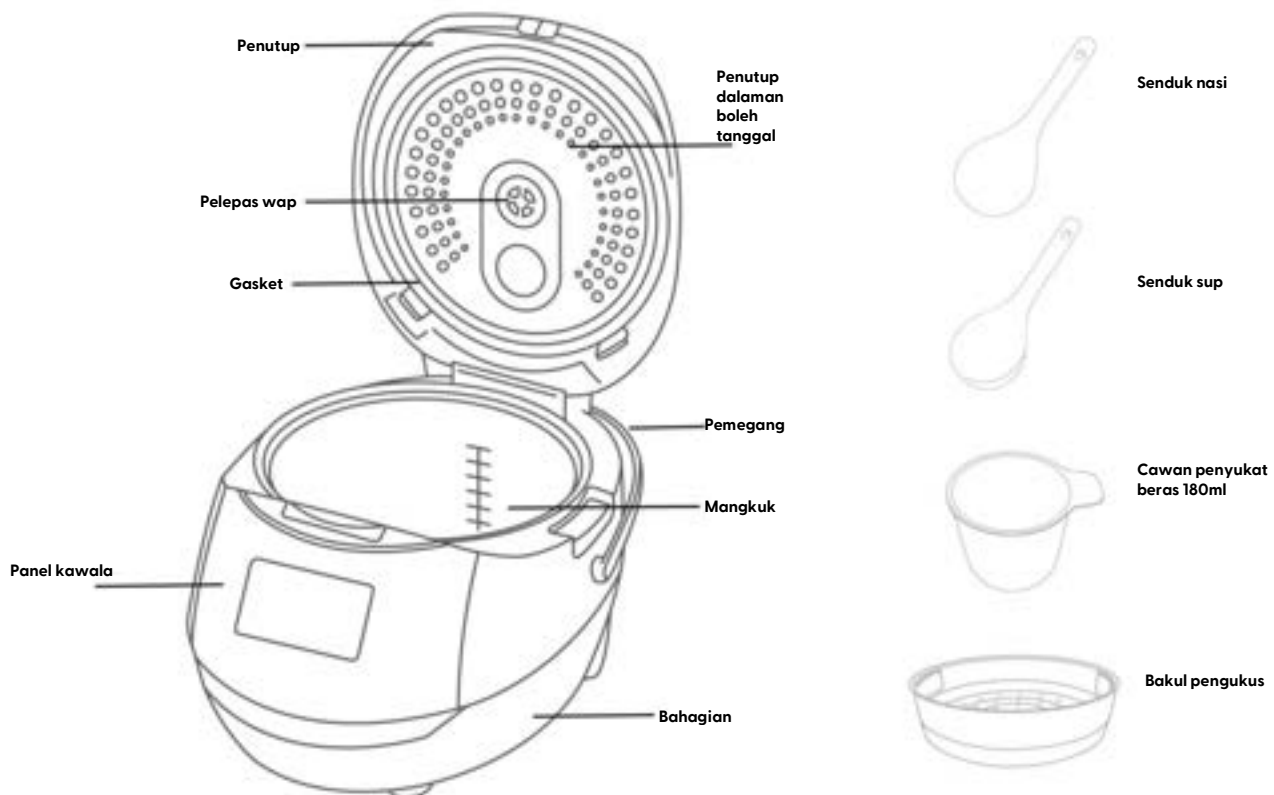
2. HURAIAN PERKAKAS

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

Memberikan penjimatan ruang di dapur anda, perkakas ini menggabungkan fungsi memasak nasi istimewa iaitu bubur, sup, kukus masak perlahan, kerak, membakar kek dan membuat yogurt. Kami mereka cipta periuk nasi ini dengan ciri-ciri tambahan yang berguna untuk para tukang masak. Panel fungsi kawalan Motouch Korea terkini yang mudah digunakan akan menjadikan proses memasak lebih mudah dan menghasilkan nasi atau hidangan lengkap yang lazat.

2.1 REKA BENTUK PERKAKAS

Temui periuk nasi Sakura anda! Periuk ini dibekalkan dengan senduk nasi, senduk sup, cawan penyukat dan bakul pengukus. Pemegang senduk turut disediakan yang boleh diklipkan pada pemegang.



2.2 PAPARAN PANEL KAWALAN



START
(MULA)

Tekan dan tahan butang sentuh 'START (MULA)' selama 2 saat untuk memulakan program memasak.



CANCEL
(BATAL)

Tekan dan tahan butang sentuh 'CANCEL (BATAL)' selama 2 saat untuk membatalkan program memasak. Sakura akan memasuki mod tunggu sedia dengan paparan yang berkelip. Butang ini juga berfungsi sebagai butang on/off (hidup/mati) dengan menekan dan menahan butang selama lebih daripada 2 saat apabila Sakura berada dalam mod tunggu sedia.



MENU

Tekan butang ini untuk memilih salah 1 daripada 7 program memasak bukan nasi, setiap kali butang ditekan, menu akan bergerak mengikut susunan dan program terpilih akan berkelip pada paparan.



RICE
(NASI)

Gunakan butang 'MENU', jadi pilihan menu 'RICE (NASI)' berkelip. Butang sentuh 'RICE (NASI)' memilih 1 daripada 3 program memasak nasi diperhalus (bijirin panjang, bijirin pendek dan perang). Setiap penekanan butang 'RICE (NASI)' memilih program seterusnya daripada senarai menu dan nama program yang dipilih akan berkelip pada paparan.



KEEP WARM
(KEKAL
HANGAT)

Jika unit berada dalam mod tunggu sedia (iaitu tiada program sedang digunakan), dengan menekan dan menahan butang 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' selama 2 saat akan mengaktifkan mod KEKAL HANGAT dan butang 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' menyala. Jam kira menaik muncul untuk rujukan anda dan butang 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' kekal menyala.



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.

Hr Min

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 bungkus, keluarkan perkakas dengan berhati-hati dan tanggalkan semua bungkus dan bahan promosi.
2. Keluarkan semua aksesori dan manual pengendalian.
3. Tanggalkan sebarang pelekat promosi. Lap bekas perkakas dengan kain yang lembap.
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 peka sentuhan dan mudah digunakan dengan panel Motouch 'cool ice blue' yang terkini. **NOTA - butang 'START (MULA)', 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' dan 'CANCEL (BATAL)' diaktifkan dengan menekan dan menahan butang selama 2 saat.** Butang yang sepadan kemudiannya akan menyala pada panel kawalan.



Apabila tiada program memasak dipilih, **Sakura boleh dimatikan dengan menekan dan menahan butang Cancel (Batal) selama 2 saat.**

Untuk **menghidupkan Sakura, tekan butang Cancel (Batal).**

3.3 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI PERIUK NASI

NOTA - kapasiti perkakas (Jangan Melebihi Kapasiti Ini!)
8 cawan (cawan 180 ml) untuk beras PUTIH
6 cawan (cawan 180 ml) untuk beras PERANG

Sakura direka cipta untuk memasak dengan menggunakan 7 fasa berbeza untuk menghasilkan nasi yang sempurna setiap kali 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 Sakura.

PILIHAN UNTUK MEMASAK NASI:

1. Tetapan **'REGULAR (BIASA)'** adalah untuk memasak nasi biasa (tanpa ciri memasak dan mengukus yang diperbaharui)
2. Tetapan **'FAST COOK (MASAK PANTAS)'** adalah untuk memasak nasi dengan lebih pantas.
3. Submenu **'RICE (NASI)'** adalah untuk ciri memasak dan mengukus nasi yang diperbaharui. Anda boleh mengakses menu ini dengan menekan butang menu sehingga ikon 'RICE (NASI)' berkelip pada panel kawalan, kemudian anda boleh pergi ke 3 pilihan nasi tambahan menggunakan butang 'RICE (NASI)':
4. Tetapan **'LONG GRAIN (BIJIRIN PANJANG)'** boleh digunakan untuk memasak nasi putih bijirin panjang – sebagai contoh, basmati, jasmn atau beras wangi Thai;
5. Tetapan **'SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)'** boleh digunakan untuk memasak apa-apa jenis bijirin pendek putih seperti beras mutiara atau sushi dan beras.
6. Tetapan **'BROWN RICE (BERAS PERANG)'** boleh digunakan untuk memasak apa-apa jenis nasi perang (bijirin panjang atau pendek).

Anggaran masa memasak untuk jenis nasi yang berbeza

Beras yang Dipilih	'BIASA'	'MASAK PANTAS'	'BIJIRIN PANJANG'	'BIJIRIN PENDEK'	'PERANG'
Masa yang diambil	30 minit	22 minit	40 minit	40 minit	62 minit

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).



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

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 THAI

Bilangan cawan beras	1	2	3	4	5	6	7
Paras air (tanda bijirin pendek)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

3.3.1 MEMASAK NASI DALAM SAKURA

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/jenis beras yang anda masak.
3. Tutup penutup dan **pilih** tetapan nasi yang ingin anda masak.
4. Tekan dan tahan butang '**START (MULA)**' dan kitaran memasak akan bermula. Corak garisan berkejaran muncul pada paparan untuk menunjukkan Sakura 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 hanya **1 cawan beras**, tiada tanda pada mangkuk dalaman untuk sukatan ini. Gunakan cawan penyukat untuk menambahkan air - 1 cawan air untuk beras putih dan 1 1/2 cawan air untuk beras perang.

3.4 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KEEP WARM (KEKAL HANGAT)

Sebaik sahaja kitaran memasak selesai (yogurt dikecualikan), perkakas secara automatik bertukar kepada mod 'KEKAL HANGAT'. Anda boleh mengaktifkan fungsi 'KEEP WARM' apabila perkakas sedang berada dalam mod tunggu sedia (iaitu apabila tiada fungsi menu telah dipilih) dengan menekan dan menahan butang 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' selama 2 saat. Butang ini kemudiannya akan menyala dan jam kira menaik akan muncul pada paparan untuk rujukan anda. Fungsi 'KEKAL HANGAT' boleh digunakan untuk 24 jam namun anda mungkin mendapati bahawa nasi anda menjadi basi selepas 15 jam.

Untuk membatalkan 'KEKAL HANGAT', tekan dan tahan butang 'CANCEL (BATAL)' selama 2 saat. Perkakas kemudiannya akan bertukar kepada mod tunggu sedia dan paparan akan berkelip.

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)' ialah 1 jam. Anda boleh melaraskan masa memasak ini kepada 2 jam menggunakan butang 'Hr (Jam)' atau 'Min' sebaik sahaja anda 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 SUP

Untuk memasak sup dan kuah yang lebih cair, pilih tetapan 'SOUP (SUP)'. Masa memasak lalai untuk tetapan 'SOUP (SUP)' ialah 1 jam. Anda boleh melaraskan masa memasak sehingga 4 jam menggunakan butang 'Hr (Jam)' atau 'Min' sebaik sahaja anda memilih tetapan 'SOUP (SUP)' 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)'.

3.5.3 KUKUS

Anda boleh mengukus jenis makanan yang berbeza menggunakan bakul pengukus yang disediakan.

Masa memasak lalai untuk tetapan 'STEAM (KUKUS)' ialah 10 jam. Anda boleh melaraskan masa memasak ini sehingga 1 jam menggunakan butang 'Hr (Jam)' atau 'Min' dalam selang 10 minit sebaik sahaja anda memilih tetapan 'STEAM (KUKUS)' dan lampu berkelip pada paparan. Kira detik akan muncul pada paparan – kira detik hanya akan bermula apabila air telah dipanaskan. Menggunakan air panas bagi menggantikan air sejuk membantu untuk mempercepatkan proses pemanasan. Isikan air hingga tanda paras air 2-3 pada mangkuk dalaman semasa menggunakan Sakura sebagai pengukus berdiri sendiri.

Lihat Bahagian 5, halaman 13 untuk melihat panduan mengukus.

3.5.4 MASAK PERLAHAN

Untuk memasak stu dan hidangan lain seperti kari, kuah dal atau kekacang/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 '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)'.



Sakura ialah periuk nasi logik kabur kedap yang sangat efisien. Tetapan 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 Sakura. Hal ini adalah untuk membolehkan proses masak perlahan menjadi lebih efisien.

3.5.5 KERAK

Untuk memasak nasi Parsi 'Tahdig' dengan gaya Parsi, pilih tetapan 'CRUST (KERAK)'.

Masa memasak lalai untuk tetapan 'CRUST (KERAK)' ialah selama 1.5 jam. Anda boleh melaraskan masa memasak ini sehingga 1 jam ke 2 jam menggunakan butang 'Hr (Jam)' atau 'Min' sebaik sahaja anda memilih tetapan 'CRUST (KERAK)' dan lampu berkelip pada paparan. Selepas satu tempoh masa, perkakas akan mengeluarkan bunyi 'bip' dan anda boleh membuka penutup untuk menambah ramuan tambahan. Anda kemudian menutup periuk untuk meneruskan proses memasak. Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas akan mengeluarkan bunyi dan akan menukarkan fungsi secara automatik kepada 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)'.

3.5.6 KEK

Untuk membakar kek, pilih tetapan 'CAKE (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)'.

Sila lihat bahagian 6 pada halaman 14 untuk melihat arahan terperinci dan halaman 16 untuk resipi kek.

3.5.7 YOGURT

Untuk menghasilkan yogurt buatan sendiri. Tetapan 'YOGHURT (YOGURT)' mengekalkan suhu tetap (+38 - +40°C) yang diperlukan untuk pembiakan bakteria bifidus dan persekitaran pengembangan yogurt daripada kultur yogurt dan susu.

Masa memasak lalai untuk tetapan 'YOGHURT (YOGURT)' ialah 8 jam. Anda boleh melaraskan masa memasak ini kepada 6 hingga 12 jam menggunakan butang 'Hr (Jam)' atau 'Min' sebaik sahaja anda memilih tetapan 'YOGHURT (YOGURT)' dan lampu berkelip pada paparan. Anda boleh menggunakan jar yogurt atau bekas yang serupa untuk tetapan ini atau membuat yogurt menggunakan mangkuk dalaman.

Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas akan mengeluarkan bunyi dan akan bertukar secara automatik kepada tunggu sedia. Untuk maklumat lanjut tentang membuat yogurt, lihat bahagian 7.2, halaman 17.

NOTA - pada tetapan 'YOGHURT (YOGURT)', perkakas tidak bertukar kepada mod 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)'. Pastikan penutup ditutup semasa memasak menggunakan program ini. Fungsi mula tertunda juga boleh digunakan untuk program ini.

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 'CANCEL (BATAL)' selama 2 saat. Perkakas kemudiannya akan bertukar kepada mod tunggu sedia dan paparan akan berkelip.

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.

Untuk menetapkan pemasa:

1. Tekan butang sentuh 'MENU' untuk memilih program memasak (untuk program memasak bukan nasi, anda boleh menetapkan tempoh masa memasak pada waktu 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 dan tahan butang sentuh 'START (MULA)', periuk nasi akan memaparkan bilangan jam pratetap yang telah anda pilih, detik kira akan bermula dan kitaran memasak akan selesai pada 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	SUP	KUKUS	MASAK PERLAHAN	YOGURT
Masa pratetap	70 min - 24 jam	70 min - 24 jam	70 min - 24 jam	1jam - 24 jam	130 min - 24 jam	370 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 PSakura 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 yang disediakan kerana cawan yang berbeza mungkin mempunyai sukatan yang berlainan. Pastikan anda meratakan beras pada bahagian atas cawan - ini ialah sukatan penuh 180 ml.

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.

Sebagai contoh:
apabila memasak 6 cawan
beras PUTIH

Isi air hingga paras 6



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 'KEEP WARM' (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 kampil 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 (gunakan 1.5-2 cawan air) 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	200 g/1 biji	20 minit	Potong kepada saiz kecil
Brokoli	200 g	15 minit	Potong kepada saiz kecil
Bayam	100 g	15 minit	Potong kepada saiz kecil
Labu	250 g	20 minit	Potong kepada saiz kecil
Kentang	450 g	40 minit	Potong kepada saiz kecil
Keledek	300 g	35 minit	Potong kepada saiz kecil
Jagung	200 g	30 minit	Potong kepada saiz kecil
Ayam	300 g/1 filet	30 minit	Pastikan potongan sisi menyentuh bakul pengukus
Ikan (ikan putih dan salmon)	150 g	25 minit	Hiris kepada saiz kurang dari 2 cm dan balut dalam kerajang aluminium
Udang dan Kekapis	15 ekor/150 g	20 minit	Udang - Kukus tanpa membuang kulit. Kekapis - Keluarkan daripada cangkerang
Ladu daging disejukkan	200 g	15 minit	Tinggalkan ruang di antara makanan
Ladu daging sejuk beku	200 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 3 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 600 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. Pilih tetapan 'CAKE (KEK)', 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 dan tahan butang 'START (MULA)' selama 2 saat untuk memulakan kitaran memasak.
5. Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas akan bertukar kepada mod 'KEKAL HANGAT', periksa kek dengan pencucuk kayu untuk melihat sama ada kek sudah masak. Jika tidak, anda boleh membatalkan fungsi 'KEKAL HANGAT' dengan menekan dan menahan butang 'CANCEL (BATAL)' selama 2 saat dan pilih tetapan 'CAKE (KEK)' seperti yang diterangkan dalam langkah 4 untuk menambah tempoh memasak.

Lihat Bahagian 7.1, halaman 16 untuk melihat resipi kek.

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 banyak lagi, sila layari blog makanan kami di www.greedy-panda.com atau anda boleh membeli buku memasak The Greedy Panda Cookbook.

BUBUR NASI

Bahan-bahan (4-5 hidangan)

1 cawan beras

75 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 1 pada mangkuk dalaman bertanda bubur), kemudian letakkan ayam di atas beras.
2. Tekan butang 'MENU' dan pilih 'PORRIDGE (BUBUR)', kemudian tekan dan tahan butang 'START (MULA)'.
3. Apabila periuk nasi bertukar kepada mod keep warm (kekal hangat), tambahkan garam jika anda mahu dan hiaskan dengan halia dan daun bawang.

BUBUR MIL OAT

Bahan-bahan (4 hidangan)

1 cawan oat hirisan halus atau emping oat berkualiti tinggi (kami menasihatkan anda untuk meletakkan oat ini ke dalam penapis dan goncang sebanyak 3-4 kali untuk mengeluarkan sebarang serbuk sisa)

3 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, palamkan unit, pilih tetapan 'PORRIDGE (BUBUR)' dan laraskan pemasaan yang anda suka (masa memasak yang lebih lama = bubur yang lebih pekat; masa memasak yang lebih pendek = bubur yang lebih cair), tekan dan tahan butang 'START (MULA)' untuk bermula.
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.**

PUDING NASI

Bahan-bahan (sukat cawan adalah untuk cawan penyukat beras sebanyak 4-6 hidangan)

2 cawan arborio, beras bijirin pendek lain atau beras pulut

½ cawan susu sejat

½ cawan santan

1 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 dengan air sejuk, masukkan beras dan air (hingga garisan yang betul pada mangkuk dalaman) ke dalam periuk nasi, pilih tetapan beras 'SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)'.
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 masak dan periuk nasi sudah bertukar kepada mod kekal hangat, tambahkan bancuhan susu tadi ke dalam nasi, pasang penutup. Periksa kira-kira 30 minit kemudian, dan lihat sama ada nasi sudah masak pada tahap yang anda mahukan.
5. Buangkan kulit kayu manis (jika digunakan) dan kulit lemon.
6. 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.

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 paras air dalam mangkuk dalaman dan gunakan pilihan menu 'SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)')
2. Apabila periuk nasi bertukar kepada mod keep warm (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)

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. Untuk mendapatkan lebih banyak resipi kek dan pencuci mulut, sila layar blog makanan kami di www.greedy-panda.com

KEK PISANG

Bahan-bahan

3 telur

110 g gula

110 g mentega cair

200 g pisang yang sangat masak (timbang tanpa kulit)

160 g tepung gandum

$\frac{1}{4}$ sudu kecil serbuk penaik

$\frac{1}{4}$ sudu kecil soda penaik

secubit garam, kurang daripada $\frac{1}{8}$ sudu kecil

mentega untuk melumurkan mangkuk dalaman

Arahan

1. Tapiskan tepung, serbuk penaik, soda penaik dan garam dalam mangkuk yang besar, ketepikan. Cairkan mentega dan gula dalam mangkuk tidak melekat dan ketepikan seketika untuk dibiarkan sejuk. Lenyek pisang dengan garpu dan ketepikan.
2. Tambahkan telur yang dipukul ke dalam campuran mentega cair dan gula menggunakan pemukul manual atau senduk.
3. Tambahkan pisang yang dilenyek, gaul dengan sebati dan kemudian, kaup dan balikkan campuran tepung menggunakan senduk
4. Tuangkan adunan kek ke dalam mangkuk periuk nasi yang telah dilumurkan. Tepuk bahagian bawah mangkuk periuk nasi dengan tapak tangan sebanyak beberapa kali pada bahagian mangkuk yang berlainan. Hal ini akan memastikan tiada lagi gelembung udara besar dalam kek yang sudah masak.
5. Pilih tetapan 'CAKE (KEK)' dan tetapkan masa kepada sekurang-kurangnya 50 minit. Masa yang lebih lama mungkin diperlukan untuk memasak kek, jadi apabila kitaran 50 minit telah selesai, uji bahagian atas kek dengan menekan kek dengan perlahan. Jika kek teras kenyal, kek sudah masak – secara alternatif masukkan pencungkil gigi dan kek sudah masak apabila tiada campuran kek melekat pada pencungkil gigi.
6. Keluarkan mangkuk dari unit periuk nasi dan benarkan kek sejuk seketika di dalam mangkuk. Apabila kek masak sepenuhnya, letakkan tangan anda di dalam mangkuk adunan di atas kek dan terbalikkan sambil menahan kek dengan tangan anda. Bahagian bawah kek akan mempunyai kerak yang cantik dan anda boleh memindahkan kek ke atas pinggan.

Hidangkan dengan krim putar, ais krim, sos karamel atau makan begitu sahaja untuk snek tpetang dengan secawan teh

KEK KEJU FUDGE

Bahan-bahan

200 g Keju krim
50 g gula
30 g gula – untuk dipukul dengan telur putih
3 biji telur – asingkan kuning telur daripada telur putih
30 g tepung serba guna – ditapis
30 ml krim segar
4 sudu kecil jus lemon
ekstrak vanila untuk rasa
20 g mentega cair
mentega untuk melumurkan mangkuk dalaman

Arahan

1. Lumurkan bahagian dalam mangkuk dalaman dengan sedikit mentega secara rata
2. Lembutkan krim keju pada suhu bilik atau masukkan ke dalam ketuhar gelombang mikro selama 30 saat
3. Letakkan krim keju ke dalam mangkuk dan gaulkan dengan senduk kayu sehingga adunan menjadi licin. Tambahkan gula dan gaulkan dengan senduk kayu.
4. Tambahkan kuning telur satu per satu. Campurkan tepung serba guna, krim segar, jus lemon, ekstrak vanila dan mentega cair. Pada adunan ini, tambahkan taburan kepingan fudge kecil.
5. Dalam mangkuk yang berasingan, pukul putih telur sehingga berbuih. Tambahkan gula secara beransur-ansur sehingga adunan putih mula membentuk seperti meringue.
6. Kaup dan balikkan meringue dengan berhati-hati ke dalam campuran keju krim – lakukan secara perlahan (hal ini memastikan kek keju kekal cantik dan ringan).
7. Tuangkan adunan ke dalam mangkuk dalaman dan ketuk bahagian bawah mangkuk beberapa kali dengan tangan anda untuk mengeluarkan gelembung udara dalam adunan. Letakkan mangkuk dalaman ke dalam periuk nasi dan tutup penutup luar.
8. Tekan butang 'MENU' dan pilih tetapan 'CAKE (KEK)'. Tekan butang 'START (MULA)' dan tetapkan masa memasak selama 60 minit.
9. Setelah kek selesai dibakar, biarkan sejuk kemudian letakkan tangan di atas kek keju di dalam periuk dan keluarkan dengan berhati-hati, kemudian luncurkan ke dalam bekas pastris manis yang siap dimasak atau ke atas dasar biskut.

Kek keju fudge ini boleh dipotong kepada beberapa bahagian dan dibekukan.

7.2 YOGURT

Fungsi 'YOGHURT (YOGURT)' Sakura mengurangkan kerja yang sukar untuk membuat yogurt yang sempurna dan lazat. Anda boleh menggunakan tetapan ini untuk yogurt bukan tenusu selagi anda mempunyai pemula dan susu yang diperlukan.

YOGURT TENUSU ASAS

110 g yogurt hidup dan kosong (jika anda mahu menggunakan yogurt probiotik, juga dibenarkan) – bahan ini merupakan 'pemula' anda
400 ml susu lemak penuh UHT (UHT adalah yang terbaik kerana susu ini telah dipanaskan pada suhu yang tinggi)

1. Campurkan yogurt dan susu dan masukkan ke dalam mangkuk dalaman Sakura.
2. Tutup penutup dan pilih tetapan YOGURT – jam memaparkan masa sebanyak 8 jam. Anda boleh mengurangkan masa memasak kepada 6 jam atau menaikkan masa kepada 12 jam; lebih lama masa memasak, yogurt akan menjadi lebih pekat, lebih pendek masa memasak, yogurt akan menjadi lebih cair.
3. Selepas memasak, Sakura akan mengeluarkan bunyi bip tetapi tidak bertukar kepada mod kekal hangat. Biarkan yogurt sejuk dan tuangkan ke dalam bekas untuk disimpan di dalam peti sejuk.

Yogurt ini boleh bertahan sehingga 7 hari dan anda boleh menyimpan sedikit yogurt ini untuk menjadi pemula kepada penghasilan yogurt anda yang seterusnya (sebaiknya digunakan dalam masa 7 hari untuk ini, supaya

bakteria lebih segar).

Pemula alternatif

Selain daripada yogurt kosong hidup, anda juga boleh menggunakan pemula khusus yang boleh dibeli dalam bentuk serbuk daripada kedai makanan sihat dan dalam talian.

Malahan, anda juga boleh menggunakan tangkai cili (iaitu bahagian hijau yang memegang cili pada tumbuhan yang anda buang) sebagai pemula yogurt. Tangkai cili mengandungi bakteria laktobasilus dan 10-15 tangkai cili boleh menggantikan yogurt atau pemula serbuk yang berfungsi untuk mengembangkan apa-apa jenis susu kepada yogurt.

Beberapa petua untuk membuat yogurt:

Anda boleh menggunakan pot yogurt jika anda mahu, jika anda memilih cara tersebut, isikan mangkuk dalaman dengan air panas hingga separuh pot supaya air mengalirkan haba ke pot.

Untuk yogurt bukan tenusu, gunakan susu dengan jumlah bahan tambahan yang paling sedikit (cth. susu soya tanpa gula atau vanila, hanya kacang soya dan air yang disenaraikan pada bahan, sama seperti jenis susu bukan tenusu yang lain).

Sentiasa tambahkan perisa selepas yogurt terhasil, jika anda menyimpan sedikit yogurt untuk digunakan sebagai pemula, ketepikan bahagian ini dalam pot yang berasingan sebelum anda menambah apa-apa bahan lain ke dalam yogurt.

Jika yogurt anda terlalu cair, lain kali, anda mungkin perlu menambahkan lebih banyak 'pemula' dan juga tambahkan 2 sudu besar serbuk susu lemak penuh dan campurkan sebati dengan susu sebelum ditambah pada pemula. Susu UHT digunakan kerana susu ini telah dipanaskan kepada suhu yang tinggi, namun kadangkala lebih banyak serbuk susu dan pemula yang diperlukan untuk proses pembuatan.

Untuk petua lanjut mengenai penghasilan yogurt, sila layari www.greedy-panda.com

8. MEMASAK DENGAN BIJIRIN/KEKACANG LAIN DALAM SAKURA

Anda boleh memasak bijirin dan kacang lain dalam Sakura, anda mungkin perlu bereksperimentasi dengan melaraskan paras air dan memilih kitaran memasak yang betul. Berikut merupakan panduan ringkas untuk membantu anda.

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 Quick Cook (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, untuk $\frac{3}{4}$ cawan millet, tambahkan 3 cawan air; untuk $\frac{1}{2}$ cawan millet, tambahkan 2 cawan air dan seterusnya).

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.

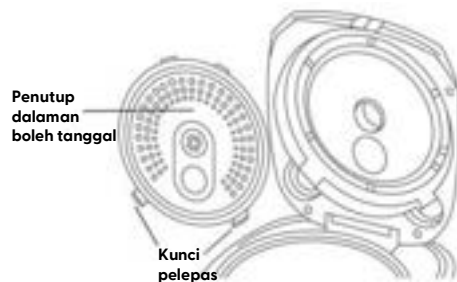
9. PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

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. Jika terdapat bahan yang melekat pada mangkuk dalaman, rendamkan terlebih dahulu dengan sedikit cecair pencuci sebelum mencuci.

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

PENTING - Jangan sekali-kali letakkan mangkuk dalaman atau penutup dalaman ke dalam mesin cuci pinggan mangkuk. Bahan kimia dan kitaran mencuci mesin cuci pinggan mangkuk adalah terlalu kasar. Apa-apa kerosakan yang disebabkan oleh mesin cuci pinggan mangkuk tidak akan dilindungi oleh jaminan kami.



PENJAGAAN PENUTUP DALAMAN

Penutup dalaman perkakas ini boleh ditanggalkan. Tarik kunci pada bahagian kanan dan kiri bawah penutup untuk mengeluarkan penutup daripada pemegang. Cuci penutup boleh ditanggalkan selepas setiap kitaran memasak dengan span dalam air sabun.

Untuk meletakkan semula penutup dalaman, luncurkan dua tab ke bahagian atas dan tekan kunci pelepas di bahagian bawah sehingga anda mendengar bunyi klik.

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.

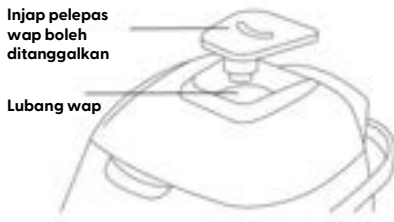
Jangan tuangkan cuka ke dalam mangkuk dalaman kerana cuka boleh merosakkan salutan seramik.

Jangan cuci beras di dalam mangkuk dalaman.

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



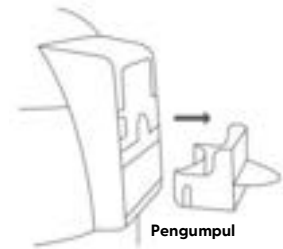
Penutup wap di bahagian atas penutup perkakas boleh ditanggalkan – tarik ke atas untuk menanggalkan nya. Cuci bahagian ini secara kerap.

Penutup wap boleh tanggal ini juga boleh ditanggalkan sepenuhnya untuk memastikan pembersihan secara menyeluruh – pastikan bahagian 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 kami.

Alat ganti tersedia untuk Sakura YUM-EN15 (cawan penyukat tersedia untuk pembelian di laman web kami):

Nama Bahagian	Nombor Bahagian
Mangkuk dalaman bersalut seramik	IB-EN15
Penutup dalaman keluli tahan karat boleh ditanggalkan	ILSS-EN15
Bakul pengukus	SB-EN15

11. PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH

MASALAH	KEMUNGKINAN SEBAB
MEMASAK NASI	<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 5.3 untuk maklumat lanjut) Menggunakan fungsi 'PRATETAP' boleh menghasilkan tekstur nasi yang lebih lembik jika beras direndam dalam air untuk tempoh yang lama. Menggunakan tetapan 'FAST COOK (MASAK PANTAS)' mungkin menghasilkan nasi yang lebih keras Adakah anda menggemburkan nasi selepas memasak? Jika tidak, gemburkan nasi untuk membolehkan air lebihan menyejat keluar
	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan tiada barang yang tersekat pada elemen pemanas atau di bahagian bawah

	MASALAH	KEMUNGKINAN SEBAB
		<ul style="list-style-type: none"> mangkuk dalaman Beras mungkin tidak dicuci secukupnya, meninggalkan terlalu banyak kanji pada beras
	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 Untuk butang 'START (MULA)', 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' dan 'CANCEL (BATAL)', anda perlu tekan dan tahan butang selama 2 saat
	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 memanas. 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
MEMBAKAR KEK	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 Sukat bahan dengan tepat – sukatan yang tidak tepat boleh menyebabkan kek tidak dibakar/naik dengan sempurna Terlebih memukul adunan semasa menambah tepung boleh menyebabkan proses membakar atau menaik yang tidak sempurna Menambah terlalu banyak bahan boleh menyebabkan kek dimasak dengan tidak sekata – ikuti jumlah yang disenaraikan dalam resipi 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"> Jangan tambahkan terlalu banyak serbuk penaik atau soda penaik kerana ini akan menyebabkan kek naik terlalu tinggi
	Kek terlalu sukar untuk dikeluarkan	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan anda lumurkan mangkuk dalaman dengan baik 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"> Masa memasak mungkin terlalu lama, pastikan anda mengikuti 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	
MEMBAKAR KEK	Makanan tidak dikukus	<ul style="list-style-type: none"> Adakah terdapat air yang mencukupi untuk mengukus? Pastikan jumlah air sekurang-

MASALAH		KEMUNGKINAN SEBAB
MENGUKUS		<p>kurangnya mencecah tanda dua cawan pada mangkuk dalaman</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	Makanan yang dikukus sejuk	<ul style="list-style-type: none"> • Adakah terlalu banyak masa telah berlalu sejak kitaran memasak tamat? Cuba jangan biarkan makanan terus berada dalam mod 'KEKAL HANGAT', alihkan makanan dengan segera dari 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 12 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"> • 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 ditetapkan semula

12. SPESIFIKASI DAN MASA MEMASAK

Nama dan nombor model	Sakura, YUM-EN15/EN15W
Kapasiti	Periuk nasi 1.5 liter (1 hingga 8 cawan)
Taraf	AC 220-240 V, 50-60 Hz
Penggunaan elektrik	860 W
Purata penggunaan elektrik semasa 'KEKAL HANGAT'	35 W
Sistem memasak	Pemanasan langsung
Negara pengeluar	China
Panjang kord kuasa	1 m
Ukuran luaran (anggaran)	41 cm (panjang) x 32 cm (lebar) x 26 cm (tinggi)
Berat (anggaran)	5.05 kg

KAPASITI MEMASAK (cawan atau liter)	CIRI	KAPASITI	MASA MEMASAK LALAI
	Nasi biasa	1-8 cawan/1.4 l	30 minit
	Nasi masak pantas	1-8 cawan/1.4 l	26 minit
	RICE (NASI) Bijirin panjang Bijirin pendek Perang	1-8 cawan/1.4 l 1-8 cawan/1.4 l 1-5 cawan/0.9 l	40 minit 40 minit 62 minit
	Bubur (nasi atau oat)	1 cawan/0.18 l	1 jam, boleh dilaraskan kepada maksimum 2 jam
	Sup	1.5 liter	1 jam, boleh dilaraskan kepada maksimum 4 jam
	Kukus	t/b	10 minit, boleh dilaraskan kepada maksimum 1 jam dengan selang 10 minit
	Masak Perlahan	1.5 liter	2 jam, boleh dilaraskan kepada 8 jam maksimum
	Kerak	1-8 cawan/1.4 l	1.5 jam, boleh dilaraskan menurun kepada 1 jam atau menaik kepada 2 jam maksimum
	Kek	150 g tepung gandum	50 minit, boleh dilaraskan menurun kepada 30 minit dan menaik hingga 60 jam maksimum dalam selang 10 minit
	Yogurt	1 liter susu	8 jam, boleh dilaraskan menurun kepada 6 jam atau menaik kepada 12 jam maksimum

13. PENSIJILAN DAN JAMINAN

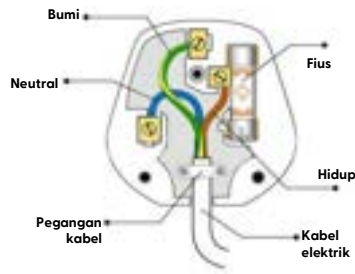
Disertakan dengan perkakas ini ialah jaminan kami yang menyeluruh (sila lihat kad jaminan yang disertakan). Untuk maklumat lanjut tentang jaminan kami, layari www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) dan www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

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 20 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 - Asia Tenggara

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