

Panda

by Yum Asia



Fuzzy Logic Multi-Function Mini Rice Cooker

Model- YUM EN06
0.6 litre (1-3 people)



1. IMPORTANTE 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 LA UTILIZACIÓN.....	8
3.2 NAVEGACIÓN DE LOS CONTROLES	8
3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DEL COCEDOR DE ARROZ.....	8
3.4 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE (KEEP WARM).....	9
3.5 CÓMO UTILIZAR LAS DEMÁS FUNCIONES DE COCCIÓN.....	9
3.5 PROGRAMAS DE CANCELACIÓN.....	10
3.6 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE ARRANQUE RETARDADO (PRESET).....	11
4. CONSEJOS PARA COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR.....	11
4.1 CÓMO COCINAR UN ARROZ PERFECTO.....	11
4.2 CONSEJOS PARA COCINAR ARROZ PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS.....	12
5. CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE VAPOR.....	13
6. CÓMO HACER UNA TARTA.....	14
7. RECETAS.....	14
7.1 PASTELES.....	17
8. COCINAR CON OTROS GRANOS/ LEGUMBRES EN EL PANDA.....	18
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
10. PIEZAS DE RECAMBIO.....	19
11. GUÍA DE SOLUCIÓN	20
12. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN.....	23
13. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA.....	24

Modelo YUM-EN06

Panda

Gracias por elegir esta mini-cocinera multifuncional de arroz Yum Asia, modelo YUM-EN06, a la que hemos llamado 'Panda'.

Aquí en Yum Asia nuestra experiencia de trabajar con las principales marcas líderes de cocinas arroceras y la tecnología nos ha dado el conocimiento necesario para producir esta perfecta cocina. 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 y esto está respaldado por nuestro amplio servicio de garantía. Para más detalles, visite www.yumasia.co.uk/warranty o vea la tarjeta de garantía incluida. Guarde estas instrucciones de uso junto con su tarjeta de garantía, el recibo y, si es posible, la caja de cartón y el embalaje. La versión más reciente 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 otra cosa, póngase en contacto con nosotros en info@yumasia.co.uk y estaremos encantados de ayudarle.

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

Gracias una vez más y Feliz Cocina!




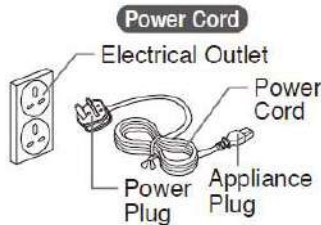






El equipo de Yum Asia

1. IMPORTANTE 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 de reparación puede desmontar o reparar esta unidad.</p>		<p>No permita que los niños usen la arrocera sin supervisión. Manténgalo fuera del alcance de los niños muy pequeños. Los niños corren el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.</p>
	<p>No toque la salida de vapor. Hacerlo puede causar escaldaduras, quemaduras. Tenga especial cuidado con los niños</p>		<p>No abra la tapa ni mueva la arrocera durante el ciclo de cocción. Hacerlo puede causar quemaduras - el vapor está muy caliente.</p>
	<p>No enchufe ni desenchufe el cable de alimentación con las manos húmedas. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones.</p>		<p>Esta olla arrocera es para cocinar arroz y otros platos detallados en este manual. No lo utilice para fines distintos de los previstos. Siga siempre las instrucciones de uso y nunca cocine lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos envasados en plástico • Platos que utilizan toallas de papel u otras tapas para cubrir los alimentos. <p>Si lo hace, puede causar que el respiradero de vapor se obstruya.</p>
	<p>No sumerja la arrocera en agua ni la salpique con agua. Hacerlo puede causar un cortocircuito o descargas eléctricas.</p>		
	<p>No coloque ningún objeto metálico en los conductos de ventilación. Si lo hace, puede provocar descargas eléctricas o un mal funcionamiento que provoque lesiones.</p>		<p>Un enchufe flojo puede causar fuego, descargas eléctricas, cortocircuito, humo o fuego. Utilice solamente un enchufe eléctrico que esté clasificado a 15 amperios como mínimo. Si desea cambiar el cable de alimentación, utilice únicamente un cable con una</p>

	<p>Introduzca el enchufe de alimentación completamente y de forma segura en la toma de corriente.</p>		<p>clasificación similar (250v, 13A).</p> <p>Si las cuchillas del enchufe están sucias, límpielas. Los escombros en las cuchillas del enchufe pueden provocar un incendio.</p>
	<p>Este aparato está diseñado para uso doméstico solamente. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.</p>		
	<p>No lo utilice si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el enchufe 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="300 824 810 1048" style="text-align: center;">  <p>No doble, retuerza, agrupe o intente modificar el cable de</p> </div> <p>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 se utilice</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 debajo de los estantes para que el vapor pueda escapar.</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 tenga cuidado de no tocar el recipiente interior mientras revuelve el arroz. Tocar las superficies calientes con piezas metálicas como la tapa interior, el recipiente interior y la placa calefactora puede causar quemaduras.</p>
			<p>No coloque o use esta arrocera en una superficie irregular o en una superficie que sea vulnerable al calor. Hacerlo podría causar un incendio.</p> <p>No utilice esta arrocera en una mesa o estante deslizante con capacidad de carga insuficiente. Si lo hace, puede dañar la mesa de la estantería, causando que la arrocera se caiga, resultando en lesiones o quemaduras. Cualquier estante o mesa deslizante debe tener una capacidad de carga de al menos 18 kg.</p>



¡IMPORTANTE!



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



Desenchufe siempre el cocedor de arroz sosteniendo el enchufe, no tirando del cable de alimentación.

Inserte firmemente el extremo del cable de alimentación en la arrocera, de lo contrario podría causar descargas eléctricas, fuego y la arrocera podría no funcionar.



No cubra el cuerpo principal de la arrocera, especialmente la salida de vapor durante la cocción.

No dañe la cubeta interior o la tapa interior. Un tazón o tapa interior deformado causará resultados de cocción desiguales.

Asegúrese de que no haya nada pegado al elemento calefactor o al exterior del recipiente. Esto causará resultados de cocción desiguales.



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

No utilice la arrocera con luz solar directa. Esto puede causar decoloración.



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

No lo utilice en una superficie donde los conductos de ventilación de abajo puedan bloquearse (como en el papel, la alfombra o el plástico).

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



Deje de usar inmediatamente si nota CUALQUIERA de los siguientes puntos:

- El enchufe o el cable de alimentación 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 arrocera está deformado o inusualmente caliente
- El humo proviene de la cocina de arroz o hay un olor a quemado
- Cualquier parte de la arrocera está agrietada, suelta o inestable.

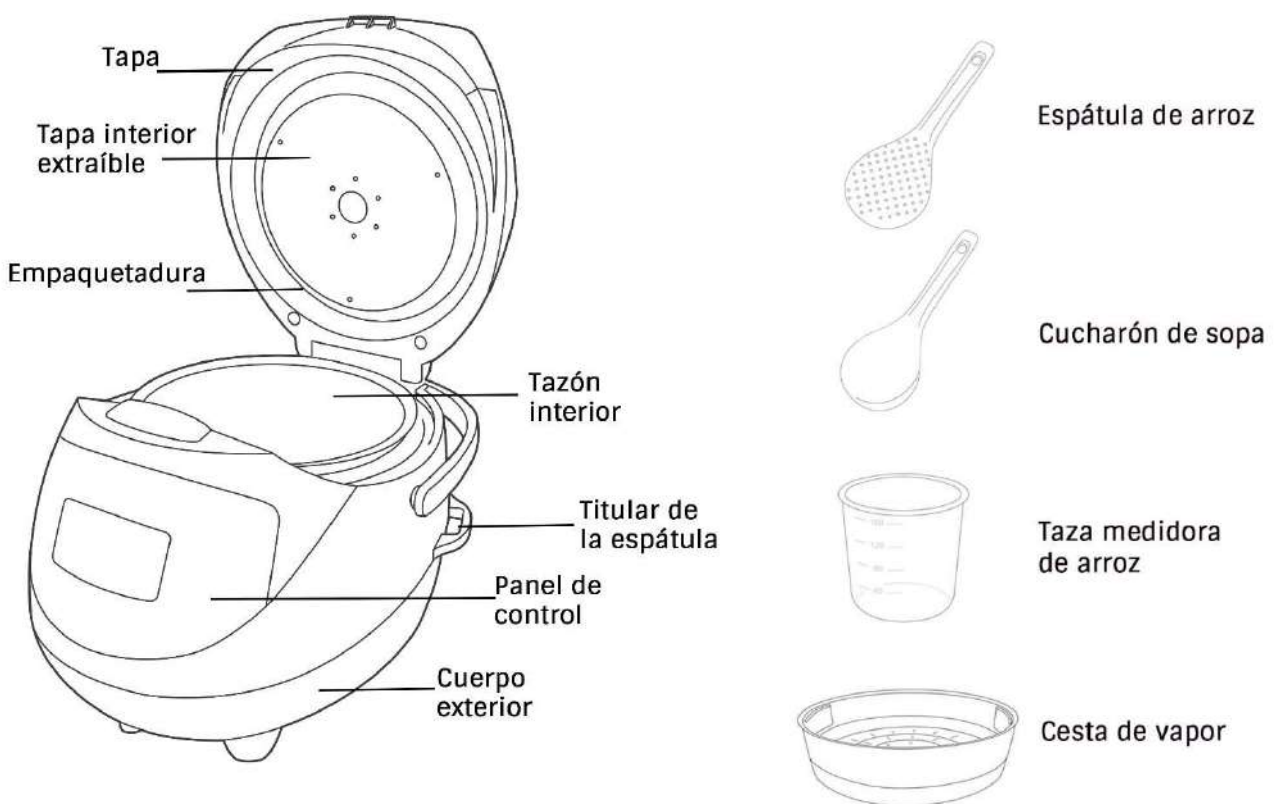
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Su mini-cocina arrocera de lógica difusa Panda es un moderno aparato de cocción multifuncional que utiliza la más alta calidad de fabricación y nuestros años de experiencia en la venta de cocinas arroceras.

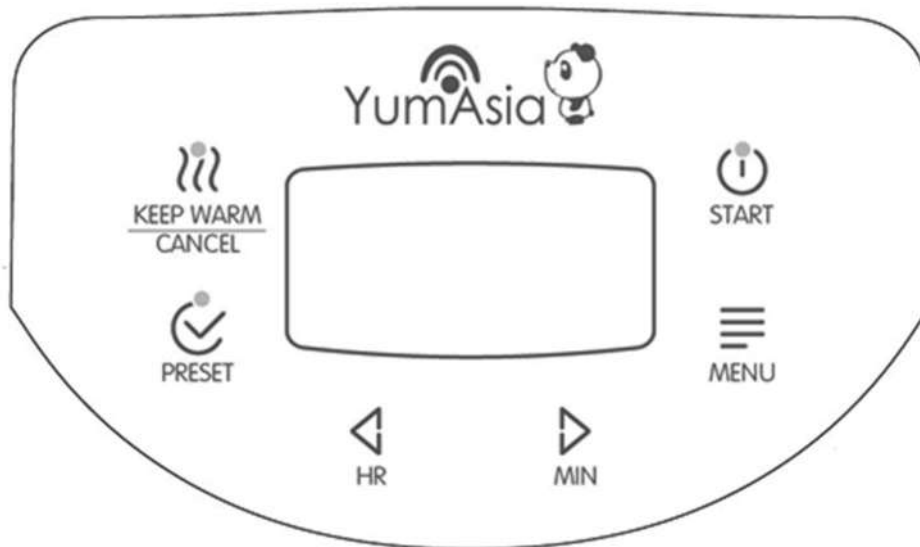
Ahorrando espacio en su cocina, este aparato combina las funciones de calidad de la cocción de especialidades de arroz con gachas, vapor, cocción lenta y horneado de pasteles. Hemos diseñado esta arrocera con características adicionales que cualquier cocinero encontrará útiles. Un panel de control con botones inteligentes de fácil uso con tiempos ajustables para diferentes funciones hará que cocinar sea mucho más fácil y producirá deliciosos arroces o comidas completas.

2.1 DISEÑO DEL APARATO

Conoce a tu arrocera Panda! Se suministra con una espátula para arroz, un cucharón sopero, una taza medidora y una cesta de vapor.



2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL



START

Pulse el botón 'START' para activar el programa de cocción que ha seleccionado previamente con el botón 'MENU'. Una vez iniciada la cocción, se enciende el botón 'START' y en el display aparece un patrón de líneas de seguimiento.



KEEP WARM
CANCEL

Si la unidad se encuentra en modo de espera (es decir, no se está utilizando ningún programa), al pulsar el botón 'KEEP WARM/CANCEL' se activa el modo KEEP WARM, el botón 'KEEP WARM/CANCEL' se ilumina y aparece un reloj de cuenta atrás en la pantalla para su referencia. Para cancelar cualquier programa de cocción o para mantener el calor, pulse el botón 'KEEP WARM/CANCEL'.



MENU

Con esta tecla se seleccionan 1 de los 4 programas de cocción automáticos o 1 de los 4 programas de cocción de arroz, cada vez que se pulsa sucesivamente la tecla se recorre el menú y el programa seleccionado parpadea en la pantalla.



PRESET

La función 'PRESET' permite programar un temporizador para la cocción retardada de hasta 24 horas. Tenga cuidado de no establecer esto por mucho tiempo en el futuro si hay alimentos perecederos entre el contenido del plato que está cocinando. Usted sabe que el temporizador está ajustado cuando se enciende el botón 'PRESET'.



HR MIN

Para ajustar los tiempos de cocción para los ajustes del menú de cocción sin arroz y la función de preajuste. Pulsando uno de estos botones cuando se ha seleccionado un programa se puede ajustar el tiempo de cocción.

Los tiempos de cocción predeterminados se enumeran en los apartados específicos del manual para los diferentes programas.

3. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

3.1 ANTES DE LA UTILIZACIÓN

1. Abra el embalaje, saque el aparato con cuidado y retire todo el material de embalaje y de promoción.
2. Saque todos los accesorios y el manual de instrucciones.
3. Retire cualquier pegatina promocional. Limpie la caja del aparato con un paño húmedo.
4. Lave el tazón y la tapa interior en agua tibia y jabonosa con una esponja suave. Séquelo bien.
5. Cocine 0.5 taza de arroz (para el agua, llene la taza medidora a 1/2 con agua) y tírela.

3.2 NAVEGACIÓN DE LOS CONTROLES

La pantalla de esta unidad utiliza controles de botones inteligentes y es fácil de usar con una pantalla brillante de 'Blanco hielo'. Presione firmemente el botón que desea utilizar, verá que cada botón está ligeramente elevado, por lo que es fácil moverse por las opciones del menú.

** Panda no tiene botón de apagado, para apagar el aparato hay que desenchufarlo de la toma de corriente **

3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DEL COCEDOR DE ARROZ

Hay 4 opciones para cocinar el arroz - 'LONG GRAIN', 'SHORT GRAIN', 'BROWN' y 'QUICK'. **La capacidad máxima de este aparato es de 3.5 tazas (180ml = 1 taza) para el arroz BLANCO y 2.5 tazas (180ml = 1 taza) para el arroz MARRÓN. No exceda esta cantidad.** Hay marcas en el interior del recipiente interior para indicar los niveles de agua para el arroz blanco. Las proporciones de agua para el arroz integral se indican a continuación.

Panda ha sido diseñado para cocinar el arroz en 7 fases distintas para producir un arroz perfecto en cada ocasión y para retener cuidadosamente los nutrientes. Estas fases son Precalentar, Absorber agua, Calentar, Hervir, Cocer a fuego lento, Absorber agua y finalmente Mantenerse caliente (en este orden). Esta cocción por fases y los ajustes de temperatura se controlan mediante el procesador de lógica difusa de Panda.

OPCIONES PARA COCINAR EL ARROZ:

1. El ajuste '**LONG GRAIN**' es para cocinar arroz blanco de grano largo (por ejemplo, basmati, jazmín o arroz fragante tailandés)
2. El ajuste '**SHORT GRAIN**' es para cualquier tipo de arroz blanco de grano corto como el arroz perlado o el arroz para sushi y el arroz Thai sticky.
3. El ajuste '**BROWN**' es para cocinar arroz integral de grano largo o corto
4. El ajuste '**QUICK COOK**' (sólo para arroz blanco) para cuando quiera que el arroz se complete un poco más rápido.

Tiempos de cocción aproximados para diferentes tipos de arroz

Arroz seleccionado	LARGO GRANO	'GRANO CORTO'	'BROWN' (MARRÓN)	'COCINA RÁPIDA'
El tiempo empleado	40 minutos	40 minutos	62 minutos	22 minutos

Niveles de agua para el arroz 'MARRÓN':

Tazas de arroz	1	2	2.5
Nivel de agua	1.5	2.5	3

Vea también - Consejos para cocinar un arroz de gran sabor en la página 12 para obtener información y consejos de cocina más detallados.

Cocinar arroz SUSHI u otro arroz de GRANO CORTO

Las marcas en el bol interior son para el arroz blanco de grano largo, si está cocinando arroz de grano corto, como el sushi, necesita reducir el agua que añade 4-5mm por debajo de la línea del bol interior (esto se aplica al arroz blanco o marrón de grano corto). Asegúrese de seleccionar el ajuste 'GRANO CORTO' para cocinar.

Cocinando arroz STICKY o GLUTINOUS


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

Niveles de agua para el arroz 'STICKY o GLUTINOUS':

Tazas de arroz	1	2	3
Nivel de agua	1.5	2.5	3.5

3.3.1 COCCIÓN DEL ARROZ EN EL PANDA

1. Mida el arroz con la taza de medida proporcionada. Asegúrese de que el arroz esté nivelado hasta la parte superior de la taza - esta es una medida de taza llena (180ml).
2. Limpie el arroz (si es necesario) según las indicaciones de '4.1 CÓMO COCINAR UN ARROZ PERFECTO'. Coloque el bol interior en el aparato, ponga el arroz en el bol interior y llene hasta la línea de agua que corresponda a la cantidad/tipo de arroz que esté cocinando.
3. Cierre la tapa y seleccione el ajuste de arroz con el que desea cocinar.
4. Presione 'START' y el ciclo de cocción comenzará. Un patrón de líneas de persecución aparece en la pantalla para indicar que Panda se está cocinando, una cuenta atrás aparecerá en los últimos 10 minutos.

 Consulte también la 'Guía de inicio rápido' en el reverso de la tarjeta de garantía. **Note** que no hay una marca en el tazón interior para sólo 0.5 taza de arroz, así que agregue 0.5 de una taza de medida de agua (blanca) y 1 taza de agua (marrón) al arroz para la cantidad correcta de agua.

3.4 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE (KEEP WARM)

Una vez finalizado un ciclo de cocción, el aparato pasará automáticamente a 'KEEP WARM'.

Puede activar la función 'KEEP WARM' (mantener caliente) cuando el aparato esté en espera (es decir, cuando no se haya seleccionado ninguna función del menú) pulsando la tecla 'KEEP WARM'. El botón se iluminará y aparecerá un reloj de cuenta atrás en la pantalla para su referencia. La función 'KEEP WARM' puede utilizarse durante 24 horas, pero es posible que encuentre las ruinas de arroz después de 15 horas de uso. Para cancelar el 'KEEP WARM', pulse el botón 'KEEP WARM' de nuevo (se dobla como el botón 'CANCEL'). El aparato pasará entonces al modo de espera.

3.5 CÓMO UTILIZAR LAS DEMÁS FUNCIONES DE COCCIÓN

3.5.1 PORRIDGE

Esta configuración de menú puede utilizarse para gachas de arroz asiático o gachas de avena.

Para las recetas, véase la página 13. El tiempo de cocción predeterminado para el ajuste 'PORRIDGE' es de 1,5 horas.

Puede ajustar esto hasta 4 horas utilizando el botón 'Hr' o ajustar en intervalos de 10 minutos utilizando el botón 'Min' una vez que haya seleccionado el ajuste 'PORRIDGE' y esté parpadeando en la pantalla.

Una vez completado el ciclo de cocción, el aparato emitirá un sonido y cambiará automáticamente a 'KEEP WARM'.

3.5.2 VAPOR (STEAM)

Con la cesta de cocción al vapor suministrada, puede cocer al vapor diferentes tipos de alimentos. Puedes cocinar el arroz y la comida al vapor al mismo tiempo.

El tiempo de cocción predeterminado para el ajuste 'STEAM' es de 10 minutos. Puede ajustar esto hasta 1 hora en intervalos de 10 minutos usando los botones 'Hr' o 'Min' una vez que haya seleccionado el ajuste 'STEAM' y esté parpadeando en la pantalla. Habrá una cuenta atrás en la pantalla cuando el agua se haya calentado a la temperatura adecuada; puede utilizar agua fría o caliente. El uso de agua caliente en lugar de agua fría ayuda a acelerar el proceso de calentamiento para el ajuste de vapor.

Vea la Sección 5, página 13 para una guía de la navegación a vapor

3.5.3 COCINA LENTA (SLOW COOK)

Para cocinar guisos y otros platos como curry, dhal u otras legumbres/granos, seleccione el ajuste 'SLOW COOK'.

El tiempo de cocción predeterminado para el ajuste de 'SLOW COOK' es de 2 horas. Puede ajustar esto hasta 8 horas usando el botón 'Hr' o en intervalos de 10 minutos usando el botón 'Min' una vez que haya seleccionado el ajuste de 'SLOW COOK' y esté parpadeando en la pantalla. Cuando se inicia el ciclo de 'SLOW COOK', el aparato calienta el contenido de la cubeta interior a una temperatura alta (oír burbujas del líquido), y luego pasa a una temperatura más baja para la cocción lenta. Este es el mismo ajuste 'automático' de una olla de cocción lenta convencional.

Una vez completado el ciclo de cocción, el aparato emitirá un sonido y cambiará automáticamente a 'KEEP WARM'.

IMPORTANTE - No exceda las marcas máximas de líquido en el interior del recipiente interior.

3.5.4 PASTELERÍA (CAKE)

Para cocinar deliciosos pasteles, seleccione el ajuste 'CAKE'. El juego de pasteles de tu Panda hace deliciosos y húmedos pasteles. Por favor, vea la sección 7.1 en la página 17 para instrucciones más detalladas sobre el horneado de pasteles.

El tiempo de cocción predeterminado para el ajuste 'CAKE' es de 50 minutos. Este tiempo puede ajustarse hasta 30 y hasta 60 minutos en intervalos de 10 minutos con los botones 'Hr' o 'Min' una vez que se haya seleccionado el ajuste 'CAKE' y éste parpadee en la pantalla.

Una vez completado el ciclo de cocción, el aparato emitirá un sonido y cambiará automáticamente a 'KEEP WARM'.

3.5 PROGRAMAS DE CANCELACIÓN

Para cancelar un programa seleccionado o si desea detener un programa a mitad del ciclo de cocción, sólo tiene que pulsar el botón 'KEEP WARM/ CANCELAR'. El aparato pasará entonces al modo de espera.

3.6 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE ARRANQUE RETARDADO (PRESET)

La función 'PRESET' es una útil función de temporizador/encendido retardado; esto le permite configurar el aparato para que tenga su arroz o su comida lista a una hora específica. Se puede utilizar para todos los ajustes excepto para la cocción rápida del arroz.

Para ajustar el temporizador:

1. Pulse el botón 'MENÚ' para seleccionar un programa de cocción (para programas de cocción que no sean de arroz podrá programar la duración del tiempo de cocción en este momento).
2. A continuación, pulse el botón 'PRESET' que se iluminará.
3. Presionando los botones táctiles 'Hr' y 'Min' se pueden seleccionar las horas de antelación en las que el arroz/plato debe estar listo.
4. Pulse el botón táctil 'START', el cocinero mostrará las horas/minutos de antelación que usted haya seleccionado, comenzará la cuenta atrás y el ciclo de cocción se completará a la hora que usted haya especificado.

Si el ajuste del temporizador se realiza por debajo del mínimo indicado en la siguiente tabla, el ciclo de cocción comenzará inmediatamente. Esto se debe a que el tiempo de cocción predeterminado para cada ciclo de cocción debe tenerse en cuenta junto con el tiempo de evaluación adicional para que la lógica difusa sepa qué es lo que está cocinando.

Temporizaciones sugeridas para la función 'PRESET'

Función	ARROZ	PORRIDGE	VAPOR	COCINA LENTA
Tiempo preestablecido	70m - 24hrs	70m - 24hrs	1hr - 24hrs	130m - 24hrs

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

El tiempo de inicio del preajuste/temporizador no es exacto, se activará un poco antes ya que Panda tiene que evaluar qué es exactamente lo que hay 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 con antelación para que pueda 'evaluar' los contenidos.

4. CONSEJOS PARA COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR

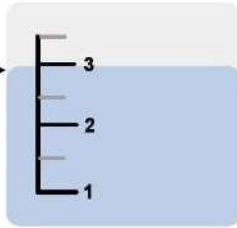
4.1 CÓMO COCINAR UN ARROZ PERFECTO

Mida el arroz con precisión! Utilice la taza de medir que se proporciona, ya que otros tamaños de taza pueden ser de medidas diferentes. Asegúrese de nivelar el arroz en la parte superior de la taza.

Enjuague el arroz! Ponga el arroz en un colador o un tazón y vierta agua fresca y fría encima. Revuelva el arroz con la mano y escurra el agua. Haga esto 2-3 veces hasta que el agua con la que se enjuaga esté limpia.

Por ejemplo:
al cocinar 3 tazas de
arroz BLANCO

Llene hasta el nivel
de agua 3



Sea preciso con el agua! La cantidad de agua en el recipiente interior antes de la cocción afecta enormemente a la textura del arroz cocido. Cuanta más agua utilice, más suave será el arroz cuando se cocine. Recomendamos que después de lavar el arroz, lo coloque en el bol interior, luego llene con agua hasta la línea correspondiente en el bol interior - llene hasta la parte inferior de la línea, esto le dará un arroz perfecto. Si lo prefiere más suave, rellene hasta la parte superior de la línea; si lo prefiere más duro, rellene hasta 2-3mm por debajo de la línea.

Revuelva y afloje! una vez que el aparato haya cambiado a 'KEEP WARM', si es posible, revuelva y afloje el arroz inmediatamente con la espátula suministrada. Esto ayuda a liberar la humedad excesiva y resulta en un arroz esponjoso perfecto.

4.2 CONSEJOS PARA COCINAR ARROZ PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

- ✓ Trate de escoger bolsas de arroz con la menor cantidad posible de granos rotos, ya que los granos rotos hacen que el arroz sea muy empapado y pegajoso.
- 💡 Es importante recordar que cada lote de arroz es diferente - incluso el arroz que usted compra regularmente puede a veces cambiar por el de peor calidad - cada lote de arroz 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 más nuevo necesita menos agua que el arroz más viejo pero, por supuesto, no hay forma de saber si el arroz que ha comprado es un grano recogido más viejo o más nuevo.
- ❓ Si el arroz que usted cocina es demasiado pegajoso, vale la pena probar un lote sin enjuagar, ya que algunas variedades de arroz no necesitan enjuagarse ya que han sido procesados 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 - el cocedor de arroz 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 usted cocina es demasiado blando, la próxima vez reduzca el agua que añade para cocinar en 3-4mm, un arroz más blando significa que hubo demasiada agua en el recipiente interior durante la cocción. Si el arroz que usted cocina es demasiado duro, la próxima vez añada 3-4mm más agua, el arroz más duro significa que había muy poca agua en el recipiente interior durante la cocción.
- ✗ No utilice ningún tipo de arroz de cocción rápida, parcialmente cocinado y sancochado - mire cuidadosamente los paquetes de arroz para asegurarse de que el arroz que está comprando es adecuado. Este tipo de arroz no es adecuado para su uso en una unidad sellada, cocinador de arroz de lógica difusa.

5. CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE VAPOR

Puede utilizar este aparato como un vaporizador independiente o puede cocinar arroz al mismo tiempo que los alimentos al vapor. Si se cocina el arroz al vapor, utilice la función arroz y añada la cesta de vapor al recipiente interior. A continuación se presenta una guía para la estimación de la cocción de diferentes tipos de alimentos en la función 'STEAM':

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	CONSEJOS PARA COCINAR AL VAPOR
Zanahoria	75g	20 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Brócoli	75g	15 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Espinacas	40g	15 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Calabaza	95g	20 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Patata	165g	40 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Camote	110g	35 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Maíz	75g	30 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Pollo	150g	30 minutos	Haga cortes en el lado que toca la cesta de vapor
Pescado (pescado blanco y salmón)	75g/cortar en filetes	25 minutos	Cortar a menos de 2 cm y envolver en papel de aluminio
Gambas	75g/7 pcs	20 minutos	Vapor sin quitar las cáscaras
Vieira	75g	20 minutos	Retire de la cáscara (se recomienda forrar la cesta de vapor con hojas chinas o similares para evitar que se pegue)
Albóndigas de carne refrigeradas	75g	15 minutos	Dejar espacio entre los alimentos
Albóndigas de carne congelada	75g	20 minutos	Dejar espacio entre los alimentos

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

Si desea combinar la cocción del arroz con la cocción al vapor, se recomienda que 1 taza de arroz sea la capacidad máxima que pueda cocinar. Más que esto, la cesta de vapor empujará la tapa.

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

6. CÓMO HACER UNA TARTA

1. Engrasar el recipiente interior ligera y uniformemente con mantequilla o aceite.
2. Prepara la masa de la torta. Nota - no utilice demasiado polvo de hornear o bicarbonato de sodio ya que puede causar que el pastel se eleve demasiado. El peso máximo de todos los ingredientes es de 300g, no lo exceda.
3. Coloque el recipiente interior sobre una superficie dura y plana y coloque la mezcla para pastel en el recipiente interior. Agite un poco y golpee suavemente la parte inferior del tazón con la palma de la mano (hágalo varias veces) para liberar las burbujas de aire en la mezcla para pastel.
4. Coloque el recipiente interior en el aparato y cierre la tapa. Pulse el botón 'MENU' hasta que el ajuste 'CAKE' parpadee en el panel de control. Usted puede entonces elegir la duración del tiempo de cocción - el valor predeterminado es de 50 minutos, pero se puede ajustar hasta 30 minutos y hasta 60 minutos en intervalos de 10 minutos. Pulse el botón 'START' para iniciar el ciclo de cocción.
5. Una vez finalizado el ciclo de cocción, el aparato pasará a 'KEEP WARM', compruebe la tarta con un palillo de madera o un pincho para ver si está cocida. Si no, puede cancelar el 'KEEP WARM' pulsando el botón 'KEEP WARM/CANCELAR' y seleccionar el ajuste 'CAKE' como se detalla en el paso 4 para cocinar durante más tiempo.

Consulte la sección 7.1, página 17 para conocer las recetas de pasteles para cocinar en su aparato.

7. RECETAS

Aquí hay un par de recetas para empezar con su nueva cocina de arroz. Para muchas más recetas como el arroz con sabor (arroz mexicano y de coco), risotto, guisos, sopas y más, por favor vea nuestro foodie blog en www.greedypanada.co.uk.

GACHAS DE ARROZ (CONGEE)

Ingredientes (2-3 porciones)

1/2 taza de arroz

35g de muslos de pollo, picados y sancochados

Una pizca de sal

Jengibre y cebolleta (cebollino), rallados - a gusto

Direcciones

1. Lave el arroz y colóquelo en un bol interior, añada agua (al nivel 3 del bol) y luego coloque el pollo encima.
2. Pulse el botón 'MENÚ' y seleccione 'PORRIDGE' y pulse el botón 'START'.
3. Cuando la arrocera cambie a 'Mantener caliente', añada sal si lo desea y adorne con jengibre y cebolletas.

GACHAS DE AVENA

Ingredientes (para 2 personas)

1/2 taza de acero cortado o avena laminada de alta calidad (le aconsejamos que los ponga en un tamiz y los agite con fuerza 3-4 veces para desalojar cualquier sedimento)

1,5 tazas de agua (medida en la taza medidora suministrada)

1 taza de leche (o 1 taza de leche de coco u otra leche no láctea - lo que usted prefiera)

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

* Es posible que tengas que experimentar con las cantidades de avena y agua, dependiendo de si te gustan las gachas de avena gruesas o finas.

Direcciones

1. Coloque la avena y el agua en la olla interior.

2. Coloque la bandeja de cocción interna en el cuerpo principal de la arrocera, enchufe el aparato, seleccione el ajuste 'Gachas' y ajuste el tiempo a lo que prefiera (mayor tiempo de cocción = gachas más gruesas; menor tiempo de cocción = gachas más finas) pulse el botón 'START' para comenzar.

3. Cuando la arrocera se gira para mantener el calor, abra la tapa, revuelva y añada los ingredientes restantes. Usar la función del temporizador y remojar la avena durante la noche suavizará la textura de la avena.

4. Añada cualquier fruta seca o fresca a las gachas en lugar de azúcar - ¡delicioso y saludable en un día frío 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. Utilice sólo agua para cocinar la avena.

ROLLOS DE SUSHI

Ingredientes (4-5 porciones)

3 tazas de arroz

Para el 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, encurtidos, natto, huevas de salmón, anguila)

Algas, wasabi, salsa de soja y jengibre rojo encurtido para decorar

Direcciones

1. Lave el arroz y colóquelo en un bol interior, añada agua (siga la guía de nivel de agua en la página 9 y utilice la opción de menú 'GRANO CORTO')

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 sencillo y rápido, sólo hay que envolver su ingrediente favorito con nori (alga marina)

PUDING DE ARROZ

Ingredientes (las medidas de la taza son para la taza de medida del arroz)

- 1 taza de arborio, otro arroz de grano corto o arroz pegajoso/glutinoso
- 1 taza de agua fría (es decir, llenar hasta 4-5mm por debajo de la marca 1 del recipiente interior)
- 1/4 de taza de leche evaporada
- 1/4 de taza de leche de coco
- 1/2 taza de leche condensada azucarada
- 1 rama de canela o una pizca de canela molida
- 1 cáscara de limón, un trozo grande de cáscara de limón
- 1/2 cucharadita de nuez moscada (o menos si lo prefiere)
- 3 cucharadas de canela molida (para adornar)

Direcciones

1. Mida su arroz de grano corto con la taza de medida que tiene con su cocina de arroz.
2. Enjuague el arroz en agua fría, coloque el arroz y el agua en la olla arrocera, elija el ajuste de arroz 'GRANO CORTO' e inicie el ciclo de cocción. Cocine hasta que haga clic automáticamente para mantenerse caliente.
3. Mientras tanto, bata la leche evaporada, la leche de coco, la leche condensada azucarada, la canela en rama (o la canela molida), la cáscara de limón (una rebanada grande y delgada de cáscara, no rallada) y la nuez moscada juntas.
4. Cuando el arroz se haya cocinado y la arrocera se haya encendido para calentarse, desconecte el cable de la toma de corriente, revuelva una vez y deje que el arroz cocido se enfríe durante 15 minutos.
5. A continuación, añada las leches batidas al arroz, cierre la tapa y ponga la estufa en la posición 'KEEP WARM'. Revise unos 30 minutos después y vea si tiene la consistencia que le gusta.
6. Deseche 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.

**También se puede hacer sin la leche evaporada y la leche condensada como alternativa no láctea. Sólo usa una lata entera de leche de coco y un poco de leche no láctea para aflojarla después de la etapa 5 si es necesario.

7.1 PASTELES

En el caso de los pasteles, puedes facilitar las cosas utilizando una mezcla para pasteles ya preparada y añadiendo tus ingredientes favoritos, que siguen resultando perfectos. Si desea hacer su propia masa para pastel, asegúrese de seguir la guía sobre los ingredientes máximos.

Visita nuestro blog de cocina en www.greedypanada.co.uk para ver más recetas de pasteles que puedes reducir para cocinar en Panda.

BROWNIE DE CHOCOLATE

Ingredientes

2,5 cucharadas de aceite de girasol o de coco
100g de chocolate negro (al menos 70% de cacao)
85g de harina autoelevable (o harina normal con 1 cucharadita de polvo de hornear)
1,5 cucharadas de cacao en polvo
90g de azúcar molido dorado
115ml de leche de soja (o cualquier otra leche)
una pizca de sal, menos de 1/8 cda.

Direcciones

1. Engrasar el recipiente interior con un poco de aceite de girasol
1. Rompa 75g del chocolate y derrita - ya sea en un recipiente a prueba de calor sobre una cacerola de agua o por una ráfaga rápida en el microondas. Dejar enfriar un poco
2. Tamizar la harina y el cacao en polvo en un bol grande y añadir el azúcar y una pizca de sal. Añada el aceite, la leche de soja y el chocolate derretido hasta que se combinen - realmente no hace falta mucho para combinar los ingredientes.
3. Picar los 25g de chocolate restantes y mezclarlos con la mezcla.
4. Vierte en el bol interior de Panda, alisando un poco la parte superior con una cuchara. Dé una palmada en el fondo del recipiente interior sobre una palma plana, sólo para asentar la mezcla.
5. Hornee durante 30 minutos. Compruebe que después de 30 minutos con un debe salir con un poco de mezcla pegada a él (en el medio). La parte superior seguirá siendo bastante suave, no te preocupes por esto, el brownie sigue cocinándose mientras se enfría, ¡no querrás cocerlo demasiado!
6. Deje enfriar en el recipiente interior y una vez enfriado por completo, saque la punta y corte en trozos.

Sirva con crema batida, helado, salsa de caramelo o simplemente coma por sí mismo para una deliciosa tarde con una taza de té.

Como puedes ver por los ingredientes, esta es una receta vegana/láctea libre, por lo que las restricciones de peso máximo del pastel no se aplican a esta receta ya que no hay huevos para cocinar. Es un delicioso brownie y nunca adivinarías que es sin lácteos!

8. COCINAR CON OTROS GRANOS/ LEGUMBRES EN EL PANDA

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

QUINOA

Si no está prelavado, asegúrese de enjuagarlo bien en un colador con agua fría. Utilice una proporción de 1:1 de quinua en el agua (suba el agua a 1.25:1 si está utilizando quinua negra) y utilice el ajuste de cocción rápida. Una vez que termine de cocinarse, esponje un poco y deje que se mantenga caliente durante 5-10 minutos.

COUS COUS y GIANT COUS COUS

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

MILLETO

Para cada porción que desee cocinar, mida 1/4 de taza de mijo en el recipiente interior y añada 1 taza de agua por cada porción (así que si usa 1 taza de mijo, añada 4 tazas de agua; usando la taza medidora para medir el agua)

Agitar un pequeño chorro de sal en el agua y cerrar la tapa. Enchufe el cocedor de arroz y seleccione el ciclo 'Porridge'. Usted puede cocinar inmediatamente ajustando el tiempo de cocción según sus preferencias (una cocción más larga tendrá una consistencia más espesa; una cocción menor 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

LENTES y FRIJOLES

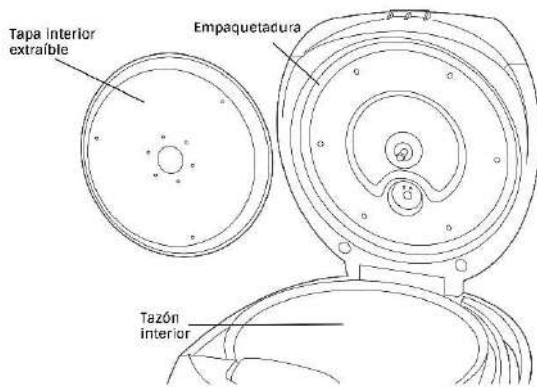
El ajuste de cocción lenta es ideal para la cocción de lentejas o judías - enjuague antes y siga los niveles de agua indicados en el envase. El ajuste de las gachas también funciona para cocinar lentejas y frijoles, si desea cocinar a una temperatura más baja.

PERLA DE LA PERLA

El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar cebada perlada - enjuague antes de la cocción y siga los niveles de agua indicados en el envase. El uso de cebada perlada en un lote de sopa se cocinará en una hora pero no se cocinará demasiado si se deja por más tiempo.

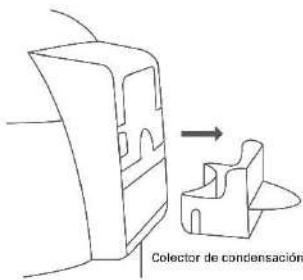
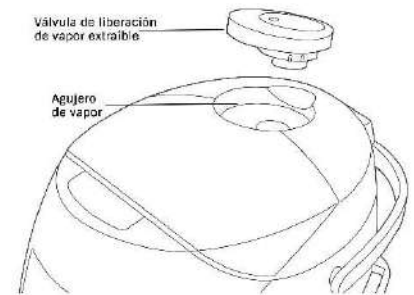
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Retire siempre los restos de comida y límpielos inmediatamente después de su uso.
- No utilice ningún tipo de cepillo de metal, fregadora o productos químicos o disolventes fuertes para limpiar las partes sucias del aparato. Si queda algo pegado en la cubeta interior, pre-remójelo con un poco de detergente antes de lavarlo.
- No sumerja el aparato en agua. Utilice una esponja húmeda o un paño suave para limpiar la caja exterior



- La tapa interior de este aparato es desmontable. Tire de los bordes y se desprenderá. Lave la tapa desmontable después de cada ciclo de cocción con una esponja en agua jabonosa.
- Nunca ponga el tazón o la tapa interior en el lavaplatos. Los productos químicos y el ciclo de lavado de un lavavajillas son demasiado duros para estas piezas. Cualquier daño causado por un lavavajillas no será cubierto por nuestra garantía.

- La tapa para el vapor en la parte superior de la tapa es extraíble. Lave esto regularmente. El tapón de vapor extraíble también se puede desmontar para garantizar una limpieza completa.
- Utilice únicamente los accesorios de plástico o de madera. No utilice nunca metal para remover, ya que esto dañaría el revestimiento cerámico del recipiente interior.



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

10. PIEZAS DE RECAMBIO

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.

Repuestos disponibles para la Panda YUM-EN06 (las tazas de medir están disponibles para su compra en nuestra página web):

Nombre de la pieza	Número de pieza
Cubeta interior con revestimiento cerámico	IB-EN06
Tapa interior desmontable de acero inoxidable	IL-EN06
Cesta de vapor	SB-EN06

11. GUÍA DE SOLUCIÓN

	PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
ARROZ DE COCINA	El arroz se cocina demasiado duro o demasiado blando	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el aparato esté en una superficie plana, si está en una superficie irregular, el nivel del agua se vuelve inconsistente y afectará a la cocción del arroz. • La textura del arroz varía en función de la forma en que se ha procesado (véase la sección 4.3 para más información) • El uso de la función 'PRESET' puede dar lugar a una textura más suave del arroz si el arroz se ha remojado en el agua durante un tiempo prolongado. • El uso del ajuste 'QUICK COOK' puede resultar en un arroz más duro • Asegúrate de que el tazón interior no se deforme • ¿Aflojaste el arroz después de cocinarlo? Si no es así, 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 al elemento calefactor o al fondo de la cubeta interior • El arroz puede no haber sido lavado lo suficiente, dejando demasiado almidón en el arroz • Asegúrate de que el tazón interior no se deforme
	Hierve mientras se cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el ajuste 'MENU' que ha seleccionado y el nivel de agua que ha llenado para • Cerciórese de que la tapa de la salida de vapor esté en el aparato
	No se puede iniciar la cocción o los botones no responden	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable de alimentación se introduce lo más posible en el aparato.
	Se oye un ruido durante la cocción o el mantenimiento de la temperatura	<ul style="list-style-type: none"> • Un clic es sólo el microprocesador (MICOM) que ajusta la temperatura de cocción del aparato, no hay nada de qué preocuparse. • Puede producirse un ruido 'chispeante' si la cubeta interior tiene algún tipo de humedad en el fondo a medida que el elemento calefactor se calienta. Asegúrese de que el recipiente interior esté completamente seco.
	El vapor sale de entre la tapa exterior y el cuerpo principal	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que la tapa exterior encaje correctamente y no se haya deformado. • ¿Está sucia la junta de la tapa exterior? Si es así, limpie la junta de la tapa exterior
	El pastel no se cocina o no se levanta	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo de cocción puede haber sido demasiado corto • Bata las claras de huevo hasta que estén espumosas, de lo contrario, puede que no haya suficiente subida en la tarta.

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
HORNEADO DE PASTEL		<ul style="list-style-type: none"> No bata demasiado las claras de huevo - si se separan, se baten demasiado y causarán que el pastel se derrumbe. Medir los ingredientes con precisión - la inexactitud en la medición puede causar un horneado/levantamiento insuficiente Mezclar demasiado la masa al añadir la harina puede causar una cocción o un levantamiento insuficiente. Añadir demasiados ingredientes adicionales puede hacer que el pastel se hornee de forma desigual - siga la cantidad indicada en las recetas Hornee la torta inmediatamente después de preparar la masa - si se deja reposar la masa durante un período de tiempo prolongado, se puede desinflar la masa y hacer que la torta se derrumbe.
	El pastel sube demasiado	<ul style="list-style-type: none"> ¿Añadiste polvo de hornear o bicarbonato de sodio? No utilice demasiado polvo de hornear o bicarbonato de sodio, ya que puede hacer que el pastel se eleve demasiado.
	El pastel es difícil de sacar del recipiente interior	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de engrasar bien el recipiente interior Deje que el pastel se enfríe completamente
	El pastel se rompe fácilmente	<ul style="list-style-type: none"> Un pastel recién horneado puede romperse fácilmente. Asegúrese de dejar enfriar completamente el pastel antes de voltearlo o manipularlo.
	El pastel está quemado	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrate de que el tazón interior no se deforme El tiempo de cocción puede haber sido demasiado largo, asegúrese de seguir los tiempos de cocción recomendados
	NOTA - no coloque otros moldes para tortas o papel encerado en el aparato o en el recipiente interior. Si lo hace, puede causar un mal funcionamiento o que se deforme el recipiente interior.	
VAPORIZACIÓN	Los alimentos no se cocinan al vapor	<ul style="list-style-type: none"> ¿Hay suficiente agua para el vapor? Asegúrese de que haya agua hasta por lo menos la marca de dos tazas en el tazón interior ¿Hay demasiada comida en la cesta de vapor? - reducir la cantidad de alimentos o aumentar el tiempo de cocción Los alimentos pueden estar en trozos demasiado grandes, reducir el tamaño de los trozos de comida o aumentar 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 haya suficiente agua y continúe con el vapor Pescado y carne - el tiempo de cocción era demasiado largo. Reducir el tiempo de cocción

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
	La comida al vapor está fría	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Ha transcurrido demasiado tiempo desde que terminó el ciclo de cocción? Trate de no dejar en 'MANTENER CALIENTE', retire inmediatamente del aparato y coma
MANTENGA CALIENTE	El arroz tiene un olor, es amarillo o hay una humedad excesiva	<ul style="list-style-type: none"> • No guarde cantidades muy pequeñas de arroz en 'KEEP WARM'. • ¿Se ha utilizado el 'KEEP WARM' durante más de 24 horas? • El tipo de arroz y el agua pueden haber causado que el arroz se vea amarillo • ¿Se dejó la espátula en el recipiente interior mientras estaba en 'KEEP WARM'? • ¿Aflojó el arroz inmediatamente después de que se cocinó? - Si no, afloje • Puede ser un olor sobrante de un ciclo de cocción anterior (especialmente si se trata de platos de cocción lenta)
COCINA DE TEMPORADA	El aparato comienza a cocinar inmediatamente	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo mínimo predeterminado es de 70 minutos, cualquier cantidad inferior a este tiempo iniciará el ciclo de cocción inmediatamente.
	La comida no está lista a la hora fijada	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la cocción no se complete en el tiempo establecido si la temperatura de la habitación o el nivel del agua es demasiado bajo • ¿Hubo un corte de luz? Esto hará que la unidad se restablezca

12. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Nombre y número del modelo	Panda, YUM-EN06
Capacidad	Cocina de arroz de 0,6 litros (1 a 3,5 tazas) o una olla de cocción lenta de 1,75 litros
Calificación	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo eléctrico	350W
Consumo medio de energía en 'KEEP WARM' (mantener caliente)	15W
Sistema de cocción	Calentamiento directo
País de fabricación	China
Longitud del cable de alimentación	0.9m
Dimensiones exteriores (aproximadas)	30cm (largo) x 22.5cm (ancho) x 21cm (alto)
Peso (aproximado)	2.36kg

CAPACIDAD DE COCINA (tazas o litros)	CARACTERÍSTICA	CAPACIDADES	TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS
	Arroz de cocción rápida	1-3.5 tazas/0.6l	26 minutos
	Arroz Blanco Grano largo Blanco Grano corto Marrón	1-3.5 tazas/0.6l 1-3.5 tazas/0.6l 1-2.5 tazas/0.45l	35 minutos 39 minutos 62 minutos (1 hora, 2 minutos)
	Gachas (arroz) Gachas de avena	1-2 tazas/0,36l 1 taza/0.18ml	1 hora, ajustable a un máximo de 4 horas
	Vapor	Agua hasta 1 taza de marca de arroz	10 minutos, puede ajustarse hasta 1 hora como máximo en intervalos de 10 minutos
	Cocción lenta	0,6 litros	2 horas, ajustable a un máximo de 8 horas
	Tarta	300g de todos los ingredientes	50 minutos, ajustable hasta 30 minutos y hasta 1 hora como máximo en intervalos de 10 minutos

13. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

Con este aparato se incluye nuestra garantía completa (véase la tarjeta de garantía incluida). Para más detalles de nuestra garantía, visite www.yumasia.co.uk/warranty

Esta arrocera y cocinera multifuncional Panda 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 pedido, una descripción y fotos del problema.



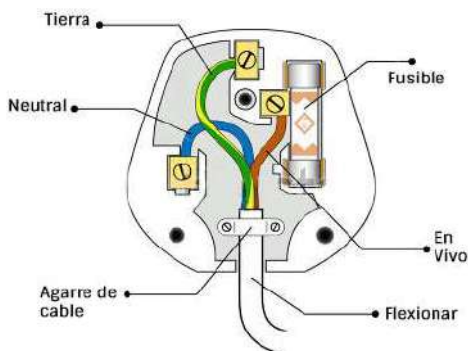
Su aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de la más alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados. Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos, al final de su vida útil, deben eliminarse por separado de la basura doméstica. Por favor, deseche este 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 en el EEE.



IMPORTANT! - Los cables de este cable de alimentación están coloreados como:

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

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 alimentación al terminal marcado con la letra L o de color rojo. Este aparato debe estar 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



www.yumasia.co.uk
United Kingdom