

# Sakura

by Yum Asia



Advanced Fuzzy Logic  
Multi-Function Rice Cooker

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

ADVANCED  
Fuzzy Logic



Asian  
Styling

2mm  
CERAMIC  
Ninja

# INDEX

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise.....	3
2. GERÄTEBESCHREIBUNG .....	6
2.1 GERÄTEAUFBAU .....	6
2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES.....	7
3. BETRIEB DES GERÄTES.....	8
3.1 VOR DER VERWENDUNG.....	8
3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE.....	8
3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT .....	8
3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM) NUTZT.....	9
3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT .....	10
3.6 PROGRAMMABBRUCH.....	11
3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (PRESET).....	11
4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS.....	12
4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT .....	12
4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS.....	12
5. WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION (STEAM) NUTZT .....	13
6. WIE MAN KUCHEN BACKT .....	14
7. REZEPTE.....	14
7.1 KUCHEN .....	16
7.2 YOGHURT.....	17
8. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN IN SAKURA.....	18
9. REINIGUNG UND WARTUNG.....	19
10. ERSATZTEILE.....	19
11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG .....	20
12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN .....	22
13. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE.....	23

## Modell YUM-EN15W

# Sakura

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Yum Asia Advanced Multifunktions-Reiskocher Modell YUM-EN15 entschieden haben, den wir 'Sakura' genannt haben. Hier bei Yum Asia hat uns unsere Erfahrung in der Zusammenarbeit mit den führenden Marken von Reiskochern und -technologien das Wissen vermittelt, das für die Herstellung dieses perfekten Kochers erforderlich ist. Das bedeutet, dass dieses Produkt nach den höchsten Qualitäts-, Funktions- und Designstandards entwickelt wurde und vor allem mit der Leidenschaft, mit der wir großen Reis kochen!

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

Wenn Sie Fragen zu diesem Produkt, zu Kochtipps oder anderem haben, kontaktieren Sie uns bitte unter [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk) und wir helfen Ihnen gerne weiter.

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




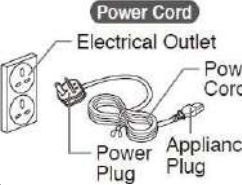






Nochmals vielen Dank und frohes Kochen! Das Yum Asia Team

# 1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise



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

	<p><b>Ändern Sie diesen Reiskocher nicht, nur ein Reparaturtechniker darf dieses Gerät zerlegen oder reparieren.</b></p>		<p><b>Lassen Sie Kinder den Reiskocher nicht unbeaufsichtigt benutzen. Außerhalb der Reichweite von sehr kleinen Kindern aufbewahren.</b> Kinder sind Vonerbrennungen Stromschlägen oder Verletzungen bedroht.</p>
	<p><b>Berühren Sie nicht den Dampfauslass.</b> Andernfalls kann es zu Verbrühungen und Verbrennungen kommen. Besondere Vorsicht bei Kindern</p>		<p><b>Öffnen Sie nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht während des Garvorgangs.</b> Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.</p>
	<p><b>Stecken oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.</b> Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Verletzungen kommen.</p>		<p><b>Dieser Reiskocher dient zum Kochen von Reis und anderen in diesem Handbuch beschriebenen Gerichten. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung und kochen Sie niemals die folgenden Produkte:</b></p>
	<p><b>Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser ein und spritzen Sie nicht mit Wasser.</b> Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss oder elektrischen Schlägen kommen.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel in Kunststoff verpackt</li> <li>• Gerichte, die Papierhandtücher oder andere Deckel verwenden, um das Essen zu bedecken.</li> </ul> <p>Andernfalls kann es zu Verstopfungen der Dampfauslassöffnung kommen.</p>
	<p><b>Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsöffnungen.</b> Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Fehlfunktionen kommen, die zu Verletzungen führen können.</p>		<p>Ein lose eingesteckter Netzstecker kann Feuer, Stromschlag, Kurzschluss, Rauch oder Feuer verursachen. <b>Verwenden Sie nur eine Steckdose mit einer Nennleistung von mindestens 15 Ampere.</b></p>

	<p>Stecken Sie den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.</p>		<p>Wenn Sie das Netzkabel wechseln möchten, verwenden Sie nur eines, das ein gleichwertiges Kabel (250V, 13A) verwendet.</p> <p>Wenn die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber. Ablagerungen an den Klingen des Steckers können zu Bränden führen.</p>
	<p>Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche Nutzung für kommerzielle Zwecke führt zum Erlöschen der Garantie.</p>		
	<p>Nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn der Netzstecker lose in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden kommen. Das Netzkabel darf nicht beschädigt werden.</p> <div data-bbox="316 824 558 1008">  <p>Power Cord Electrical Outlet Power Cord Power Plug Appliance Plug</p> </div> <p><b>Biegen, verdrehen, bündeln oder versuchen. Sie nicht, das Netzkabel zu modifizieren.</b> Verlegen Sie das Kabel nicht auf oder in der Nähe von Hochtemperaturflächen oder -geräten, unter schweren Gegenständen oder zwischen Objekten.</p> <p>Ein beschädigtes Netzkabel kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.</p>		<p>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie nicht in Gebrauch sind.</p>
	<p>Verwenden Sie keine anderen Teile als die mit diesem Reiskocher gelieferten.</p>		<p>Lassen Sie genügend Platz neben Wänden, anderen Möbeln und unter den Regalen, damit der Dampf entweichen kann.</p>
	<p>Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht an einem Ort, an dem er mit Wasser oder anderen Wärmequellen in Berührung kommen kann.</p>		<p>Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf Dampf und berühren Sie nicht die innere Schale, während Sie den Reis umrühren. Das Berühren heißer Oberflächen mit Metallteilen wie Innendeckel, Innenbehälter und Heizplatte kann zu Verbrennungen führen.</p>
			<p>Stellen oder verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf eine unebene Oberfläche oder auf eine hitzeempfindliche Oberfläche.</p> <p>Andernfalls besteht Brandgefahr. Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder Regal mit unzureichender Tragfähigkeit. Andernfalls kann der Regalboden beschädigt werden, wodurch der Reiskocher herunterfällt und Verletzungen oder Verbrennungen verursacht werden. Jedes Regal oder jeder Ausziehtisch muss eine Tragfähigkeit von mindestens 18 kg aufweisen.</p>



## WICHTIG!



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



**Ziehen Sie immer den Netzstecker des Reiskochers, indem Sie den Netzstecker halten, nicht durch Ziehen am Netzkabel.**

**Stecken Sie das Ende des Netzkabels fest in den Reiskocher, da** es sonst zu Stromschlägen und Feuer kommen kann und der Reiskocher möglicherweise nicht funktioniert.



**Decken Sie den Hauptkörper des Reiskochers, insbesondere den Dampfaustritt, während des Kochens nicht ab.**

**Beschädigen Sie nicht die Innenschale oder den Innendeckel.** Eine verformte Innenschale oder ein verformter Deckel führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.

**Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder an der Außenseite der Schale klebt.**

Dies führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.

**Decken Sie nicht die Lüfteröffnungen an der Seite und am Boden des Reiskochers ab.**



**Spritzen Sie kein Wasser auf den Reiskocher.** Dies kann zum Ausfall des Geräts, zu Bränden oder Stromschlägen führen.

**Verwenden Sie den Reiskocher nicht bei direkter Sonneneinstrahlung.** Dies kann zu Verfärbungen führen.



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

**Nicht auf einer Fläche verwenden, auf der die darunter liegenden Lüftungsöffnungen blockiert werden könnten** (z.B. auf Papier, Teppich, Kunststoff).

**Nicht kochen, wenn der Innenbehälter leer ist.** Dies kann zum Ausfall des Gerätes führen.



**Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn Sie JEDE der folgenden Punkte bemerken:**

- Der Netzstecker oder das Kabel ist sehr heiß geworden.
- Das Netzkabel ist beschädigt oder der Strom schaltet sich bei Berührung ein/aus.
- Der Körper des Reiskochers ist deformiert oder ungewöhnlich heiß.
- Der Rauch kommt aus dem Reiskocher oder es entsteht ein brennender Geruch.
- Jeder Teil des Reiskochers ist gerissen, lose oder instabil.

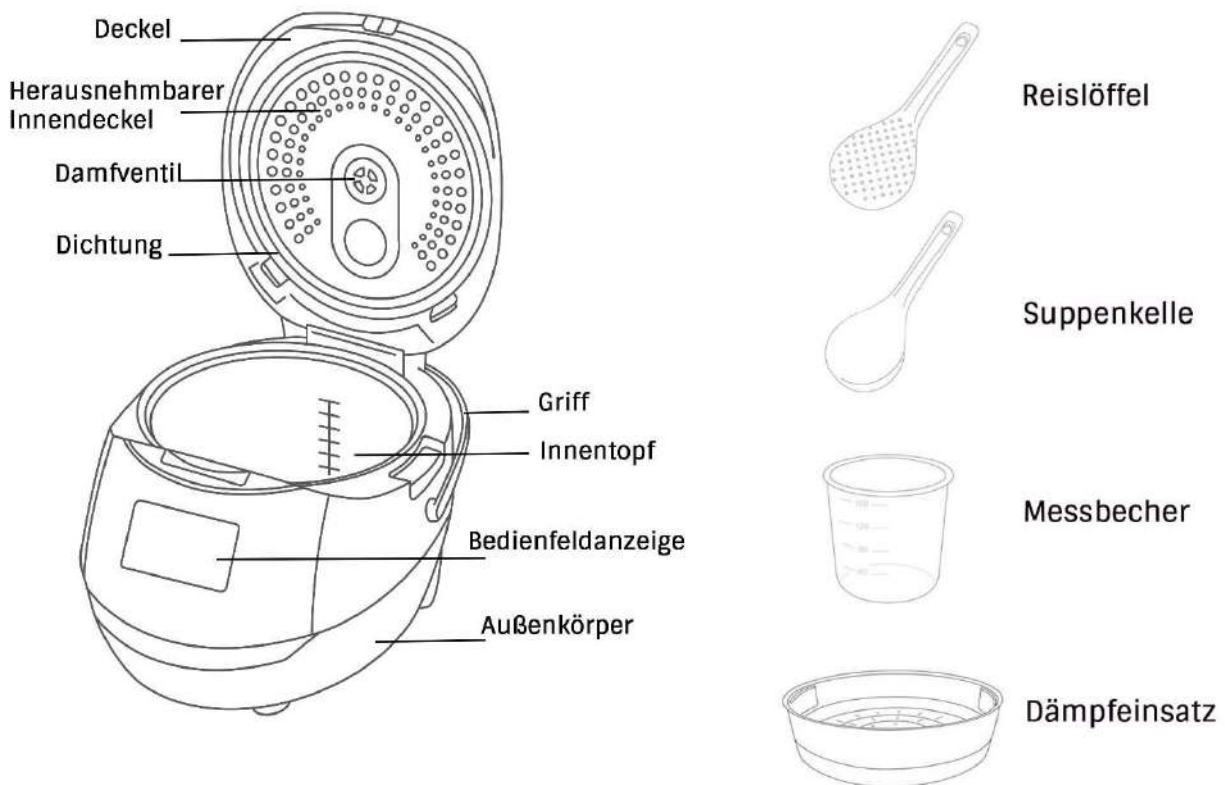
## 2. GERÄTEBESCHREIBUNG

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

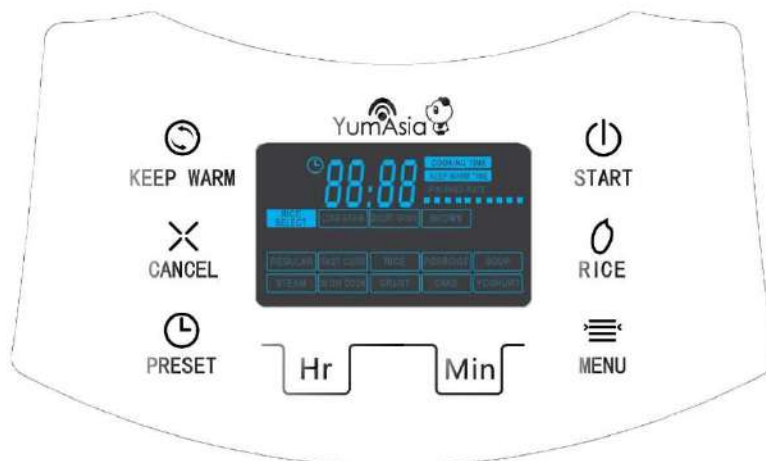
Platzsparend in Ihrer Küche kombiniert dieses Gerät die Qualitätsfunktionen der Reisspezialitätenkochung mit Haferbrei, Suppe, Dampf, Slow Cook, Kruste, Kuchenbacken und Joghurtherstellung. Wir haben diesen Reiskocher mit zusätzlichen Funktionen entwickelt, die für jeden Koch nützlich sind. Ein einfach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

### 2.1 GERÄTEAUFBAU

Treffen Sie Ihren Sakura-Reiskocher! Er wird mit einem Reisspatel, einer Suppenpfanne, einem Messbecher und einem Dampfkorb geliefert.



## 2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES



START

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



CANCEL

Halten Sie die Taste 'CANCEL' 2 Sekunden lang gedrückt, um das Garprogramm abzubrechen. Sakura wechselt dann mit blinkendem Display in den Standby-Modus.



MENU

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



RICE

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



KEEP WARM

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



PRESET

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



Min

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



## 3. BETRIEB DES GERÄTES

### 3.1 VOR DER VERWENDUNG

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

### 3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE

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

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

\*\* Sakura hat keinen Aus-Schalter. Um das Gerät auszuschalten, müssen Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. \*\*

### 3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT

Es gibt 5 Möglichkeiten, Reis zu kochen – 'REGULAR', 'FAST COOK' und bei der Option 'REIS' kann zwischen langkörnigem, kurzkörnigem und braunem Reis gewählt werden.

**Die maximale Kapazität dieses Gerätes beträgt 8 Tassen (180ml Tasse) für weißen Reis und 5 Tassen (180ml Tasse) für braunen Reis. Diesen Betrag nicht überschreiten.**

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

#### MÖGLICHKEITEN ZUM KOCHEN VON REIS:

1. Die Einstellung '**REGULAR**' dient zum Garen von normalem Reis (z.B. ohne raffiniertes Garen und Dämpfen).
2. Die Einstellung '**FAST COOK**' ist für den Fall, dass Sie den Reis etwas schneller fertig stellen möchten.
3. Das Untermenü '**RICE**' steht für eine raffiniertere Küche und das Dämpfen von Reis. Sie gelangen in dieses Untermenü, indem Sie die Menütaste drücken, bis das Symbol 'RICE' auf dem Bedienfeld blinkt, und dann mit der Taste 'RICE' durch die 3 zusätzlichen Reisoptionen gehen:
  - a. Die Einstellung '**LONG GRAIN**' kann für jede Art von Langkornreis verwendet werden - zum Beispiel Basmati-, Jasmin- oder thailändischer Duftreis;
  - b. Die Einstellung '**SHORT GRAIN**' kann für jede Art von Langkornreis wie Perlen- oder Sushi-Reis verwendet werden.
  - c. Die Einstellung '**BROWN RICE**' kann für jede Art von Braunreis verwendet werden.

### Ungefähre\* Garzeiten für verschiedene Reissorten

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

\* Die tatsächlichen Garzeiten variieren je nach Umgebungstemperatur, wie viel Reis gekocht wird usw.

Auf der Innenseite der inneren Schüssel befinden sich Markierungen, die den Wasserstand für weißen Langkornreis, weißen Kurzkornreis, braunen Reis und (Reis-) Brei angeben. Während der Reiskochzyklen wird auf dem Display ein Linienmuster angezeigt, das darauf hinweist, dass Sakura kocht. In den letzten 10 Minuten wird ein Countdown angezeigt.

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

### Wasserstände für 'THAI STICKY/GLUTINOUS' Reis

Tassen reis	2	3	4	5
Wasserstand auf der Schale (short grain marks)	2.5	3.5	4.5	5.5

**Siehe auch** - Tipps zum Kochen von Reis mit guter Verkostung auf Seite 12 für detailliertere Kochinformationen und Ratschläge.

#### 3.3.1 KOCHEN VON REIS IN SAKURA

1. Messen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher. Vergewissern Sie sich, dass der Reis bis zum oberen Rand der Tasse reicht - dies ist eine volle Tasse (180 ml).
2. Reinigen Sie den Reis (falls erforderlich) gemäß den Anweisungen unter '4.1 SO KOCHEN SIE PERFEKTEN REIS'. Stellen Sie die innere Schüssel in das Gerät, geben Sie den Reis in die innere Schüssel und füllen Sie die Wasserleitung, die der Menge/Art des Reises entspricht, den Sie kochen.
3. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Reiseinstellung, mit der Sie kochen möchten.
4. Halten Sie 'START' gedrückt und der Garvorgang beginnt. Auf dem Display erscheint ein Lauflichtmuster, das anzeigt, dass Sakura gerade kocht. In den letzten 10 Minuten wird ein Countdown angezeigt.



Lesen Sie auch die Schnellstartanleitung auf der Rückseite der Garantiekarte. Beachten Sie, dass sich auf der inneren Schüssel keine Markierung für nur eine Tasse Reis befindet. Geben Sie also eine volle Messbecher Wasser (weiß) und 1,5 Tassen Wasser (braun) zum Reis für die richtige Menge Wasser.

#### 3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM) NUTZT

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

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

## 3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT

### 3.5.1 PORRIDGE

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

### 3.5.2 SUPPE (SOUP)

Für das Kochen von Suppen und dünneren Flüssigkeiten wählen Sie die Einstellung 'SOUP'. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'SOUP' beträgt 1 Stunde. Sie können dies bis zu 4 Stunden mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'SOUP' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt.

Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

### 3.5.3 DÄMPFEN (STEAM)

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

Siehe Abschnitt 5, Seite 13 für eine Anleitung zum Dämpfen.

### 3.5.4 LANGSAMES KOCHEN (SLOW COOK)

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

Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

**WICHTIG** - Überschreiten Sie nicht die maximalen Flüssigkeitsspuren auf der Innenseite des Innenbehälters.

### 3.5.5 KRUST (CRUST)

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

### 3.5.6 KUCHEN (CAKE)

Um köstliche Kuchen zu kochen, wählen Sie die Einstellung 'CAKE'. Das Kuchenset auf Ihrer Sakura macht köstliche und feuchte Kuchen. Detaillierte Anweisungen zum Backen von Kuchen finden Sie in Abschnitt 6 auf Seite 14 und zu den Kuchenrezepten auf Seite 16-17.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'CAKE' beträgt 50 Minuten. Diese Zeit kann mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' in 10-Minuten-Schritten auf 30 Minuten und bis zu 60 Minuten eingestellt werden, sobald Sie die Einstellung 'CAKE' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt.

Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

### 3.5.7 JOGHURT

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

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'YOGHURT' beträgt 8 Stunden. Sie können dies mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' auf 6 Stunden oder bis zu 12 Stunden einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'YOGHURT' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Für diese Einstellung können Sie Joghurtbecher oder ähnliche Behälter verwenden oder den Joghurt einfach in der Innenschale herstellen.

Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät ein Geräusch von sich und schaltet automatisch in den Standby-Modus. Weitere Informationen zur Herstellung von Joghurt finden Sie in Abschnitt 7.2, Seite 17.

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

## 3.6 PROGRAMMABBRUCH

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

## 3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (PRESET)

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

So stellen Sie den Timer ein:

1. Drücken Sie die 'MENU' -Taste, um ein Garprogramm auszuwählen (für Nicht-Reis-Garprogramme können Sie an dieser Stelle die Länge der Garzeit programmieren).
2. Drücken Sie dann die PRESET-Taste, die dann aufleuchtet.
3. Durch Drücken der Tasten 'Hr' und 'Min' können Sie die Stunden im Voraus auswählen, zu denen der Reis / das Gericht fertig sein soll.
4. Halten Sie die START-Taste gedrückt. Der Herd zeigt

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

Empfohlene Zeiten für die Funktion 'PRESET'

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

**Hinweis** - beachten Sie, dass verderbliche Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden sollten, wenn Sie die Funktion 'PRESET' eingestellt haben, da sie verderben können. Die Startzeit des Presets/Timers ist nicht exakt, sie wird etwas früher kommen, da der Sakura beurteilen muss, was sich genau in der inneren Schale (Reis/Hafer/Wasser) und im Volumen befindet, um die Garzeit effektiv berechnen zu können. Es geht darum, indem es das Gerät frühzeitig einschaltet, damit es den Inhalt 'beurteilen' kann.

## 4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS

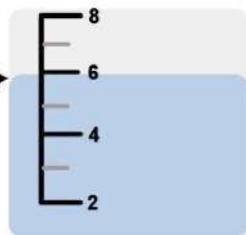
### 4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

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

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

Zum Beispiel:  
beim Kochen von 6 Tassen  
WEISSER Reis

Füllen Sie bis zum  
Wasserstand 6



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

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

### 4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS

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

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

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

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

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

## 5. WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION (STEAM) NUTZT

Sie können dieses Gerät als eigenständigen Dampfgarer verwenden oder Reis gleichzeitig mit dem Dämpfen von Speisen kochen.

Hier ist eine Anleitung zum Kochen verschiedener Arten von Speisen über die Funktion 'STEAM':

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

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

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

## 6. WIE MAN KUCHEN BACKT

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

Auf den Seiten 15 und 16 finden Sie Beispiele für Kuchenrezepte zum Kochen in Sakura

## 7. REZEPTE

Hier sind ein paar Rezepte, um Sie mit Ihrem neuen Reiskocher zu beginnen. Für viele weitere Rezepte wie aromatisierten Reis (mexikanischer und Kokosnussreis), Risotto, Eintöpfe, Suppen und mehr, besuchen Sie bitte unseren Foodie-Blog unter [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk)

### HAFERFLOCKENBREI

#### Zutaten (für 4 Personen)

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

#### Anfahrtsbeschreibung

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

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

## REISBREI (CONGEE)

### Zutaten (4-5 Portionen)

1 Tasse Reis

75g Hähnchenschenkel, gehackt und angekocht Prise Salz, Ingwer und Frühlingszwiebel (Zwiebel), zerkleinert - zum Abschmecken

### Anfahrtsbeschreibung

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

## REISPFLANZEN

### Zutaten (Tassenmaße sind für den Reismessbecher)

2 Tassen Arborio, anderer Steinkornreis oder klebriger/klebriger Reis

1/2 Tasse Kondensmilch, 1/2 Tasse Kokosmilch, 1Tasse gesüßte Kondensmilch\*\*

1 Zimtstange oder Prise gemahlene Zimts, 1 Zitronenschale, ein großes Stück Zitronenschale 1/4 Teelöffel Muskatnuss (oder weniger, wenn Sie es vorziehen)

### Anfahrtsbeschreibung

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

\*\*Dies kann auch ohne die Kondensmilch und Kondensmilch als milchfreie Alternative erfolgen. Verwenden Sie einfach eine ganze Dose Kokosmilch und etwas milchfreie Milch, um sie nach Stufe 4 zu lösen, falls erforderlich

## SUSHI-ROLLEN

### Zutaten (4-5 Portionen)

3 Tassen Reis

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

### Anfahrtsbeschreibung

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



## 7.1 KUCHEN

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

### BANANAKÜCHE

#### Inhaltsstoffe

3 Eier

110g Zucker

110g geschmolzene Butter

200g sehr reife Bananen (Gewicht ohne Haut) 160g einfaches Mehl

3/4 Teelöffel Backpulver 3/4 Teelöffel Backpulver

eine Prise Salz, weniger als 1/8 Teelöffel Butter zum Einfetten der Innenschale

#### Anfahrtsbeschreibung

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

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

### FUDGE-KÄSEKUCHEN

#### Inhaltsstoffe

200g Frischkäse 50g Zucker

30g Zucker - zum Schlagen von Eiweiß

3 Stück Eier - Eigelb von Weiß trennen

30g Allzweckmehl - gesiebt

30ml frische Sahne

Teelöffel Zitronensaft

Vanilleextrakt nach Belieben

20g Butter geschmolzen

Butter zum Einfetten der Innenschale

### **Anfahrtsbeschreibung**

1. Die Innenseite der inneren Kochschale leicht und gleichmäßig mit Butter einfetten. Frischkäse bei Raumtemperatur weich werden lassen oder 30 Sekunden lang in die Mikrowelle stellen.
2. Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Holzspachtel vermengen, bis er glatt wird. Zucker hinzufügen und mit dem Holzspachtel vermischen.
3. Eigelb nach und nach hinzufügen. In gesiebtes Allzweckmehl, frische Sahne, Zitronensaft, Vanilleextrakt und geschmolzene Butter mischen. An dieser Stelle eine gute Bestreuerung mit kleinen Karamellstücken hinzufügen.
4. In einer separaten Schüssel das Eiweiß schaumig schlagen. Nach und nach Zucker hinzufügen, bis die Weißen beginnen, ihre Form als Baiser zu behalten.
5. Meringue vorsichtig unter die Frischkäse-Masse heben – ganz, ganz langsam (so bleibt der Käsekuchen schön leicht).
6. Gießen Sie den Teig in die innere Kochschale und schlagen Sie mehrmals mit der Handfläche auf den Boden, um die Luftblasen im Teig freizusetzen. Legen Sie die innere Kochschale in den Reiskocher und schließen Sie den Außendeckel.
7. Drücken Sie die 'MENU'-Taste und wählen Sie die Einstellung 'CAKE'. Drücken Sie die 'START' und stellen Sie das Garen auf 60 Minuten ein.

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

## **7.2 YOGHURT**

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

### **BASIC DAIRY YOGHURT**

90 g reiner, lebender Joghurt (wenn Sie probiotischen Joghurt verwenden möchten, ist dies auch in Ordnung) – dies ist Ihr 'Starter'

400 ml UHT-Vollmilch (UHT ist am besten, da es bereits auf eine hohe Temperatur erhitzt wurde)

1. Joghurt und Milch miteinander kombinieren und in die innere Schüssel von Sakura geben.
2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Joghurt-Einstellung. Die Uhr blinkt nach 8 Stunden. Sie können die Garzeit auf bis zu 6 Stunden oder bis zu 12 Stunden verkürzen. Je länger die Garzeit, desto dicker der Joghurt, desto kürzer die Garzeit, desto dünner der Joghurt.
3. Nach dem Kochen piept Sakura, schaltet aber nicht um, um warm zu bleiben. Lassen Sie den Joghurt abkühlen und dekantieren Sie ihn in Behältern, um ihn im Kühlschrank zu lagern. Dieser Joghurt sollte eine Haltbarkeit von 7 Tagen haben und Sie können einen Teil dieses Joghurts für Ihre nächste Charge aufbewahren (am besten innerhalb von 7 Tagen, damit die Bakterien frischer werden).

### **Alternative Vorspeisen**

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

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

### **Einige Tipps zur Herstellung von Joghurt:**

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

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

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

Weitere Tipps zur Herstellung von Joghurt finden Sie unter [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk)

## **8. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN IN SAKURA**

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

### **QUINOA**

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

### **COUS COUS und GIANT COUS COUS**

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

### **MILLET**

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

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

### **LINSEN und BOHNEN**

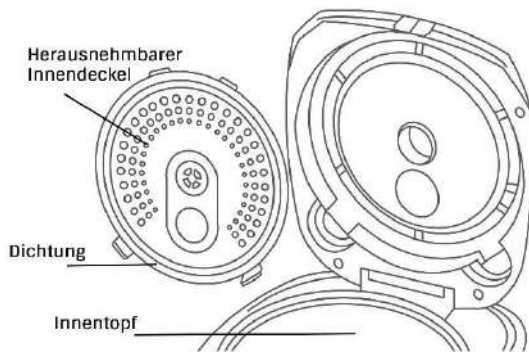
Die langsame Kochstufe (SLOW COOK) ist ideal zum Kochen von Linsen oder Bohnen - vorher abspülen und den auf der Verpackung angegebenen Wasserständen folgen. Die 'PORRIDGE' Einstellung funktioniert auch beim Kochen von Linsen und Bohnen, wenn Sie bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten.

### **PERLGRAUPENGERSTE**

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

## 9. REINIGUNG UND WARTUNG

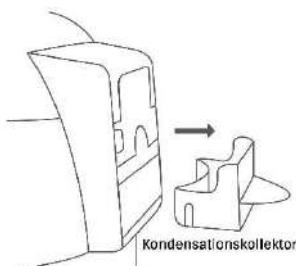
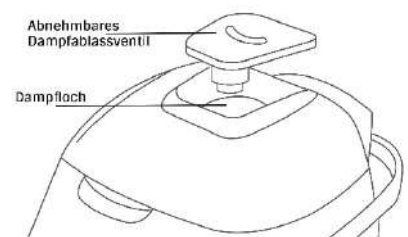
- Entfernen Sie immer alle verbliebenen Lebensmittel und reinigen Sie diese sofort nach Gebrauch.
- Verwenden Sie keine Metallbürsten, Schrubber oder aggressive Chemikalien/Lösungsmittel, um die verschmutzten Teile des Gerätes zu reinigen. Wenn etwas an der inneren Schale kleben bleibt, tränken Sie es mit etwas Spülmittel vor dem Waschen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Reinigen Sie die Außenhülle mit einem feuchten Schwamm oder einem weichen Tuch.



Der Innendeckel dieses Gerätes ist abnehmbar. Drücken Sie die Verriegelungen und ziehen Sie den Deckel heraus und nehmen Sie ihn aus seiner Halterung. Waschen Sie den abnehmbaren Deckel nach jedem Kochvorgang mit einem Schwamm in Seifenwasser

- Stellen Sie die Schale oder den Innendeckel niemals in eine Geschirrspülmaschine. Die Chemikalien und der Spülgang einer Geschirrspülmaschine sind für diese Teile zu hart. Schäden, die durch eine Geschirrspülmaschine verursacht werden, fallen nicht unter unsere Garantie

- Die Dampfkappe auf der Oberseite des Deckels ist abnehmbar. Waschen Sie diese regelmäßig. Die abnehmbare Dampfkappe kann auch demontiert werden, um eine vollständige Reinigung zu gewährleisten
- Verwenden Sie nur das Zubehör aus Kunststoff oder Holz. Verwenden Sie niemals Metall zum Rühren, da dies die Keramikbeschichtung auf der Innenschale beschädigt



- Entfernen und entleeren Sie den Kondensationskollektor auf der Rückseite des Gerätes nach jedem Gebrauch. Waschen, trocknen und wieder anbringen.
- Gießen Sie keinen Essig in die Innenschale, da sonst die Keramikbeschichtung beschädigt wird.
- Die Keramikbeschichtung auf der Innenschale kann sich mit der Zeit verfärben. Das ist völlig normal und kein Grund zur Sorge

## 10. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website [www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk) oder per E-Mail [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk).

Ersatzteile für den Sakura YUM-EN15 erhältlich (Messbecher sind auf unserer Website erhältlich):

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

## 11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

	PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
KOCHEIS	Reis kocht zu hart oder zu weich.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Fläche befindet, wenn es sich auf einer unebenen Fläche befindet, wird der Wasserstand ungleichmäßig und beeinträchtigt das Kochen des Reises.</li> <li>• Die Textur von Reis variiert je nachdem, wie er verarbeitet wurde (siehe Abschnitt 5.3 für weitere Informationen).</li> <li>• Die Verwendung der Funktion 'PRESET' kann zu einer weicheren Reistextur führen, wenn der Reis längere Zeit im Wasser eingeweicht ist.</li> <li>• Die Verwendung der Einstellung 'FAST COOK' kann zu einem härteren Reis führen.</li> <li>• Hast du den Reis nach dem Kochen gelöst? Wenn nicht, tun Sie dies, damit überschüssiges Wasser verdunsten kann.</li> </ul>
	Reis wird verbrannt/verbrannt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder am Boden des Innenbehälters klebt.</li> <li>• Reis wurde möglicherweise nicht ausreichend gewaschen, so dass zu viel Stärke auf dem Reis zurückbleibt.</li> </ul>
	Überkocht beim Kochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die von Ihnen gewählte Einstellung 'MENÜ' und den von Ihnen gefüllten Wasserstand auf Vergewissern Sie sich, dass sich die Dampfaustrittskappe auf dem Gerät befindet.</li> </ul>
	Kochen kann nicht gestartet werden oder die Tasten reagieren nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel so weit wie möglich in das Gerät eingeführt ist.</li> <li>• Für die Tasten 'START', 'KEEP WARM' und 'CANCEL' müssen Sie <b>2 Sekunden lang gedrückt halten</b>.</li> </ul>
	Beim Kochen ist ein Geräusch zu hören oder warm zu halten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Klickgeräusch ist nur der Mikroprozessor (MICOM), der die Kochtemperatur des Geräts einstellt, es ist kein Grund zur Sorge.</li> <li>• Ein 'funkendes' Geräusch kann auftreten, wenn die innere Schale während der Erwärmung des Heizelements Feuchtigkeit auf dem Boden aufweist. Vergewissern Sie sich, dass die innere Schale vollständig trocken ist.</li> </ul>
	Der Dampf tritt zwischen dem Außendeckel und dem Hauptkörper aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Außendeckel richtig sitzt und sich nicht verformt hat.</li> <li>• Ist die äußere Deckeldichtung verschmutzt? Wenn ja, reinigen Sie die äußere</li> <li>• Deckeldichtung</li> </ul>
KÜCHE BAKEN	Der Kuchen ist nicht gekocht oder steigt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Garzeit war möglicherweise zu kurz.</li> <li>• Eiweiß schaumig schlagen, sonst ist der Aufstieg zum Kuchen zu gering.</li> <li>• Messen Sie die Zutaten genau - Ungenauigkeiten bei der Messung können zu unzureichendem Backen/Aufsteigen führen.</li> <li>• Das Übermischen des Teigs beim Mehlzugabe kann zu unzureichendem Backen oder Aufsteigen führen.</li> </ul>

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
KÜCHE BAKEN		<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Hinzufügen von zu vielen zusätzlichen Zutaten kann dazu führen, dass der Kuchen ungleichmäßig backt - folgen Sie der in den Rezepten angegebenen Menge.</li> <li>Backen Sie den Kuchen sofort nach der Zubereitung des Teigs - wenn Sie den Teig längere Zeit stehen lassen, kann der Teig</li> <li>entweichen und der Kuchen zusammenbrechen.</li> </ul>
	Kuchen steigt zu stark an	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fügen Sie nicht zu viel Backpulver oder Natron hinzu, da dies dazu führen kann, dass der Kuchen zu hoch steigt.</li> </ul>
	Der Kuchen ist schwer zu lösen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achten Sie darauf, dass Sie die Innenschale gut einfetten.</li> <li>Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen.</li> </ul>
	Der Kuchen bricht leicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frisch gebackener Kuchen kann leicht zerbrechen. Achten Sie darauf, dass Sie den Kuchen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn herausdrehen oder bearbeiten.</li> </ul>
	Der Kuchen ist verbrannt/verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Garzeit war möglicherweise zu lang, beachten Sie die empfohlenen Garzeiten.</li> </ul>
	<b>HINWEIS</b> - stellen Sie keine anderen Kuchenformen oder Wachspapier in das Gerät oder die Innenschale. Andernfalls kann es zu einer Fehlfunktion oder zur Verformung des Innenbehälters kommen.	
DÄMPFEN	Lebensmittel dampfen nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist genügend Wasser zum Dämpfen vorhanden?</li> <li>Stellen Sie sicher, dass mindestens die zwei Tassenmarkierungen auf der inneren Schale mit Wasser gefüllt sind.</li> <li>Befindet sich zu viel Essen im Dämpfopf? - die Menge der Speisen zu reduzieren oder die Garzeit zu verlängern.</li> <li>Die Lebensmittel können in zu großen Stücken sein, die Größe der Lebensmittelstücke verringern oder die Garzeit verlängern.</li> </ul>
	Gedünstetes Essen ist zu hart.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gemüse - die Garzeit war zu kurz. Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser vorhanden ist und dampfen Sie weiter.</li> <li>Fisch und Fleisch - die Dampfzeit war zu lang.</li> </ul>
	Gedünstetes Essen ist kalt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist nach Beendigung des Kochzyklus zu viel Zeit verstrichen? Versuchen Sie, nicht auf 'KEEP WARM' zu bleiben, entfernen Sie sofort das Gerät und essen Sie es.</li> </ul>
WARMHALTE-FUNKTION	Reis riecht, ist gelb oder hat übermäßige Feuchtigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bewahren Sie keine sehr kleinen Mengen Reis auf, wenn Sie 'KEEP WARM' verwenden.</li> <li>Wurde der 'KEEP WARM' mehr als 12 Stunden lang verwendet?</li> <li>Die Art von Reis und Wasser kann dazu geführt haben, dass der Reis gelb aussah.</li> <li>Wurde der Spatel in der inneren Schale belassen, während er sich auf 'KEEP WARM' befand?</li> <li>Haben Sie den Reis sofort nach dem Kochen gelockert - wenn nicht, lösen Sie ihn.</li> </ul>

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Es kann ein Übergeruch aus einem früheren Kochzyklus sein (besonders bei langsam kochenden Gerichten).</li> </ul>
ZEITGESTEUERTES KOCHEN	Das Gerät beginnt sofort mit dem Kochen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die minimale Standardzeit beträgt 70 Minuten, alles andere startet den Garvorgang sofort.</li> </ul>
	Das Essen ist zur eingestellten Zeit nicht fertig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Kochen kann zum eingestellten Zeitpunkt nicht abgeschlossen sein, wenn die Temperatur im Raum oder der Wasserstand zu niedrig ist.</li> <li>Gab es einen Stromausfall? Dies führt dazu, dass das Gerät zurückgesetzt wird.</li> </ul>

## 12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN

Modellname und -nummer	Sakura, YUM-EN15W
Kapazität	1,5 Liter (1 bis 8 Tassen) Reiskocher oder 4 Liter Slow Cooker
Bewertung	Wechselstrom 220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch	860W
Durchschnittliche Leistungsaufnahme bei 'KEEP WARM'.	35W
Kochsystem	Direkte Heizung
Herstellungsland	China
Länge des Netzkabels	1m
Außenmaße (ca.)	41cm (Länge) x 32cm (Breite) x 26cm (Höhe)
Gewicht (ca.)	5.05kg

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

## 13. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE

Im Lieferumfang dieses Gerätes ist unsere umfassende Garantie enthalten (siehe beiliegende Garantiekarte). Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty)

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

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie bitte zuerst die Anleitung 'Fehlerbehebung' auf Seite 21 des Handbuchs, um zu sehen, ob Ihr Problem dort aufgeführt ist. Wenn Sie weiterhin ein Problem haben, senden Sie bitte eine E-Mail an [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk) mit Ihren Bestelldaten, einer Beschreibung und Fotos des Problems.



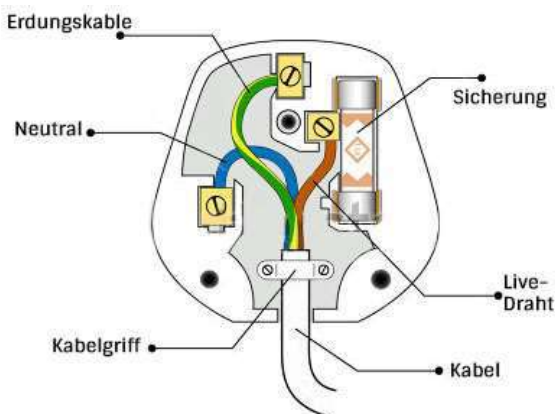
Ihr Gerät wird mit hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte, wenn sie am Ende ihrer Lebensdauer stehen, getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen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



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



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



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

**YUM ASIA**  
UNITED KINGDOM

[www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk)  
© Yum Asia 2016 vorwärts





[www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk)  
United Kingdom