

Sakura

by Yum Asia



Ceramic Bowl
Ninja

**Advanced Fuzzy Logic
Multifunction Rice Cooker**

Model - YUM EN15US, YUM EN15WUS
1.5 litre (1-8 people)



ÍNDICE

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

Modelo YUM-EN15US/EN15WUS

Sakura

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

Le garantizamos que estará satisfecho con su nuevo aparato, además de estar respaldado por nuestro amplio servicio de garantía. Para más detalles, visite www.yum-asia.com/us/warranty o lea la tarjeta de garantía incluida. Guarde estas instrucciones de uso junto con la tarjeta de garantía, el recibo y, si es posible, la caja de cartón y el embalaje. La última versión de estas instrucciones se puede encontrar para su visualización o descarga en www.yum-asia.com

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, consejos de cocina o cualquier otro requerimiento, póngase en contacto con nosotros a través del correo hello@yum-asia.com y estaremos encantados de ayudarle.

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







¡Gracias una vez más y Feliz Cocina!





El equipo de Yum Asia



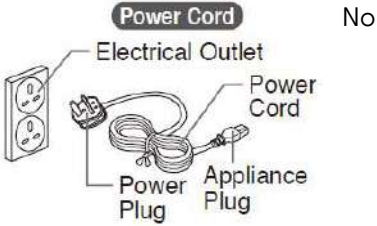






1. IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD Por favor, siga estas instrucciones



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

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

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

	<p>Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.</p>		
	<p>No lo utilice si el cable o el enchufe de alimentación está dañado o si el enchufe de alimentación está suelto en la toma de corriente. Hacerlo puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios. No dañe el cable de alimentación.</p> <div data-bbox="341 577 719 801" style="text-align: center;">  </div> <p>doblar, torcer, atar o intentar modificar el cable de alimentación. No coloque el cable sobre o cerca de superficies o aparatos de alta temperatura, debajo de objetos pesados o entre objetos. Un cable de alimentación dañado puede causar descargas eléctricas o fuego.</p>		<p>Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no esté en uso.</p>
	<p>No utilice ninguna otra pieza que no sea la suministrada con esta arrocera.</p>		<p>Deje suficiente espacio junto a las paredes, otros muebles y bajo los estantes para que el vapor se escape.</p>
	<p>No utilice esta arrocera en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua u otras fuentes de calor.</p>		<p>No toque las superficies calientes durante o inmediatamente después de su uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa y tengan cuidado de no tocar el recipiente interior mientras se remueve el arroz. Tocar las superficies calientes con piezas metálicas como la tapa interior, el recipiente interior y la placa calefactora puede causar quemaduras.</p>
			<p>No coloque o use esta arrocera en una superficie irregular o en una superficie que sea vulnerable al calor. Hacerlo podría causar un incendio.</p> <p>No utilice esta arrocera en una mesa o estantería con capacidad de carga insuficiente. Hacerlo puede dañar la mesa de la estantería, causando que la arrocera se caiga, resultando en lesiones o quemaduras. Toda estantería o mesa deslizante debe tener una capacidad de carga de al menos 18 kg.</p>



¡IMPORTANTE!

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

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

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

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

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

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

No lo use en una superficie donde los conductos de aire de abajo puedan bloquearse (como en el papel, la alfombra, el plástico)

No cocine cuando el recipiente interior esté vacío. Esto puede causar la avería de la unidad.

Deje de utilizar inmediatamente si nota CUALQUIERA de lo siguiente:

El enchufe o el cable se ha calentado mucho.

El cable de alimentación está dañado o la electricidad se enciende y se apaga cuando se toca.

El cuerpo de la olla arrocera está deformado o inusualmente caliente.

Humo proveniente de la olla arrocera o se percibe olor a quemado

Cualquier parte de la olla arrocera está agrietada, suelta o inestable.

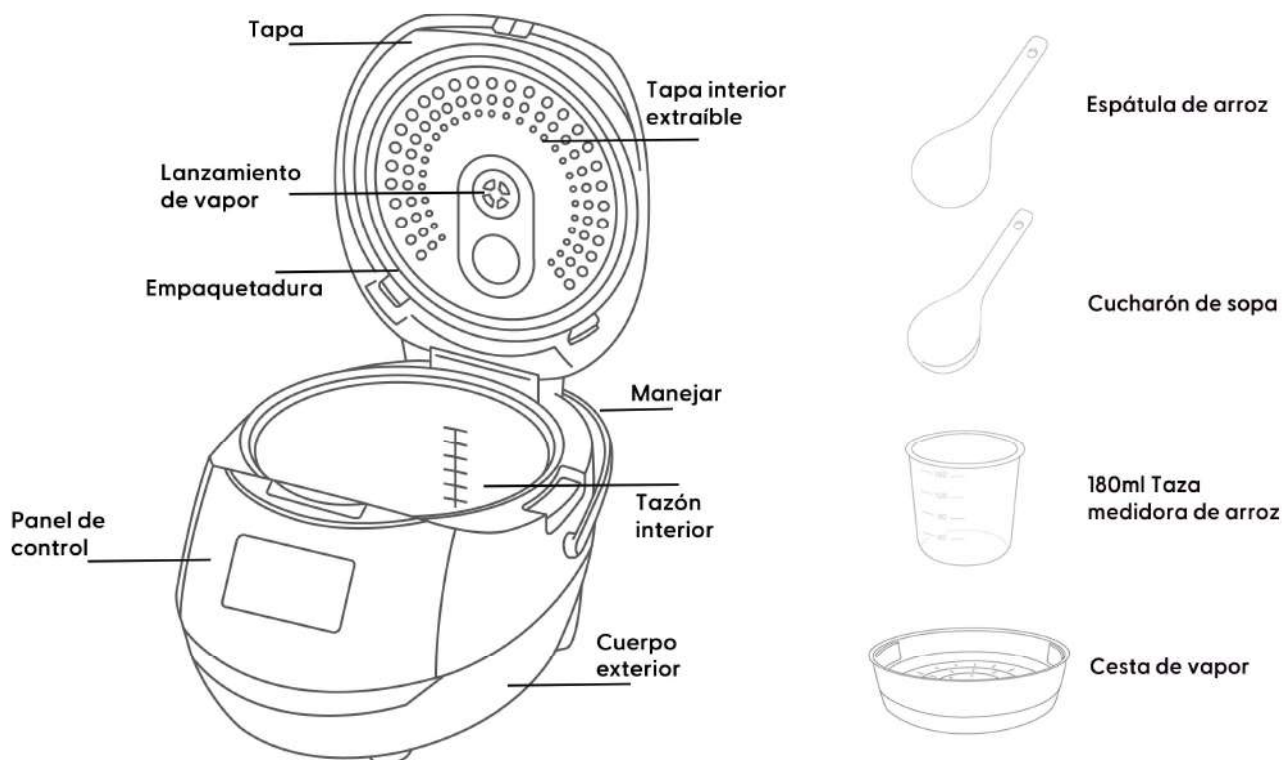
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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

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

2.1 DISEÑO DEL APARATO

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



2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL



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



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



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



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



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



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

Hr Min

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

3. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

3.1 ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

3.2 NAVEGANDO POR LOS CONTROLES

La pantalla de esta unidad es sensible al tacto y es fácil de usar con un brillante panel Motouch 'impecable'.

NOTA - 'START', 'KEEP WARM' y 'CANCEL' se activan pulsando y manteniendo el botón durante 2 segundos. El botón correspondiente se ilumina en el panel de control.



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

3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA

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

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

OPCIONES PARA COCINAR EL ARROZ:

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

Tiempos aproximados de cocción de los diferentes tipos de arroz

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

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



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

Cocinar arroz STICKY o GLUTINOUS

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

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

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

3.3.1 COCER EL ARROZ EN LA SAKURA

1. **Mide el arroz** con la taza de medida que se proporciona. Asegúrese de que el arroz esté nivelado en la parte superior de la taza - esta es una medida de taza llena (180ml).
2. **Lave el arroz** (si es necesario) como se indica en '4.1 CÓMO COCINAR UN ARROZ PERFECTO'. Coloque el bol en el aparato, **agregue el arroz en el bol** y **llene hasta la línea de agua** que corresponda a la cantidad/tipo de arroz que estás cocinando.
3. Cierre la tapa y **seleccione** el modo arroz que quiera cocinar.
4. Presione y mantenga presionado **'START'** y el ciclo de cocción comenzará. Un patrón de líneas de persecución aparece en la pantalla para indicar que Sakura está cocinando, una cuenta regresiva aparecerá en los últimos 10 minutos.



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



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

3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE MANTENER EL CALOR

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

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

3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCINA

3.5.1 PORRIDGE

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

3.5.2 SOPA (SOUP)

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

3.5.3 VAPOR (STEAM)

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

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

3.5.4 COCCIÓN LENTA (SLOW COOK)

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



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

3.5.5 CORTEZA (CRUST)

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

3.5.6 PASTERÍA (CAKE)

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

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

3.5.7 YOGUR (YOGHURT)

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

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

3.6 PROGRAMAS DE CANCELACIÓN

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

3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO (PRESELECCIÓN)

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

Para ajustar el temporizador:

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

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

Sugerencias de tiempo para la función 'PRESET'.

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



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

4. CONSEJOS PARA COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR

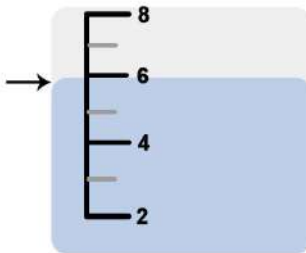
4.1 CÓMO PREPARAR UN ARROZ PERFECTO

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

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

Por ejemplo:
al cocinar 6 tazas de
arroz BLANCO

Llene hasta el nivel
de agua 6



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

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

4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS



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



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



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



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



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

5. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR

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

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



IMPORTANTE - No cocine al vapor alimentos de más de 3,5 cm de espesor.

Si desea combinar la cocción del arroz con la cocción al vapor, se recomienda usar **un límite de 3 tazas de arroz**. Además de esto, hay peligro de que cuando el arroz se cocine, la cesta de vapor empuje la tapa y la abra.



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

6. CÓMO HACER UNA TARTA

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

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

7. RECETAS

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

GACHAS DE AVENA

Ingredientes (para 4 personas)

1 taza de avena cortada con acero o laminada de alta calidad (le aconsejamos que los ponga en un tamiz y los agite con fuerza 3-4 veces para desalojar cualquier sedimento)

3 tazas de agua (medida en la taza de medir suministrada)

1 taza de media crema y media leche (o 1 taza de leche o 1 taza de leche de coco - lo que prefiera)

3-4 cucharas (o más a su gusto) de miel o azúcar moreno

* Puede que necesite experimentar con las cantidades de avena y agua, dependiendo de si le gusta las gachas de avena gruesas o finas.

Procedimiento

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



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

GACHAS DE ARROZ (CONGEE)

Ingredientes (4-5 porciones)

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

Procedimiento

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

PUDIN DE ARROZ

Ingredientes (las medidas de la taza son para la taza de arroz. 4-6 porciones)

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

Procedimiento

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



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

ROLLOS DE SUSHI

Ingredientes (4-5 porciones)

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

Procedimiento

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

7.1 TARTAS

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

TARTA DE PLÁTANO

Ingredientes

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

Procedimiento

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

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

TARTA DE QUESO DE CARAMELO

Ingredientes

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

Procedimiento

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

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

7.2 YOGUR

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

YOGUR DE LECHE BÁSICO

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

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

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

Iniciadores alternativos

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

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

Algunos consejos para hacer yogur:

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

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

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

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

8. COCINAR CON OTROS GRANOS/ LEGUMBRES EN SAKURA

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

QUINOA

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

COUS y GIANT COUS COUS

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

MIJO

Para cada porción que quieras cocinar, mide $\frac{1}{4}$ de taza de mijo en el bol interior y añada 1 taza de agua por cada porción (así que, si usas 1 taza de mijo, añade 4 tazas de agua; para $\frac{3}{4}$ de taza de mijo, añade 3 tazas de agua; para $\frac{1}{2}$ taza de mijo, añade 2 tazas de agua y así sucesivamente).

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

LENTEJAS y FRIJOLES

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

CEBADA PERLADA

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

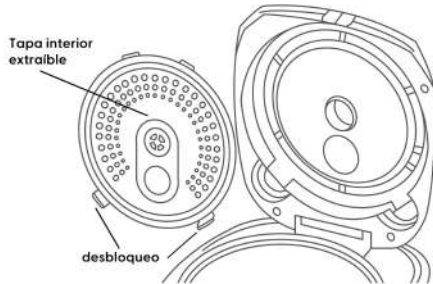
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

CUIDADO DE LA TAPA INTERIOR



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

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

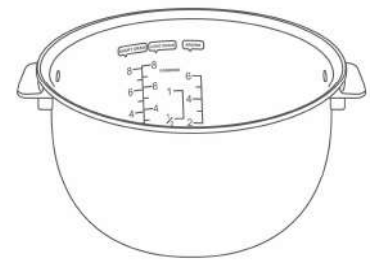
CUIDADO INTERIOR IMPORTANTE DEL CUENCO

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

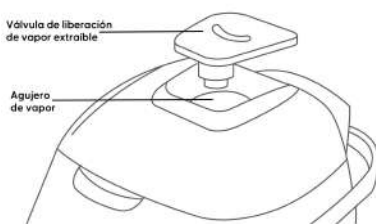
La limpieza del recipiente interno es fácil, pero si queda algo pegado al recipiente interno, remoje previamente con un poco de detergente líquido antes de lavar.

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

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



CUIDADO DE LA TAPA DE VAPOR



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

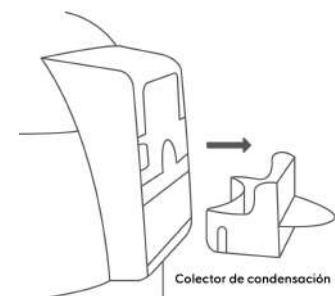
Lave esto regularmente.

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

CUIDADO DEL COLECTOR DE CONDENSACIÓN

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

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



10. PIEZAS DE REPUESTO

Si necesita piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página web www.yum-asia.com. Repuestos disponibles para la Sakura YUM-EN15US (las tazas de medir están disponibles para comprar en nuestra página web):

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

11. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	
COCCIÓN DEL ARROZ	El arroz se cuece demasiado duro o demasiado blando	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el aparato está en una superficie plana, si está en una superficie irregular, el nivel del agua se vuelve inconsistente y afectará la cocción. La textura del arroz varía según la forma en que se ha procesado (véase la sección 5.3 para más información) Usar la función 'PRESET' puede resultar en una textura más suave del arroz, si el arroz se ha remojado en el agua durante algún tiempo. Usar el modo 'QUICK COOK' puede resultar en un arroz más duro. ¿Aflojo el arroz después de cocerlo? Si no, hágalo para permitir que el exceso de agua se evapore.
	El arroz está quemado	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que no haya nada pegado en el interior de la arrocera o en el fondo del bol interior. El arroz puede no haber sido lavado lo suficiente, dejando demasiado almidón en el arroz.
	No se puede empezar a cocinar o los botones no responden	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable de alimentación este introducido completamente en el aparato. Para los botones 'START', 'KEEP WARM' y 'CANCEL' debe mantenerlos pulsados durante 2 segundos.
	Se oye un ruido al cocinar o al mantenerse caliente	<ul style="list-style-type: none"> Si es un ruido de clic, es sólo el microprocesador (MICOM) ajustando la temperatura de cocción del aparato, no hay nada de qué preocuparse. Un ruido 'chispeante' puede ocurrir si el bol interior tiene algún tipo de humedad en el fondo mientras el elemento calefactor se calienta. Asegúrese de que el bol interior esté completamente seco.
	El vapor sale de entre la tapa exterior y el cuerpo principal	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que la tapa exterior encaje bien y no se haya deformado. ¿Está sucia la junta de la tapa exterior? Si es así, limpie la junta de la tapa exterior.
PASTELERÍA	El pastel no se cocina o no se levanta	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo de cocción pudo ser muy corto Bata las claras de huevo hasta punto de nieve, de lo contrario no habrá suficiente aumento de la tarta. Medir los ingredientes con precisión - la inexactitud en la medición puede afectar el horneado/levantamiento. Mezclar demasiado la masa al añadir la harina puede causar una cocción o un aumento insuficiente.

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
PASTELERÍA		<ul style="list-style-type: none"> • Añadir demasiados ingredientes adicionales puede hacer que el pastel se hornee de forma desigual. • Hornee el pastel inmediatamente después de preparar la masa. Dejar la masa asentada durante mucho tiempo puede desinflar la masa y hacer que se derrumbe.
	La tarta sube demasiado	<ul style="list-style-type: none"> • No añada polvo de hornear o bicarbonato de sodio ya que puede causar que el pastel se eleve demasiado.
	Es difícil liberar la tarta del bol interior	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de engrasar bien el bol interior. • Deje que la tarta se enfríe completamente.
	La tarta se rompe fácilmente	<ul style="list-style-type: none"> • Una tarta recién horneada puede romperse fácilmente. Asegúrese de dejar enfriar completamente la tarta antes de voltearla o manipularla.
	La tarta está quemada.	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo de cocción pudo haber sido muy largo, siga los tiempos de cocción recomendados.
	NOTA - no coloque otros moldes para tartas o papel encerado en el aparato o en el bol interior. Hacerlo puede causar un mal funcionamiento o que el bol interior se deforme.	
VAPORIZACIÓN	La comida no se vaporiza	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Hay suficiente agua? Asegúrese de que haya agua al menos hasta la marca de dos tazas en el bol interior. • ¿Hay demasiada comida en la cesta de vapor? - reducir la cantidad de comida o aumentar el tiempo de cocción. • La comida puede estar en trozos muy grandes, reduzca el tamaño de los trozos o aumente el tiempo de cocción.
	La comida al vapor es demasiado dura	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras - el tiempo de cocción era demasiado corto. Asegúrese de que hay suficiente agua, siga con el vapor. • Pescado y carne - el tiempo de cocción era demasiado largo.
	La comida al vapor está fría	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Ha pasado demasiado tiempo desde que terminó el ciclo de cocción? Intente no dejar en 'Keep Warm', retire inmediatamente del aparato y coma.
MANTENGA EL CALOR	El arroz tiene olor, es amarillo o hay una humedad excesiva	<ul style="list-style-type: none"> • No guarde cantidades muy pequeñas de arroz en 'KEEP WARM'. • ¿Se ha usado el 'KEEP WARM' durante más de 12 horas? • El tipo de arroz y el agua pueden haber causado que el arroz se vea amarillo. • ¿Se dejó la espátula en el bol interior mientras estaba en 'KEEP WARM'? • ¿Aflojó el arroz inmediatamente después de que se cocinó? si no, afloje. • Puede ser un olor sobrante de una cocción anterior (especialmente si se trata de platos de cocción lenta).
COCINA DE TEMPORADA	El aparato comienza a cocinar inmediatamente	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo mínimo por defecto es de 70 minutos, cualquier cosa menor, iniciará el ciclo de cocción inmediatamente.
	La comida no está lista a la hora fijada	<ul style="list-style-type: none"> • La cocción puede no completarse en el tiempo establecido si la temperatura de la habitación o el nivel del agua es demasiado bajo. • ¿Hubo un corte de energía? Esto puede hacer que la unidad se restablezca.

12. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Nombre y número del modelo	Sakura, YUM-EN15US/EN15WUS
Capacidad	Una olla Arrocera de 1,5 litros (1 a 8 tazas) o una olla de cocción lenta de 4 litros.
Clasificación	AC 120V, 60Hz
Consumo eléctrico	860W
El consumo medio de energía en 'KEEP WARM'	35W
Sistema de cocción	Calentamiento directo
País de fabricación	China
Longitud del cable de alimentación	1m
Dimensiones externas (aproximadas)	41cm (largo) x 32cm (ancho) x 26cm (alto)
Peso (aproximado)	5.05kg

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

13. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

Con este aparato se incluye nuestra garantía completa (por favor, vea la tarjeta de garantía incluida). Para más detalles de nuestra garantía, visite www.yum-asia.com/us/warranty

Esta arrocera multifuncional Yum Asia está diseñada para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. Su uso en un entorno comercial invalidará esta garantía.

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



Este aparato está certificado por cumplimiento distribución y uso en EE. UU. y Canadá.

Cumple con UL Std 1026.
Certificado según CSA Std C22.2 No.64

YUM ASIA
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia



Ninja

Ceramic Bowl