

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



UMA

INDICE

1. IMPORTANTI GARANZIE si prega di seguire queste istruzioni.....	3
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	6
2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO.....	6
2.2. DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO.....	7
3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	8
3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO	8
3.2 NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI	8
3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO	8
3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE.....	9
3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA.....	10
3.6 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI.....	11
3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO).....	11
4. CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE	12
4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO.....	12
4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI.....	12
5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE	13
6. COME CUOCERE LA TORTA	14
7. RICETTE	14
7.1 TORCE.....	17
8. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN BAMBOO	18
9. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	19
10. PARTI DI RICAMBIO.....	19
11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	20
12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA.....	23
13. CERTIFICAZIONE E GARANZIA.....	24

Modello YUM-IH152

Bamboo

Grazie per aver scelto questo Yum Asia Induction Heating (IH) Multi-Function Rice Cooker Modello YUM-IH152 che abbiamo chiamato 'Bamboo'. Qui a Yum Asia la nostra esperienza di collaborazione con i principali marchi leader nel settore delle cucine di riso e della tecnologia ci ha dato le conoscenze necessarie per produrre questa cucina perfetta. Questo significa che questo prodotto è stato progettato secondo i più alti standard di qualità, funzionalità e design e, soprattutto, con la passione che abbiamo per la cottura del grande riso!

Vi garantiamo che sarete soddisfatti del vostro nuovo apparecchio e questo è supportato dal nostro servizio di garanzia completo. Per ulteriori dettagli, visitare il sito www.yumasia.co.uk/warranty o consultare la scheda di garanzia allegata. Conservare queste istruzioni per l'uso insieme alla scheda di garanzia, alla ricevuta e, se possibile, alla scatola di cartone e all'imballaggio. L'ultima versione di queste istruzioni è disponibile per la visualizzazione o il download all'indirizzo www.yumasia.co.uk.

Se avete domande su questo prodotto, consigli di cucina o qualsiasi altra cosa, contattateci all'indirizzo info@yumasia.co.uk e saremo lieti di aiutarvi.

ATTENZIONE! Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le presenti istruzioni. Contiene importanti informazioni sulla vostra sicurezza e raccomandazioni sull'uso e la manutenzione corretti dell'apparecchio.



Non collocare oggetti elettronici o oggetti suscettibili di magneti a distanza ravvicinata dal cuoceriso.

Ciò può causare interferenze con TV, radio, computer, citofono, ricetrasmittitori, telefono, ecc. e può anche cancellare i dati magneticamente registrati (carte di credito/debito, abbonamento ferroviario, nastri audio, ecc).



I portatori di pacemaker dovrebbero consultare un medico prima di utilizzare apparecchi che utilizzano il riscaldamento a induzione. L'uso di questo cuoceriso può influenzare un pacemaker



Non posizionare su o vicino a un piano cottura a induzione.

Ciò potrebbe causare il malfunzionamento o la rottura del Bamboo.

Grazie ancora una volta e Happy Cooking!



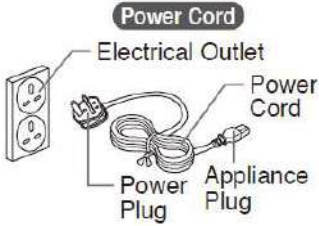






Il team Yum Asia

1. IMPORTANTI GARANZIE si prega di seguire queste istruzioni



QUESTE AVVERTENZE E PRECAUZIONI HANNO LO SCOPO DI PREVENIRE DANNI MATERIALI O LESIONI PERSONALI A VOI E AD ALTRI.

	<p>Non modificare questo cuoceriso, solo un tecnico di riparazione può smontare o riparare questo apparecchio.</p>		<p>Non permettere ai bambini di usare il cuoceriso senza sorveglianza. Tenere fuori dalla portata dei bambini molto piccoli. I bambini sono a rischio di ustioni, scosse elettriche o lesioni.</p>
	<p>Non toccare lo sfiato del vapore. Ciò può causare scottature, ustioni. Abbiate cura di voi stessi con i bambini</p>		<p>Non aprire il coperchio e non spostare il cuoceriso durante il ciclo di cottura. Ciò può causare ustioni - il vapore è molto caldo.</p>
	<p>Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Ciò può causare scosse elettriche o lesioni</p>		<p>Questo cuoceriso serve per cucinare il riso e altre pietanze descritte in questo manuale. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e non cucinare mai quanto segue:</p>
	<p>Non immergere il cuoceriso in acqua e non spruzzarlo con acqua. Ciò può causare un corto circuito o scosse elettriche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti confezionati in plastica • Piatti che utilizzano tovaglioli di carta o altri coperchi per coprire il cibo. 	<p>Ciò può causare l'intasamento dello sfiato del vapore.</p>
	<p>Non mettere oggetti metallici nelle prese d'aria. Ciò può causare scosse elettriche o malfunzionamenti con conseguenti lesioni.</p>		<p>Una spina di alimentazione allentata può causare incendi, scosse elettriche, cortocircuiti, fumo o incendi. Utilizzare solo una presa elettrica con una potenza minima di 15 ampere. Se si desidera cambiare il cavo di alimentazione, utilizzare solo uno che un simile cavo nominale (250v, 13A). Se le lame della spina sono sporche, pulirle. I detriti sulle lame della spina possono causare incendi</p>
	<p>Inserire la spina di alimentazione completamente e saldamente nella presa elettrica.</p>		

	<p>Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso per scopi commerciali renderà nulla la garanzia.</p>		
	<p>Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina di alimentazione è inserita allentata nella presa elettrica. Ciò può causare scosse elettriche, cortocircuiti o incendi. Non danneggiare il cavo di alimentazione.</p> <div data-bbox="304 689 624 913" style="text-align: center;">  </div> <p>Non piegare, attorcigliare, legare o tentare di modificare il cavo di alimentazione. Non posizionare il cavo su o vicino a superfici o apparecchi ad alta temperatura, sotto oggetti pesanti o tra gli oggetti. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche o incendi.</p>		<p>Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica quando non è in uso</p>
	<p>Non utilizzare altri componenti oltre a quelli forniti con questo cuoceriso.</p>		<p>Lasciare abbastanza spazio vicino alle pareti, ad altri mobili e sotto i ripiani per far fuoriuscire il vapore.</p>
	<p>Non utilizzare questo cuoceriso in un luogo in cui possa venire a contatto con acqua o altre fonti di calore.</p>		<p>Non toccare le superfici calde durante o subito dopo l'uso. Fare attenzione al vapore quando si apre il coperchio e fare attenzione a non toccare la ciotola interna mentre si mescola il riso. Il contatto di superfici calde con parti metalliche come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante può causare ustioni.</p>
			<p>Non posizionare o utilizzare questo cuoceriso su una superficie irregolare o su una superficie vulnerabile al calore. In caso contrario si può provocare un incendio.</p> <p>Non utilizzare questa pentola per riso su un tavolo o un ripiano con capacità di carico insufficiente. In caso contrario si rischia di danneggiare il tavolo del ripiano, causando la caduta del cuoceriso, con conseguenti lesioni o ustioni. Qualsiasi ripiano o tavolo estraibile deve avere una capacità di carico di almeno 18 kg.</p>



IMPORTANTE!



Lasciare raffreddare il cuociriso prima di pulirlo. Le parti calde come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante possono causare ustioni.



Scollegare sempre il cuociriso tenendo la spina di alimentazione, non tirando il cavo di alimentazione.

Inserire saldamente l'estremità del cavo di alimentazione nella pentola del riso, altrimenti si possono verificare scosse elettriche, incendi e il cuociriso potrebbe non funzionare.



Non coprire il corpo principale del cuociriso, in particolare lo sfiato del vapore durante la cottura.

Non danneggiare la vaschetta interna o il coperchio interno. Una ciotola o un coperchio interno deformato causerà risultati di cottura non uniformi.

Accertarsi che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o all'esterno della vasca. Questo causerà risultati di cottura non uniformi.

Non coprire le bocchette di ventilazione sul lato e sul fondo del cuociriso.



Non spruzzare acqua sul cuociriso. Ciò può causare il guasto dell'unità, incendi o scosse elettriche.

Non utilizzare il cuociriso alla luce diretta del sole. Questo può causare scolorimento.



Non utilizzare dove il vapore di questo cuociriso può venire a contatto con altri apparecchi. Il vapore può causare scolorimenti, malfunzionamenti, incendi ad altri apparecchi.

Non utilizzare su una superficie dove le prese d'aria sottostanti potrebbero bloccarsi (come su carta, moquette, plastica)

Non cucinare quando la ciotola interna è vuota. Ciò può causare il guasto dell'unità.



Interrompere immediatamente l'utilizzo se si nota una qualsiasi delle seguenti situazioni:

- La spina o il cavo di alimentazione è diventato molto caldo.
- Il cavo di alimentazione è danneggiato o l'elettricità si accende e si spegne quando viene toccata
- Il corpo del cuociriso è deformato o insolitamente caldo
- Il fumo proviene dal cuociriso o c'è un odore di bruciato
- Qualsiasi parte del cuociriso è crepata, sciolta o instabile.

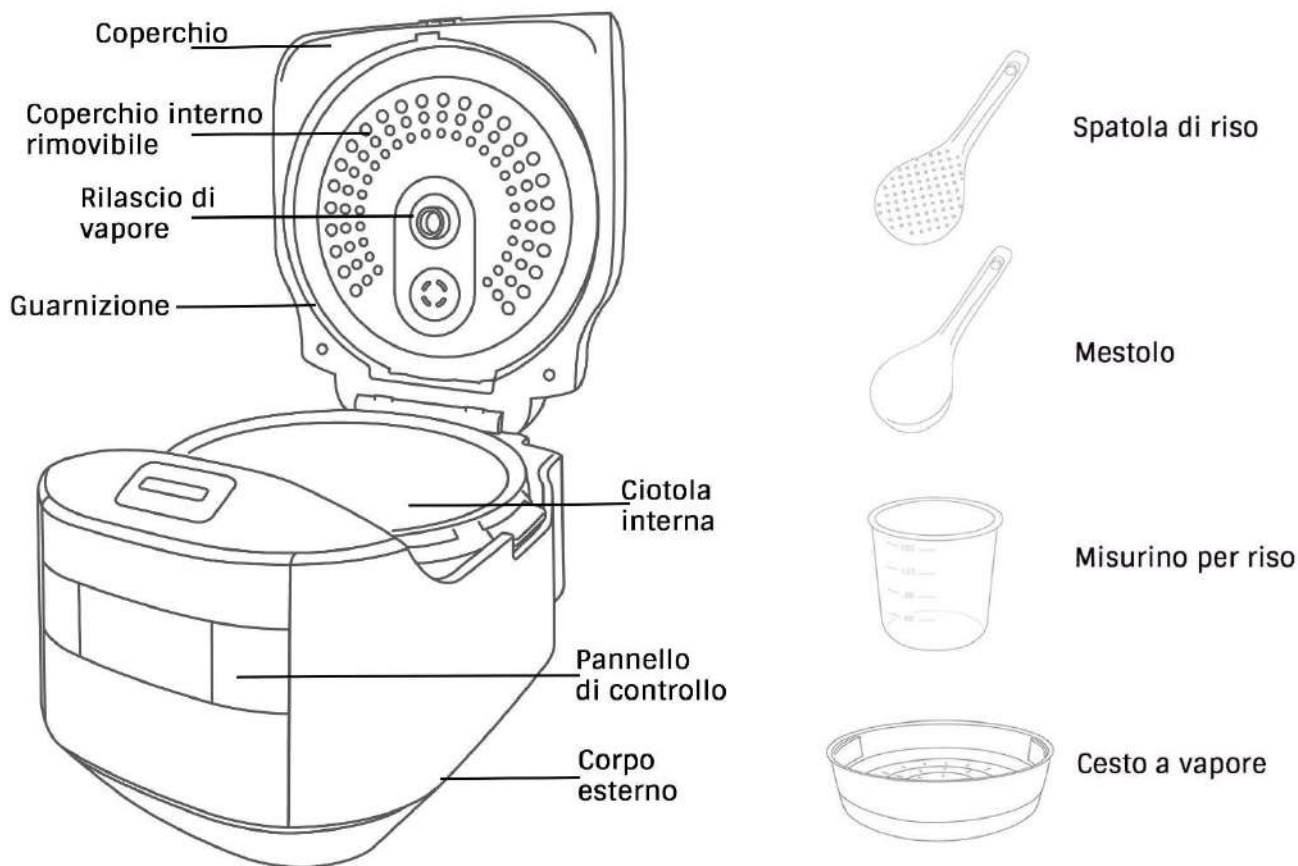
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il vostro cuociriso Bamboo Umai Induction Heating fuzzy logic è un moderno apparecchio di cottura multifunzione che utilizza la più alta qualità di produzione e i nostri anni di esperienza nella vendita di cuociriso.

Risparmiando spazio nella vostra cucina, questo apparecchio combina le funzioni di qualità della cottura del riso di specialità (riso bianco, riso a grani corti, riso integrale, Yumami e GABA integrale) con porridge, vapore, cottura lenta, crosta e cottura di torte. Abbiamo progettato questo cuociriso con caratteristiche aggiuntive che qualsiasi cuoco troverà utili. Un pannello di controllo coreano Motouch, facile da usare e all'avanguardia, con temporizzazioni regolabili per le diverse funzioni, renderà la cottura molto più facile e produrrà riso delizioso o pasti completi.

2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Incontra il tuo cuociriso di bambù! Viene fornito con una spatola di riso, un mestolo da minestra, un misurino e un cestino per il vapore.



2.2. DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Tenere premuto il pulsante a sfioramento 'START' per 2 secondi per attivare il programma di cottura precedentemente selezionato con il pulsante a sfioramento 'MENU'. Dopo aver attivato il programma di cottura, sul display apparirà la scritta 'COTTURA' insieme al programma scelto.



Tenere premuto il pulsante a sfioramento 'CANCEL' per 2 secondi per annullare il programma di cottura. Bamboo passerà quindi in modalità standby.



Questo pulsante a sfioramento seleziona 1 dei 10 programmi di cottura automatici, 6 dei quali sono programmi di cottura del riso dedicati. Ogni pressione successiva del tasto seleziona il programma successivo dalla lista del menu e il nome del programma selezionato lampeggia sul display.



Questo tasto a sfioramento è per il programma di cottura rapida del riso ed è solo per il riso bianco, non può essere utilizzato per il riso integrale



Se l'unità è in modalità stand-by (cioè nessun programma è in uso) premendo il pulsante 'KEEP WARM' per 2 secondi si attiva la modalità KEEP WARM.

Quando l'unità è in modalità 'KEEP WARM', appare un orologio di conteggio per il vostro riferimento



La funzione 'PRESET' consente di impostare un timer per cotture ritardate fino a 24 ore. Attenzione a non impostare questo per troppo tempo in futuro se ci sono cibi deperibili tra il contenuto del piatto che si sta cucinando.



Con questi tasti è possibile regolare il tempo di cottura a partire da quello predefinito. I tempi di cottura predefiniti sono elencati nelle specifiche sezioni del manuale per i diversi programmi.

3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Aprire l'imballaggio, estrarre il bambù con attenzione e rimuovere tutto il materiale di imballaggio e promozionale.
2. Estrarre tutti gli accessori e le istruzioni per l'uso.
3. Rimuovere eventuali adesivi promozionali. Pulire la custodia di Bamboo con un panno umido.
4. Lavare la ciotola e il coperchio interno in acqua tiepida e saponata con una spugna morbida. Asciugarlo accuratamente.
5. Cuocere una tazza di riso (per l'acqua, riempire il misurino fino all'orlo con acqua) e gettarlo via

3.2 NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI

L'esposizione di Bamboo è l'inizio del pannello d'arte Motouch. È sensibile al tatto ed è facile da usare con un display 'ice white'.

NOTA - 'START', 'KEEP WARM' e 'CANCEL' si attivano tenendo premuta l'icona per 2 secondi. Il pulsante corrispondente si accende sul pannello di controllo e si sente l'avvio di una ventola.

** Bamboo non ha un pulsante di spegnimento, per spegnere l'apparecchio è necessario scollegare la spina dalla presa elettrica. **

3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO

Il bambù ha 6 opzioni di cottura del riso. Premendo il tasto 'MENU' si passa attraverso i programmi di cottura sul display, ad eccezione di 'QUICK COOK', questo viene scelto dal pannello sotto il display.

NOTA - la capacità massima di questo apparecchio è di 8 tazze (tazza da 180ml) per il riso BIANCO e 6 tazze (tazza da 180ml) per il riso MARRONE. Non superare questo importo.

Il bambù è stato progettato per cuocere il riso utilizzando 7 fasi distinte per produrre ogni volta riso perfetto e per conservare con cura le sostanze nutritive. La cottura a fasi e le regolazioni della temperatura di induzione sono controllate con il processore a logica fuzzy IH Umai fuzzy di Bamboo, che consente anche una cottura più raffinata del riso nelle impostazioni GABA brown e Yumami.

OPZIONI PER CUCINARE IL RISO:

1. L'impostazione 'WHITE' è per la cottura del riso bianco a chicco lungo (per esempio, basmati, gelsomino o riso profumato thailandese)
2. Impostazione 'QUICK COOK' (solo per il riso bianco) per quando si desidera che il riso venga completato un po' più velocemente.
3. L'impostazione 'BROWN' è per la cottura del riso integrale a chicco lungo o corto
4. L'impostazione 'SHORT GRAIN' è per qualsiasi tipo di riso bianco a chicco corto come il riso perlato o il riso sushi e il riso thailandese adesiva (vedi tabella alla pagina successiva per la guida al livello dell'acqua per il riso adesiva).
5. L'impostazione 'GABA' impregna e 'attiva' qualsiasi tipo di riso integrale per rilasciare l'acido gamma-aminobutirrico, o GABA nel riso integrale. Conosciuto anche come 'hatsuga genmai', si pensa che abbia molti benefici per la salute.
6. L'impostazione 'YUMAMI' è per qualsiasi tipo di riso bianco. Si tratta di un ciclo di cottura specifico con temperature diverse, rilascia zuccheri contenuti nel riso e questa cottura graduale del riso si dice che renda il riso dal sapore più dolce e 'più dolce', da cui il nome 'Yumami'.

Tempi di cottura approssimativi per i diversi tipi di riso

Riso selezionato	WHITE	'QUICK COOK'	'BROWN'	'SHORT GRAIN'	GABA	YUMAMI
Tempo impiegato	35 minuti	29 minuti	63 minuti	39 minuti	145 minuti	66 minuti

All'interno della ciotola interna sono presenti dei contrassegni che indicano il livello dell'acqua per il riso bianco a chicco lungo, il riso bianco a chicco corto, il riso integrale e il porridge (riso). Negli ultimi 10 minuti dei cicli di cottura del riso, Bamboo visualizzerà un conto alla rovescia.

Il riso appiccicoso o glutinoso è diverso dal normale riso a chicco corto, ha bisogno di più acqua. Se cucinate riso appiccicoso/glutinoso dovete seguire le indicazioni per l'acqua qui sotto e utilizzare la regolazione a grana corta.


Livelli d'acqua per il riso 'THAI STICKY/GLUTINOUS' (utilizzare la regolazione a grana corta):

Tazze di riso	2	3	4	5	6	7
Livello dell'acqua sulla ciotola (segni di grana corta)	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

Vedi anche - Suggerimenti per cucinare un ottimo riso da gustare a pagina 12 per informazioni e consigli più dettagliati sulla cucina.

3.3.1 COTTURA DEL RISO IN BAMBOO

- Misurare il riso con il misurino in dotazione. Assicuratevi che il riso sia livellato fino alla sommità della tazza - si tratta di una misura a tazza piena (180ml).
- Pulire il riso (se necessario) come indicato al punto '4.1 COME COTTARE IL RISO PERFETTO'. Mettete la ciotola interna nell'apparecchio, mettete il riso nella ciotola interna e riempite fino alla linea dell'acqua che corrisponde alla quantità/tipo di riso che state cucinando.
- Chiudere il coperchio e selezionare la regolazione del riso con cui si vuole cucinare.
- Premere e tenere premuto 'START' e il ciclo di cottura inizierà. Sul display appare uno schema di linee di inseguimento per indicare che il bambù sta cuocendo, un conto alla rovescia apparirà negli ultimi 10 minuti.

 Vedere anche la 'Speedy Start Guide' sul retro della scheda di garanzia. **Si noti** che non c'è un segno sulla ciotola interna per una sola tazza di riso, quindi aggiungere un bicchiere d'acqua pieno (per il riso bianco) e 1,5 tazze d'acqua (per il riso integrale) al riso per la giusta quantità d'acqua

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE

Una volta terminato un ciclo di cottura, si sentirà una serie di bip e Bamboo passerà automaticamente a 'KEEP WARM'.

È possibile attivare 'KEEP WARM' quando Bamboo è in stand-by (cioè quando non è stata selezionata alcuna funzione di menu e sul display appare 'STAND BY') tenendo premuto il pulsante 'KEEP WARM' per 2 secondi. Il pulsante si accenderà e sul display apparirà un orologio di conteggio per il vostro riferimento. La funzione 'KEEP WARM' può essere utilizzata per 24 ore.

Per annullare 'KEEP WARM', tenere premuto il pulsante 'CANCEL' per 2 secondi. Il bambù passerà quindi in modalità stand-by. Se si stacca la spina del Bamboo mentre si tiene in caldo, la prossima volta che si collega la spina, tenere in caldo si attiverà, è necessario annullare questa operazione prima di poter cucinare su un'altra impostazione.

3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA

3.5.1 PORRIDGE

Questa impostazione del menu può essere utilizzata per il porridge di riso asiatico o il porridge di avena. Per le ricette, vedere pagina 14. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'PORRIDGE' è di 1,5 ore. È possibile regolarla fino a 1 ora o fino a 3 ore utilizzando i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'PORRIDGE' e lampeggia sul display. Una volta completato il ciclo di cottura, Bamboo emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

3.5.2 VAPORE (STEAM)

Utilizzando il cestino per la cottura a vapore fornito in dotazione, è possibile cuocere a vapore diversi tipi di alimenti. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'Vapore' è di 5 minuti. È possibile regolare questa impostazione fino a 1 ora a intervalli di 5 minuti con i tasti 'Ora' o 'Minuti' dopo aver selezionato l'impostazione 'VAPORE' e che lampeggia sul display. L'uso di acqua calda piuttosto che fredda aiuta ad accelerare il processo di riscaldamento per l'impostazione del vapore, riempire fino al segno del livello dell'acqua 2-3 sulla ciotola interna quando si usa come vaporizzatore autonomo.

Nota: Il conto alla rovescia inizia quando l'acqua ha raggiunto la temperatura corretta per la cottura a vapore, quindi calcolatelo nel tempo di cottura, oppure aggiungete il cestello per la cottura a vapore quando inizia il conto alla rovescia.

Vedere la sezione 5, pagina 13 per una guida più dettagliata sulla cottura a vapore

3.5.3 CUCINA LENTO (SLOW COOK)

Per cucinare stufati e altri piatti come curry, dhal o altri legumi/grani, selezionare l'impostazione 'COTTURA LENTA'.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'SLOW COOK' è di 3 ore. È possibile regolarla fino a 2 ore o fino a 8 ore utilizzando i pulsanti 'Ora' o 'Minuti' dopo aver selezionato l'impostazione 'SLOW COOK' e lampeggia sul display. Quando inizia il ciclo 'CUCINA LENTA', il bambù riscalda il contenuto della ciotola interna ad una temperatura elevata (97°C), poi passa ad una temperatura più bassa (87°C) per la cottura lenta. È la stessa impostazione di 'auto' su una cucina lenta convenzionale.

Una volta completato il ciclo di cottura, Bamboo emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

IMPORTANTE - Non superare i segni massimi di liquido all'interno della vaschetta interna.

3.5.4 CRUST

Per cucinare il riso 'Tahdig' alla persiana con la crosta, selezionare l'impostazione 'CRUST'.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'CRUST' è di 1,5 ore. È possibile regolarla fino a 1 ora o fino a 2 ore utilizzando i pulsanti 'Ora' o 'Minuti' una volta selezionata l'impostazione 'CRUST' e lampeggia sul display. Dopo un certo periodo di tempo, il bambù emette un 'bip' e si può aprire il coperchio per aggiungere eventuali ingredienti aggiuntivi (come burro, olio o spezie). Poi si chiude il coperchio per continuare la cottura.

Una volta completato il ciclo di cottura, Bamboo emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

3.5.5 TORTA

Per cucinare torte deliziose, selezionare l'impostazione 'TORTA'. L'impostazione della torta sul vostro Bamboo fa delle torte deliziose e umide. Si veda la sezione 6, pagina 14 per istruzioni più dettagliate e pagina 17 per le ricette di torte.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'CAKE' è di 40 min. Questo tempo può essere regolato fino a 30 minuti e fino a 60 minuti a intervalli di 5 minuti utilizzando i pulsanti 'Ora' o 'Minuti' una volta selezionata l'impostazione 'CAKE' e lampeggia sul display.

Una volta completato il ciclo di cottura, Bamboo emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

3.6 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI

Per annullare un programma selezionato, annullare mantenere caldo o, se si desidera interrompere un programma in parte durante il ciclo di cottura, è sufficiente premere e tenere premuto il pulsante 'CANCEL' per 2 secondi. Il bambù passerà quindi in modalità standby.

3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO)

La funzione 'PRESET' è un'utile funzione di timer/avviamento ritardato, che consente di impostare l'apparecchio in modo che il riso o il cibo sia pronto in un determinato momento. La funzione 'PRESET' è disponibile per tutte le impostazioni del menu.

Per impostare il timer:

1. Premete il tasto a sfioramento 'MENU' per selezionare un programma di cottura (per i programmi di cottura non a base di riso è possibile programmare a questo punto la durata del tempo di cottura).
2. Poi premere il pulsante 'PRESET' che si accenderà.
3. Premendo i pulsanti a sfioramento 'Hr' e 'Min' è possibile selezionare le ore in anticipo quando il riso/piatto dovrebbe essere pronto.
4. Premere e tenere premuto il pulsante a sfioramento 'START', la pentola visualizzerà le ore/minuti in anticipo da voi selezionate, inizierà il conto alla rovescia e il ciclo di cottura si completerà all'ora da voi specificata.

Se la preimpostazione / il timer è impostato al di sotto del minimo indicato nella tabella sottostante, il ciclo di cottura inizia immediatamente. Questo perché il tempo di cottura predefinito per ogni ciclo di cottura deve essere preso in considerazione insieme al tempo di valutazione aggiuntivo per la logica fuzzy per sapere cosa sta cucinando.

Tempi suggeriti per la funzione 'PRESET'.

Funzione	RISO	PORRIDGE	YUMAMI	VAPORE	CUCINA LENTO	GABA
Tempistiche preimpostate	70 minuti a 24 ore	70 minuti a 24 ore	70 minuti a 24 ore	Da 1 ora a 24 ore	130 minuti a 24 ore	150 minuti a 24 ore

Nota - si tenga presente che gli alimenti deperibili non devono essere lasciati per lunghi periodi di tempo quando si è impostata la funzione 'PRESET' in quanto potrebbero rovinarsi.

L'ora di inizio della preimpostazione / timer non è esatta, si accenderà un po' prima in quanto Bamboo deve valutare cosa c'è esattamente nella ciotola interna (riso / avena / acqua) e il volume in modo da poter calcolare il tempo di cottura in modo efficace. Si occupa di questo accendendo l'unità in anticipo in modo che possa 'valutare' il contenuto.

4. CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE

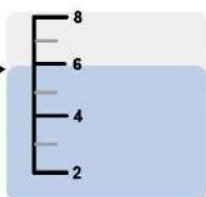
4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO

Misurare il riso con precisione! Utilizzare solo il misurino da 180 ml fornito in dotazione, poiché le altre dimensioni del misurino possono essere misure diverse. Assicuratevi di livellare il riso nella parte superiore della tazza.

Sciacqua il riso! Non lavare il riso nella ciotola interna - a volte il riso può contenere piccole pietre che causano graffi al rivestimento ceramico. Utilizzare una ciotola o un setaccio separato. Mettere il riso in un setaccio o in una ciotola e versarvi sopra acqua fresca e fredda. Mescolare il riso a mano e scolare l'acqua. Procedere in questo modo 2-3 volte fino a quando l'acqua che si sta sciacquando con il risciacquo non è limpida.

Per esempio:
quando si cucina
6 tazze di riso bianco

Riempi fino al livello
dell'acqua 6



Siate precisi con l'acqua! La quantità d'acqua nella ciotola interna prima della cottura influisce notevolmente sulla consistenza del riso cotto. Più acqua si usa, più morbido sarà il riso quando sarà cotto. Si consiglia, dopo aver lavato il riso, di metterlo nella ciotola interna, quindi riempirlo con acqua fino alla linea corrispondente sulla ciotola interna - riempire fino alla parte inferiore della linea, questo vi darà un riso perfetto. Se lo preferite più morbido, riempite fino in cima alla linea; se lo preferite più duro, riempite fino a 2-3 mm sotto la linea.

Mescolare e allentare! una volta che l'apparecchio è passato a 'KEEP WARM', se possibile, mescolare e allentare subito il riso con la spatola in dotazione. Questo aiuta a rilasciare l'umidità in eccesso e si traduce in un riso bello, perfetto e soffice.

4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI

- ✓ Provate a scegliere sacchi di riso con il minor numero possibile di chicchi rotti, perché i chicchi rotti rendono il riso molto inzuppato e appiccicoso.
- 💡 È importante ricordare che ogni partita di riso è diversa - anche il riso che si acquista regolarmente può a volte cambiare per la peggiore qualità - ogni partita di riso assorbe l'acqua in modo diverso a seconda di come è stata lavorata. Il risultato finale può anche dipendere dall'età del riso utilizzato. Il riso più nuovo ha bisogno di meno acqua del riso più vecchio ma, naturalmente, non c'è modo di sapere se il riso che avete acquistato è un chicco raccolto più vecchio o più nuovo.
- ❓ Se il riso che cucinate è troppo appiccicoso, vale la pena provare una partita senza risciacquo, perché alcune varietà di riso non hanno bisogno di risciacquo perché sono state lavorate in modo diverso. A differenza della pasta, il riso non è coerente perché è un prodotto naturale e il primo lotto cucinato da un nuovo acquisto di riso può essere colpito e mancato - il cuociriso mitiga in una certa misura questo aspetto, ma regolare la quantità di acqua è un modo sicuro per ottenere il riso che ti piace.
- ❓ Se il riso che cucinate è troppo morbido, la prossima volta riducete l'acqua che aggiungete per la cottura di 3-4 mm, il riso più morbido significa che c'era troppa acqua nella ciotola interna durante la cottura. Se il riso che cucinate è troppo duro, la prossima volta aggiungete 3-4 mm di acqua in più, più duro significa che c'era troppa poca acqua nella ciotola interna durante la cottura.
- ✗ Non usate nessun tipo di riso parboiled a cottura rapida, parzialmente cotto, parboiled - guardate attentamente le confezioni di riso per assicurarvi che il riso che state acquistando sia adatto. Questo tipo di riso non è adatto per l'uso in un'unità sigillata, cuoci riso a logica fuzzy.

5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE

Questo apparecchio può essere utilizzato come vaporizzatore autonomo oppure si può cuocere il riso contemporaneamente alla cottura a vapore. Se si cuoce il riso al vapore durante la cottura del riso, si utilizza la funzione 'RISO' (RICE) e si aggiunge il cestello per la cottura a vapore alla ciotola interna.

Ecco una guida per la stima della cottura di diversi tipi di cibo sulla funzione 'Vapore':

INGREDIENTI	IMPORTO	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Carota	200g/1 pc	20 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Broccoli	200g	15 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Spinaci	100g	15 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Zucca	250g	20 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Patata	450g	40 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Patata dolce	300g	35 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Mais	200g	30 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Pollo	300g/1 filetto	30 minuti	Effettuare tagli sul cestello del vapore a contatto laterale
Pesce (pesce bianco e salmone)	150g	25 minuti	Tagliare a meno di 2cm e avvolgerlo in un foglio di alluminio
Gamberi e capesante	15pz/150g	20 minuti	Gamberi - Vapore senza rimuovere i gusci. Capesante - Togliere dalla conchiglia
Gnocco di carne refrigerato	200g	15 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti
Gnocco di carne congelato	200g	20 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti

IMPORTANTE - Non cuocere il cibo a vapore con uno spessore superiore a 3,5 cm. Se si desidera combinare la cottura del riso con la cottura a vapore, si raccomanda che 3 tazze di riso sia la capacità massima che si può cucinare. Più di questo, c'è il pericolo che, mentre il riso cuoce, il cestino fumante spinga nel coperchio e lo apra.

Se si cuoce il riso e si cuoce al vapore allo stesso tempo, si può aprire il coperchio (con molta attenzione, badando al vapore che viene rilasciato dall'apparecchio) per aggiungere la parte di cestello fumante durante il ciclo di cottura in modo che le verdure non siano troppo cotte.

6. COME CUOCERE LA TORTA

1. Ungere la ciotola interna in modo leggero e uniforme con burro o olio.
2. Preparare la pastella per la torta. Nota - non utilizzare troppo lievito in polvere o bicarbonato di sodio in quanto potrebbe causare un aumento eccessivo della torta. Il peso massimo per tutti gli ingredienti è di 600g, non superarlo.
3. Mettete la ciotola interna su una superficie dura e piatta e mettete il composto per torte nella ciotola interna. Agitare un po' e battere delicatamente il lato inferiore della ciotola con il palmo della mano (farlo più volte) per liberare eventuali bolle d'aria nel composto della torta.
4. Mettere la ciotola interna nell'apparecchio e chiudere il coperchio. Premere il pulsante 'MENU' fino a quando l'impostazione 'CAKE' lampeggia sul pannello di controllo. È quindi possibile scegliere la durata del tempo di cottura - l'impostazione predefinita è di 40 minuti, ma può essere regolata fino a 30 minuti e fino a 60 minuti a intervalli di 5 minuti. Tenere premuto il tasto 'START' per 2 secondi per avviare il ciclo di cottura.
5. Una volta terminato il ciclo di cottura, l'apparecchio passa a 'TENERE CALDO', controlla la torta con uno stuzzicadenti di legno o uno spiedino per vedere se è cotta. In caso contrario, è possibile annullare il 'CALDO' tenendo premuto il pulsante 'CANCELLA' cioè CANCEL per due secondi e selezionare l'impostazione 'TORNITURA'(CAKE) come descritto al punto 4 per cuocere più a lungo.

Per le ricette di torte si veda la sezione 7.1, pagina 17.

7. RICETTE

Ecco un paio di ricette per iniziare con il vostro nuovo cuociriso.

Per molte altre ricette come il riso aromatizzato (riso messicano e riso al cocco), risotti, stufati, zuppe, minestre e altro ancora, consultate il nostro blog per i buongustai all'indirizzo www.greedypanada.co.uk

PORRIDGE DI RISO (CONGEE)

Ingredienti (4-5 porzioni)

1 tazza di riso
75g di cosce di pollo, tritate e parboiled
Un pizzico di sale
Zenzero e cipollotto (scalogno), tritato - a piacere

Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (seguire i livelli sulla ciotola interna) poi posizionare il pollo sopra
2. Premere il pulsante 'MENU' e selezionare 'PORRIDGE' e tenere premuto il pulsante 'START'.
3. Quando la pentola del riso diventa 'Keep Warm'(tenere caldo), aggiungere sale se lo si desidera e guarnire con zenzero e cipolline

PORRIDGE D'AVENA

Ingredienti (per 4 persone)

1 tazza di acciaio tagliata in acciaio o avena arrotolata di alta qualità di grandi dimensioni (si consiglia di metterli in un setaccio e scuoterli con forza 3-4 volte per rimuovere eventuali sedimenti)

3 tazze d'acqua (misurata nella tazza di misura fornita)

1 tazza di mezza panna e mezzo latte (o 1 tazza di latte o 1 tazza di latte di cocco - quello che preferisci)

3-4 cucchiaini (o più a piacere) di miele o zucchero di canna

* Potreste aver bisogno di sperimentare con le quantità di avena e acqua, a seconda che vi piaccia il porridge d'avena denso o sottile!

Istruzioni

1. Mettere l'avena e l'acqua nella pentola di cottura interna.

2. Posizionare la pentola di cottura interna nel corpo principale del cuoceriso, collegare l'apparecchio, selezionare l'impostazione 'Porridge' e regolare il tempo a piacere (tempo di cottura più lungo = porridge più spesso; tempo di cottura minore = porridge più sottile) premere e tenere premuto il pulsante 'START' per avviare.

3. Quando la pentola del riso diventa 'Keep Warm', aprire il coperchio, mescolare e aggiungere gli altri ingredienti. L'utilizzo della funzione Timer e l'ammollo dell'avena durante la notte aiuta ad ammorbidire la consistenza.

4. Aggiungete al porridge qualsiasi frutta secca o fresca al posto dello zucchero - delizioso e sano in un freddo giorno d'inverno!

NOTA: Non usare il latte per cuocere l'avena, ciò comporta un 'bollire eccessivo' del contenuto, poiché il latte reagisce in modo diverso quando viene riscaldato. Utilizzare solo acqua per cuocere l'avena.

ROTOLO SUSHI

Ingredienti (4-5 porzioni)

3 tazze di riso

Per il condimento del sushi (mix di aceto) - 4 cucchiaini di aceto di riso, 1 cucchiaino di zucchero, 1,5 cucchiaini di sale

Qualunque condimento si preferisca (sashimi, gamberi, sottaceti, natto, uova di salmone, anguilla)

Alghe marine, wasabi, salsa di soia e zenzero rosso sottaceto per guarnire

Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire i livelli dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu 'SHORT GRAIN')

2. Quando il cuoceriso diventa 'Tenere caldo', mettere il riso in un recipiente di legno (strofinato con un panno pulito e bagnato) e versare la miscela di aceto sul riso, mescolando mentre si raffredda con un ventilatore

3. Il sushi arrotolato a mano è semplice e veloce, basta avvolgere il vostro ingrediente preferito con il nori (alga)

BUDINO DI RISO

Ingredienti (le misure della tazza sono per il misurino del riso. 4-6 porzioni)

2 tazze di arborio, altro riso a chicco corto o riso appiccicoso/glutinoso

2 tazze di acqua fredda (seguire i livelli dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu 'SHORT GRAIN')

1/2 tazza di latte evaporato **

1/2 tazza di latte di cocco

1 tazza di latte condensato zuccherato **

1 stecca di cannella o pizzico di cannella macinata

1 scorza di limone, un grande pezzo di scorza di limone

1/2 cucchiaino di noce moscata (o meno se preferite)

3 cucchiaini di cannella macinata (per guarnire)

Istruzioni

1. Misurate 2 tazze di riso a chicco corto con il misurino che avete preso con il vostro cuoceriso.

2. Mettere il riso e l'acqua nella pentola del riso, scegliere la regolazione del riso 'SHORT GRAIN' e avviare il ciclo di cottura.

3. Nel frattempo frullate insieme il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, il bastoncino di cannella (o cannella macinata), la scorza di limone (una grande fetta sottile di scorza, non grattugiata) e la noce moscata.

4. Quando il riso è stato cotto e il cuoceriso è passato a caldo, mescolare il riso cotto per allentarlo.

5. Poi aggiungere il latte sbattuto nel riso, chiudere il coperchio e lasciare sul settaggio 'KEEP WARM'. Controlla circa 30 minuti dopo e vedi se è alla consistenza che ti piace. Se lo si desidera più spesso o più caldo, è possibile annullare la tenuta in caldo e utilizzare la cottura lenta per 'bollire' il composto ad una consistenza più densa.

6. Eliminare la stecca di cannella (se utilizzata) e la scorza di limone.

7. Mettere in piatti individuali e guarnire con cannella macinata e panna, se si desidera.

** Questo può essere fatto anche senza il latte evaporato e il latte condensato come alternativa non casearia. Basta usare un barattolo intero di latte di cocco e un po' di latte non lattiero per allentarlo dopo la fase 5, se necessario.

7.1 TORCE

Per le torte, è possibile rendere le cose più semplici utilizzando un mix di torte già pronte e aggiungendo i vostri ingredienti preferiti, che risultano ancora perfetti. Se volete fare la vostra pastella per torte, assicuratevi di seguire le indicazioni sul massimo degli ingredienti.

TORTA BANANA

Ingredienti

3 uova
110g di zucchero
110g di burro fuso
200g di banane molto mature (peso senza buccia)
160g di farina semplice
3/4 cucchiaini di lievito in polvere
3/4 cucchiaini di bicarbonato di sodio
un pizzico di sale, meno di 1/8 di cucchiaino
burro per ingrassare la ciotola interna

Istruzioni

1. Setacciare la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio e il sale in una grande ciotola, messa da parte. Sciogliete il burro e lo zucchero in una ciotola antiaderente e mettetela da parte per farla raffreddare un po'. Schiacciare le banane con una forchetta e metterle da parte.
2. Aggiungere le uova sbattute al burro fuso e allo zucchero e mescolare bene con una frusta manuale o una spatola.
3. Aggiungere il purè di banane, mescolare bene con una spatola
4. Infine, ripiegare l'impasto di farina setacciata con una spatola
5. Versare la pastella della torta nella pentola del riso unta. Colpite più volte il fondo della pentola del riso con il piatto della mano in diverse parti della ciotola. Questo assicurerà che non ci saranno grandi bolle d'aria nella torta finita.
6. Selezionare l'opzione 'CAKE' e spostare il tempo ad almeno 50 minuti. Potrebbe essere necessario un tempo più lungo, quindi, al termine del ciclo di 50 minuti, testare la parte superiore della torta premendo delicatamente. Se si sente solido, è pronto - in alternativa inserisci uno stuzzicadenti e non dovrebbe avere nessun impasto per dolci attaccato.
7. Togliete la ciotola dalla pentola del riso e lasciate raffreddare la torta per un po' nella ciotola. Una volta raffreddato completamente, mettere la mano all'interno della pentola del riso sopra la torta e rovesciarla sulla mano. Il fondo della torta avrà una bella crosta e si può trasferire la torta su un piatto.

Servire con panna montata, gelato, salsa al caramello o semplicemente mangiare da solo per un delizioso pomeriggio con una tazza di tè

CHEESECAKE AL CARMELLO

Ingredienti

200 g di formaggio cremoso
50g di zucchero
30g di zucchero - per sbattere gli albumi
3 pz uova - separare il tuorlo dall'albume
30g di farina per tutti gli usi - setacciata
30ml di panna fresca
4 cucchiaini di succo di limone
estratto di vaniglia a piacere
20g di burro fuso, burro per ingrassare la ciotola interna

Istruzioni

1. Ungere l'interno della ciotola di cottura interna in modo leggero e uniforme con il burro
2. Ammorbidire la crema di formaggio a temperatura ambiente o metterla nel microonde per 30 secondi
3. Mettere la crema di formaggio in una ciotola e mescolarla con una spatola di legno fino a renderla liscia. Aggiungere lo zucchero e frullare con la spatola di legno.
4. Aggiungere i tuorli uno alla volta. Mescolare in farina polivalente setacciata, panna fresca, succo di limone, estratto di vaniglia e burro fuso. A questo punto aggiungete una buona spolverata di piccoli pezzi di caramello.
5. In una ciotola separata, sbattere gli albumi fino a renderli spumosi. Aggiungere gradualmente lo zucchero fino a quando i bianchi iniziano a mantenere la loro forma di meringa.
6. Piegare delicatamente la meringa nella crema di formaggio - farlo molto, molto lentamente (questo fa in modo che la torta di formaggio rimanga bella e leggera).
7. Versare la pastella nella ciotola di cottura interna e colpire più volte il fondo con il palmo della mano per liberare le bolle d'aria nella pastella. Mettere la ciotola di cottura interna nella pentola del riso e chiudere il coperchio esterno.
8. Premere il tasto MENU e selezionare l'impostazione del menu CAKE. Premere il tasto START e impostare la cottura su 60 minuti.
9. A cottura ultimata, lasciate raffreddare, quindi mettete la mano sopra la cheesecake all'interno della teglia e ribaltatela con cura, quindi infilatela su un astuccio di pasticceria dolce già pronto o su una base per biscotti.

8. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN BAMBOO

E' possibile cucinare altri cereali e legumi in Bamboo, ecco una guida approssimativa per i tempi di cottura/impostazioni

QUINOA

Se non è prelavata, assicuratevi di sciacquarla bene in un setaccio con acqua fredda. Utilizzare un rapporto 1:1 di quinoa in acqua (fino a 1,25:1 se si utilizza la quinoa nera) e utilizzare l'impostazione di cottura rapida. Una volta terminata la cottura, spumeggiate un po' e lasciate in caldo per 5-10 minuti.

CUSCUS e GIANT CUSCUS

Utilizzate i livelli d'acqua indicati sulla confezione e utilizzate la cottura rapida, in quanto il cous cous non richiede comunque una cottura così intensa.

MILLET

Per ogni porzione che si desidera cuocere, misurare 1/4 tazza di miglio nella ciotola interna e aggiungere 1 tazza di acqua per ogni porzione (quindi se si utilizza 1 tazza di miglio, aggiungere 4 tazze di acqua; per 3/4 tazza di miglio aggiungere 3 tazze di acqua; per 1/2 tazza di miglio aggiungere 2 tazze di acqua e così via).

Agitare un piccolo pizzico di sale nell'acqua, poi chiudere il coperchio. Collegare il cuoceriso e selezionare il ciclo 'Porridge'. Potete cucinare subito regolando i tempi di cottura in base a come preferite il vostro miglio (una cottura più lunga avrà una consistenza più spessa; una cottura minore avrà una consistenza più sottile) oppure potete usare il timer preimpostato per quando vorrete mangiare al mattino. Una volta cotta si può aggiungere qualsiasi aroma si preferisca

LENTILLE e FAGIOLI

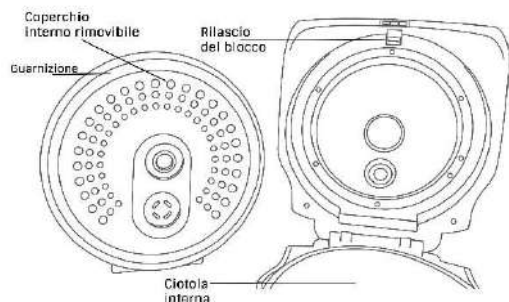
La cottura lenta è ideale per cuocere lenticchie o fagioli - sciacquare prima e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'impostazione del porridge funziona anche per la cottura di lenticchie e fagioli, se si vuole cucinare ad una temperatura più bassa.

BARILE DI PERLE

La cottura lenta è ideale per cuocere l'orzo perlato - risciacquare prima della cottura e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'uso di orzo perlato in una grande quantità di minestra si cuoce entro un'ora, ma non si cuoce troppo se viene lasciato più a lungo.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere sempre i residui di cibo e pulirli subito dopo l'uso.
- Non utilizzare alcun tipo di spazzola metallica, scrubber o prodotti chimici/solventi aggressivi per pulire le parti sporche dell'apparecchio. Se qualcosa rimane attaccato alla ciotola interna, pre-immuovere con un po' di detersivo prima del lavaggio
- Non immergere l'apparecchio in acqua. Utilizzare una spugna umida o un panno morbido per pulire l'involucro esterno.

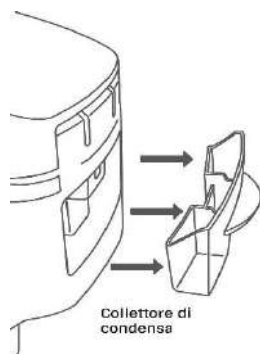
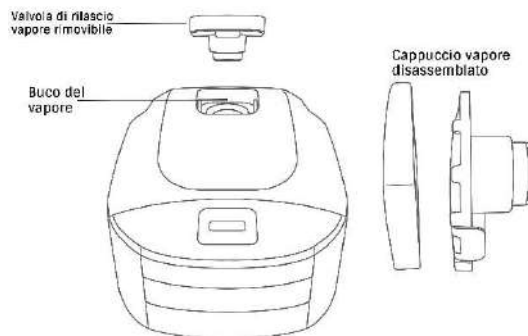


- Il coperchio interno di questo apparecchio è rimovibile. Tirare verso l'alto lo sblocco della serratura nella parte superiore e il coperchio uscirà dal suo supporto. Lavare il coperchio rimovibile dopo ogni ciclo di cottura con una spugna in acqua saponata. Per rimetterlo a posto, far scorrere la parte inferiore dietro le due piccole 'scanalature' e spingere sulla parte superiore del coperchio fino a sentire un clic.

- Non mettere mai la ciotola o il coperchio interno in lavastoviglie. I prodotti chimici e il ciclo di lavaggio di una lavastoviglie sono troppo duri. Eventuali danni

causati da una lavastoviglie non saranno coperti dalla nostra garanzia.

- Il tappo del vapore sulla parte superiore del coperchio è rimovibile - basta tirarlo verso l'alto. Lavare regolarmente. Il cappuccio del vapore rimovibile può essere anche disseminato per garantire una pulizia completa (cercare un piccolo fermo che rilasci le due parti del cappuccio)
- Utilizzare sempre e solo accessori in plastica o legno. Non usare mai il metallo per mescolare, poiché questo danneggia il rivestimento ceramico della vasca interna.



- Rimuovere e svuotare il raccoglitore di condensa sul retro dell'apparecchio dopo ogni utilizzo. Lavare, asciugare e rimettere in posizione.
- Non versare l'aceto nella ciotola interna, poiché ciò danneggia il rivestimento in ceramica.
- Il rivestimento ceramico della ciotola interna può cambiare colore nel tempo. Questo è del tutto normale e non c'è nulla di cui preoccuparsi.

10. PARTI DI RICAMBIO

Se avete bisogno di pezzi di ricambio, vi preghiamo di contattarci tramite il nostro sito web www.yumasia.co.uk o e-mail info@yumasia.co.uk. Pezzi di ricambio disponibili (le tazze di misura sono disponibili per l'acquisto sul nostro sito web):

Nome della parte	Numero di parte
Vaschetta interna rivestita in ceramica	IB-IH15
Coperchio interno staccabile	IL-IH15
Cestino per la cottura a vapore	SB-IH15

11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
RISO CUCINA	Il riso cuoce troppo duro o troppo morbido	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che l'apparecchio sia su una superficie piana, se si trova su una superficie irregolare, il livello dell'acqua diventa incoerente e influisce sulla cottura del riso. • La consistenza del riso varia a seconda del modo in cui è stato lavorato (per ulteriori informazioni si veda il paragrafo 5.3) • Utilizzando la funzione 'PRESET' si può ottenere una consistenza più morbida del riso se il riso è rimasto a mollo nell'acqua per un lungo periodo di tempo. • L'impostazione 'COTTURA RAPIDA' può risultare in un riso più duro • Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata • Hai allentato il riso dopo la cottura? In caso contrario, farlo per consentire l'evaporazione dell'acqua in eccesso
	Il riso è bruciato/bruciato	<ul style="list-style-type: none"> • Assicuratevi che non vi sia nulla di incollato all'interno della pentola del riso o sul fondo della ciotola interna • Il riso potrebbe non essere stato lavato a sufficienza, lasciando troppo amido sul riso • Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata
	Bolle durante la cottura	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare l'impostazione 'MENU' selezionata e il livello dell'acqua riempito fino a • Accertarsi che il tappo di sfiato del vapore si trovi sull'apparecchio
	Impossibile avviare la cottura o i pulsanti non rispondono	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia spinto il più possibile all'interno dell'apparecchio • Per i pulsanti 'START', 'KEEP WARM' e 'CANCEL' è necessario premere e tenere premuto per 2 secondi
	Durante la cottura o il riscaldamento si sente un rumore	<ul style="list-style-type: none"> • Tutti i cuociriso a induzione sono dotati di un ventilatore, sentirete il ventilatore attivarsi e si accenderà/spegnerà aiutando a regolare la temperatura di cottura dell'apparecchio, non c'è nulla di cui preoccuparsi
	Il vapore fuoriesce tra il coperchio esterno e il corpo principale	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che il coperchio esterno sia montato correttamente e non si sia deformato. La guarnizione esterna del coperchio è sporca? In caso affermativo, pulire la guarnizione esterna del coperchio

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
PANIFICAZIONE TORTA	La torta non è cotta o non sale	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura può essere stato troppo breve • Sbattere gli albumi fino a renderli spumosi, altrimenti potrebbe non esserci sufficiente lievitazione della torta • Non sbattere troppo gli albumi - se si separano, vengono sbattuti troppo e causano il crollo della torta • Misurare gli ingredienti in modo accurato - l'imprecisione nella misurazione può causare un'insufficiente cottura al forno / lievitazione • La sovra-miscelazione della pastella quando si aggiunge la farina può causare una cottura insufficiente o una lievitazione insufficiente • L'aggiunta di troppi ingredienti aggiuntivi può causare una cottura non uniforme della torta - seguire la quantità indicata nelle ricette • Cuocere la torta subito dopo aver preparato la pastella - lasciare la pastella per un periodo di tempo prolungato può sgonfiare la pastella e causare il crollo della torta
	La torta si alza troppo	<ul style="list-style-type: none"> • Avete aggiunto del lievito in polvere o del bicarbonato di sodio? Non aggiungere lievito in polvere o bicarbonato di sodio in quanto potrebbe causare un aumento eccessivo della torta
	La torta è difficile da liberare dalla ciotola interna	<ul style="list-style-type: none"> • Assicuratevi di ingrassare bene la vaschetta interna • Lasciare raffreddare completamente la torta
	La torta si rompe facilmente	<ul style="list-style-type: none"> • La torta appena sfornata può rompersi facilmente. Assicuratevi di lasciare raffreddare completamente la torta prima di sfornarla o di maneggiarla
	La torta è bruciata / bruciata	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarvi che la ciotola interna non sia deformata • Il tempo di cottura può essere stato troppo lungo, assicuratevi di seguire i tempi di cottura consigliati
	NOTA - non mettere altre tortiere o carta cerata nell'apparecchio o nella ciotola interna. Ciò può causare un malfunzionamento o la deformazione della vaschetta interna	
VAPORE	Il cibo non si cuoce a vapore	<ul style="list-style-type: none"> • C'è abbastanza acqua per la cottura a vapore? Assicurarvi che ci sia acqua almeno fino al segno delle due tazze sulla ciotola interna • C'è troppo cibo nel cestino fumante? - ridurre la quantità di cibo o aumentare il tempo di cottura • Il cibo può essere in pezzi troppo grandi, ridurre le dimensioni dei pezzi di cibo o aumentare il tempo di cottura
	Il cibo al vapore è troppo duro	<ul style="list-style-type: none"> • Verdure - il tempo di cottura a vapore era troppo breve. Assicuratevi che ci sia abbastanza acqua e continuate a vaporizzare • Pesce e carne - il tempo di cottura a vapore era troppo lungo. Ridurre i tempi di cottura
		<ul style="list-style-type: none"> • È passato troppo tempo da quando è

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
	Il cibo al vapore è freddo	terminato il ciclo di cottura? Cercate di non uscire su 'CALDO CALDO', toglietelo immediatamente dall'apparecchio e mangiate
TENERE CALDO (KEEP WARM)	Il riso ha un odore, è giallo o c'è un'eccessiva umidità	<ul style="list-style-type: none"> • Non tenere quantità molto piccole di riso su 'KEEP WARM'. Il 'KEEP WARM' è stato utilizzato per più di 12 ore? • Il tipo di riso e l'acqua possono aver causato l'ingiallimento del riso. La spatola è stata lasciata nella ciotola interna mentre era su 'KEEP WARM'. • Avete allentato il riso subito dopo la cottura - se non l'avete fatto, allentate • Può essere un residuo di un ciclo di cottura precedente (soprattutto se si tratta di piatti a cottura lenta)
CUCINA A TEMPO	L'apparecchio inizia subito a cuocere	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo minimo di default è di 70 minuti, qualsiasi tempo inferiore a questo inizierà immediatamente il ciclo di cottura
	Il cibo non è pronto all'ora stabilita	<ul style="list-style-type: none"> • La cottura potrebbe non essere completata all'ora impostata se la temperatura dell'ambiente o il livello dell'acqua è troppo basso • C'è stato un blackout? Questo può causare il reset dell'unità
ERRORE GENERALE SUL DISPLAY	Errore 'E' sul display, i segnali acustici dell'unità e le funzioni del menu non rispondono	<ul style="list-style-type: none"> • L'unità è stata posizionata su o vicino a un piano di cottura a induzione? Questo causerà un malfunzionamento • La ciotola interna è a posto nell'unità? Se si tenta di far funzionare l'unità senza la vaschetta in posizione, questa è una caratteristica di sicurezza per interrompere l'uso senza vaschetta interna • I sensori sull'unità potrebbero avere un malfunzionamento, si prega di contattare Yum Asia per un'ulteriore risoluzione

12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

Nome e numero del modello	Bamboo, YUM-IH152
Capacità	Cuociriso da 1,5 litri (da 1 a 8 tazze) o cuociriso lento da 4 litri
Valutazione	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo elettrico	1110W
Consumo medio di energia elettrica su 'KEEP WARM'.	45W
Sistema di cottura	Riscaldamento a induzione
Paese di produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	1m
Dimensioni esterne (approssimative)	37cm (lunghezza) x 27cm (larghezza) x 24cm (altezza)
Peso (approssimativo)	5,5 kg

	CARATTERISTICA	CAPACITÀ	TEMPI DI COTTURA APPROSSIMATIVI
	CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	Riso a cottura rapida	1-8 tazze/1,4l
Riso bianco a chicco lungo		1-8 tazze/1,4l	35 minuti
Riso bianco a chicco corto		1-8 tazze/1,4l	39 minuti
Riso Yumami (bianco)		1-8 tazze/1,4l	66 minuti (1 ora, 6 minuti)
Riso integrale		1-6 tazze/0,9l	63 minuti (1 ora, 3 minuti)
Riso GABA (riso integrale)		1-6 tazze/0,9l	145 minuti (2 ore, 25 minuti)
Porridge (avena o riso)		1-5 tazze/0,9l	1 ora, può essere regolato a 3 ore al massimo
Vapore		Acqua fino a 2 tazze di riso	5 minuti, regolabile fino a 1 ora al massimo in intervalli di 5 minuti
Cuoco lento		1,5 litri	2 ore, può essere regolato a 8 ore al massimo
Crosta		1-8 tazze/1,4l	1,5 ore, può essere regolato fino a 1 ora o fino a 2 ore al massimo
Torta	600g di tutti gli ingredienti	50 minuti, regolabile fino a 30 minuti e fino a 1,5 ore al massimo a intervalli di 5 minuti	

13. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

In dotazione a questo apparecchio è inclusa la nostra garanzia completa (vedi scheda di garanzia included). Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia visitate il sito www.yumasia.co.uk/warranty

Questo fornello per riso Yum Asia e fornello multifunzione è progettato per l'USO DOMESTICO. Il suo utilizzo in un ambiente commerciale invaliderà questa garanzia.

Se si incontra un problema con il vostro apparecchio, si prega di guardare prima la guida 'Risoluzione dei problemi' a pagina 20 del manuale per vedere se il problema è elencato lì. Se si continua ad avere un problema, si prega di inviare un'e-mail a info@yumasia.co.uk con i dettagli dell'ordine, una descrizione e le foto del problema.



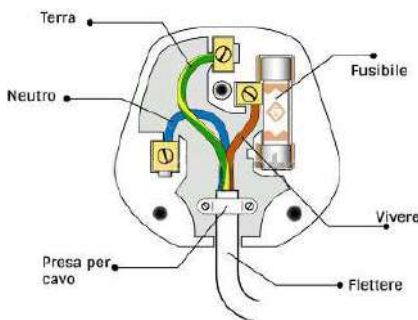
Il vostro apparecchio è progettato e prodotto con materiali e componenti di altissima qualità che possono essere riciclati e riutilizzati. Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche, quando sono a fine vita, devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Si prega di smaltire questo apparecchio presso il centro di riciclaggio/rifiuti della comunità locale.



Questo apparecchio è conforme alla direttiva sulla restrizione delle sostanze pericolose (RoHS).



Questo apparecchio è certificato per la conformità per la distribuzione e l'uso nel Regno Unito e nel SEE



IMPORTANTE! - I fili di questo cavo di alimentazione sono colorati come:

Verde e giallo = Terra Marrone o Rosso = Blu vivo o Nero = Neutro
Collegare il filo di terra (verde e giallo) al morsetto della spina contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo della terra o colorato in verde e giallo. Collegare il filo neutro al terminale contrassegnato con la lettera N o colorato di nero. Collegare il filo sotto tensione al terminale contrassegnato con la lettera L o colorato di rosso. Questo apparecchio deve essere protetto da un fusibile da 13A se si utilizza una spina da 13A (BS1363).

YUM ASIA
REGNO UNITO

www.yumasia.co.uk
© Yum Asia dal 2016 in poi

UMAI IH



www.yumasia.co.uk
United Kingdom