

# Sakura

by Yum Asia



Advanced Fuzzy Logic  
Multi-Function Rice Cooker

Model- YUM EN15  
1.5 litre (1-8 people)

ADVANCED  
Fuzzy Logic



Asian  
Styling

2mm  
CERAMIC  
Ninja

## INDICE

1. IMPORTANTI GARANZIE si prega di seguire queste istruzioni.....	3
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .....	6
2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO .....	6
2.2 DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO.....	7
3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.....	8
3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO .....	8
3.2 NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI .....	8
3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO.....	8
3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE.....	9
3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA.....	10
3.6 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI.....	11
3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO).....	11
4. CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE .....	12
4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO.....	12
4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI.....	13
5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE .....	13
6. COME CUOCERE LA TORTA .....	14
7. RICETTE .....	14
7.1 TORCE.....	17
7.2 YOGHURT.....	18
8. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN SAKURA.....	19
9. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	20
10. PARTI DI RICAMBIO.....	20
11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	21
12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA .....	23
13. CERTIFICAZIONE E GARANZIA.....	24

## Modello YUM-EN15

# Sakura

Grazie per aver scelto questo Yum Asia Advanced Multi-Function Rice Cooker modello YUM-EN15 che abbiamo chiamato 'Sakura'. 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](http://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](http://www.yumasia.co.uk).

Se avete domande su questo prodotto, consigli di cucina o qualsiasi altra cosa, contattateci all'indirizzo [info@yumasia.co.uk](mailto: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!



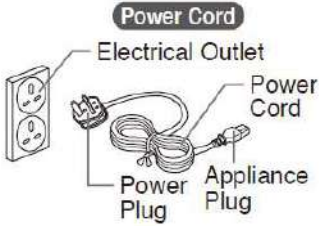






Il team Yum Asia

# 1. IMPORTANTI GARANZIE si prega di seguire queste istruzioni



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

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

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



## IMPORTANTE!



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



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

**Inserire saldamente l'estremità del cavo di alimentazione nel cuociriso,** 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.

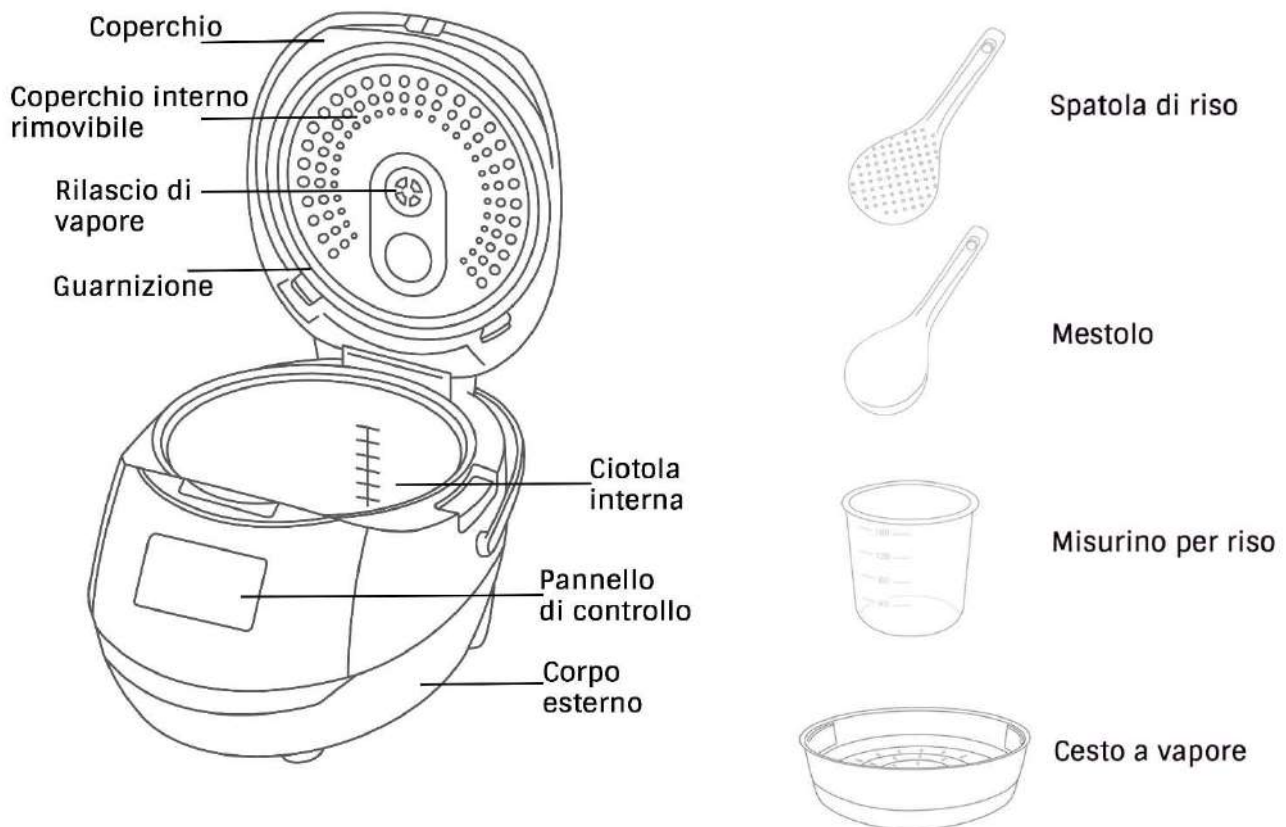
## 2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La vostra cuoceriso Sakura a logica fuzzy avanzata è un moderno apparecchio di cottura multifunzione che utilizza la più alta qualità di produzione e i nostri anni di esperienza nella vendita di cuoceriso.

Risparmiando spazio nella vostra cucina, questo apparecchio combina le funzioni di qualità della cucina di specialità di riso con porridge, zuppa, vapore, cottura lenta, crosta, cottura di torte e yogurt. Abbiamo progettato questo cuoceriso con caratteristiche aggiuntive che qualsiasi cuoco troverà utili. Un pannello di controllo coreano Motouch, facile da usare e all'avanguardia, renderà molto più facile cucinare e produrre deliziosi piatti di riso o pasti completi.

### 2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Vi presento il vostro cuoceriso Sakura! Viene fornito con una spatola di riso, un mestolo da minestra, un misurino e un cestino per il vapore.



## 2.2. DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Tenere premuto il pulsante a sfioramento 'START' per 2 secondi per avviare il programma di cottura.



Tenere premuto il tasto a sfioramento 'CANCEL' per 2 secondi per annullare il programma di cottura. Sakura passerà quindi in modalità standby con il display lampeggiante.



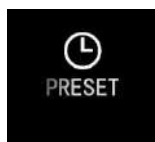
Premendo questo tasto a sfioramento si seleziona uno dei 7 programmi di cottura non-riso, ogni pressione successiva del tasto si sposta nel menu e il programma selezionato lampeggia sul display.



Utilizzare il pulsante 'MENU' in modo che l'opzione di menu 'RISO' lampeggi. Il pulsante a sfioramento 'RISO' seleziona 1 dei 3 programmi di cottura del riso raffinato (a chicco lungo, a chicco corto e a bruno). Ogni successiva pressione del tasto 'RISO' seleziona il programma successivo dalla lista del menu e il nome del programma selezionato lampeggia sul display.



Se l'unità è in modalità stand-by (cioè non è in uso alcun programma) premendo e tenendo premuto il pulsante 'KEEP WARM' per 2 secondi si attiva la modalità KEEP WARM e il pulsante 'KEEP WARM' si accende. Appare un orologio di conteggio per il vostro riferimento e il pulsante 'KEEP WARM' rimane acceso.



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.



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. Asciugare accuratamente.
5. Cuocere 0,5 tazze di riso (per l'acqua, riempire il misurino fino a  $\frac{1}{2}$  con acqua) e gettarlo via.

### 3.2 NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI

Il display di questa unità è sensibile al tocco ed è facile da usare con un luminoso pannello Motouch 'cool ice blue' allo stato dell'arte.

**NOTA - i pulsanti 'START', 'KEEP WARM' e 'CANCEL' si attivano tenendo premuto il pulsante per 2 secondi.** Il pulsante corrispondente si accende sul pannello di controllo.

\*\* Sakura 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 5 opzioni per la cottura del riso - 'REGOLARE', 'CUCINA VELOCE' e sotto l'opzione 'RISO' c'è la scelta tra riso a chicco lungo, a chicco corto e riso integrale.

**La capacità massima di questo apparecchio è di 8 tazze (tazza da 180ml) per il riso BIANCO e 5 tazze (tazza da 180ml) per il riso MARRONE. Non superare questo importo.**

Sakura 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 Sakura.

#### OPZIONI PER CUCINARE IL RISO:

1. L'impostazione '**REGOLARE**' è per la cottura del riso normale (ad es. senza cottura raffinata e cottura a vapore)
2. L'impostazione '**FAST COOK**' è per quando si desidera che il riso venga completato un po' più velocemente.
3. Il sottomenu '**RISO**' è per una cucina più raffinata e per la cottura a vapore del riso. Si accede a questo sottomenu premendo il pulsante del menu fino a quando l'icona 'RICE' lampeggia sul pannello di controllo, poi ci si sposta attraverso le 3 opzioni di riso aggiuntive con il pulsante 'RICE':
  - a. L'impostazione '**LONG GRAIN**' può essere utilizzata per qualsiasi tipo di riso a chicco lungo - per esempio, basmati, gelsomino o riso profumato thailandese;
  - b. L'impostazione '**SHORT GRAIN**' può essere utilizzata per qualsiasi tipo di riso a chicco corto come il riso perlato o il riso sushi.
  - c. L'impostazione '**RISO MARRONE**' può essere utilizzata per qualsiasi tipo di riso integrale.

### Tempi di cottura approssimativi\* per i diversi tipi di riso

Riso selezionato	REGOLARE	CUCINA VELOCE	'GRANO LUNGO	'GRANO BREVE	'MARRONE
Tempo impiegato	30 minuti	22 minuti	40 minuti	40 minuti	62 minuti

\*I tempi di cottura effettivi variano a causa della temperatura ambiente, della quantità di riso in cottura, ecc.

All'interno della ciotola interna sono presenti dei contrassegni che indicano il livello dell'acqua per il riso bianco a chicco lungo, il riso bianco a chicco corto, il riso integrale e il porridge (riso). Durante i cicli di cottura del riso, sul display appare uno schema di linee di inseguimento per indicare che il Sakura sta cucinando, un conto alla rovescia apparirà negli ultimi 10 minuti.

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


#### Livelli d'acqua per il riso 'THAI STICKY/GLUTINOUS'.

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

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

### 3.3.1 COTTURA DEL RISO IN SAKURA

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 e tenere premuto 'START' e il ciclo di cottura inizierà. Sul display appare uno schema di linee di inseguimento per indicare che Sakura sta cucinando, un conto alla rovescia apparirà negli ultimi 10 minuti.

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

### 3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE

Una volta terminato il ciclo di cottura (yogurt escluso), l'apparecchio passa automaticamente a 'TENERE CALDO'(keep warm). È possibile attivare 'KEEP WARM' quando l'apparecchio è in stand-by (cioè quando non è stata selezionata alcuna funzione di menu) tenendo premuto il tasto 'KEEP WARM' per 2 secondi. Il pulsante si accenderà e sul display apparirà un orologio di conteggio per il vostro riferimento. La funzione 'KEEP WARM' può essere utilizzata per 24 ore, ma si potrebbero trovare le rovine del riso dopo 15 ore.

Per annullare 'KEEP WARM', tenere premuto il pulsante 'CANCEL' per 2 secondi. L'apparecchio passerà quindi in modalità stand-by e il display lampeggerà.

## 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 15. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'PORRIDGE' è di 1 ora. È possibile regolarla fino a 2 ore con i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'PORRIDGE' e che lampeggia sul display.

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

### 3.5.2 SOUP

Per la cottura di minestre e liquidi più sottili, selezionare l'impostazione 'SOUP'. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'SOUP' è di 1 ora. È possibile regolarla fino a 4 ore con i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'SOUP' che lampeggia sul display. Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'TENERE CALDO'.

### 3.5.3 VAPORE (STEAM)

Utilizzando il cestino per la cottura a vapore fornito in dotazione, è possibile cuocere a vapore diversi tipi di alimenti. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'Vapore' è di 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 'VAPORE' e che lampeggia sul display. Ci sarà un conto alla rovescia sul display - questo inizierà il conto alla rovescia solo quando l'acqua sarà stata riscaldata. L'utilizzo di acqua calda piuttosto che fredda aiuta ad accelerare il processo di riscaldamento. Quando si usa il Sakura come vaporizzatore autonomo, riempire fino al segno del livello dell'acqua 2-3 sulla ciotola interna.

Vedere la sezione 5, pagina 13 per una guida alla cottura a vapore

### 3.5.4 CUCINA LENTO (SLOW COOK)

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

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'SLOW COOK' è di 2 ore. È possibile regolarla fino a 8 ore con i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'SLOW COOK' e che lampeggia sul display. Quando inizia il ciclo 'CUCINA LENTA', 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 'CALDO CALDO'.

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

### 3.5.5 CRUST

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

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'CRUST' è di 1,5 ore. È possibile regolarla fino a 1 ora o fino a 2 ore utilizzando i tasti 'Hr' o 'Min' una volta selezionata l'impostazione 'CRUST' e lampeggia sul display. Dopo un certo periodo di tempo, l'apparecchio emette un 'bip' e si può aprire il coperchio per aggiungere eventuali ingredienti aggiuntivi. Poi si chiude il coperchio per continuare la cottura. Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'TENERE CALDO' (KEEP WARM).

### 3.5.6 TORTA (CAKE)

Per la cottura di torte, selezionare l'impostazione 'TORTA'. 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 'TENERE CALDO'.

Si veda la sezione 6, pagina 14 per istruzioni più dettagliate e pagina 17 per le ricette di torte.

### 3.5.7 YOGHURT

Per fare lo yogurt fatto in casa. L'impostazione 'YOGHURT' mantiene la temperatura costante (+38 - +40°C) necessaria per la crescita dei batteri bifidi e l'eccellente sviluppo dello yogurt da colture di yogurt e latte.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'YOGHURT' è di 8 ore. È possibile regolarla fino a 6 ore o fino a 12 ore utilizzando i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'YOGHURT' e lampeggia sul display. È possibile utilizzare vasetti di yogurt o contenitori simili per questa impostazione o semplicemente fare lo yogurt nella ciotola interna.

Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente in stand-by. Per ulteriori informazioni sulla preparazione dello yogurt, vedere la sezione 7.2, pagina 18.

**NOTE** - con l'impostazione 'YOGHURT' non passa a 'KEEP WARM'. Tenere il coperchio chiuso durante la cottura in questo programma. Per questo programma è disponibile la funzione di avvio ritardato.

## 3.6 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI

Per annullare un programma selezionato o, se si desidera interrompere un programma in parte durante il ciclo di cottura, è sufficiente premere e tenere premuto il tasto 'CANCEL' per 2 secondi. L'apparecchio passerà quindi in modalità standby e il display lampeggerà.

## 3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO)

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

Per impostare il timer:

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

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

### Tempi suggeriti per la funzione 'PRESET'.

Funzione	RISO	PORRIDGE	SOUP	VAPORE	CUCINA LENTO	YOGHURT
Tempo preimpostato	70m - 24 ore	70m - 24 ore	70m - 24 ore	1 ora - 24 ore	130m - 24 ore	370m - 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 Sakura 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

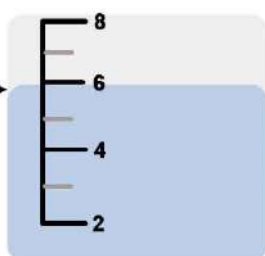
### 4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO

**Misurare il riso con precisione!** Utilizzare la coppetta di misura fornita in dotazione, poiché le altre dimensioni della coppetta possono essere misure diverse. Assicuratevi di livellare il riso nella parte superiore della tazza - si tratta di una misura completa di 180 ml.

**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  
6 tazze di riso bianco

Riempi fino al livello  
dell'acqua 6



#### 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, di metterlo nella ciotola interna, quindi riempirlo con acqua fino alla linea corrispondente sulla ciotola interna - riempire fino alla parte inferiore della linea, questo vi darà un riso perfetto. Se lo preferite più morbido, riempite fino in cima alla linea; se lo preferite più duro, riempite fino a 2-3 mm sotto la linea.

**Mescolare e sciogliere!** Una volta che l'apparecchio è passato a 'TENERE CALDO', se possibile, mescolare e allentare subito il riso con l'apposita spatola. Questo aiuta a rilasciare l'umidità in eccesso e si traduce in un riso bello, perfetto e soffice.

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

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

## 5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE

Questo apparecchio può essere utilizzato come vaporizzatore autonomo oppure si può cuocere il riso contemporaneamente alla cottura a vapore. Se si cuoce il riso al vapore durante la cottura del riso, si utilizza la funzione 'RISO' e si aggiunge il cestello per la cottura a vapore alla ciotola interna. Ecco una guida per la stima della cottura di diversi tipi di cibo sulla funzione 'Vapore':

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

**IMPORTANTE** - Non cuocere il cibo a vapore con uno spessore superiore a 3,5 cm.

Se si desidera combinare la cottura del riso con la cottura a vapore, si raccomanda che 3 tazze di riso sia la capacità massima che si può cucinare. Più di questo 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 600g, non superarlo.
3. Mettete la ciotola interna su una superficie dura e piatta e mettete il composto per torte nella ciotola interna. Agitare un po' e battere delicatamente il lato inferiore della ciotola con il palmo della mano (farlo più volte) per liberare eventuali bolle d'aria nel composto della torta.
4. Mettere la ciotola interna nell'apparecchio e chiudere il coperchio. Selezionate l'impostazione 'CAKE', potete quindi 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. Tenere premuto il tasto 'START' per 2 secondi per avviare il ciclo di cottura.
5. Una volta terminato il ciclo di cottura, l'apparecchio passa a 'KEEP WARM', controllare la torta con uno spiedino di legno per vedere se è cotta. In caso contrario, è possibile annullare il 'CALDO' tenendo premuto il pulsante 'CANCELLA' per due secondi e selezionare l'impostazione 'TORNITURA' come descritto al punto 4 per cuocere più a lungo.

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

## 7. RICETTE

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

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

### PORRIDGE DI RISO (CONGEE)

#### Ingredienti (4-5 porzioni)

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

#### Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (al livello 6 della ciotola interna) poi mettere il pollo sopra
2. Premere il pulsante 'MENU' e selezionare 'PORRIDGE' e tenere premuto il pulsante 'START'.
3. Quando il cuociriso si gira per tenere in caldo aggiungere sale se lo si desidera e guarnire con zenzero e cipollotti

## PORRIDGE D'AVENA

### Ingredienti (per 4 persone)

- 1 tazza di acciaio tagliata in acciaio o avena arrotolata di alta qualità di grandi dimensioni (si consiglia di metterli in un setaccio e scuoterli con forza 3-4 volte per rimuovere eventuali sedimenti)
- 3 tazze d'acqua (misurata nella tazza di misura fornita)
- 1 tazza di 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!

### Istruzioni

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 e tenere premuto il pulsante 'START' per avviare.
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.

## BUDINO DI RISO

### Ingredienti (le misure della tazza sono per la tazza di misurazione del riso 4-6 porzioni)

- 2 tazze di arborio, altro riso a chicco corto o riso appiccicoso/glutinoso
- 1/2 tazza di latte evaporato
- 1/2 tazza di latte di cocco
- 1 tazza di latte condensato zuccherato
- 1 stecca di cannella o pizzico di cannella macinata
- 1 scorza di limone, un grande pezzo di scorza di limone
- 1/2 cucchiaino di noce moscata (o meno se preferite)
- 3 cucchiaini di cannella macinata (per guarnire)

### Istruzioni

1. Misurate il vostro riso a chicco corto con il misurino che avete preso con il vostro cuociriso.
2. Sciacquare il riso in acqua fredda, mettere il riso e l'acqua (fino alla linea corretta sulla ciotola interna) nella pentola del riso, scegliere la regolazione del riso 'SHORT GRAIN'.
3. Nel frattempo frullate insieme il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, il bastoncino di cannella (o cannella macinata), la scorza di limone (una grande fetta sottile di scorza, non grattugiata) e la noce moscata.
4. Quando il riso è cotto e la pentola del riso è commutata per tenerlo in caldo, aggiungere il latte sbattuto nel riso, chiudere il coperchio. Controlla circa 30 minuti dopo e vedi se è alla consistenza che ti piace.
5. Eliminare la stecca di cannella (se utilizzata) e la scorza di limone.
6. 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 4, se necessario.



## ROTOLO SUSHI

### Ingredienti (4-5 porzioni)

3 tazze di riso

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

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

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

### Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire la guida del livello dell'acqua sulla ciotola e utilizzare l'opzione di menu 'Grana corta')
2. Quando il cuoceriso si gira per tenere caldo, mettere il riso in un recipiente di legno (strofinato con un panno pulito e bagnato) e versare la miscela di aceto sul riso, mescolando mentre si raffredda con un ventilatore
3. Il sushi arrotolato a mano è semplice e veloce, basta avvolgere il vostro ingrediente preferito con il nori (alga)

## 7.1 TORCE

Per le torte, è possibile rendere le cose più semplici utilizzando un mix di torte già pronte e aggiungendo i vostri ingredienti preferiti, che risultano ancora perfetti. Per molte altre ricette di dolci e dessert, consultate il nostro blog per i buongustai all'indirizzo [www.greedy panda.co.uk](http://www.greedy panda.co.uk)

### TORTA BANANA

#### Ingredienti

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

#### Istruzioni

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

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

### CHEESECAKE AL CARMELLO

#### Ingredienti

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

## Istruzioni

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

Questo cheesecake al caramello può essere tagliato in porzioni e congelato con successo.

## 7.2 YOGHURT

La funzione 'YOGHURT' di Sakura elimina tutto il duro lavoro per preparare uno yogurt perfetto e delizioso. È possibile utilizzare questa impostazione per lo yogurt caseario o non caseario, purché si disponga degli antipasti e del latte necessari.

### YOGURT DI BASE A BASE DI LATTE

90g di yogurt semplice e vivo (se volete usare lo yogurt probiotico, anche questo va bene) - questo è il vostro 'antipasto'.

400ml di latte intero grasso UHT (UHT è meglio perché è già stato riscaldato ad alta temperatura)

1. Unire lo yogurt e il latte e metterlo nella ciotola interna di Sakura.
2. Chiudere il coperchio e selezionare l'impostazione dello yogurt - l'orologio lampeggerà per 8 ore. È possibile ridurre il tempo di cottura fino a 6 ore o fino a 12 ore; più lungo è il tempo di cottura, più spesso è lo yogurt, più breve è il tempo di cottura, più sottile è lo yogurt.
3. Dopo la cottura, Sakura emetterà un segnale acustico, ma non passerà al caldo. Lasciare raffreddare lo yogurt e travasarlo in contenitori da conservare in frigorifero.

Questo yogurt dovrebbe durare 7 giorni e si può risparmiare un po' di questo yogurt per fare il vostro prossimo lotto (meglio usare entro 7 giorni per questo, in modo che il batterio è più fresco).

### Avviatori alternativi

Al posto dello yoghurt puro, dal vivo, si possono usare anche antipasti specializzati che si possono acquistare in polvere nei negozi di alimenti salutari e online.

Sorprendentemente, è anche possibile utilizzare i gambi di peperoncino (cioè la parte verde che trattiene il peperoncino alla pianta che si scarta) come antipasto per lo yogurt. I gambi di peperoncino contengono batteri lactobacillus e 10-15 gambi di peperoncino al posto di uno yogurt o di un lavoro di avviamento in polvere per sviluppare qualsiasi tipo di latte in yogurt.

**Alcuni consigli per fare lo yogurt:**

Se preferite, potete usare i vasetti per lo yogurt, se preferite, se lo fate, riempite la ciotola interna fino a metà dei vasi con acqua calda, in modo che l'acqua conduca il calore ai vasi.

Per gli yogurt non caseari, utilizzare un latte che abbia il minor numero possibile di additivi (ad es. latte di soia senza zucchero o vaniglia, solo fagioli di soia e acqua dovrebbero essere elencati sugli ingredienti, lo stesso vale per altri tipi di latte non caseario).

Aggiungete sempre l'aroma dopo che lo yogurt ha finito di svilupparsi, se ne conservate un po' da usare come prossimo antipasto, mettetelo da parte in un vaso separato prima di aggiungere altro allo yogurt.

Per ulteriori consigli sulla preparazione dello yogurt, consultare il sito [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk)

## 8. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN SAKURA

È possibile cucinare altri cereali e legumi in Sakura, potrebbe essere necessario sperimentare la regolazione del livello dell'acqua e la selezione del corretto ciclo di cottura. Ecco una guida approssimativa che può aiutare

**QUINOA**

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

**CUSCUS e GIANT CUSCUS**

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

**MILLET**

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

Agitare un piccolo pizzico di sale nell'acqua, poi chiudere il coperchio. Collegare il cuoceriso e selezionare il ciclo 'Porridge'. Potete cucinare subito regolando i tempi di cottura in base a come preferite il vostro miglio (una cottura più lunga avrà una consistenza più 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**

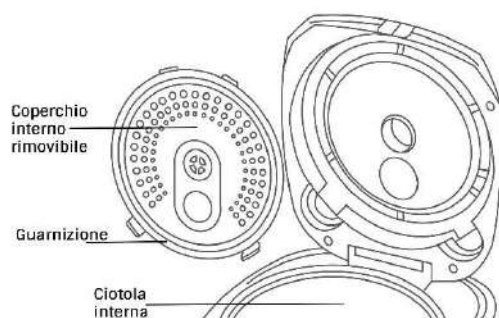
La cottura lenta è ideale per cuocere lenticchie o fagioli - sciacquare prima e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'impostazione del porridge funziona anche per la cottura di lenticchie e fagioli, se si vuole cucinare ad una temperatura più bassa.

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

## 9. PULIZIA E MANUTENZIONE

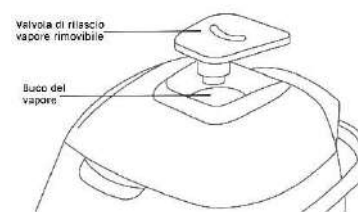
- Rimuovere sempre i residui di cibo e pulirli subito dopo l'uso.
- Non utilizzare alcun tipo di spazzola metallica, scrubber o prodotti chimici/solventi aggressivi per pulire le parti sporche dell'apparecchio. Se qualcosa rimane attaccato alla ciotola interna, pre-immersione con un po' di detersivo 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. Premere le serrature e tirare il coperchio, togliendolo dal suo supporto. 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 raccogliatore 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](http://www.yumasia.co.uk) o e-mail [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk).

Pezzi di ricambio disponibili per il Sakura YUM-EN15 (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-EN15
Coperchio interno staccabile in acciaio inossidabile	ILSS-EN15
Cestino per la cottura a vapore	SB-EN15

## 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"> <li>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.</li> <li>La consistenza del riso varia a seconda del modo in cui è stato lavorato (per ulteriori informazioni si veda il paragrafo 5.3)</li> <li>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.</li> <li>L'impostazione 'COTTURA VELOCE' può risultare in un riso più duro</li> <li>Hai allentato il riso dopo la cottura? In caso contrario, farlo per consentire l'evaporazione dell'acqua in eccesso</li> </ul>
	Il riso è bruciato/bruciato	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assicurarsi che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o al fondo della vasca interna</li> <li>Il riso potrebbe non essere stato lavato a sufficienza, lasciando troppo amido sul riso</li> </ul>
	Bolle durante la cottura	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare l'impostazione 'MENU' selezionata e il livello dell'acqua riempito fino a</li> <li>Accertarsi che il tappo di sfiato del vapore si trovi sull'apparecchio</li> </ul>
	Impossibile avviare la cottura o i pulsanti non rispondono	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia spinto il più possibile all'interno dell'apparecchio</li> <li>Per i pulsanti 'START', 'KEEP WARM' e 'CANCEL' è necessario <b>premere e tenere premuto per 2 secondi</b></li> </ul>
	Durante la cottura o il riscaldamento si sente un rumore	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un rumore di clic è solo il microprocessore (MICOM) che regola la temperatura di cottura dell'apparecchio, non c'è nulla di cui preoccuparsi</li> <li>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.</li> </ul>
	Il vapore fuoriesce tra il coperchio esterno e il corpo principale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che il coperchio esterno sia montato correttamente e non si sia deformato.</li> <li>La guarnizione esterna del coperchio è sporca? In caso affermativo, pulire la guarnizione esterna del coperchio</li> </ul>
PANIFICAZIONE	La torta non è cotta o non sale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il tempo di cottura può essere stato troppo breve</li> <li>Sbattere gli albumi fino a renderli spumosi, altrimenti potrebbe non esserci sufficiente lievitazione della torta</li> <li>Misurare gli ingredienti in modo accurato - l'imprecisione nella misurazione può causare</li> </ul>

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
TORTA		<p>un'insufficiente cottura al forno / lievitazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La sovra-miscelazione della pastella quando si aggiunge la farina può causare una cottura insufficiente o una lievitazione insufficiente</li> <li>L'aggiunta di troppi ingredienti aggiuntivi può causare una cottura non uniforme della torta - seguire la quantità indicata nelle ricette</li> <li>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</li> </ul>
	La torta si alza troppo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non aggiungere troppo lievito in polvere o bicarbonato di sodio, perché potrebbe far lievitare troppo la torta</li> </ul>
	La torta è difficile da rilasciare	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assicuratevi di ingrassare bene la vaschetta interna</li> <li>Lasciare raffreddare completamente la torta</li> </ul>
	La torta si rompe facilmente	<ul style="list-style-type: none"> <li>La torta appena sfornata può rompersi facilmente. Assicuratevi di lasciare raffreddare completamente la torta prima di sfornarla o di maneggiarla</li> </ul>
	La torta è bruciata / bruciata	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il tempo di cottura può essere stato troppo lungo, assicuratevi di seguire i tempi di cottura consigliati</li> </ul>
	<b>NOTA</b> - 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"> <li>C'è abbastanza acqua per la cottura a vapore? Assicurarsi che ci sia acqua almeno fino al segno delle due tazze sulla ciotola interna</li> <li>C'è troppo cibo nel cestino fumante? - ridurre la quantità di cibo o aumentare il tempo di cottura</li> <li>Il cibo può essere in pezzi troppo grandi, ridurre le dimensioni dei pezzi di cibo o aumentare il tempo di cottura</li> </ul>
	Il cibo al vapore è troppo duro	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verdure - il tempo di cottura a vapore era troppo breve. Assicuratevi che ci sia abbastanza acqua e continuate a vaporizzare</li> <li>Pesce e carne - il tempo di cottura a vapore era troppo lungo.</li> </ul>
	Il cibo al vapore è freddo	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
CALDO CALDO	Il riso ha un odore, è giallo o c'è un'eccessiva umidità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non tenere quantità molto piccole di riso su 'KEEP WARM'.</li> <li>Il 'KEEP WARM' è stato utilizzato per più di 12 ore?</li> <li>Il tipo di riso e l'acqua possono aver fatto ingiallire il riso</li> <li>La spatola è stata lasciata nella ciotola interna mentre era su 'KEEP WARM'.</li> <li>Avete allentato il riso subito dopo la cottura - se non l'avete fatto, allentate</li> </ul>

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Può essere un residuo di un ciclo di cottura precedente (soprattutto se si tratta di piatti a cottura lenta)</li> </ul>
CUCINA A TEMPO	L'apparecchio inizia subito a cuocere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il tempo minimo di default è di 70 minuti, qualsiasi tempo inferiore a questo inizierà immediatamente il ciclo di cottura</li> </ul>
	Il cibo non è pronto all'ora stabilita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cottura potrebbe non essere completata all'ora impostata se la temperatura dell'ambiente o il livello dell'acqua è troppo basso</li> <li>• C'è stato un blackout? Questo causerà il reset dell'unità</li> </ul>

## 12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

Nome e numero del modello	Sakura, YUM-EN15
Capacità	Cuociriso da 1,5 litri (da 1 a 8 tazze) o cuociriso lento da 4 litri
Valutazione	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo elettrico	860W
Consumo medio di energia elettrica su 'KEEP WARM'.	35W
Sistema di cottura	Riscaldamento diretto
Paese di produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	1m
Dimensioni esterne (approssimative)	41cm (lunghezza) x 32cm (larghezza) x 26cm (altezza)
Peso (approssimativo)	5,05 kg

CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	CARATTERISTICA	CAPACITÀ	TEMPI DI COTTURA PREDEFINITI
	Riso normale	1-8 tazze/1,4l	30 minuti
	Riso a cottura rapida	1-8 tazze/1,4l	26 minuti
	Riso Grana lunga	1-8 tazze/1,4l	40 minuti
	Grana corta	1-8 tazze/1,4l	40 minuti
	Marrone	1-5 tazze/0,9l	62 minuti
	Porridge	1-5 tazze/0,9l	1 ora, può essere regolato a 2 ore al massimo
	Zuppa	1,5 litri	1 ora, può essere regolato a 4 ore al massimo
	Vapore	n/d	10 minuti, regolabile fino a 1 ora al massimo in intervalli di 10 minuti
	Cuoco lento	1,5 litri	2 ore, può essere regolato a 8 ore al massimo
	Crosta	1-8 tazze/1,4l	1,5 ore, può essere regolato fino a 1 ora o fino a 2 ore al massimo
	Torta	150g di farina	50 minuti, regolabile fino a 30 minuti e fino a 60 minuti al massimo in intervalli di 10 minuti
Yogurt	1 litro di latte	8 ore, può essere regolato fino a 6 ore o fino a 12 ore al massimo	



## 13. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

In dotazione a questo apparecchio è inclusa la nostra garanzia completa (si prega di vedere la scheda di garanzia inclusa). Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia visitate il sito [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty)

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

Se si incontra un problema con il vostro apparecchio, si prega di guardare prima la guida 'Risoluzione dei problemi' a pagina 21 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](mailto: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.

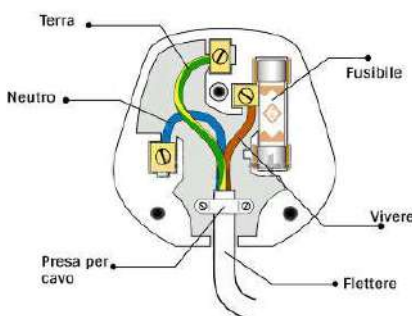
Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche, quando sono a fine vita, devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Si prega di smaltire questo apparecchio presso il centro di riciclaggio/rifiuti della comunità locale.



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](http://www.yumasia.co.uk)  
© Yum Asia dal 2016 in poi



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