

# Tsuki

by Yum Asia



## Advanced Fuzzy Logic Mini Rice Cooker

Model YUM-TS04W, YUM-TS04T  
0.45 litre (1-2 people)

SHINSEI  
Ceramic Bowl

ADVANCED  
Fuzzy Logic 

  
YUMAMI

Small  
FOOTPRINT 

# ÍNDICE

1.	SALVAGUARDIAS IMPORTANTES Por favor, siga estas instrucciones .....	3
2.	DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO .....	6
2.1	DISEÑO DE LA APLICACIÓN.....	6
2.2	PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL.....	7
3.	FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO.....	7
3.1	ANTES DE LA UTILIZACIÓN.....	7
3.2	NAVEGACIÓN POR LOS CONTROLES .....	7
3.3	CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA OLLA ARROCERA .....	8
3.4	CÓMO USAR LA FUNCIÓN KEEP WARM.....	9
3.5	CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN.....	9
3.6	PROGRAMAS DE ACELERACIÓN.....	10
3.7	CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETRASADO (PRESET).....	10
3.8	FUNCIÓN DE YUMAMI EXPLICADA .....	11
4.	TIPS PARA COCINAR ARROZ DE GRAN SABOR.....	12
4.1	CÓMO COCINAR EL ARROZ PERFECTO .....	12
4.2	NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS .....	12
5.	GUÍA DE ARROZ CLAYPOT .....	13
6.	RECETAS .....	14
7.	COCINAR CON OTROS GRANOS/LEGUMBRES EN TSUKI.....	16
8.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	16
9.	PIEZAS DE REPUESTO .....	17
10.	GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	18
11.	ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN.....	19
12.	CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA.....	19

## Modelo YUM-TS04T/W

# Tsuki

Gracias por elegir este mini modelo de olla arrocera multifunción de Yum Asia que llamamos 'Tsuki'. Aquí en Yum Asia, nuestra experiencia de trabajo con las principales marcas líderes de ollas arroceras y tecnología nos ha dado el conocimiento necesario para producir esta cocina perfecta. Esto significa que este producto ha sido diseñado con los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño y, lo que es más importante, con la pasión que tenemos por cocinar un gran arroz.

Le garantizamos que estará satisfecho con su nuevo electrodoméstico y esto está respaldado por nuestro servicio de garantía integral.

Para obtener más información, visite [www.yum-asia.com/uk/warranty](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (Reino Unido), [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://www.yum-asia.com/eu/warranty) (UE) o consulte la tarjeta de garantía adjunta. Mantenga estas instrucciones de funcionamiento guardadas con su tarjeta de garantía, recibo y, si es posible, la caja de cartón y el embalaje. La última versión de estas instrucciones se puede encontrar para ver o descargar en [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, consejos de cocina o cualquier otra cosa, contáctenos en [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) y estaremos encantados de ayudarlo.

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



**Revise cuidadosamente el recipiente interior de cerámica para detectar grietas.**

El cuenco interior está hecho de material de arcilla cerámica. Cualquier grieta en la superficie puede hacer que Tsuki funcione mal o se rompa. A diferencia de otros cuencos interiores de olla arrocera, el tazón interior de Tsuki está hecho de un material natural y hecho a mano, la capa de recubrimiento del tazón puede parecer desigual.



**Lavar el bol con mucho cuidado**

Tenga cuidado de no golpear el tazón al lavar. No use productos químicos abrasivos/líquidos de lavado o cepillos/almohadillas de fregar en el tazón. No lave el exterior del recipiente ni lo sumerja en agua.



**Cocinar en un recipiente interior de cerámica natural**

Debido a las propiedades de retención de calor del tazón interior, ocasionalmente puede encontrar una corteza muy leve en el fondo del arroz cocido. Esto no es nada de qué preocuparse y una vez que lo mezcles con el resto del arroz, desaparecerá.

¡Gracias una vez más y Happy Cooking!




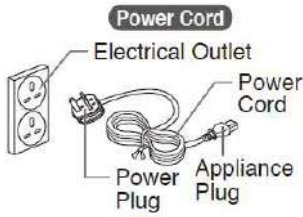






El equipo de Yum Asia

# 1. SALVAGUARDIAS IMPORTANTES Por favor, siga estas instrucciones



**ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES ESTÁN DESTINADAS A PREVENIR DAÑOS A LA PROPIEDAD O LESIONES PERSONALES A USTED Y A OTROS.**

	<p>No modifique esta olla arrocera, solo un técnico de reparación puede desmontar o reparar esta unidad.</p>		<p>Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva.</p> <p>La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.</p> <p>Los niños no deben jugar con el aparato.</p>
	<p>No toque la ventilación de vapor. Hacerlo puede causar quemaduras, quemaduras. Tenga especial cuidado con los niños</p>		<p>No abra la tapa ni mueva la olla arrocera durante el ciclo de cocción. Hacerlo puede causar quemaduras: el vapor está muy caliente.</p>
	<p>No enchufe ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones</p>		<p>Esta olla arrocera es para cocinar arroz y otros platos detallados en este manual. No utilizar más que para los fines previstos. Siempre siga las instrucciones de funcionamiento y nunca cocine lo siguiente: Alimentos envasados en plástico Platos que utilizan toallas de papel u otras tapas para cubrir los alimentos. Hacerlo puede hacer que la ventilación de vapor se obstruya.</p>
	<p>No sumerja la olla arrocera en agua ni salpique con agua. Hacerlo puede causar un cortocircuito o descargas eléctricas.</p>		
	<p>No coloque ningún objeto metálico en las rejillas de ventilación. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o mal funcionamiento que resulte en lesiones.</p>		<p>Un enchufe de alimentación insertado de forma flexible puede causar incendios, descargas eléctricas, cortocircuitos, humo o incendio.</p>

	<p>Inserte el enchufe de alimentación de forma completa y segura en la toma de corriente.</p>		<p>Use solo una toma de corriente eléctrica que tenga una potencia nominal mínima de 15 amperios. Si desea cambiar el cable de alimentación, solo use uno que tenga un cable nominal similar (250v, 13A).</p> <p>Si las cuchillas del tapón están sucias, límpielas. Los desechos en las cuchillas del tapón pueden causar incendios</p>
	<p>Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.</p>		
	<p>No lo use si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el enchufe de alimentación está insertado libremente en la toma de corriente. Hacerlo puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios. No dañe el cable de alimentación.</p> <div data-bbox="349 751 836 966">  <p>No doble, gire, agrupe ni intente modificar el cable de alimentación. No coloque el cable sobre o</p> </div> <p>cerca de superficies o aparatos de alta temperatura, debajo de artículos pesados o entre objetos. Un cable de alimentación dañado puede causar descargas eléctricas o incendios.</p>		<p>Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no esté en uso</p>
	<p>No utilice ninguna otra parte que no sean las suministradas con esta olla arrocera.</p>		<p>Deje suficiente espacio junto a las paredes, otros muebles y debajo de los estantes para que el vapor escape.</p>
	<p>No use esta olla arrocera en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua u otras fuentes de calor.</p>		<p>No toque superficies calientes durante o inmediatamente después del uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa y tenga cuidado de no tocar el tazón interior mientras revuelve el arroz. Tocar superficies calientes con partes metálicas como la tapa interior, el recipiente interior y la placa calefactora puede causar quemaduras.</p>
			<p>No coloque ni use esta olla arrocera en una superficie irregular o en una superficie que sea vulnerable al calor. Hacerlo puede causar incendios.</p> <p>No use esta olla arrocera en una mesa o estante deslizante con capacidad de carga insuficiente. Hacerlo puede dañar la mesa del estante, causando que la olla arrocera se caiga, lo que resulta en lesiones o quemaduras. Cualquier estante o mesa deslizante debe tener una capacidad de carga de al menos 18 kg.</p>



## ¡IMPORTANTE!

**Deje que la olla arrocera se enfríe antes de limpiar.** Las partes calientes como la tapa interior, el recipiente interior y la placa de calentamiento pueden causar quemaduras.

**Siempre desenchufe la olla arrocera sosteniendo el enchufe de alimentación, no tirando del cable de alimentación.**

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

**No cubra el cuerpo principal de la olla arrocera, especialmente la ventilación de vapor mientras se cocina. No dañe el recipiente interior ni la tapa interior.** Un tazón o tapa interior deformada causará resultados de cocción desiguales.

**Asegúrese de que nada esté pegado al elemento calefactor o al exterior del tazón.** Esto causará resultados de cocción desiguales.

**No cubra las rejillas de ventilación del ventilador en el costado y la parte inferior de la olla arrocera.**

**No salpique agua en la olla arrocera.** Esto puede causar la avería de la unidad, incendio o descarga eléctrica.  
**No utilice la olla arrocera a la luz solar directa.** Esto puede causar decoloración.

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

**No lo use en una superficie donde las salidas de aire debajo podrían bloquearse** (como en papel, alfombra, plástico)

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

**Deje de usarlo inmediatamente si nota CUALQUIERA de los siguientes:**

El enchufe o cable de alimentación se ha calentado mucho.

El cable de alimentación está dañado o la electricidad se enciende / apaga cuando se toca

El cuerpo de la olla arrocera está deformado o inusualmente caliente

El humo proviene de la olla arrocera o hay un olor a quemado

Cualquier parte de la olla arrocera está agrietada, suelta o inestable.

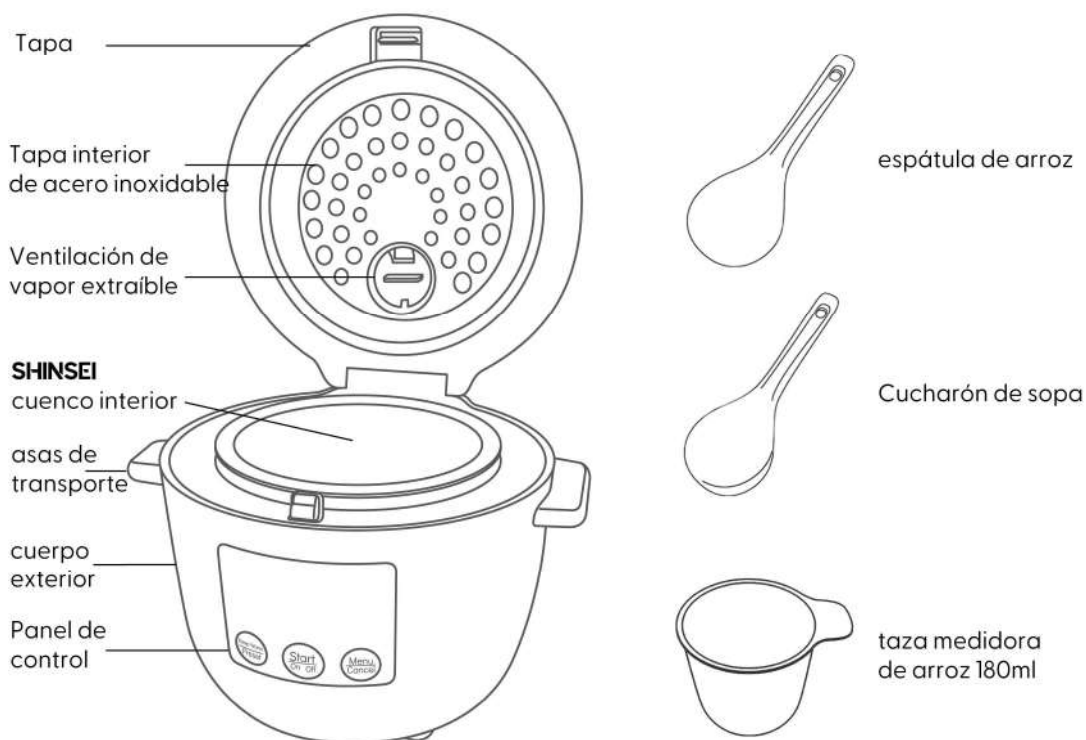
## 2. DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

Su mini olla arrocera de lógica difusa Tsuki es un moderno aparato de cocina multifunción que utiliza la fabricación de la más alta calidad y nuestros años de experiencia en la venta de ollas arroceras.

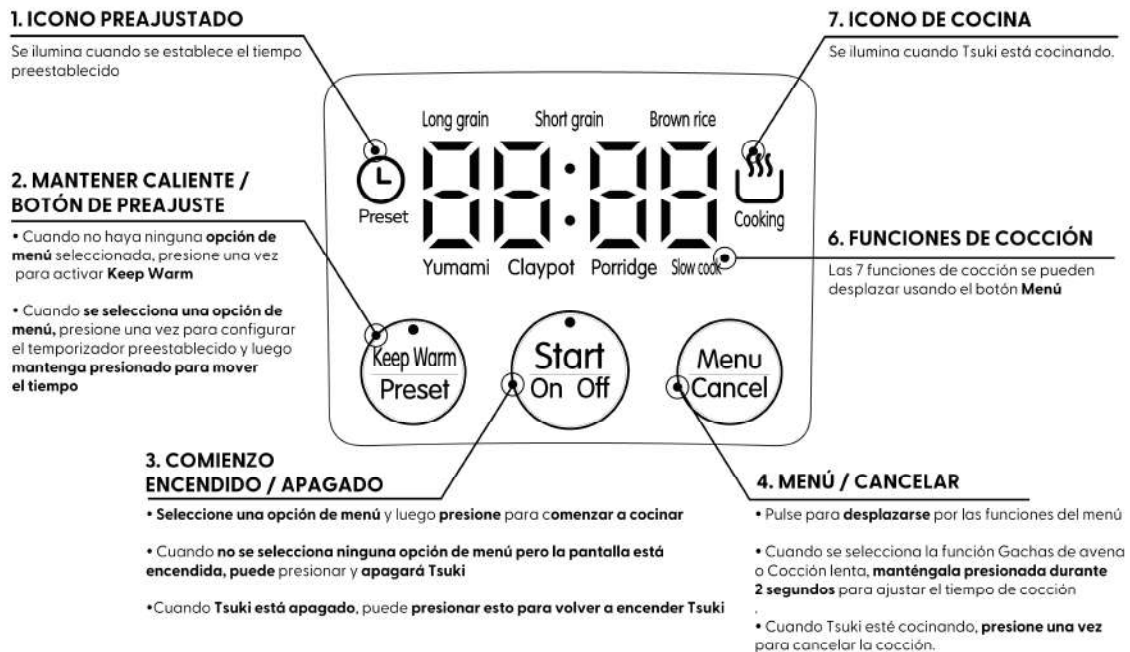
Ahorrando espacio en su cocina, este electrodoméstico combina funciones de calidad de la cocción de arroz de especialidad (arroz blanco, arroz de grano corto, arroz integral, Yumami y claypot) con gachas y cook lento. Diseñamos esta olla arrocera con características adicionales que cualquier cocinero encontrará útiles. Un panel de funciones de control de botón Smart Logic fácil de usar con tiempos ajustables para diferentes funciones hará que cocinar sea mucho más fácil y producirá deliciosos arroces o comidas completas.

### 2.1 DISEÑO DE LA APLICACIÓN

¡Conoce tu olla arrocera Tsuki! Se suministra con una espátula de arroz, un cucharón de sopa y una cúspide medidora.



## 2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL



## 3. FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

### 3.1 ANTES DE LA UTILIZACIÓN

1. Abra el embalaje, saque el aparato con cuidado y retire todo el embalaje y el material promocional.
2. Saca todos los accesorios y el manual de funcionamiento.
3. Retire las pegatinas promocionales. Limpie la funda del aparato con un paño húmedo.
4. Lave el recipiente y la tapa interior en agua tibia y jabón con una esponja suave. Secar bien.
5. Cocine ½ tazas de arroz (para obtener agua, llene la taza medidora a ½ con agua) y tírelo.

### 3.2 NAVEGACIÓN POR LOS CONTROLES

La pantalla de esta unidad es sensible al tacto y es fácil de usar con un panel de funciones de control del botón Smart Logic.

**NOTA: los botones 'Start/On Off', 'Keep Warm/Preset' y 'Menu/Cancel' son todos botones multifunción y multipropósito.** Dependiendo de lo que se seleccione y la duración de la retención en el botón significa que la función del botón cambiará.



Cuando no se selecciona ningún programa de cocción, **Tsuki se puede desactivar presionando** el botón **Start/On Off**. Para **encender Tsuki**, presione el botón **Start/On Off** nuevamente.



### 3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA OLLA ARROCERA

**NOTA:** la capacidad máxima de este dispositivo (¡No exceder!)

**2.5 tazas (180 ml taza) para arroz BLANCO**

**1.5 tazas (180 ml taza) de arroz integral**

Tsuki está diseñado para cocinar arroz utilizando 7 fases distintas para producir arroz perfecto cada vez y para retener cuidadosamente los nutrientes. Estas fases son Precalentar, Absorber agua, Calentar, Hervir, Estofar, Absorber agua y finalmente Mantener caliente (en este orden). Esta cocción por fases y los ajustes de temperatura se controlan utilizando el procesador de lógica difusa de Tsuki y están programados para imitar el estilo tradicional 'kamado' de cocción del arroz.

#### OPCIONES PARA COCINAR ARROZ:

1. **El ajuste de 'Long Grain'** es para cocinar arroz blanco de grano largo (por ejemplo, basmati, jazmín o arroz fragante tailandés)
2. **El ajuste de 'Short Grain'** es para cualquier tipo de arroz blanco de grano corto como arroz perlado o sushi y arroz pegajoso tailandés (consulte la tabla en la página siguiente para obtener una guía del nivel de agua para arroz pegajoso).
3. **El ajuste 'Brown'** es para cocinar arroz integral de grano largo o corto
4. **El ajuste 'Yumami'** es para cualquier tipo de arroz blanco. Este es un ciclo de cocción específico con diferentes temperaturas, libera azúcares contenidos en el arroz y se dice que esta cocción gradual del arroz hace que el arroz tenga un sabor más dulce y 'moreish', de ahí el nombre 'Yumami'. (ver sección 3.8, página 11). Mejor utilizado para 2 o 2.5 tazas, algo de costras puede ocurrir al cocinar 1 taza.
5. **El ajuste 'Claypot'** es para cocinar cualquier tipo de arroz blanco en un 'estilo claypot' tradicional con carne, verduras y una ligera corteza en la parte inferior

#### Tiempos de cocción aproximados para diferentes tipos de arroz

Arroz seleccionado	'Long Grain'	'Short Grain'	'Brown'	'Yumami'	'Claypot'
Tiempo empleado	29-39 minutos	28-36 minutos	49-50 minutos	60-70 minutos	75 minutos

**Nota:** estos tiempos son aproximados y pueden variar dependiendo de la cantidad de arroz que se está cocinando y cómo el arroz absorbe el agua.

Hay marcas en el interior del tazón interior para indicar los niveles de agua para el arroz blanco de grano largo, el arroz blanco de grano corto, el arroz integral y las gachas (de arroz).

#### Cocinar arroz PEGAJOSO o GLUTINOSO

El arroz pegajoso o glutinoso es diferente al arroz normal de grano corto, necesita más agua. Si está cocinando arroz pegajoso / glutinoso, debe seguir la guía de agua a continuación y usar el ajuste de grano corto. Dependiendo del tipo de arroz pegajoso / glutinoso, es posible que no necesite agua adicional, en este caso use los niveles de agua para el arroz de grano corto.

#### Niveles de agua para el arroz 'THAI STICKY/GLUTINOUS'

Tazas de arroz	1	2
Nivel del agua (marcas de grano corto)	1.5	2.5



Cuando se selecciona por primera vez un ciclo de cocción, se mostrará un tiempo de cocción estimado. Cuando presiona 'Inicio', un patrón de líneas de persecución aparece en la pantalla para indicar que Tsuki está cocinando, luego **suenan un pitido** y aparecerá una **cuenta regresiva** en los **últimos 10 minutos**.

### 3.3.1 COCIDO DE ARROZ EN TSUKI

1. **Mida** el arroz con la taza medidora proporcionada. Asegúrese de que el arroz esté nivelado en la parte superior de la taza: esta es una medida de taza completa (180ml).
2. **Limpie el arroz** (si es necesario) como se indica en '4.1 CÓMO COCINAR EL ARROZ PERFECTO'. Coloque el tazón interior en el electrodoméstico, **coloque el arroz en el tazón interior** y **llene hasta la línea de agua** que corresponda a la cantidad / tipo de arroz que está cocinando.
3. Cierre la tapa y **seleccione** el ajuste de arroz con el que desea cocinar.
4. Presione '**Start**' y comenzará el ciclo de cocción. Un patrón de líneas de persecución aparece en la pantalla para indicar que Tsuki está cocinando, suena un pitido y aparecerá una cuenta regresiva en los últimos 10 minutos.



**Consulte también** la 'Guía de inicio rápido' en la parte posterior de la tarjeta de garantía para obtener una guía paso a paso sobre cómo cocinar arroz y 'Consejos para cocinar arroz de gran sabor' en la página 12 para obtener información y consejos de cocina más detallados.



Si desea cocinar  $\frac{1}{2}$  **taza de arroz**, no hay una marca en el tazón interior para esto. Use la taza medidora para agregar el agua:  $\frac{1}{2}$  taza medidora de agua para el arroz blanco y  $\frac{3}{4}$  taza de agua para el arroz integral.

## 3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN KEEP WARM

Una vez que haya terminado un ciclo de cocción, escucharás una serie de pitidos y Tsuki cambiará automáticamente a 'Keep Warm'. Puede activar 'Keep Warm' cuando Tsuki está en espera (es decir, cuando no se han seleccionado funciones de menú y hay 4 líneas horizontales en la pantalla) presionando el botón 'Keep Warm'. El botón se iluminará y aparecerá un reloj de cuenta regresiva en la pantalla para su referencia.

La función 'Keep Warm' se puede usar durante 24 horas, pero es posible que el arroz esté seco después de 15 horas (ya que el arroz debe mantenerse a una temperatura segura para comer). Puede extender esto agregando periódicamente un poco de agua al arroz y revolviendo.

Para cancelar 'Keep Warm', presione el botón 'Cancel'. Tsuki cambiará al modo de espera. Si desenchufas Tsuki mientras estás en Keep Warm, la próxima vez que lo conectes, Keep Warm se activará, debes Cancelar esto antes de poder cocinar en otra configuración.

## 3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN

### 3.5.1 GACHAS

Esta configuración de menú se puede utilizar para gachas de arroz asiáticas o gachas de avena. Para recetas, consulte la página 15.

El tiempo de cocción predeterminado para la configuración 'Porridge' es de 1 hora. Puede ajustar hasta 1,5 horas. Cuando se haya seleccionado la configuración de Gachas utilizando el botón 'Menu/Cancel', mantenga presionado el botón 'Menu/Cancel' para ajustar la duración del tiempo de cocción. Puede presionar para mover en incrementos de 5 minutos o mantener presionado para moverse a través de los incrementos de 5 minutos más rápido. Una vez que se complete el ciclo de cocción, Tsuki emitirá una serie de pitidos y cambiará automáticamente a 'Keep Warm'.

### 3.5.2 CLAYPOT

Debido a las propiedades únicas del cuenco de cerámica natural hecho a mano (arcilla) de Tsuki, el estilo tradicional 'arroz de olla de barro' se puede cocinar en Tsuki. Este es un plato tradicional que tiene muchas versiones que abarcan desde República Dominicana hasta España y Corea. Por lo general, cocinado con un caldo en lugar de agua, junto con champiñones, salchichas chinas u otra carne y verduras de hoja verde, el entorno Claypot produce una comida de una olla con un delicioso fondo crujiente para pelear.

Ver Sección 5, página 13 para una guía de arroz Claypot

### 3.5.3 COCCIÓN LENTA

Para cocinar guisos y otros platos como curry, dhal u otras legumbres / granos, seleccione la configuración 'Slow Cook'. El tiempo de cocción predeterminado para la configuración de 'Slow Cook' es de 2 horas y se puede ajustar hasta 6 horas. Cuando se haya seleccionado la configuración 'Slow Cook' utilizando el botón 'Menu/Cancel', mantenga presionado el botón 'Menu/Cancel' para ajustar la duración del tiempo de cocción. Puede presionar para mover en incrementos de 30 minutos o mantener presionado durante mucho tiempo para moverse a través de los incrementos de 30 minutos más rápido.

Cuando comienza el ciclo de 'Slow Cook', Tsuki calienta el contenido del recipiente interior a una temperatura alta (97°C), luego cambia a una temperatura más baja (87°C) para la cocción lenta. Esto es lo mismo que la configuración "automática" en una olla de cocción lenta convencional. Una vez que se complete el ciclo de cocción, Tsuki emitirá una serie de pitidos y cambiará automáticamente a 'Keep Warm'.



Tsuki es una olla arrocera de unidad sellada muy eficiente, la configuración de cocción lenta cocinará los alimentos más rápido ya que no hay pérdida de calor. Una receta normal de cocción lenta con un tiempo de cocción de 7-8 horas tardará 3-4 horas en cocinarse en Tsuki. Esto es para dar una cocción lenta más eficiente.

## 3.6 PROGRAMAS DE ACELERACIÓN

Para obtener un programa que haya seleccionado, cancel Keep Warm o, si desea detener un programa a mitad del ciclo de cocción, solo necesita presionar el botón 'Cancel'. Tsuki cambiará al modo de espera.

## 3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETRASADO (PRESET)

La función 'Preset' es una función útil de temporizador/inicio retrasado; esto le permite configurar el aparato para que tenga su arroz o comida lista a una hora específica. La función 'Preset' está disponible para todos los ajustes del menú.

#### Para configurar el temporizador:

1. Pulse el botón 'Menu/Cancel' para seleccionar un programa de cocción (para los programas de cocción que no son de arroz, puede programar la duración del tiempo de cocción en este punto).
2. Luego presione el botón 'Preset', que luego se iluminará y aparecerá 'Preset' en la pantalla. Al mantener presionado el botón 'Preset', puede cambiar el período de tiempo para el preset/temporizador para cuando desee que el arroz/plato esté listo. Puede presionar para mover en incrementos de 15 minutos o mantener presionado para moverse a través de los incrementos de 15 minutos más rápido.
3. Presione el botón 'Start', la cocina mostrará las horas/minutos de anticipación que seleccionó, luego se start para hacer una cuenta regresiva y el ciclo de cocción se completará a la hora que especificó.

Si el ajuste preestablecido/temporizador se establece por debajo del mínimo indicado en la tabla siguiente, el ciclo de cocción se iniciará inmediatamente. Esto se debe a que el tiempo de cocción predeterminado para

cada ciclo de cocción debe tenerse en cuenta junto con el tiempo de evaluación adicional para que la lógica difusa sepa qué se está cocinando.

#### Tiempos sugeridos para la función 'Preset'

Función	Rice	Porridge	Yumami	Olla de barro	Slow Cook
Tiempos preestablecidos	1.5 hrs a 24 hrs	2.5 hrs a 24 hrs	2.5 hrs a 24 hrs	2.5 hrs a 24 hrs	3 hrs a 24 hrs

**Nota:** tenga en cuenta que los alimentos perecederos no deben dejarse durante largos períodos de tiempo cuando haya configurado la función 'Preset', ya que pueden echarse a perder.



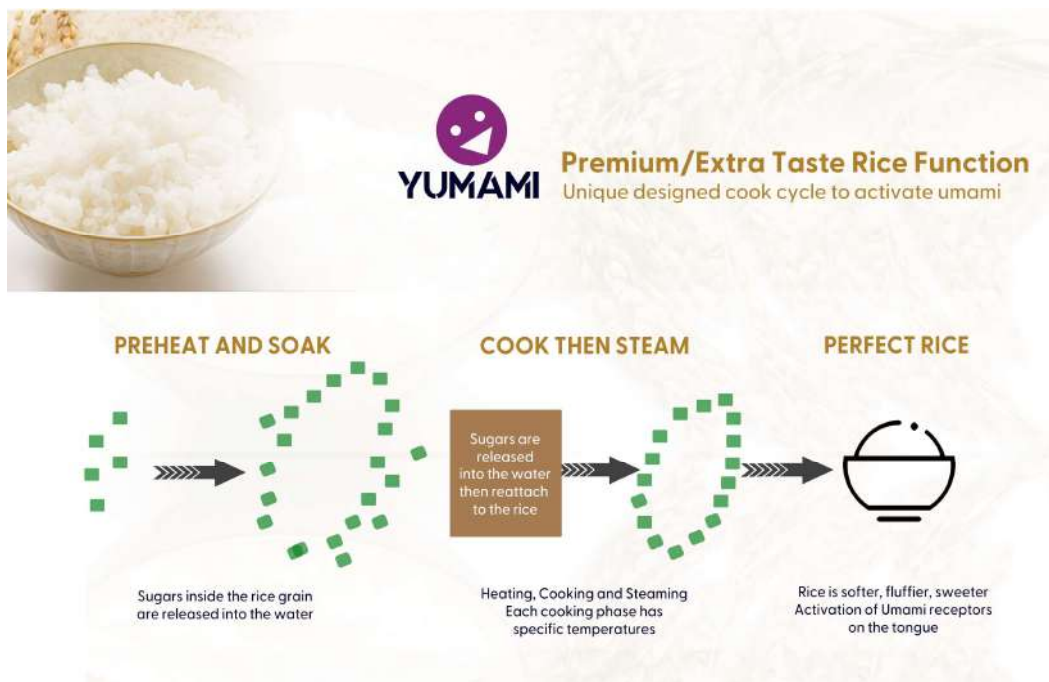
La hora de inicio del Preset/temporizador no es exacta, se encenderá un poco antes, ya que Tsuki tiene que evaluar qué hay exactamente en el tazón interior (arroz / avena / agua) y el volumen para que pueda calcular el tiempo de cocción de manera efectiva. Se ocupa de esto encendiendo la unidad temprano para que pueda "evaluar" el contenido.

### 3.8 FUNCIÓN DE YUMAMI EXPLICADA

La función de arroz Yumami o 'extra sabroso' en Tsuki mejora el sabor de cualquier tipo de arroz blanco mediante el uso de un ciclo de cocción especialmente diseñado. Lo hace mediante el uso de una secuencia de remojo y vaporización para liberar los azúcares contenidos en el arroz. Estos azúcares se reabsorben de nuevo en el arroz como una estructura química diferente y pueden adherirse a la superficie del arroz. Este cambio en la química del azúcar puede activar los receptores Umami de la lengua. El resultado es un arroz más sabroso con textura y sabor mejorados.

Por lo general, el arroz producido es más esponjoso, más suave y más dulce (dependiendo del tipo de grano blanco utilizado). El tiempo completo de cocción, incluido el remojo y la cocción al vapor especiales, para la función Yumami en Tsuki es de entre 1 hora y 1 hora, 10 minutos.

NOTA: debido a las propiedades únicas del tazón interior de cerámica natural y hecho a mano de Tsuki, cocinar solo 1 taza de arroz puede provocar una ligera costra. Por lo tanto, la función Yumami funciona mejor con 2 o 2.5 tazas de arroz.



## 4. TIPS PARA COCINAR ARROZ DE GRAN SABOR

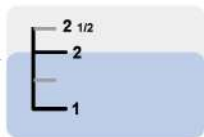
### 4.1 CÓMO COCINAR EL ARROZ PERFECTO

**¡Mide el arroz con precisión!** Solo use la taza medidora de 180ml proporcionada, ya que otros tamaños de taza pueden ser de diferentes medidas. Asegúrese de nivelar el arroz en la parte superior de la taza.

**¡Enjuague el arroz!** No lave el arroz en el tazón interior: a veces el arroz puede contener piedras pequeñas que causan arañazos en el revestimiento de cerámica. Use un tazón o tamiz separado. Coloque el arroz en un tamiz o un tazón y vierta agua fresca y fría encima. Revuelva el arroz a mano y escurra el agua. Haga esto 2-3 veces hasta que el agua con la que está enjuagando corra clara.

Por ejemplo:  
al cocinar 2 tazas de  
arroz BLANCO

Llene hasta el nivel  
de agua 2



**¡Sé preciso con el agua!** La cantidad de agua en el recipiente interior antes de cocinar afecta en gran medida la textura del arroz cocido. Cuanta más agua uses, más suave será el arroz cuando se cocine. Recomendamos después de lavar el arroz, colocarlo en el tazón interior, luego recargar con agua hasta la línea correspondiente en el tazón interior: llene la parte inferior de la línea, esto le dará un arroz perfecto. Si lo prefieres más suave, rellena hasta la parte superior de la línea; si lo prefieres más duro, llene a 2-3 mm por debajo de la línea.

**¡Revuelva y afloje!** una vez que el aparato haya cambiado a 'Keep Warm', si es posible, revuelva y afloje el arroz de inmediato con la espátula provista. Esto ayuda a liberar la humedad excesiva y da como resultado un arroz esponjoso agradable y perfecto.

### 4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS



Trate de elegir bolsas de arroz con la menor cantidad posible de granos rotos, ya que los granos rotos hacen que el arroz sea muy empapado y pegajoso.



Es importante recordar que cada lote de arroz es diferente, incluso el arroz que compra regularmente a veces puede cambiar por la peor calidad: cada lote de arroz absorbe el agua de manera diferente dependiendo de qué tan bien se haya procesado. El resultado final también puede depender de la edad del arroz que utilice. El arroz más nuevo necesita menos agua que el arroz más viejo, pero, por supuesto, no hay forma de saber si el arroz que ha comprado es un grano recolectado más antiguo o más nuevo.



Si el arroz que cocinas es demasiado pegajoso, vale la pena probar un lote sin enjuagar, ya que algunas variedades de arroz no necesitan enjuague ya que se han procesado de manera diferente. A diferencia de la pasta, el arroz no es consistente porque es un producto natural y el primer lote cocinado de una nueva compra de arroz puede ser impredecible: la olla arrocera mitiga esto hasta cierto punto, pero ajustar la cantidad de agua es una forma segura de obtener el arroz que le gusta.



Si el arroz que cocina es demasiado blando, la próxima vez reduzca el agua que agrega para cocinar en 3-4 mm, el arroz más suave significa que había demasiada agua en el tazón interior durante la cocción. Si el arroz que cocina es demasiado duro, la próxima vez agregue 3-4 mm más de agua, el arroz más duro significa que había muy poca agua en el tazón interior durante la cocción.



No use ningún tipo de arroz hervido de cocción rápida, parcialmente cocido: mire los paquetes de arroz cuidadosamente para asegurarse de que el arroz que está comprando sea adecuado. Este tipo de arroz no es adecuado para su uso en una unidad sellada, olla arrocera de lógica difusa.

## 5. GUÍA DE ARROZ CLAYPOT

Debido a las propiedades únicas del cuenco de cerámica natural hecho a mano (arcilla) de Tsuki, el estilo tradicional 'arroz de olla de barro' se puede cocinar en Tsuki. Este es un plato tradicional que tiene muchas versiones que abarcan desde República Dominicana hasta España y Corea.

Hacer arroz de olla de barro se hace muy fácil con esta función de cocción en Tsuki. Aquí hay una receta para comenzar a disfrutar de la deliciosa comida de una olla de arroz de barro al estilo de Hong Kong.

### ARROZ CLAYPOT AL ESTILO DE HONG KONG

#### Ingredientes (2 porciones)

2 tazas de arroz de grano largo

Pieza de 8 cm de panceta de cerdo curada (de cerdo char sui) cortada en tiras

1-2 enlaces de salchicha china dulce

10 hongos shiitake secos (remojarse en agua caliente durante un mínimo de 30 minutos)

1 baby pak choi cortado por la mitad

#### Ingredientes de la salsa - mezclar juntos

1 cucharada de salsa de soja regular

1 cucharada de salsa de soja condimentada (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu o puede sustituirla con kecap manis)

½ cucharada de salsa de soja oscura

1 cucharada de salsa de pescado

1/8 cucharadita de azúcar

1/8 cucharadita de pimienta blanca

1 cebolleta (picada en trozos pequeños)

#### Indicaciones

1. Prepare la panceta de cerdo curada en rodajas, corte en rodajas gruesas la salchicha china y escurra los hongos shiitake en un tamiz (reserve el líquido de remojo).
2. Retire los tallos de los champiñones (puede usarlos para agregarlos a un caldo o sopa para obtener un sabor adicional) y córtelos en trozos gruesos.
3. Lave el arroz y luego colóquelo en un tazón interior, agregue el líquido de remojo de hongos y llene con agua a la línea 2 en la escala de grano largo.
4. Presione el botón 'Menú' hasta que llegue a la configuración 'Claypot'. 1:15 aparecerá en la pantalla, presione 'Inicio'.
5. Cuando Tsuki emita un pitido (0:45 se mostrará en la pantalla), agregue la panceta de cerdo, la salchicha china y los hongos shiitake.
6. Cuando termine el ciclo de cocción, agregue el pak choi en la parte superior y cierre la tapa. Dejar actuar durante 10 minutos sobre mantener caliente.
7. Agregue la mezcla de salsa a la parte superior del arroz y mezcle en el arroz, mezclando la carne de cerdo, la salchicha y el pak choi con el arroz. Rompe la corteza en el arroz.

## 6. RECETAS

Aquí hay un par de recetas para atraparte con tu nueva olla arrocera.

Para muchas más recetas como arroz con sabor (arroz mexicano y de coco), risotto, guisos, sopas y más, consulte nuestro blog gastronómico en [www.greedy panda.co.uk](http://www.greedy panda.co.uk)

### GACHAS DE ARROZ (CONGEE)

#### Ingredientes (4-5 porciones)

1 taza de arroz  
75g muslos de pollo, picados y hervidos  
Pizca de sal  
Jengibre y cebolleta (cebolleta), rallados – al gusto

#### Indicaciones

1. Lave el arroz y colóquelo en el tazón interior, agregue agua (siga los niveles en el tazón interior) y luego coloque el pollo encima.
2. Presione el botón 'Menu' y seleccione 'Porridge' y mantenga presionado el botón 'Start'
3. Cuando la olla arrocera se convierta en 'Keep Warm', agrega sal si lo deseas y decora con jengibre y cebolletas.

### GACHAS DE AVENA

#### Ingredientes (sirve 1 – no exceda las cantidades)

½ taza de acero cortado o avena laminada grande de alta calidad (le recomendamos que los coloque en un tamiz y agite con fuerza 3-4 veces para desalojar cualquier sedimento)  
1.5 tazas de agua (medida en la taza medidora proporcionada)  
1 taza de leche (o 1 taza de leche de coco u otra leche no láctea, lo que prefiera)  
3-4 cucharadas (o más a su gusto) miel o azúcar moreno

\* Es posible que deba experimentar con las cantidades de avena y agua, dependiendo de si le gustan las gachas de avena gruesas o delgadas.

#### Indicaciones

1. Coloque la avena y el agua en la sartén interior.
2. Coloque la sartén interior en el cuerpo principal de la olla arrocera, enchufe la unidad, seleccione el ajuste 'Porridge' y ajuste el tiempo a lo que prefiera (tiempo de cocción más largo = gachas más gruesas; menos tiempo de cocción = gachas más delgadas) presione la culata 'Start'.
3. Cuando la olla arrocera gire a Mantener caliente, abra la tapa, revuelva y agregue los ingredientes restantes. Usar la función timer y remojar la avena durante la noche suavizará la textura de la avena.
4. Agregue cualquier fruta seca o fresca a la papilla en lugar de azúcar, ¡deliciosa y saludable en un día frío de invierno!



**No use leche para cocinar la avena**, esto resultará en una 'ebullición' del contenido, ya que la leche reacciona de manera diferente cuando se calienta. **Solo use agua para cocinar la avena.**

## ROLLOS DE SUSHI

### Ingredientes (4-5 porciones)

2.5 tazas de arroz

Para el condimento de sushi (mezcla de vinagre): 4 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, 1.5 cucharaditas de sal

Cualquier cobertura que prefieras (sashimi, gambas, encurtidos, natto, huevas de salmón, anguila)

Algas, wasabi, salsa de soja y jengibre rojo en escabeche para decorar

### Indicaciones

1. Lave el arroz y colóquelo en el tazón interior, agregue agua (siga los niveles de agua en el tazón interior y use la opción de menú 'Short Grain')
2. Cuando la olla arrocera gire a 'Keep Warm', coloque el arroz en un recipiente de madera (limpiado con un paño limpio y húmedo) y vierta la mezcla de vinagre sobre el arroz, mezclando mientras se enfría con un ventilador.
3. El sushi enrollado a mano es simple y rápido, es solo un caso de envolver su ingrediente favorito con nori (algas marinas)

## ARROZ CON LECHE

### Ingredientes (las medidas de la taza son para la taza de medir el arroz 4-6 porciones)

2 tazas de arborio, otro arroz de grano corto o arroz pegajoso/glutinoso

½ taza de leche evaporada

½ taza de leche de coco

1 taza de leche condensada endulzada

1 rama de canela o pizca de canela molida

1 ralladura de limón, un trozo grande de cáscara de limón

½ cucharadita de nuez moscada (o menos si lo prefiere)

Una pizca de canela molida (para decorar)

### Indicaciones

1. Mida su arroz de grano corto con la taza medidora que obtuvo con su olla arrocera.
2. Enjuague el arroz en agua fría, coloque el arroz y el agua (en la línea correcta en el tazón interior) en la olla arrocera, elija el ajuste de arroz 'Short Grain'.
3. Mientras tanto, bata la leche evaporada, la leche de coco, la leche condensada endulzada, la rama de canela (o canela molida), la ralladura de limón (una rebanada grande y delgada de ralladura, no rallada) y la nuez moscada.
4. Cuando el arroz esté cocido y la olla arrocera haya cambiado a Keep Warm, agregue las leches batidas al arroz, cierre la tapa. Verifique unos 30 minutos más tarde y vea si está en la consistencia que le gusta.
5. Deseche la rama de canela (si la usa) y la ralladura de limón.
6. Colocar en platos individuales y decorar con canela molida y crema si se desea.



\*\* Adaptación vegana: esto también se puede hacer sin la leche evaporada y la leche condensada como una alternativa no láctea.

Use una lata entera de leche de coco y un poco de leche no láctea para aflojarla después de la etapa 5 si es necesario.



## 7. COCINAR CON OTROS GRANOS/LEGUMBRES EN TSUKI

Es posible cocinar otros granos y legumbres en Tsuki, aquí hay una guía aproximada para los tiempos/ configuraciones de cocción

### QUINUA

Si no está prelavado, asegúrese de enjuagarlo bien en un tamiz con agua fría. Use una proporción de 1:1 de quinua a agua (suba el agua a 1:1.25 si está usando quinua negra) y use la configuración de grano largo o corto. Una vez que haya terminado de cocinarse, esponja un poco y deja en Keep Warm durante 5-10 minutos.

### COUS COUS y COUS COUS GIGANTE

Use los niveles de agua indicados en el paquete y use la configuración de grano largo o corto, ya que el cous cous no requiere tanta cocción de todos modos.

### MIJO

Por cada porción que desee cocinar, mida  $\frac{1}{4}$  de taza de mijo en el tazón interior y agregue 1 taza de agua por cada porción (por lo que si usa  $\frac{1}{4}$  de taza de mijo agregue 3 tazas de agua; para  $\frac{1}{2}$  taza de mijo agregue 2 tazas de agua y así sucesivamente).

Agite una pequeña pizca de sal en el agua, luego cierre la tapa. Enchufe la olla arrocera y seleccione el ciclo 'Gachas'. Puede cocinar de inmediato ajustando el tiempo para determinar cómo prefiere su mijo (una cocción más larga tendrá una consistencia más espesa; menos cocción tendrá una consistencia más delgada) o puede usar el temporizador preestablecido para cuándo querrá comer por la mañana. Una vez cocinado puedes añadir el aroma que prefieras

### LENTEJAS Y FRIJOLES

El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar lentejas o frijoles: enjuague de antemano y siga los niveles de agua indicados en el paquete. El ajuste de gachas también funciona para cocinar lentejas y frijoles, si desea cocinar a una temperatura más baja.

### CEBADA PERLADA

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

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre retire los trozos de comida restantes y límpielo inmediatamente después de su uso.

No utilice ningún tipo de cepillo de metal, depurador o productos químicos/disolventes agresivos para limpiar las partes sucias del aparato.

No sumerja el aparato en agua. Use una esponja húmeda o un paño suave para limpiar la caja exterior. No lave el exterior del recipiente ni lo sumerja en agua.

No lave el arroz en el tazón interior, esto puede causar arañazos y que el recubrimiento interno del tazón se deteriore. Cualquier daño causado por lavar el arroz en el recipiente no estará cubierto por nuestra garantía.

**IMPORTANTE** - Nunca coloque el recipiente interior o la tapa interior en un lavavajillas. Los productos químicos y el ciclo de lavado de un lavavajillas son demasiado duros.

Cualquier daño causado por un lavavajillas no estará cubierto por nuestra garantía.

## CUIDADO DE LA TAPA INTERIOR



La tapa interior de este aparato no es extraíble.

Hay una pequeña tapa de ventilación de vapor en el centro inferior de la tapa. Tire del mango pequeño, pero tenga cuidado de no tirar hacia arriba o hacia abajo, tire en línea recta, de lo contrario el mango pequeño podría romperse.

Lave la ventilación de vapor, séquela y vuelva a colocarla en su lugar.

Después de cada uso, limpie la tapa interior con un paño húmedo y séquela. Asegúrese de secar la junta de goma correctamente, ya que el agua puede acumularse aquí.

## IMPORTANTE CUIDADO DEL CUENCO INTERIOR

Solo use los accesorios de plástico proporcionados, también puede usar accesorios de madera o silicona. Nunca use metal para remover, ya que esto dañará el revestimiento de cerámica en el recipiente interior.

Limpiar el recipiente interior es fácil, pero si algo permanece pegado al tazón lavar, remoje previamente con un poco de líquido de lavado antes de lavar.

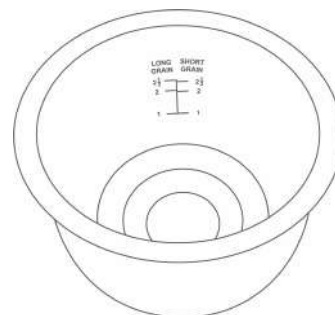
No vierta vinagre en el recipiente interior, ya que esto dañará el revestimiento de cerámica.

El exterior (debajo) del tazón interior se decolorará y se raspará debido al calor que se aplica al tazón desde el elemento calefactor, esto es normal.

El revestimiento cerámico en el recipiente interior puede cambiar de color con el tiempo. Esto es completamente normal y no hay nada de qué preocuparse.

A diferencia de otros cuencos interiores de olla arrocera, el tazón interior de Tsuki está hecho de un material natural y hecho a mano, la capa de recubrimiento del tazón puede parecer desigual.

No sumerja el recipiente interior en agua, esto afectará la forma en que el recipiente interior conduce el calor.



## 9. PIEZAS DE REPUESTO

Si necesita piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través de nuestro sitio web [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com) o envíe un correo electrónico a [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com). Piezas de repuesto disponibles (las tazas medidoras están disponibles para comprar en nuestro sitio web):

Nombre de la pieza	Número de pieza
Cuenco interior recubierto de cerámica	IB-TS04
Tapa de vapor	SC-TS04

## 10. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
<b>COCINAR ARROZ</b>	El arroz se cocina demasiado duro o demasiado blando	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el aparato esté en una superficie plana, si está en una superficie irregular, el nivel del agua se vuelve inconsistente y afectará la cocción del arroz.</li> <li>• La textura del arroz varía dependiendo de cómo se haya procesado</li> <li>• El uso de la función 'Preset' puede resultar en una textura de arroz más suave si el arroz se ha empapado en el agua durante un período de tiempo.</li> <li>• Asegúrate de que el recipiente interior no esté agrietado</li> <li>• ¿Aflojaste el arroz después de cocinarlo? De lo contrario, haga esto para permitir que el exceso de agua se evapore</li> </ul>
	El arroz se quema/quema	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que nada esté pegado al interior de la olla arrocera o al fondo del tazón interior.</li> <li>• Es posible que el arroz no se haya lavado lo suficiente, dejando demasiado almidón en el arroz</li> <li>• Asegúrate de que el recipiente interior no esté agrietado</li> </ul>
	Hierve mientras se cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe el ajuste 'Menu' que ha seleccionado y el nivel de agua que ha llenado</li> <li>• Asegúrese de que la tapa de ventilación de vapor esté en el aparato</li> </ul>
	No se puede iniciar la cocción o los botones no responden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el cable de alimentación se empuje lo más lejos posible en el aparato</li> </ul>
	Se escucha un ruido durante la cocción o Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un ruido de clic es solo el microprocesador (MICOM) que ajusta la temperatura de cocción del aparato, no es nada de qué preocuparse.</li> </ul>
	El vapor sale de entre la tapa exterior y el cuerpo principal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que la tapa exterior se ajusta correctamente y no se ha deformado. ¿Está sucia la junta de la tapa exterior? Si es así, limpie la junta de la tapa exterior</li> </ul>
<b>MANTÉNGASE CALIENTE</b>	El arroz tiene olor, es amarillo o hay humedad excesiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No mantenga cantidades muy pequeñas de arroz en 'Keep Warm'. ¿Se ha utilizado el 'Keep Warm' durante más de 12 horas?</li> <li>• El tipo de arroz y agua puede haber causado que el arroz se vea amarillo. ¿Quedó la espátula en el tazón interior mientras estaba en 'Keep Warm'?</li> <li>• ¿Aflojó el arroz inmediatamente después de que se había cocinado, si no, afloje</li> <li>• Puede ser un olor sobrante de un ciclo de cocción anterior (especialmente si los platos de cocción lenta)</li> </ul>
<b>COCCIÓN DEL TEMPORIZADOR</b>	El electrodoméstico comienza a cocinar inmediatamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tiempo mínimo predeterminado es de 1.5 horas, cualquier cosa menos que esto iniciará el ciclo de cocción inmediatamente</li> </ul>
	La comida no está lista a la hora establecida	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que la cocción no se complete a la hora establecida si la temperatura en la habitación o el nivel del agua es demasiado bajo</li> <li>• ¿Hubo un corte de energía? Esto puede hacer que la unidad se restablezca</li> </ul>
<b>ERROR GENERAL EN PANTALLA</b>	Error 'E' en la pantalla, pitidos de la unidad y las funciones del menú no responden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está el cuenco interior en su lugar en la unidad?</li> <li>• ¿Ha hervido la olla arrocera?</li> <li>• Los sensores de la unidad pueden haber funcionado mal, póngase en contacto con Yum Asia para obtener una mayor resolución</li> </ul>

## 11. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

<b>Nombre y número del modelo</b>	Tsuki, YUM-TS04T/W
<b>Capacidad</b>	Olla arrocera de 0,45 litros (1 a 2,5 tazas) o olla de cocción lenta de 1,16 litros
<b>Clasificación</b>	CA 220-240V, 50-60Hz
<b>Consumo eléctrico</b>	500W
<b>Consumo medio de energía en 'Keep Warm'</b>	21 W
<b>Sistema de cocción</b>	Calefacción directa
<b>País de fabricación</b>	China
<b>Longitud del cable de alimentación</b>	1m
<b>Dimensiones externas (aproximadas)</b>	23cm (largo) x 26cm (ancho) x 20cm (alto)
<b>Peso (aproximado)</b>	2,7 kg

	CARACTERÍSTICA	CAPACIDAD	TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS
<b>CAPACIDAD DE COCCIÓN (tazas o litros)</b>	<b>Arroz blanco de grano largo</b>	1-2.5 tazas/0.45l	29-39 minutos
	<b>Arroz blanco de grano corto</b>	1-2.5 tazas/0.45l	28-36 minutos
	<b>Arroz Yumami (blanco)</b>	1-2.5 tazas/0.45l	60-70 minutos
	<b>Arroz integral</b>	1-1.5 tazas/0.27l	49-50 minutos
	<b>Gachas (avena o arroz)</b>	1/2 taza/0.09l	1 hora, se puede ajustar a 1:5 horas como máximo
	<b>Claypot</b>	1-2.5 tazas/0.45l	1,5 horas
	<b>Cocción lenta</b>	1,5 litros	2 horas, se puede ajustar a 6 horas como máximo

## 12. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

Con este aparato se incluye nuestra garantía integral (consulte la tarjeta de garantía incluida). Para obtener más detalles de nuestra garantía, visite [www.yum-asia.com/uk/warranty](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (REINO UNIDO) y [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://www.yum-asia.com/eu/warranty) (UE)

Esta olla arrocera y cocina multifunción Yum Asia está diseñada solo para USO DOMÉSTICO. Su uso en un entorno comercial invalidará esta garantía.

Si encuentra un problema con su dispositivo, consulte primero la guía 'Solución de problemas' en la página 18 del manual para ver si su problema aparece allí. Si continúa teniendo un problema, envíe un correo electrónico a [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) con los detalles de su pedido, una descripción y fotos del problema.



Su aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de la más alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados. Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos, cuando están al final de su vida útil, deben eliminarse por separado de los residuos domésticos. Deseche este aparato en el centro de reciclaje / residuos de su comunidad local.



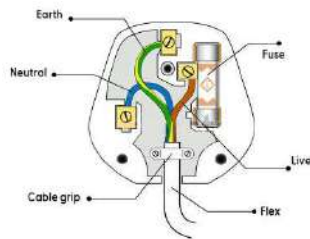
Este aparato cumple con la directiva de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).



Este dispositivo está certificado para su cumplimiento para su distribución y uso en el EEE



Este dispositivo está certificado para su cumplimiento para su distribución y uso en el Reino Unido



**¡IMPORTANTE!** - Los cables de este cable de alimentación de red están coloreados como:

Verde y amarillo = Marrón Tierra o Rojo = Azul Vivo o Negro = Neutro  
Conecte el cable de tierra (verde y amarillo) al terminal en el enchufe que está marcado con la letra E o por el símbolo de tierra o de color verde y amarillo. Conecte el cable neutro al terminal que está marcado con la letra N o de color negro. Conecte el cable live al terminal que está marcado con la letra L o de color rojo. Este aparato debe estar protegido por un fusible de 13A si se utiliza un enchufe de 13A (BS1363).

## YUM ASIA

Reino Unido – Estados Unidos – UE

[www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

© Yum Asia

### OFICINA DEL REINO UNIDO

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

### OFICINA DE LA UE

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



# Hidden Under

Display And Control Panel