

Panda

by Yum Asia



Fuzzy Logic Multi-Function Mini Rice Cooker

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



| | |
|---|----|
| 1. SICUREZZA IMPORTANTE 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 (KEEP WARM) | 9 |
| 3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA..... | 10 |
| 3.5 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI..... | 11 |
| 3.6 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET)..... | 11 |
| 4. CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE..... | 11 |
| 4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO..... | 11 |
| 4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI..... | 12 |
| 5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE..... | 12 |
| 6. COME CUOCERE LA TORTA..... | 13 |
| 7. RICETTE..... | 14 |
| 7.1 TORTA | 16 |
| 8. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN PANDA..... | 17 |
| 9. PULIZIA E MANUTENZIONE | 17 |
| 10. PARTI DI RICAMBIO..... | 18 |
| 11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI | 19 |
| 12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA..... | 22 |
| 13. CERTIFICAZIONE E GARANZIA | 23 |

Modello YUM-EN06

Panda

Grazie per aver scelto questa Mini Cuoci Riso multifunzione Yum Asia modello YUM-EN06 che abbiamo chiamato 'Panda'.

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.

Grazie ancora una volta e Happy Cooking!




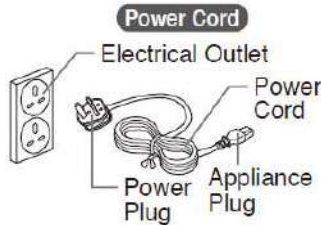






Il team Yum Asia

1. SICUREZZA IMPORTANTE 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.

| | | | |
|--|--|--|--|
| | Non modificare questo cuoceriso, solo un tecnico di riparazione può smontare o riparare questo apparecchio. | | 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. |
| | Non toccare lo sfiato del vapore. Ciò può causare scottature, ustioni. Abbiate cura di voi stessi con i bambini | | Non aprire il coperchio e non spostare il cuoceriso durante il ciclo di cottura. Ciò può causare ustioni - il vapore è molto caldo. |
| | Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Ciò può causare scosse elettriche o lesioni | | 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: <ul style="list-style-type: none">• Alimenti confezionati in plastica• Piatti che utilizzano tovaglioli di carta o altri coperchi per coprire il cibo. Ciò può causare l'intasamento dello sfiato del vapore. |
| | Non immergere il cuoceriso in acqua e non spruzzarlo con acqua. Ciò può causare un corto circuito o scosse elettriche. | | 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 |
| | Non mettere oggetti metallici nelle prese d'aria. Ciò può causare scosse elettriche o malfunzionamenti con conseguenti lesioni. | | |

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | <p>Inserire la spina di alimentazione completamente e saldamente nella presa elettrica.</p> | | <p>uno che un simile cavo nominale (250v, 13A).</p> <p>Se le lame della spina sono sporche, pulirle. I detriti sulle lame della spina possono causare incendi.</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="300 772 817 996" style="text-align: center;">  <p>Non piegare, attorcigliare, legare o tentare di modificare il cavo di</p> </div> <p>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 cuociriso.</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 cuociriso 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 cuociriso 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 cuociriso, 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 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.

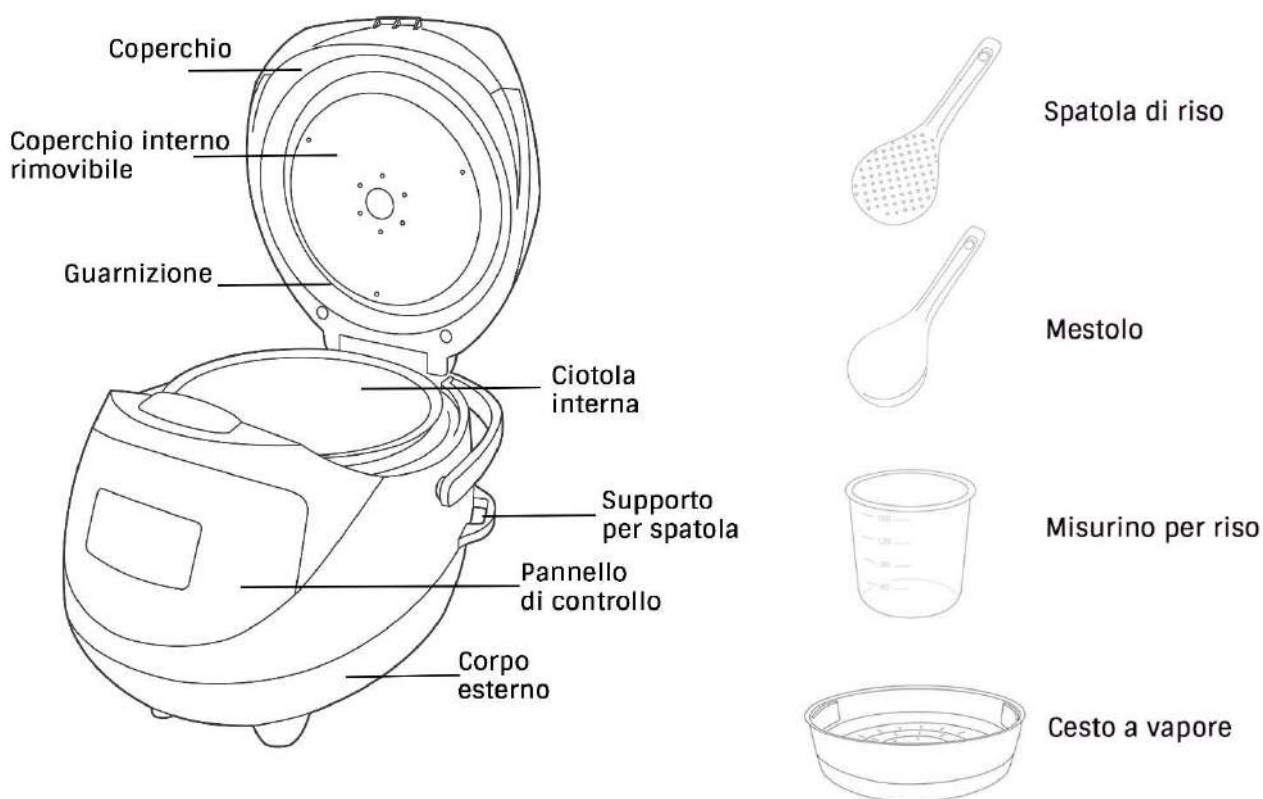
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La vostra mini cuociriso Panda 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.

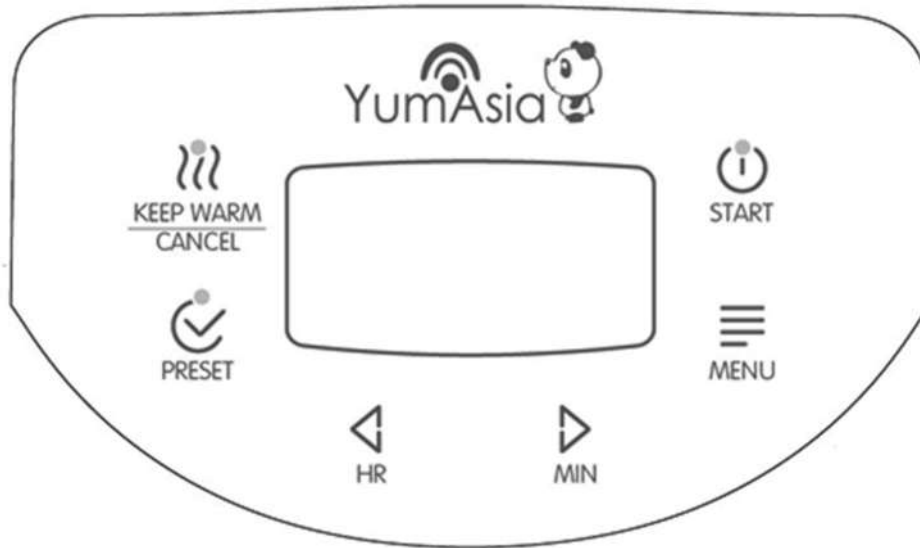
Risparmiando spazio nella vostra cucina, questo apparecchio combina le funzioni di qualità della cucina di specialità di riso con porridge, vapore, cottura lenta e cottura di torte. Abbiamo progettato questo cuociriso con caratteristiche aggiuntive che qualsiasi cuoco troverà utili. Un pannello di controllo intelligente di facile utilizzo, con temporizzazioni regolabili per le diverse funzioni, renderà la cottura molto più facile e produrrà deliziosi piatti di riso o pasti completi

2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Incontra il tuo cuociriso Panda! 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



START

Premete il tasto 'START' per attivare il programma di cottura che avete precedentemente selezionato con il tasto 'MENU'. Una volta iniziata la cottura, il pulsante 'START' si accende e sul display appare uno schema di linee di inseguimento



KEEP WARM
CANCEL

Se l'unità è in modalità stand-by (cioè nessun programma è in uso) premendo il pulsante 'KEEP WARM/CANCEL' si attiva la modalità KEEP WARM, il pulsante 'KEEP WARM/CANCEL' si accende e sul display appare un orologio di conteggio per il vostro riferimento. Per annullare un programma di cottura o il mantenimento in caldo, premere il pulsante 'KEEP WARM/CANCEL'.



MENU

Premere questo tasto per selezionare 1 di 4 programmi di cottura automatici o 1 di 4 programmi di cottura del riso, ogni pressione successiva del tasto si sposta nel menu e il programma selezionato lampeggia sul display.



PRESET

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. Sapete che il timer è impostato quando il pulsante 'PRESET' si accende.



HR MIN

Per regolare i tempi di cottura per le impostazioni del menu di cottura non-riso e la funzione di preimpostazione. Premendo uno di questi tasti quando è stato selezionato un programma è possibile regolare il tempo di cottura.

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 l'apparecchio con cautela e rimuovere tutti gli imballaggi e il materiale promozionale.
2. Estrarre tutti gli accessori e le istruzioni per l'uso.
3. Rimuovere eventuali adesivi promozionali. Pulire la custodia dell'apparecchio 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 0,5 tazze di riso (per l'acqua, riempire il misurino fino a 1/2 con acqua) e gettarlo via.

3.2 NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI

Il display di questa unità utilizza i comandi a pulsante Smart ed è facile da usare con un luminoso display 'Ice White'. Premendo con decisione il pulsante che si desidera utilizzare, si vedrà che ogni pulsante è leggermente alzato, quindi è facile spostarsi tra le opzioni del menu.

** Il panda 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

Ci sono 4 opzioni per cucinare il riso - 'LONG GRAIN', 'SHORT GRAIN', 'BROWN' e 'QUICK'.

La capacità massima di questo apparecchio è di 3,5 tazze (180ml = 1 tazza) per il riso BIANCO e di 2,5 tazze (180ml = 1 tazza) per il riso MARRONE. Non superare questo importo. Ci sono dei segni all'interno della ciotola interna per indicare il livello dell'acqua per il riso bianco. I rapporti di acqua per il riso integrale sono riportati di seguito.

Il panda 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. Queste fasi sono: preriscaldare, assorbire l'acqua, riscaldare, bollire, brasare, assorbire l'acqua e infine tenere in caldo (in questo ordine). Questa cottura a fasi e le regolazioni della temperatura sono controllate con il processore a logica fuzzy di Panda.

OPZIONI PER CUCINARE IL RISO:

1. L'impostazione '**LONG GRAIN**' è per la cottura del riso bianco a chicco lungo (per esempio, basmati, gelsomino o riso profumato thailandese)
2. 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.
3. L'impostazione '**BROWN**' è per la cottura del riso integrale a chicco lungo o corto
4. Impostazione '**QUICK COOK**' (solo per il riso bianco) per quando si desidera che il riso venga completato un po' più velocemente.

Tempi di cottura approssimativi per i diversi tipi di riso

| Riso selezionato | GRANO LUNGO | GRANO BREVE | MARRONE | CUCINA VELOCE |
|------------------|-------------|-------------|-----------|---------------|
| Tempo impiegato | 40 minuti | 40 minuti | 62 minuti | 22 minuti |

Livelli d'acqua per il riso 'BROWN':

| Tazze di riso | 1 | 2 | 2.5 |
|--------------------|-----|-----|-----|
| Livello dell'acqua | 1.5 | 2.5 | 3 |

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

Cucinare il riso SUSHI o altro riso a grani corti

I segni sulla ciotola interna sono per il riso bianco a chicco lungo, se si sta cucinando riso a chicco corto, come il sushi, è necessario ridurre l'acqua che si aggiunge di 4-5 mm sotto la linea sulla ciotola interna (questo vale per il riso bianco o marrone a chicco corto). Assicurarsi di selezionare l'impostazione 'SHORT GRAIN' per cucinare.

Cottura del riso STICKY o GLUTINOUS


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 'STICKY' o GLUTINOUS:

| Tazze di riso | 1 | 2 | 3 |
|--------------------|-----|-----|-----|
| Livello dell'acqua | 1.5 | 2.5 | 3.5 |

3.3.1 COTTURA DEL RISO IN PANDA

1. 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).
2. 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.
3. Chiudere il coperchio e selezionare la regolazione del riso con cui si vuole cucinare.
4. Premere 'START' e il ciclo di cottura inizierà. Sul display appare uno schema di linee di inseguimento per indicare che il Panda sta cucinando, 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 solo 0,5 tazze di riso, quindi aggiungere 0,5 di un misurino di acqua (bianco) e 1 tazza di acqua (marrone) al riso per la giusta quantità d'acqua.

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE (KEEP WARM)

Al termine di un ciclo di cottura, l'apparecchio passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

È possibile attivare 'KEEP WARM' quando l'apparecchio è in stand-by (cioè quando non è stata selezionata alcuna funzione di menu) premendo il pulsante 'KEEP WARM'. 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, ma si potrebbero trovare le rovine del riso dopo 15 ore di utilizzo.

Per annullare 'KEEP WARM', premere nuovamente il pulsante 'KEEP WARM' (che funge anche da pulsante 'CANCEL'). L'apparecchio passa quindi in modalità stand-by.

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 4 ore con il tasto 'Hr' o regolarla a intervalli di 10 minuti con il tasto 'Min' una volta selezionata l'impostazione 'PORRIDGE' e lampeggia sul display.

Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono 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. Si può cucinare il riso e cuocere il cibo al vapore allo stesso tempo.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'STEAM' è di 10 minuti. È possibile regolarla fino a 1 ora a intervalli di 10 minuti con i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'STEAM' e che lampeggia sul display. Ci sarà un conto alla rovescia sul display quando l'acqua sarà stata riscaldata alla temperatura appropriata; è possibile utilizzare acqua fredda o calda. L'utilizzo di acqua calda piuttosto che fredda aiuta ad accelerare il processo di riscaldamento per l'impostazione del vapore.

Vedere la sezione 5, pagina 12-13 per una guida alla 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 'SLOW COOK'.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'SLOW COOK' è di 2 ore. È possibile regolarla fino a 8 ore con il tasto 'Hr' o a intervalli di 10 minuti con il tasto 'Min', una volta selezionata l'impostazione 'SLOW COOK' e lampeggiante sul display. Quando inizia il ciclo 'SLOW COOK', l'apparecchio riscalda il contenuto della ciotola interna ad alta temperatura (si sentono le bollicine del liquido), poi passa ad una temperatura più bassa per la cottura lenta. È la stessa impostazione di 'auto' su una cucina lenta convenzionale.

Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'KEEP WARM'

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

3.5.4 TORTA (CAKE)

Per cucinare torte deliziose, selezionare l'impostazione 'CAKE'. L'impostazione della torta sul vostro Panda fa delle torte deliziose e umide. Per istruzioni più dettagliate sulla cottura delle torte, vedere la sezione 7.1 a pagina 16.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'CAKE' è di 50 min. Questo tempo può essere regolato fino a 30 minuti e fino a 60 minuti a intervalli di 10 minuti utilizzando i tasti 'Hr' o 'Min' una volta selezionata l'impostazione 'CAKE' e lampeggia sul display.

Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'CALDO CALDO'.

3.5 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI

Per annullare un programma, avete selezionato o se volete interrompere un programma in parte durante il ciclo di cottura, basta premere il pulsante 'KEEP WARM/CANCELLA'. L'apparecchio passa quindi in modalità standby.

3.6 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET)

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. Può essere utilizzato per tutte le impostazioni, ad eccezione del cuoceriso 'QUICK'

Per impostare il timer:

1. Premete il tasto '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 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.

Tempistiche suggerite per la funzione 'PRESET'.

| Funzione | RISO | PORRIDGE | VAPORE | CUCINA LENTO |
|--------------------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| Tempo preimpostato | 70m - 24 ore | 70m - 24 ore | 1 ora - 24 ore | 130m - 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 Panda 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

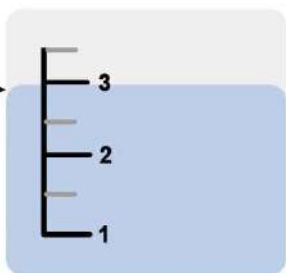
4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO

Misurare il riso con precisione! Utilizzare la coppetta di misura fornita in dotazione, poiché altre dimensioni della coppetta possono essere misure diverse. Assicuratevi di livellare il riso nella parte superiore della tazza.

Sciacqua il riso! 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
3 tazze di riso bianco

Riempi fino al livello
dell'acqua 3



Siate precisi con l'acqua! La quantità di 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, si posiziona nella ciotola interna, poi si riempie con acqua fino alla linea corrispondente sulla ciotola interna - riempire fino alla parte inferiore della linea, questo vi darà 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 cuoceriso 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 '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 'STEAM':

| INGREDIENTI | IMPORTO | TEMPO DI COTTURA | CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE |
|--------------------------------|-----------------------|------------------|--|
| Carota | 75g | 20 minuti | Tagliato in pezzi da mordere |
| Broccoli | 75g | 15 minuti | Tagliato in pezzi da mordere |
| Spinaci | 40g | 15 minuti | Tagliato in pezzi da mordere |
| Zucca | 95g | 20 minuti | Tagliato in pezzi da mordere |
| Patata | 165g | 40 minuti | Tagliato in pezzi da mordere |
| Patata dolce | 110g | 35 minuti | Tagliato in pezzi da mordere |
| Mais | 75g | 30 minuti | Tagliato in pezzi da mordere |
| Pollo | 150g | 30 minuti | Effettuare tagli sul cestello del vapore a contatto laterale |
| Pesce (pesce bianco e salmone) | 75 g/taglio a filetti | 25 minuti | Tagliare a meno di 2cm e avvolgerlo in un foglio di alluminio |
| Gambero | 75g/7 pz | 20 minuti | Vapore senza rimuovere i gusci |
| Capasanta | 75g | 20 minuti | Togliere dal guscio (si consiglia di foderare il cestello del vapore con foglie cinesi o simili per evitare che si attacchino) |
| Gnocco di carne refrigerato | 75g | 15 minuti | Lasciare spazio tra gli alimenti |
| Gnocco di carne congelato | 75g | 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 1 tazza di riso sia la capacità massima che si può cucinare. Più di questo il cestino fumante si spinge nel coperchio. 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 300g, 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 50 minuti, ma può essere regolata fino a 30 minuti e fino a 60 minuti a intervalli di 10 minuti. Premere il pulsante 'START' per avviare il ciclo di cottura.
5. Una volta terminato il ciclo di cottura, l'apparecchio passa a 'CALDO 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 CALDO' premendo il pulsante 'CALDO CALDO/CANCELLA' e selezionare l'impostazione 'TORNITURA' come descritto al punto 4 per cucinare più a lungo.

Per le ricette di torte da cucinare nel vostro apparecchio, vedere il paragrafo 7.1, pagina 16.

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 (2-3 porzioni)

1/2 tazza di riso
35g di cosce di pollo, tritate e parboiled
Un pizzico di sale
Zenzero e cipollotto (scalogno), tritato - a piacere

Indicazioni stradali

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (al livello 3 della ciotola), quindi posizionare il pollo sopra
2. Premere il pulsante 'MENU' e selezionare 'PORRIDGE' e premere il pulsante 'START'.
3. Quando la pentola del riso diventa 'Keep Warm', aggiungere sale se lo si desidera e guarnire con zenzero e cipollotti

PORRIDGE D'AVENA

Ingredienti (per 2 persone)

1/2 tazza di acciaio tagliato o avena arrotolata di alta qualità (si consiglia di metterli in un setaccio e scuoterli con forza 3-4 volte per rimuovere i sedimenti)
1,5 tazze d'acqua (misurata nella tazza di misura fornita)
1 tazza di latte (o 1 tazza di latte di cocco o altro latte non lattiero - quello che preferisci)
3-4 cucchiaini (o più a piacere) di miele o zucchero di canna
* Potrebbe essere necessario sperimentare le quantità di avena e di acqua, a seconda che vi piaccia il porridge d'avena denso o sottile!

Indicazioni stradali

1. Mettere l'avena e l'acqua nella pentola di cottura interna.
2. Posizionare la pentola di cottura interna nel corpo principale del cuociriso, collegare l'apparecchio, selezionare l'impostazione 'PORRIDGE' e regolare il tempo di cottura su quello che si preferisce (tempo di cottura più lungo = porridge più spesso; tempo di cottura minore = porridge più sottile) premere il pulsante 'START' per iniziare.
3. Quando il cuociriso si gira per tenere caldo il coperchio aperto, mescolare e aggiungere gli altri ingredienti. L'utilizzo della funzione Timer e l'ammollo dell'avena durante la notte ammorbidiscono la consistenza dell'avena.
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 'bollore eccessivo' del contenuto, poiché il latte reagisce in modo diverso quando viene riscaldato. Utilizzare solo acqua per cuocere l'avena.

ROTOLI 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

Indicazioni stradali

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire le indicazioni sul livello dell'acqua a pagina 9 e utilizzare l'opzione di menu 'Grana corta')
2. Quando la pentola del riso diventa 'Keep Warm', mettete il riso in un recipiente di legno (strofinato con un panno pulito e bagnato) e versate il mix di aceto sul riso, mescolandolo 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)

1 tazza di arborio, altro riso a grani corti o riso appiccicoso/glutinoso

1 tazza di acqua fredda (cioè riempire fino a 4-5mm sotto il segno 1 sulla tazza interna)

1/4 di tazza di latte evaporato

1/4 di tazza di latte di cocco

1/2 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)

Indicazioni stradali

1. Misurate il vostro riso a chicco corto con il misurino che avete preso con il vostro cuoceriso.
2. Sciacquare il riso in acqua fredda, mettere il riso e l'acqua nella pentola del riso, scegliere la regolazione del riso 'SHORT GRAIN' e avviare il ciclo di cottura. Cuocere fino a quando non scatta automaticamente per mantenersi caldo.
3. Nel frattempo frullate insieme il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, il bastoncino di cannella (o la 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, scollegare il cavo dalla presa, mescolare una volta e lasciare raffreddare il riso cotto per 15 minuti.
5. Aggiungere quindi il latte sbattuto nel riso, chiudere il coperchio e mettere la pentola nella posizione 'CALDO CALDO'. Controlla circa 30 minuti dopo e vedi se è alla consistenza che ti piace.
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 TORTA

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.

Vedi il nostro blog foodie su www.greedypanada.co.uk per altre ricette di torte che puoi scalare per cucinare a Panda.

BROWNIE AL CIOCCOLATO

Ingredienti

2,5 cucchiaini di olio di girasole o di cocco
100g di cioccolato fondente (almeno 70% di cacao)
85 g di farina auto lievitante (o farina semplice con 1 cucchiaino raso di lievito in polvere)
1,5 cucchiaini di cacao in polvere
90g di zucchero semolato dorato
115ml di latte di soia (o qualsiasi altro latte)
un pizzico di sale, meno di 1/8 di cucchiaino

Indicazioni stradali

1. Ungere la ciotola interna con un po' di olio di girasole
1. Rompere 75 g di cioccolato e sciogliere - o in una ciotola a prova di calore sopra una pentola d'acqua o con una rapida esplosione nel microonde. Lasciare raffreddare un po'
2. Setacciare la farina e il cacao in polvere in una ciotola capiente e aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale. Mescolare l'olio, il latte di soia e il cioccolato fuso fino a combinarli - non ci vuole molto per combinare gli ingredienti.
3. Tritare grossolanamente i rimanenti 25g di cioccolato e mescolare nella miscela
4. Versare nella ciotola interna del Panda, lisciando un po' la parte superiore con un cucchiaino. Picchiettare il fondo della ciotola interna su una palma piatta, giusto per sistemare il composto.
5. Cuocere in forno per 30 minuti. Controllate dopo 30 minuti con un'etichetta che dovrebbe uscire con un po' di miscela incollata (al centro). La parte superiore sarà ancora abbastanza morbida, non preoccupatevi di questo, il brownie continua a cuocere mentre si raffredda, non volete cuocerlo troppo!
6. Lasciare raffreddare nella ciotola interna e una volta raffreddato completamente, ribaltare e tagliare a pezzi

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

Come si può vedere dagli ingredienti, si tratta di una ricetta vegan/dairy free, quindi le restrizioni di peso massimo sulla torta non si applicano a questa ricetta in quanto non ci sono uova da cucinare. È un brownie delizioso e non si direbbe mai che sia senza latticini!

8. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN PANDA

E' possibile cucinare altri cereali e legumi nel Panda, sarebbe necessario sperimentare la regolazione dei livelli dell'acqua e la selezione del corretto ciclo di cottura. Ecco una guida approssimativa che può aiutare a cucinare altri cereali e legumi nel Panda.

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.

COUS COUS e GIANT COUS COUS COUS

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 di 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; utilizzando il misurino per misurare l'acqua)

Agitare un piccolo pizzico di sale nell'acqua, poi chiudere il coperchio. Collegare il cuociriso 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 densa; 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

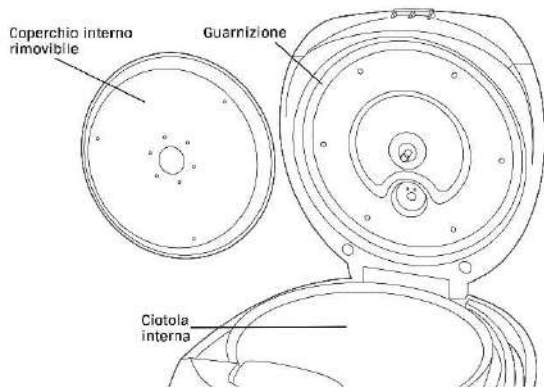
La cottura lenta è ideale per cuocere lenticchie o fagioli - sciacquare prima e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'impostazione del porridge funziona anche per la cottura di lenticchie e fagioli, se si vuole cucinare ad una temperatura più bassa.

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 partita di zuppa si cuoce entro un'ora, ma non si cuoce troppo se viene lasciato più a lungo.

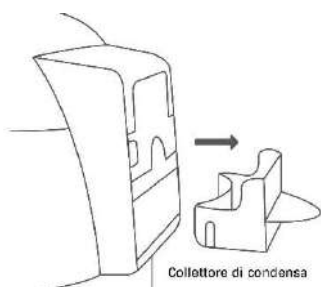
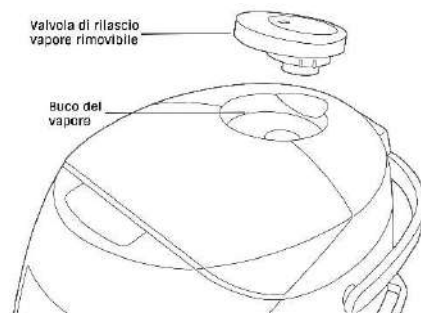
9. PULIZIA E MANUTENZIONE

- 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-immersione 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. Tira i bordi e si stacca. Lavare il coperchio rimovibile dopo ogni ciclo di cottura con una spugna in acqua saponata.
- 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 per queste parti. Eventuali danni causati da una lavastoviglie non saranno coperti dalla nostra garanzia.

- Il tappo per il vapore sulla parte superiore del coperchio è rimovibile. Lavarlo regolarmente. Il cappuccio del vapore rimovibile può anche essere diffuso per garantire una pulizia completa.
- 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 per Panda YUM-EN06 (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-EN06 |
| Coperchio interno staccabile in acciaio inossidabile | IL-EN06 |
| Cestino per la cottura a vapore | SB-EN06 |

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 4.3) 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"> Assicurarsi che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o al fondo della vasca 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 |
| | Durante la cottura o il riscaldamento si sente un rumore | <ul style="list-style-type: none"> Un rumore di clic è solo il microprocessore (MICOM) che regola la temperatura di cottura dell'apparecchio, non c'è nulla di cui preoccuparsi Un rumore di 'scintille' può verificarsi se la vaschetta interna ha un qualsiasi tipo di umidità sul fondo mentre l'elemento riscaldante si riscalda. Assicurarsi che la ciotola interna sia completamente asciutta. |
| | 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 |
| | La torta non è cotta o non sale | <ul style="list-style-type: none"> Il tempo di cottura può essere stato troppo breve |

| PROBLEMA | | POSSIBILE CAUSA |
|------------------------|---|--|
| PANIFICAZIONE TORTA | | <ul style="list-style-type: none"> • 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 utilizzare troppo 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 sformarla 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 |
| VAPORE | 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 |

| PROBLEMA | | POSSIBILE CAUSA |
|-----------------------|--|--|
| | Il cibo al vapore è freddo | <ul style="list-style-type: none"> • È passato troppo tempo da quando è terminato il ciclo di cottura? Cercate di non uscire su 'CALDO CALDO', toglietelo immediatamente dall'apparecchio e mangiate |
| CALDO CALDO | 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 24 ore? • Il tipo di riso e l'acqua possono aver fatto ingiallire il 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 causerà il reset dell'unità |

12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

| | |
|--|--|
| Nome e numero del modello | Panda, YUM-EN06 |
| Capacità | Fornello per riso da 0,6 litri (da 1 a 3,5 tazze) o fornello lento da 1,75 litri |
| Valutazione | AC 220-240V, 50-60Hz |
| Consumo elettrico | 350W |
| Consumo medio di energia elettrica su 'KEEP WARM'. | 15W |
| Sistema di cottura | Riscaldamento diretto |
| Paese di produzione | Cina |
| Lunghezza del cavo di alimentazione | 0.9m |
| Dimensioni esterne (approssimative) | 30cm (lunghezza) x 22,5cm (larghezza) x 21cm (altezza) |
| Peso (approssimativo) | 2,36 kg |

| CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri) | CARATTERISTICA | CAPACITÀ | TEMPI DI COTTURA APPROSSIMATIVI |
|-------------------------------------|-------------------------------|---|--|
| | Riso a cottura rapida | 1-3,5 tazze / 0,6l | 26 minuti |
| | Riso Bianco Grana lunga | 1-3,5 tazze / 0,6l | 35 minuti |
| | Bianco Grana corta | 1-3,5 tazze / 0,6l | 39 minuti |
| | Marrone | 1-2,5 tazze / 0,45l | 62 minuti (1 ora, 2 minuti) |
| | Porridge (riso) | 1-2 tazze / 0,36l | 1 ora, può essere regolato a 4 ore al massimo |
| | Porridge (avena) | 1 tazza/0.18ml | |
| | Vapore | Acqua fino a 1 tazza di riso | 10 minuti, regolabile fino a 1 ora al massimo in intervalli di 10 minuti |
| Cuoco lento | 0,6 litri | 2 ore, può essere regolato a 8 ore al massimo | |
| Torta | 300g di tutti gli ingredienti | 50 minuti, regolabile fino a 30 minuti e fino a 1 ora al massimo in intervalli di 10 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 Panda e fornello multifunzione è progettato per 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 19 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.



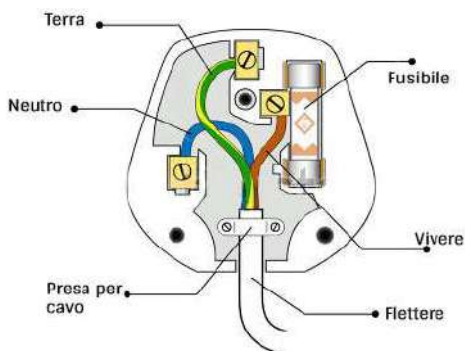
Il vostro apparecchio è progettato e prodotto con materiali e componenti di altissima qualità che possono essere riciclati e riutilizzati. Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche, quando sono a fine vita, devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Si 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



www.yumasia.co.uk
United Kingdom