

Kumo

by Yum Asia



Ceramic Bowl
Ninja

Fuzzy Logic Multifunction
YumCarb Rice Cooker

YUMCARB

Model - YUM EY10D, YUM EY10L
1.0 litre (1-5 people)



INDICE

1.	IMPORTANTE SAFEGUARDS per favor 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	7
3.1	PRIMA DELL'UTILIZZO	7
3.2	NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI	7
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	9
3.6	CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI	10
3.7	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO).....	10
4.	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	11
5.	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE	12
6.	RICETTE	12
7.	COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN KUMO	14
8.	YUMCARB SPIEGATO	15
9.	PULIZIA E MANUTENZIONE	16
10.	PARTI DI RICAMBIO	17
11.	GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	17
12.	SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA	18
13.	CERTIFICAZIONE E GARANZIA	19

Modello YUM-EY10

Kumo

Grazie per aver scelto questo Yum Asia Multi-Funzione YUMCARB Rice Cooker Modello YUM-EY10 che abbiamo chiamato 'Kumo'.

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.yum-asia.com/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.yum-asia.com.

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. IMPORTANTE SAFEGUARDS per favor seguire queste istruzioni



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

	<p>Non modificare questo cuoceriso, solo un tecnico di riparazione può smontare o riparare questo apparecchio.</p>		<p>Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli coinvolti.</p> <p>La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.</p> <p>I bambini non devono giocare con l'apparecchio.</p>
	<p>Non toccare lo sfiato del vapore. Ciò può causare scottature, ustioni. Abbiate cura di voi stessi con i bambini</p>		<p>Non aprire il coperchio e non spostare il cuoceriso durante il ciclo di cottura. Ciò può causare ustioni - il vapore è molto caldo.</p>
	<p>Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Ciò può causare scosse elettriche o lesioni</p>		<p>Questo cuoceriso serve per cucinare il riso e altre pietanze descritte in questo manuale. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e non cucinare mai quanto segue: 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.</p>
	<p>Non immergere il cuoceriso in acqua e non spruzzarlo con acqua. 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. Utilizzare solo una presa elettrica con una potenza minima di 15 ampere.</p>
	<p>Non mettere oggetti metallici nelle prese d'aria. Ciò può causare scosse elettriche o malfunzionamenti con conseguenti lesioni.</p>		<p>Se le lame della spina sono sporche, pulirle. I detriti sulle lame della spina possono causare incendi.</p>
	<p>Inserire la spina di alimentazione completamente e saldamente nella presa elettrica.</p>		

	<p>Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso per scopi commerciali annullerà 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="354 625 734 892" data-label="Diagram"> </div> <p>Non piegare, attorcigliare, legare o tentare di modificare il cavo di alimentazione. Non posizionare il cavo su o vicino a superfici o apparecchi ad alta temperatura, sotto oggetti pesanti o tra gli oggetti. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche o incendi.</p>		<p>Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica quando non è in uso</p>
	<p>Non utilizzare altri componenti oltre a quelli forniti con questo cuoceriso.</p>		<p>Lasciare abbastanza spazio vicino alle pareti, ad altri mobili e sotto i ripiani per far fuoriuscire il vapore.</p>
	<p>Non utilizzare questo cuoceriso in un luogo in cui possa venire a contatto con acqua o altre fonti di calore.</p>		<p>Non toccare le superfici calde durante o subito dopo l'uso. Fare attenzione al vapore quando si apre il coperchio e fare attenzione a non toccare la ciotola interna mentre si mescola il riso. Il contatto di superfici calde con parti metalliche come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante può causare ustioni.</p>
			<p>Non posizionare o utilizzare questo cuoceriso su una superficie irregolare o su una superficie vulnerabile al calore. In caso contrario si può provocare un incendio.</p> <p>Non utilizzare questa pentola per riso su un tavolo o un ripiano con capacità di carico insufficiente. In caso contrario si rischia di danneggiare il tavolo del ripiano, causando la caduta del cuoceriso, con conseguenti lesioni o ustioni. Qualsiasi ripiano o tavolo estraibile deve avere una capacità di carico di almeno 18 kg.</p>



IMPORTANTE!

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

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

Non coprire il corpo principale del cuociriso, in particolare lo sfiato del vapore durante la cottura.
Non danneggiare la vaschetta interna o il coperchio interno. Una ciotola o un coperchio interno deformato causerà risultati di cottura non uniformi.
Accertarsi che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o all'esterno della vasca. Questo causerà risultati di cottura non uniformi.

Non spruzzare acqua sul cuociriso. Ciò può causare il guasto dell'unità, incendi o scosse elettriche.
Non utilizzare il cuociriso alla luce diretta del sole. Questo può causare scolorimento.

Non utilizzare dove il vapore di questo cuociriso può venire a contatto con altri apparecchi. Il vapore può causare scolorimenti, malfunzionamenti, incendi ad altri apparecchi.
Non utilizzare su una superficie dove le prese d'aria sottostanti potrebbero bloccarsi (come su carta, moquette, plastica)

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

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

La spina o il cavo di alimentazione è diventato molto caldo.

Il cavo di alimentazione è danneggiato o l'elettricità si accende e si spegne quando viene toccata

Il corpo del cuociriso è deformato o insolitamente caldo

Il fumo proviene dal cuociriso o c'è un odore di bruciato

Qualsiasi parte del cuociriso è crepata, sciolta o instabile.

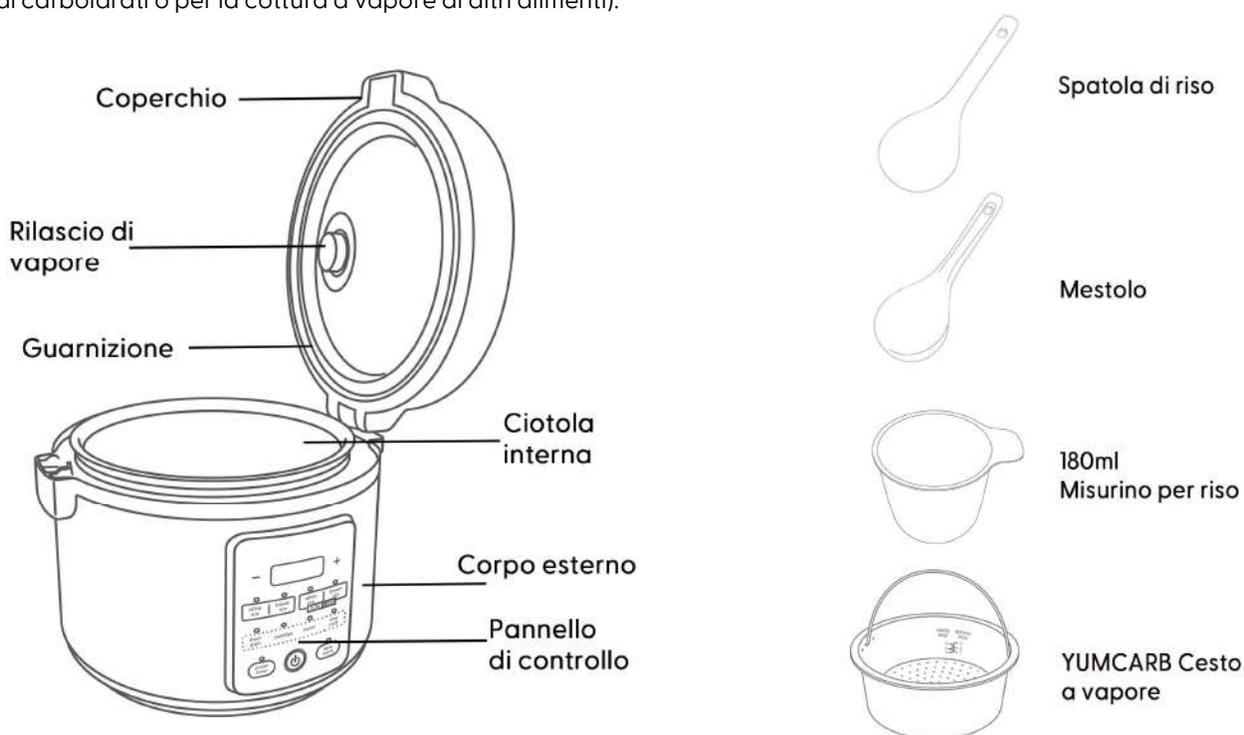
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il vostro cuociriso Kumo 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.

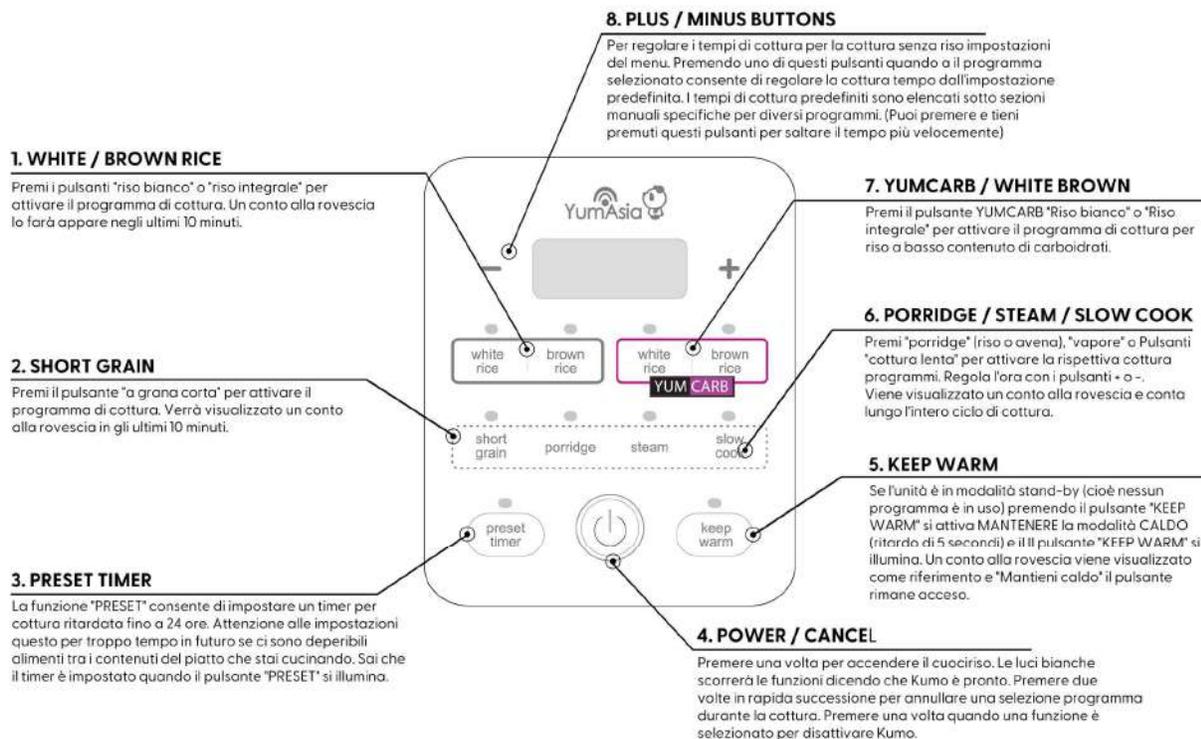
Risparmiando spazio nella vostra cucina, questo apparecchio combina le funzioni di qualità della cucina di specialità di riso con porridge, vapore e cottura lenta. Kumo ha un'opzione unica YumCarb per la preparazione di riso a basso contenuto di carboidrati. Abbiamo progettato questo cuociriso con caratteristiche 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

Vi presento il vostro cuociriso Kumo! Viene fornito con una spatola di riso, un mestolo da minestra, un misurino e un cestello per il vapore in acciaio inossidabile YUMCARB (che può essere utilizzato per il riso a basso contenuto di carboidrati o per la cottura a vapore di altri alimenti).



2.2. DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Dopo aver selezionato una funzione, una luce lampeggia sopra il pulsante e dopo 5 secondi il ciclo di cottura inizierà, un motivo a linee di inseguimento apparirà sul display e la luce rimarrà accesa.

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 ½ tazze di riso (per l'acqua, riempire il misurino fino a ½ 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'.

Premere con decisione il pulsante che si desidera utilizzare, si vedrà che ogni pulsante è leggermente sollevato, quindi è facile da premere. I pulsanti hanno una luce sopra che indica che il programma è stato selezionato.

3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO

NOTA - la capacità massima di questo apparecchio (non superare!)
5,5 tazze (tazza da 180 ml) per riso BIANCO
4 tazze (tazza da 180 ml) riso MARRONE
3 tazze (tazza da 180 ml) per riso YumCarb BIANCO o MARRONE

Kumo 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 Kumo.

OPZIONI PER CUCINARE IL RISO:

1. L'impostazione **'BIANCO'** 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. L'impostazione **'YUMCARB WHITE'** serve per preparare qualsiasi tipo di riso bianco con un valore di carburo inferiore.
5. L'impostazione **'YUMCARB BROWN'** serve per preparare qualsiasi tipo di riso integrale con un valore di carburo inferiore.

Tempi di cottura approssimativi per i diversi tipi di riso

Riso selezionato	'GRANO LUNGO	'GRANO BREVE	'MARRONE	'YUMCARB BIANCO	'MARRONE YUMCARB
Tempo impiegato	35 minuti	37 minuti	60 minuti	40 minuti	60 minuti

All'interno della ciotola interna sono presenti dei contrassegni che indicano il livello dell'acqua per il riso bianco a chicco lungo, il riso bianco a chicco corto, il riso integrale e il porridge (riso). Ci sono anche delle marcature sul cestino fumante YumCarb per il riso bianco e il riso integrale.



Durante i cicli di cottura del riso, sul display appare uno schema di linee di inseguimento per indicare che Kumo sta cucinando, **un conto alla rovescia** apparirà negli **ultimi 10 minuti**.

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 'THAI STICKY/GLUTINOUS'.

Tazze di riso	1	2	3	4	5
Livello dell'acqua sulla ciotola (segni di grana corta)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

3.3.1 CUCINARE IL RISO IN KUMO

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. Non c'è un pulsante di avvio, i cicli di cottura si avviano automaticamente dopo un ritardo di 5 secondi.



Vedere anche la 'Speedy Start Guide' sul retro della scheda di garanzia per una guida dettagliata su come cucinare il riso e 'Suggerimenti per cucinare ottimo riso da degustazione' a pagina 11 per informazioni e consigli di cottura più dettagliati e pagina 15 per maggiori dettagli sul riso YumCarb.



Se vuoi cucinare $\frac{1}{2}$ **tazza di riso**, non c'è un segno sulla ciotola interna per questo. Usa il misurino per aggiungere l'acqua - $\frac{1}{2}$ misurino d'acqua per riso bianco e $\frac{3}{4}$ bicchiere d'acqua per riso integrale.

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE

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'. Ci sarà un ritardo di 5 secondi e il keep warm si avvierà, il pulsante si accenderà e sul display apparirà un orologio di conteggio per il vostro riferimento. La funzione 'KEEP WARM' (tenere caldo) può essere utilizzata per 24 ore, ma si potrebbero trovare le rovine del riso dopo 15 ore di utilizzo.

Per annullare 'KEEP WARM', premere il pulsante di accensione (che funge anche da pulsante 'CANCEL'), questo annulla il programma e spegne l'unità.

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 12. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'PORRIDGE' è di 1,5 ore. È possibile regolarla fino a 1 ora o fino a 3 ore con i tasti + e - a intervalli di 5 minuti dopo aver selezionato l'impostazione 'PORRIDGE' e dopo che la luce lampeggia. Dopo aver selezionato il tempo, c'è un ritardo di 5 secondi e il ciclo di cottura inizia.

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 cestello per la cottura a vapore in acciaio inox in dotazione, è possibile cuocere a vapore diversi tipi di alimenti. È possibile cuocere il riso e cuocere il cibo al vapore contemporaneamente (1 tazza di riso al massimo), ma non è possibile cuocere il riso al vapore con le funzioni YUMCARB.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'Vapore' è di 10 minuti. È possibile regolarla fino a 5 minuti o fino a 1,5 ore a intervalli di 5 minuti con i tasti + o - una volta selezionata l'impostazione 'VAPORE' e la luce lampeggia. Dopo aver selezionato il tempo, c'è un ritardo di 5 secondi e il ciclo di cottura inizia. 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.

Vedere la sezione 5, pagina 12 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 6 ore con i tasti + o - a intervalli di 5 minuti dopo aver selezionato l'impostazione 'SLOW COOK' e la luce soprastante

lampeggia (si può premere e tenere premuto per saltare il tempo più velocemente). Dopo aver selezionato il tempo, c'è un ritardo di 5 secondi e il ciclo di cottura inizia. L'apparecchio riscalda il contenuto della ciotola interna ad alta temperatura (sentirete 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'.



Kumo è un fornello di riso a logica fuzzy molto efficiente, sigillato, l'impostazione di cottura lenta cucinerà il cibo più velocemente poiché non c'è perdita di calore. Una ricetta normale a cottura lenta con un tempo di cottura di 7-8 ore impiegherà 3-4 ore per cucinare a Kumo. Questo per dare una cottura lenta più efficiente.

3.6 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI

Per annullare un programma, avete selezionato o se volete interrompere un programma in parte durante il ciclo di cottura, basta premere una volta il pulsante 'power'. L'apparecchio si spegne. Per mettere l'apparecchio in stand-by quando è stato selezionato un programma di cottura, premere due volte in rapida successione il tasto 'power'.

3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO)

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

Per impostare il timer:

1. Premere il pulsante per il programma di cottura desiderato (per i programmi di cottura non a riso è possibile programmare la durata del tempo di cottura a questo punto).
2. Quindi premere il pulsante 'PRESET' che si illuminerà.
3. Premendo i pulsanti a sfioramento '+' e '-' è possibile selezionare le ore in anticipo) ((con incrementi di 5 minuti) quando il riso / piatto dovrebbe essere pronto.
4. Dopo aver impostato quando si desidera che il cibo sia pronto, si verifica un ritardo di 5 secondi e il fornello visualizzerà le ore in anticipo selezionate, inizierà il conto alla rovescia e il ciclo di cottura verrà completato all'ora 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	VAPORE	CUCINA LENTO
Tempistiche preimpostate	70 minuti a 24 ore	70 minuti a 24 ore	Da 1 ora a 24 ore	130 minuti a 24 ore



L'ora di inizio della preimpostazione / timer non è esatta, si accenderà un po' prima in quanto Kumo 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. 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 - 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 risciacquando con il risciacquo non è limpida.



Siate precisi con l'acqua!

La quantità d'acqua nella ciotola interna prima della cottura influisce notevolmente sulla consistenza del riso cotto. Più acqua si usa, più morbido sarà il riso quando sarà cotto. Si consiglia dopo aver lavato il riso, 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 sciogliere!

Una volta che l'apparecchio è passato a 'KEEP WARM', 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

È possibile utilizzare questo apparecchio come piroscrafo autonomo (utilizzare 1,5-2 tazze di acqua) oppure è possibile cuocere il riso contemporaneamente al vapore. Se cuoci al vapore durante la cottura del riso, utilizzeresti la funzione riso per il tipo di riso che stai cucinando e aggiungere il cestello per cottura a vapore nella ciotola interna sopra il riso. Ecco una guida per la cottura stimata di diversi tipi di alimenti con la funzione 'STEAM':

INGREDIENTI	IMPORTO	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Carota	150g	20 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Broccoli	150g	15 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Spinaci	80g	15 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Zucca	200g	20 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Patata	250g	40 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Patata dolce	200g	35 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Mais	150g	30 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Pollo	250g	30 minuti	Effettuare tagli sul cestello del vapore a contatto laterale
Pesce (pesce bianco e salmone)	150 g/taglio a filetti	25 minuti	Tagliare a meno di 2cm e avvolgerlo in un foglio di alluminio
Gambero	150g/7 pz	20 minuti	Vapore senza rimuovere i gusci
Capasanta	150g	20 minuti	Togliere dal guscio
Gnocco di carne refrigerato	150g	15 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti
Gnocco di carne congelato	150g	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, c'è il pericolo che, mentre il riso cuoce, il cestino fumante spinga nel coperchio e lo apra.



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

6. 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)

½ tazza di riso
35g 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 (fino a ½ segno sulla scala del porridge), quindi posizionare il pollo sopra
2. Premere il pulsante 'PORRIDGE' e il ciclo di cottura inizia dopo un ritardo di 5 secondi
3. Quando il cuociriso diventa 'CALDO' aggiungere sale se lo si desidera e guarnire con zenzero e cipolline

PORRIDGE D'AVENA

Ingredienti (per 2 persone - non superare le quantità)

½ 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)

½ tazza di latte (o panna) o ½ tazza di latte di cocco - quello che preferisci

2-3 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! Potete anche usare la mela tritata o il cacao in polvere per insaporire il porridge.

Istruzioni

1. Mettere la pentola di cottura interna nel corpo principale del cuociriso, mettere l'avena e l'acqua nella pentola interna e collegare l'apparecchio. Selezionate l'impostazione 'PORRIDGE' e regolate il tempo di cottura su quello che preferite (tempo di cottura più lungo = porridge più denso; tempo di cottura minore = porridge più sottile). Il ciclo di cottura inizia dopo un ritardo di 5 secondi
2. Quando il cuociriso diventa 'CALDO', aprire il coperchio, mescolare e aggiungere gli altri ingredienti. L'utilizzo della funzione Timer e l'ammollo dell'avena durante la notte aiuta ad ammorbidire la consistenza.
3. Aggiungete al porridge qualsiasi frutta secca o fresca al posto dello zucchero - delizioso e sano in un freddo giorno d'inverno!



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

Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire i livelli dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu 'SHORT GRAIN')
2. Quando il cuociriso diventa 'CALDO', mettere il riso in un recipiente di legno (strofinato con un panno pulito e bagnato) e versare la miscela di aceto sul riso, mescolando mentre si raffredda con un ventilatore.
3. Il sushi arrotolato a mano è semplice e veloce, basta avvolgere il vostro ingrediente preferito con il nori (alga)

BUDINO DI RISO

Ingredienti (le misure della tazza sono per il misurino del riso)

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

¼ tazza di latte evaporato, ¼ tazza di latte di cocco, ½ 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

¼ di cucchiaino di noce moscata (o meno se preferite)

Cospargere di cannella in polvere (per guarnire)

Istruzioni

1. Misurate il vostro riso a chicco corto con il misurino che avete preso con il vostro cuoceriso.
2. Misurare il riso, poi 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.



** Adattamento vegano - questo può anche essere fatto senza il latte evaporato e il latte condensato come alternativa non casearia.

Utilizzare una lattina intera di latte di cocco e un po' di latte non caseario per allentarlo dopo la fase 5, se necessario

7. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN KUMO

È possibile cucinare altri cereali e legumi a Kumo, sarebbe necessario sperimentare la regolazione del livello dell'acqua e la scelta del corretto ciclo di cottura. Ecco una guida approssimativa che può aiutare a cucinare altri cereali e legumi a Kumo.

QUINOA

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

CUSCUS e GIANT CUSCUS

Utilizzare i livelli dell'acqua indicati sulla confezione e utilizzare la regolazione del riso bianco.

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 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

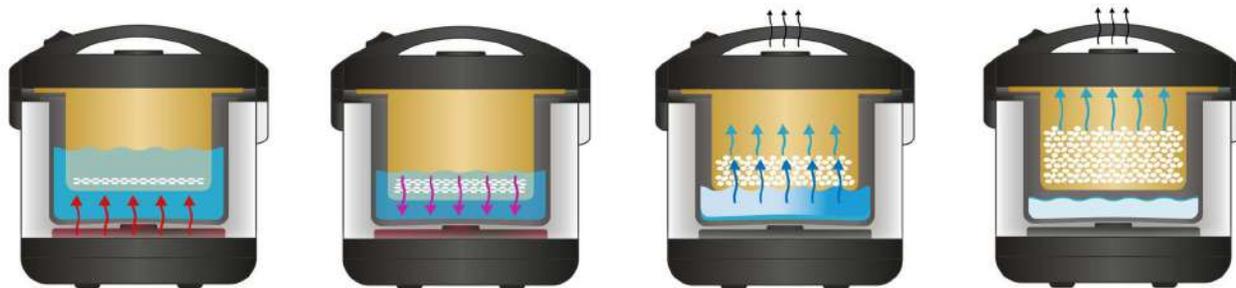
La cottura lenta è ideale per cuocere lenticchie o fagioli - sciacquare prima e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'impostazione del porridge funziona anche per la cottura di lenticchie e fagioli, se si vuole cucinare ad una temperatura più bassa.

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

8. YUMCARB SPIEGATO

La funzione di cottura del riso YUMCARB è unica per Kumo. Si tratta di riso con un valore di carboidrati inferiore a quello del riso cotto in modo convenzionale.



PRERISCALDAMENTO
temperatura dell'acqua
aumenta

FASE DI BOLLA
sanguisughe d'amido
fuori nell'acqua

FASE DI VAPORE
l'amido si separa e il riso finale
si verifica la cottura a vapore

TENERE CALDO
riso e amido ora separati
evaporazione finale

Inserendo il riso nel cestello YUMCARB in acciaio inossidabile, il riso viene immerso in acqua all'inizio del ciclo di cottura. Alla prima attivazione, il display mostra 0:25 (o 0:40 per il riso integrale) e rimarrà così durante i primi 25/40 minuti del ciclo di cottura. Durante questo periodo, Kumo sta gradualmente aumentando la temperatura all'interno dell'unità fino alla temperatura ottimale per l'ebollizione dell'acqua in eccesso. Questo processo dà il tempo all'amido di fuoriuscire dal riso e di rompersi (gli amidi sono facilmente scissibili). L'acqua amidacea viene scaricata attraverso i fori del cestino YUMCARB, che non permette di riassorbire nel riso gli amidi che hanno sanguinato nell'acqua.

Il riso termina la cottura durante gli ultimi 25 minuti del ciclo di cottura - Kumo inizierà il conto alla rovescia. Quest'ultima fase del ciclo di cottura è fondamentale in quanto cuoce il riso a vapore in uno stato di carboidrati abbassati, riducendo così i loro livelli nel riso fino al 25%*.

* In base ai test di laboratorio, è stata dimostrata una riduzione del 25% in meno di carboidrati nel riso bianco. Certificato dall'Istituto per il controllo della qualità dei prodotti, Cina

9.1 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE YUMCARB

1. Posizionare il cestino YUMCARB nella ciotola interna. Aggiungere il riso (sciacquare prima se il riso ne ha bisogno) e poi aggiungere acqua alla riga corrispondente (ci sono 1-3 segni per il riso bianco e il riso integrale). Non preoccupatevi della quantità d'acqua che state aggiungendo - sembra molta, ma viene fatta bollire rapidamente. Se trovate che il riso è troppo morbido, riducete l'acqua la prossima volta.
2. Chiudere il coperchio, selezionare la **YUM CARB** scelta tra riso bianco o integrale. Dopo un ritardo di 5 secondi, il ciclo di cottura inizia e sul display appare 0:25 (per il riso bianco) o 0:40 (per il riso integrale).
3. Trascorso il tempo visualizzato, il display farà il conto alla rovescia fino a 0:00, l'apparecchio emetterà un suono e passerà automaticamente a 'KEEP WARM'.
4. Mescolare bene il riso. Il riso nella parte inferiore del cestino YUMCARB sembrerà molto bagnato, questo è normale - mescolare il riso molto bene, sollevando il riso dal basso verso l'alto e lasciare in caldo per almeno altri 10 minuti.
5. Nella ciotola interna, sotto il cestino YUMCARB, rimarrà dell'acqua inamidata. Quando si rimuove il cestino YUMCARB per servire il riso, fare attenzione perché l'acciaio inossidabile sarà molto caldo. L'acqua amidacea può essere scartata.

Quando si utilizzano le funzioni di cottura del riso YUMCARB, è possibile che il raccoglitore di condensa si riempia - questo è dovuto alla quantità di acqua che viene evaporata dall'interno. Se il raccoglitore di condensa è completamente pieno, potreste scoprire che quando aprite il coperchio, un po' d'acqua potrebbe fuoriuscire dal coperchio - fate attenzione perché l'acqua è calda.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere sempre eventuali residui di cibo e pulirli immediatamente dopo l'uso.

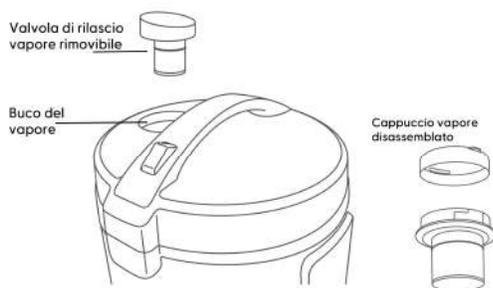
Non utilizzare alcun tipo di spazzola metallica, scrubber o prodotti chimici/solventi aggressivi per pulire le parti sporche dell'apparecchio.

Non immergere l'apparecchio in acqua. Utilizzare una spugna umida o un panno morbido per pulire la custodia esterna.

Non lavare il riso nella ciotola interna, ciò può causare graffi e il rivestimento della ciotola interna si deteriora. Qualsiasi danno causato dal lavaggio del riso nella ciotola non sarà coperto dalla nostra garanzia.

IMPORTANTE - Non mettere mai la tazza interna o il coperchio interno in lavastoviglie. I prodotti chimici e il ciclo di lavaggio di una lavastoviglie sono troppo duri. Eventuali danni causati da una lavastoviglie non saranno coperti dalla nostra garanzia.

CURA DEL TAPPO A VAPORE



Il tappo del vapore sulla parte superiore del coperchio è rimovibile - tirare verso l'alto per rimuoverlo.

Lavalo regolarmente.

Il tappo del vapore rimovibile può anche essere completamente smontato per garantire una pulizia completa - assicurarsi che sia assemblato correttamente prima dell'uso.

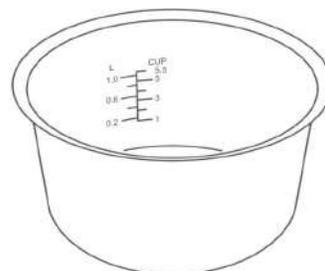
CURA DELLA CIOTOLA INTERNA IMPORTANTE

Usa sempre solo gli accessori di plastica forniti, puoi anche usare accessori di legno o silicone. Non usare mai metallo per mescolare in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico sulla ciotola interna.

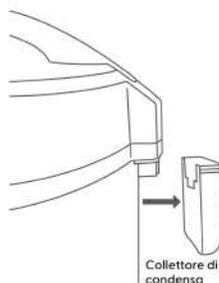
La pulizia della tazza interna è facile, ma se qualcosa rimane bloccato nella ciotola interna, pre-immersione con un po' di detersivo prima di lavare.

Non versare aceto nella ciotola interna in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico.

L'esterno (sotto) della ciotola interna scolorirà e si graffierà a causa del calore applicato alla ciotola dall'elemento riscaldante, questo è normale. Il rivestimento in ceramica della ciotola interna può cambiare colore nel tempo. Questo è del tutto normale e non c'è nulla di cui preoccuparsi.



CURA DEL RACCOGLITORE DI CONDENSA



Il collettore di condensa sul lato dell'apparecchio può essere rimosso. Ci sono scanalature in cui si inserisce la scanalatura del collettore di condensa. Accertarsi che il collettore di condensa sia posizionato correttamente.

Rimuovere e svuotare il collettore di condensa. Lavare, asciugare e rimetterlo in posizione.

10. PARTI DI RICAMBIO

Se avete bisogno di pezzi di ricambio, vi preghiamo di contattarci tramite il nostro sito web www.yum-asia.com o e-mail hello@yum-asia.com.

Ricambi disponibili per Kumo YUM-EY10 (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-EY10
Cestino YumCarb	SB-EY10

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. 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 selezionata e il livello dell'acqua riempito fino a Accertarsi che il tappo di sfiato del vapore si trovi sull'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 'scintillante' può verificarsi se il recipiente interno ha un qualsiasi tipo di umidità sul fondo della vasca 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
VAPORE	Il cibo non si cuoce a vapore	<ul style="list-style-type: none"> C'è abbastanza acqua per la cottura a vapore? Assicurarsi che ci sia acqua almeno fino al segno delle due tazze sulla ciotola interna C'è troppo cibo nel cestino fumante? - ridurre la quantità di cibo o aumentare il tempo di cottura Il cibo può essere in pezzi troppo grandi, ridurre le dimensioni dei pezzi di cibo o aumentare il tempo di cottura
	Il cibo al vapore è troppo duro	<ul style="list-style-type: none"> Verdure - il tempo di cottura a vapore era troppo breve. Assicuratevi che ci sia abbastanza acqua e continuate a vaporizzare Pesce e carne - il tempo di cottura a vapore era troppo lungo. Ridurre i tempi di cottura
		<ul style="list-style-type: none"> È passato troppo tempo da quando è terminato il ciclo di

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
	Il cibo al vapore è freddo	cottura? Cercate di non uscire su 'CALDO CALDO', toglietelo immediatamente dall'apparecchio e mangiate
TENERE 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 15 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	Kumo, YUM-EY10
Capacità	Cuoci riso da 1 litro (da 1 a 5,5 tazze)
Valutazione	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo elettrico	500W
Consumo medio di energia elettrica su 'KEEP WARM'.	21W
Sistema di cottura	Riscaldamento diretto
Paese di produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	0.9m
Dimensioni esterne (approssimative)	27cm (lunghezza) x 27cm (larghezza) x 26cm (altezza)
Peso (approssimativo)	2,36 kg

CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	CARATTERISTICA	CAPACITÀ	APPROVA. TEMPI DI COTTURA
	Bianco Grana lunga	1-5,5 tazze/1l	35-40 minuti
	Bianco Grana corta	1-5,5 tazze/1l	37-40 minuti
	Marrone	1-4 tazze / 0,72l	60-66 minuti
	YUMCARB bianco	1-3 tazze / 0,54l	35-40 minuti
	YUMCARB marrone	1-3 tazze / 0,54l	60-66 minuti
	Porridge (riso)	¾ tazze / 0,13l	1 ora, può essere regolato a 3 ore al massimo
	Porridge (avena)	½ tazza/0.09l	
	Vapore	Acqua fino a 1 o 2 tazze di riso	5 minuti, regolabile fino a 1,5 ore al massimo in intervalli di 5 minuti
Cuoco lento	2 litri	2 ore, può essere regolato a 6 ore al massimo	

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.yum-asia.com/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 17 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 hello@yum-asia.com 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.



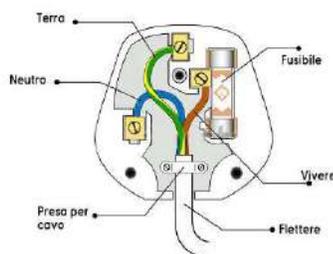
Questo apparecchio è conforme alla direttiva sulla restrizione delle sostanze pericolose (RoHS).



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



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



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
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

UFFICIO DEL REGNO UNITO

Yum Asia
Horizon International Cargo Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

UFFICIO UE

Yum Asia
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV
Amsterdam warehouse
Kaapectadweg 36A
1047HG Amsterdam
Netherlands



Ceramic Bowl
Ninja