

Bamboo



by Yum Asia



Induction Heating (IH)
Umai Fuzzy Logic Multi Function
Rice Cooker

Model- YUM IH152
1.5 litre (1-8 people)

GABA
BROWN



UMAII

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 CALIENTE	9
3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN	10
3.6 PROGRAMAS DE CANCELACIÓN.....	11
3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE ARRANQUE 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 COCER 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
8. COCIENDO GRANOS/ LEGUMBRES EN EL BAMBOO.....	18
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
10. PIEZAS DE REPUESTO.....	19
11. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	20
12. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN.....	23
13. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA	24

Modelo YUM-IH152

Bamboo

Gracias por elegir la Olla Arrocera Multifuncional con calentamiento por inducción (IH) Yum Asia, modelo YUM-IH152, a la que hemos llamado 'Bamboo'. 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 aparato. 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.yumasia.co.uk/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.yumasia.co.uk

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, consejos de cocina o cualquier otro requerimiento, póngase en contacto con nosotros a través del correo info@yumasia.co.uk 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 adecuado del aparato.



No coloque aparatos electrónicos u objetos susceptibles a imanes cerca de la arrocera.

Hacerlo puede causar interferencias con la televisión, radio, computadora, intercomunicador, transceptores, teléfono, etc. También puede borrar los datos registrados magnéticamente (tarjetas de crédito/débito, pase de tren, cintas de audio, etc.).



Los individuos con marcapasos deben consultar a un médico antes de usar aparatos que usen calentamiento por inducción. El uso de esta arrocera puede afectar a un marcapasos



No lo coloque sobre o cerca un quemador de inducción.

Hacerlo puede causar que Bamboo tenga un mal funcionamiento o se rompa.

¡Gracias una vez más y Feliz Cocina!



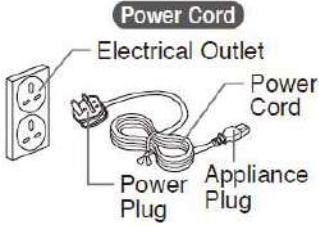





El equipo de Yum Asia

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.

	<p>No modifique esta olla arrocera, sólo un técnico puede desarmar o reparar esta unidad.</p>		<p>No permita que los niños usen la arrocera sin supervisión. Manténgala fuera del alcance de los niños muy pequeños. Los niños corren el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.</p>
	<p>No toque la salida de vapor. Hacerlo puede causar escaldaduras, quemaduras. Tengan especial cuidado con los niños.</p>		<p>No abra la tapa ni mueva la olla arrocera durante el ciclo de cocción. Hacerlo puede causar quemaduras, el vapor es muy caliente.</p>
	<p>No enchufe o desenchufe el cable de alimentación con las manos húmedas. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones.</p>		<p>Esta arrocera es para cocinar arroz y otros platos detallados en este manual. No la utilice para fines distintos de los previstos. Siga siempre las instrucciones de uso y nunca cocine lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos envasados en plástico. • Platos que usan toallas de papel u otras tapas para cubrir la comida. <p>Hacerlo puede causar que la salida de vapor se obstruya.</p>
	<p>No sumerja la olla arrocera en agua ni salpique con agua. Hacerlo puede causar un cortocircuito o descargas eléctricas.</p>		<p>Un enchufe flojo puede causar fuego, descargas eléctricas, cortocircuito, humo o incendios. 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).</p>
	<p>No ponga ningún objeto metálico en los conductos de ventilación. Hacerlo puede causar choques eléctricos o un mal funcionamiento que resulte en lesiones.</p>		<p>Un enchufe flojo puede causar fuego, descargas eléctricas, cortocircuito, humo o incendios. 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).</p>
	<p>Inserte el enchufe completamente y de forma segura en la toma de corriente.</p>		

	<p>Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.</p>		<p>Si las espigas metálicas del enchufe están sucias, límpielas. Los escombros en las espigas del enchufe pueden causar fuego.</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="304 656 624 880" style="text-align: center;">  </div> <p>No 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 bol 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 bol 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 bol. Esto causará resultados de cocción desiguales.

No cubra las aberturas del ventilador laterales ni la del fondo de la arrocera.



No salpique agua en la olla arrocera. Esto puede causar una avería en la unidad, fuego o descarga eléctrica.

No utilice la olla 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 bol 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.

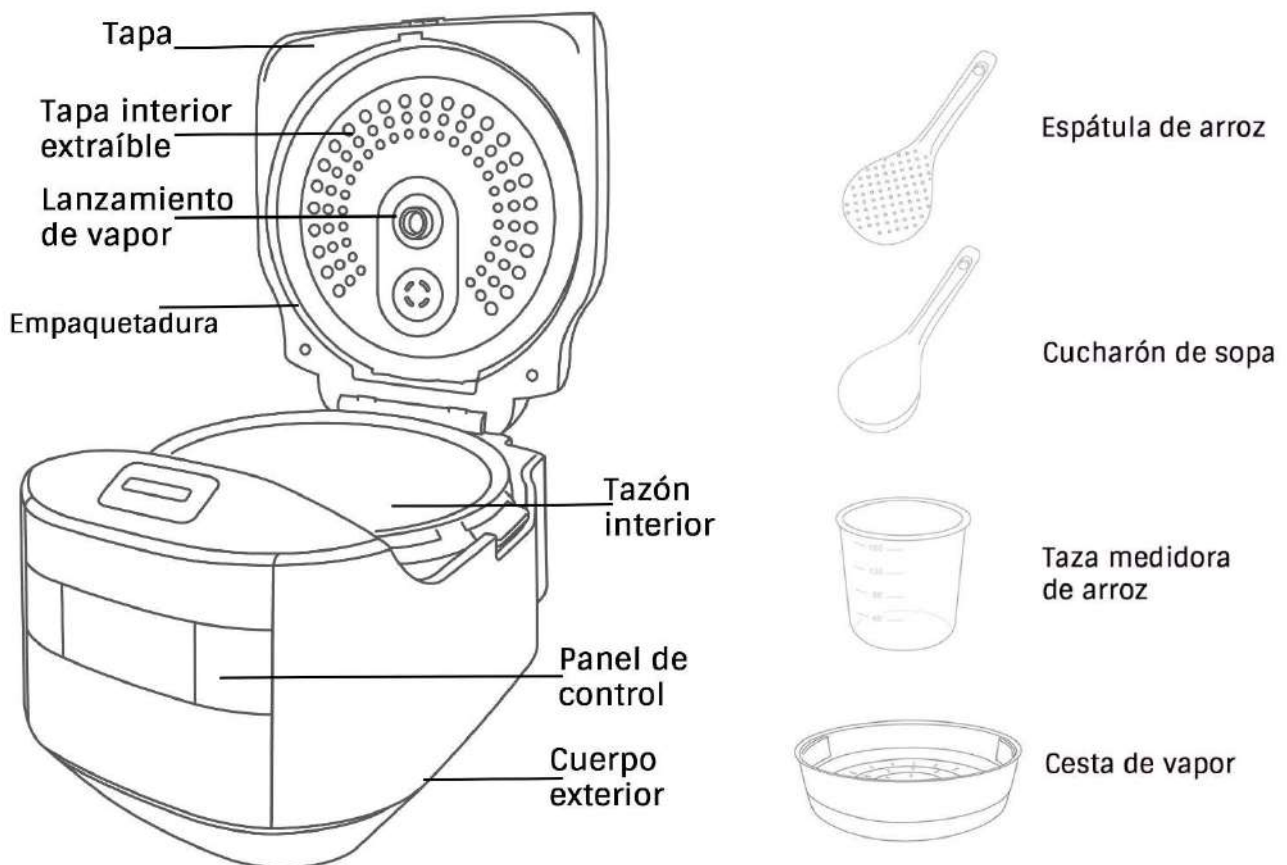
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Su arrocera de inducción Bamboo Umai 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 cocción de especialidades de arroz (arroz blanco, arroz de grano corto, arroz integral, Yumami y GABA) con gachas de avena, vapor, cocción lenta, corteza y horneado de tartas. 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 Bamboo! Se incluye una espátula para arroz, un cucharón, una taza medidora y una cesta de vapor.



2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL



Mantenga pulsado el botón 'START' durante 2 segundos para activar el modo de cocción que ha seleccionado previamente con el botón 'MENU'. Después de activar el modo 'COOKING' aparecerá en la pantalla junto con el modo elegido.



Mantenga presionado el botón táctil 'CANCELA' durante 2 segundos para cancelar el programa de cocción. Bamboo pasará al modo de espera.



Este botón táctil selecciona 1 de los 10 programas de cocción automática, 6 de los cuales son programas de cocción de arroz. Cada pulsación sucesiva del botón selecciona el siguiente programa de la lista del menú y el nombre del programa seleccionado parpadea en la pantalla.



Este botón táctil es para el modo de cocción rápida de arroz y es sólo para el arroz blanco, no puede ser usado para el arroz integral.



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



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.



Ajuste el tiempo de cocción desde el valor predeterminado usando estos botones. 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 Bamboo con cuidado y retire todo el material promocional y de empaque.
2. Saque todos los accesorios y el manual de instrucciones.
3. Retire cualquier pegatina promocional. Limpie la superficie de Bamboo 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 una taza de arroz (para el agua, llene la taza medidora hasta el borde con agua) y agréguela.

3.2 NAVEGANDO POR LOS CONTROLES

La pantalla del Bamboo es un panel Motouch con tecnología de punta. Es sensible al tacto y fácil de usar con una pantalla '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 y se oye el arranque de un ventilador.

** Bamboo no tiene un botón de 'apagado', para apagar el aparato hay que desenchufarlo de la toma de corriente. **

3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA

Bamboo tiene 6 opciones para cocer el arroz. Al pulsar el botón 'MENU' se alternan los programas de cocina en la pantalla, excepto el de 'QUICK COOK', que se elige en el panel debajo de la pantalla.

NOTA - la capacidad máxima de este aparato es de 8 tazas (180ml de taza) para el arroz BLANCO y 6 tazas (180ml de taza) para el arroz INTEGRAL. No exceda esta cantidad.

Bamboo está diseñado para cocinar el arroz usando 7 fases distintas para producir un arroz perfecto cada vez y para retener cuidadosamente los nutrientes. La cocción por fases y los ajustes de la temperatura de inducción se controlan con el procesador de lógica difusa IH Umai de Bamboo, que también permite una cocción más refinada del arroz en los ajustes GABA y Yumami.

OPCIONES PARA COCER EL ARROZ:

1. Modo '**WHITE**' es para cocinar arroz blanco de grano largo (basmati, jazmín o arroz fragante tailandés).
2. Modo '**QUICK COOK**' (sólo para el arroz blanco) para cuando quieras que el arroz se haga un poco más rápido.
3. Modo '**BROWN**' es para cocinar arroz integral de grano largo o corto.
4. Modo '**SHORT GRAIN**' es para cualquier tipo de arroz blanco de grano corto como el arroz perlado, arroz para sushi o arroz pegajoso tailandés (ver tabla en la siguiente página para la guía de nivel de agua para arroz pegajoso).
5. Modo '**GABA**' sumerge y activa cualquier tipo de arroz integral para liberar el ácido gamma-aminobutírico, o GABA. También conocido como 'hatsuga genmai', se cree que tiene muchos beneficios para la salud.
6. Modo '**YUMAMI**' es para cualquier tipo de arroz blanco. Este es un ciclo de cocción específico con diferentes temperaturas, libera los azúcares contenidos en el arroz y esta cocción por fases se dice que hace que el arroz tenga un sabor más dulce y 'exquisito', de ahí el nombre 'Yumami'.

Tiempos de cocción aproximados para diferentes tipos de arroz

Arroz seleccionado	BLANCO	COCCIÓN RÁPIDA	MARRÓN	GRANO CORTO	GABA	YUMAMI
El tiempo tomado	35 minutos	29 minutos	63 minutos	39 minutos	145 minutos	66 minutos

Hay marcas en el interior del bol 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, Bamboo mostrará un reloj en cuenta regresiva.

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' (use el ajuste de grano corto):

Tazas de arroz	2	3	4	5	6	7
Nivel de agua en el bol (Indicador de grano corto)	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

Vea también - Consejos más detallados para información y cocción de arroz con gran sabor en la página 12.

3.3.1 COCER ARROZ EN EL BAMBOO

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 PREPARAR 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 está cocinando.
3. Cierre la tapa y seleccione el modo arroz que quiere 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 Bamboo está cocinando, una cuenta regresiva aparecerá en los últimos 10 minutos.

 También vea la 'Guía de inicio rápido' en el reverso de la tarjeta de garantía. **Note** que no hay una marca en el bol interior para una sola taza de arroz, así que agregue una taza de medida completa de agua (para el arroz blanco) y 1.5 tazas de agua (para el arroz integral) al arroz para la cantidad correcta de agua.

3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE

Una vez que el ciclo de cocción haya terminado, oirá una serie de pitidos y Bamboo cambiará automáticamente a 'KEEP WARM'.

Puede activar 'KEEP WARM' cuando Bamboo esté en espera (es decir, cuando no se haya seleccionado ninguna función y aparezca 'STAND BY' en la pantalla) manteniendo pulsado 'KEEP WARM' durante 2 segundos. El botón se iluminará y un reloj de cuenta regresiva aparecerá en la pantalla para su referencia. La función 'mantener caliente' puede usarse durante 24 horas.

Para cancelar 'KEEP WARM', mantenga pulsado el botón 'CANCEL' durante 2 segundos. Bamboo pasará al modo de espera. Si desenchufa Bamboo mientras está caliente, la próxima vez que lo enchufe, se

activará la función de mantener caliente, tiene que cancelarla antes de que pueda cocinar con otra configuración.

3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN

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 15. El tiempo de cocción por defecto para el modo 'PORRIDGE' es de 1,5 horas. Puede ajustar esto hasta 1 hora o 3 horas usando los botones 'Hr' o 'Min' una vez que haya seleccionado el modo 'PORRIDGE' y esté parpadeando en la pantalla. Cuando el ciclo de cocción se complete, Bamboo hará una serie de pitidos y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

3.5.2 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 modo '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 se usa como vaporizador independiente. **Nota:** La cuenta regresiva comienza cuando el agua alcance la temperatura correcta para cocer al vapor, así que factoriza esto en su tiempo de cocción, o añada la cesta de cocción al comenzar la cuenta regresiva.

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

3.5.3 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 comience el ciclo, Bamboo calienta el contenido del bol interior a una temperatura alta (97°C), luego cambia a una temperatura más baja (87°C) para la cocción lenta. Es lo mismo que el modo 'automático' de una olla de cocción lenta convencional.

Cuando el ciclo de cocción se complete, Bamboo hará una serie de pitidos y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

IMPORTANTE - No exceda el máximo de marcas de líquido expuestas en el interior del bol.

3.5.4 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 modo 'CRUST' y esté parpadeando en la pantalla. Después de un período de tiempo, Bamboo 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 complete, Bamboo hará una serie de pitidos y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

3.5.5 PASTERÍA (CAKE)

Para cocinar deliciosas tartas, seleccione el modo 'CAKE'. Esta función en su Bamboo hace deliciosas y húmedas tartas. Por favor, vea la sección 6, página 14 para instrucciones más detalladas y la sección 7.1, página 16 para recetas de pasteles.

El tiempo de cocción por defecto en 'CAKE' es de 40m. Este tiempo puede ajustarse de 30m a 60m en intervalos de 5m usando los botones 'Hora' o 'Minuto' una vez que se haya seleccionado el modo 'CAKE' y esté parpadeando en la pantalla. Cuando el ciclo de cocción se complete, Bamboo hará una serie de pitidos y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

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. Bamboo pasará al modo de espera.

3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE ARRANQUE 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. La función 'PRESET' está disponible para todos los ajustes del menú.

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	YUMAMI	STEAM	SLOW COOK	GABA
Tiempos preestablecidos	70 minutos a 24 horas	70 minutos a 24 horas	70 minutos a 24 horas	1 hora a 24 horas	130 minutos a 24 horas	De 150 minutos a 24 horas

Nota - tenga en cuenta que los alimentos perecederos no deben dejarse durante largos períodos de tiempo cuando se ha establecido la función 'PRESET', ya que pueden estropearse.

El tiempo de inicio del preajuste/temporizador no es exacto, iniciará un poco antes, ya que Bamboo 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

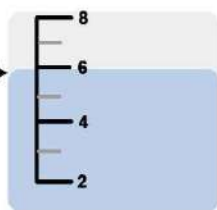
4.1 CÓMO PREPARAR UN ARROZ PERFECTO

¡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! No lave el arroz en el bol interior - a veces el arroz puede contener pequeñas piedras que causan arañazos en la capa de cerámica. Use un tazón o un colador separado. 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 use, más suave será el arroz. Recomendamos que después de lavar el arroz, lo coloque en el bol interior, y luego rellene con agua hasta la línea correspondiente indicada en el bol - rellene hasta la parte inferior de la línea, y 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.

¡Remove y aflojar! una vez que el aparato haya cambiado a 'KEEP WARM', si es posible, remueva y afloje 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 COCER 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 aparato como un vaporizador independiente o puede cocinar el arroz al mismo tiempo que la comida al vapor. Si se cocina el arroz al vapor, se usaría la función 'RICE' y se añadiría la cesta de vapor al bol interior.

Aquí hay una guía para estimar la cocción de diferentes tipos de alimentos en la función 'STEAM':

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	CONSEJOS PARA COCINAR AL VAPOR
Zanahoria	200g/1 pc	20 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Brócoli	200g	15 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Espinacas	100g	15 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Calabaza	250g	20 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Patata	450g	40 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Camote	300g	35 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Maíz	200g	30 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Pollo	300g/1 filete	30 minutos	Cortar en el lado que toca la cesta de vapor
Peces (pescado blanco y salmón)	150g	25 minutos	Cortar a menos de 2 cm y envolver en papel de aluminio
Gambas/Vieiras	15pcs/150g	20 minutos	Gambas - Vapor sin quitar las cáscaras. Vieiras - Retirar del caparazón
Albóndiga de carne refrigerada	200g	15 minutos	Dejar espacio entre los alimentos
Albóndigas de carne congelada	200g	20 minutos	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 de la tarta. Nota - no use demasiado polvo de hornear o bicarbonato de sodio ya que puede causar que la tarta 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 modo '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 modo 'CAKE' como se detalla en el paso 4 para cocinar durante más tiempo.

Vea la sección 7.1, página 16 para ejemplos de recetas de tartas para cocinar en el Bamboo.

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.greedy panda.co.uk.

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.

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 modo '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!!!

NOTA: 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.

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).

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')
- 1/2 taza de leche evaporada.
- 1/2 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
- 1/2 cucharadita de nuez moscada (o menos si lo prefiere)
- 3 cucharadas de canela molida (para adornar)

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 modo de arroz '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 arrocera haya cambiado a mantener caliente, revuelva el arroz para que se afloje.
5. Luego agregue las leches batidas al arroz, cierre la tapa y déjelo en el modo '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.

** Esto también puede hacerse sin la leche evaporada y la leche condensada como una alternativa no láctea. Sólo use una lata entera de leche de coco y algo de leche no láctea para aflojarla después de la etapa 5 si es necesario.

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. Si quiere hacer su propia masa, asegúrese de seguir la guía de los ingredientes máximos.

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 CAMELO

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 modo 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.

8. COCIENDO GRANOS/ LEGUMBRES EN EL BAMBOO

Es posible cocer otros granos y legumbres en el bambú, aquí hay una guía aproximada de los tiempos de cocción/ajuste

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 1.25:1 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 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 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, añada 4 tazas de agua; para 3/4 de taza de mijo, añada 3 tazas de agua; para 1/2 taza de mijo, añada 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

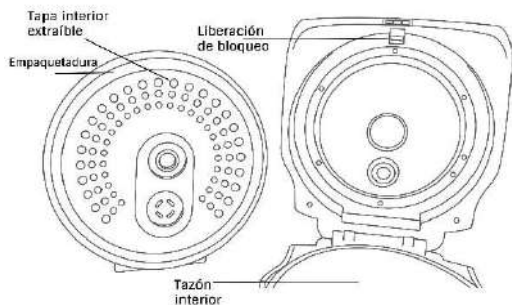
El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar lentejas o frijoles - enjuague de antemano y siga los niveles de agua indicados en el paquete. El ajuste de las gachas también funciona para cocinar lentejas y frijoles, si quiere cocinar a una temperatura más baja.

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

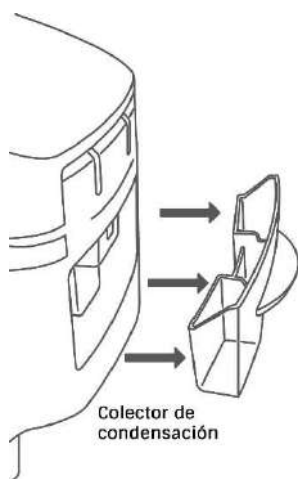
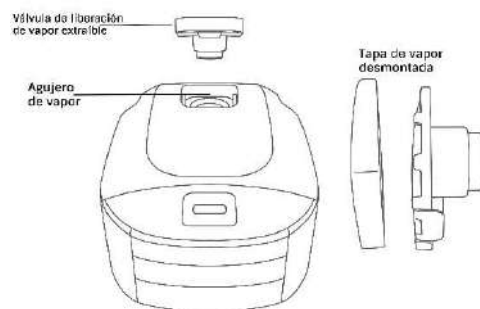
- Siempre retire los restos de comida y límpielos inmediatamente después de su uso.
- No utilice ningún tipo de cepillo de metal, fregador o productos químicos o disolventes fuertes para limpiar las partes sucias del aparato. Si queda algo pegado en el bol interior, remoje con un poco de lavavajillas antes de lavarlo.
- No sumerja el aparato en agua. Use una esponja húmeda o un paño suave para limpiar la parte exterior.



- La tapa interior de este aparato es desmontable. Tire del seguro de liberación en la parte superior hacia arriba y la tapa saldrá de su soporte. Lave la tapa desmontable después de cada ciclo de cocción con una esponja en agua jabonosa. Para volver a ponerlo, deslice la parte inferior detrás de los dos pequeños 'surcos' y presione la parte superior de la tapa hasta que oiga un clic.
- Nunca ponga el bol interior o la tapa interior en el lavavajillas. Los productos químicos y el ciclo de lavado de un lavavajillas son demasiado rigurosos. Cualquier daño causado por un lavavajillas no será cubierto por

nuestra garantía.

- La tapa de vapor en la parte superior de la tapa es desmontable, sólo tire de ella hacia arriba. Lávela regularmente. El tapón de vapor también puede ser desmontado asegurando una limpieza total (busque un pestillo que libere las dos partes del tapón)
- Sólo use accesorios de plástico o madera. Nunca use metal para remover, ya que esto dañaría la capa de cerámica del bol interior.



- Retire y vacíe el colector de condensación de la parte posterior del aparato después de cada uso. Lave, seque y colóquelo de nuevo en su lugar.
- No vierta vinagre en el bol interior, ya que esto dañará la capa de cerámica.
- El revestimiento cerámico del bol interior puede cambiar de color con el tiempo. Esto es completamente normal y no hay nada de qué preocuparse.

10. PIEZAS DE REPUESTO

Si necesita piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página web www.yumasia.co.uk o por correo electrónico info@yumasia.co.uk. Hay piezas de repuesto disponibles (las tazas de medir están en nuestro sitio web):

Nombre de la pieza	Número de parte
Bol interior revestido de cerámica	IB-IH15
Tapa interior desmontable	IL-IH15
Cesta de vapor	SB-IH15

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 ajuste de 'QUICK COOK' puede resultar en un arroz más duro. • Asegúrese de que el bol interior no esté deforme. • ¿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. • Asegúrese de que el bol interior no esté deforme.
	Se desborda mientras se cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el ajuste 'MENU' que ha seleccionado y el nivel de agua que ha usado. • Asegúrese que la tapa de salida de vapor esté colocada.
	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"> • Todas las arroceras de inducción tienen un ventilador instalado, escuchará el ventilador activarse y se encenderá y apagará para ajustar la temperatura de cocción del aparato, no hay nada de qué preocuparse.
	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.
	La tarta 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.

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
PASTELERÍA		<ul style="list-style-type: none"> No bata demasiado las claras de huevo, si se separan, es que batió mucho, causando que se derrumbe. 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. 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.
PASTELERÍA	La tarta sube demasiado	<ul style="list-style-type: none"> ¿Añadió polvo de hornear o bicarbonato de sodio? 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"> Asegúrese de que el bol interior no esté deforme. 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. Reducir el tiempo de cocción.
	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.

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
MANTENER CALIENTE	El arroz tiene olor, es amarillo o hay 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).
TEMPORIZADOR DE COCCIÓN	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.
ERROR GENERAL EN LA PANTALLA	Error 'E' en la pantalla, la unidad pita y las funciones del menú no responden.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿La unidad se colocó sobre o cerca de una placa de inducción? Esto causará un mal funcionamiento • ¿Está el bol interior en su sitio? Si intenta operar la unidad sin el bol en su lugar, aparece esta medida de seguridad para dejar de usar inmediatamente. • Los sensores de la unidad podrían no funcionar, por favor contacte con Yum Asia para mayor resolución.

12. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Nombre y número del modelo	Bamboo, YUM- IH152
Capacidad	Una olla arrocera de 1,5 litros (1 a 8 tazas) o una olla de cocción lenta de 4 litros.
Clasificación	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo eléctrico	1110W
El consumo medio de energía en 'KEEP WARM'	45W
Sistema de cocción	Calentamiento por inducción
País de fabricación	China
Longitud del cable de alimentación	1m
Dimensiones externas (aproximadas)	37cm (largo) x 27cm (ancho) x 24cm (alto)
Peso (aproximado)	5,5 kg.

	CARACTERÍSTICA	CAPACIDADES	TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS
CAPACIDAD DE COCCIÓN (tazas o litros)	Arroz de cocción rápida	1-8 tazas/1,4l	29 minutos
	Arroz blanco de grano largo	1-8 tazas/1,4l	35 minutos
	Arroz blanco de grano corto	1-8 tazas/1,4l	39 minutos
	Arroz Yumami (blanco)	1-8 tazas/1,4l	66 minutos
	Arroz integral	1-6 tazas/0.9l	63 minutos
	Arroz GABA (marrón)	1-6 tazas/0.9l	145 minutos
	Gachas de avena o arroz	1-5 tazas/0.9l	1 hora, puede ajustarse a 3 horas como máximo
	Vapor	Agua hasta la marca de 2 tazas de arroz	5 minutos, puede ajustarse hasta 1 hora como máximo en intervalos de 5 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	600g de todos los ingredientes	50 minutos, puede ajustarse hasta 30 minutos y hasta 1,5 horas como máximo en intervalos de 5 minutos	

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.yumasia.co.uk/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 info@yumasia.co.uk con los detalles de su orden, una descripción y fotos del problema.



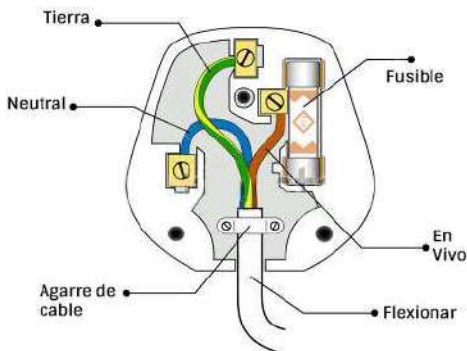
Su aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de la más alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados. Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos, cuando lleguen al final de su vida útil, deben eliminarse por separado de los residuos domésticos. Por favor, deshágase de este aparato en el centro de residuos/reciclaje de su comunidad local.



Este aparato cumple con la directiva de Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS).



Este aparato está certificado para su distribución y uso en el Reino Unido y la AEMA.



¡IMPORTANTE! – El cableado de alimentación está coloreado de la siguiente manera:

Verde y amarillo = Tierra Marrón o Rojo = Azul vivo o Negro = Neutral

Conecte el cable de tierra (verde y amarillo) al terminal del enchufe que está marcado con la letra E o con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo. Conecte el cable neutro al terminal marcado con la letra N o de color negro. Conecte el cable de corriente al terminal que está marcado con la letra L o de color rojo. Este aparato está protegido por un fusible de 13A si se utiliza un enchufe de 13A (BS1363).

YUM ASIA
REINO UNIDO

www.yumasia.co.uk
© Yum Asia 2016 en adelante

UMAI IH



www.yumasia.co.uk
United Kingdom