

Hotaru



by Yum Asia



UMAI Induction Heating (IH)
Fuzzy Logic Rice Cooker

3 cup - 0.54 litre - YUM-IH05W/G

Smart Brain Induction
UMAMI



GABA BROWN



INDICE

1.	IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA Seguire le istruzioni riportate di seguito	3
2.	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	6
2.1	DESIGN DELL'APPARECCHIO.....	6
2.2	DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO	7
3.	FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	7
3.1	PRIMA DELL'USO	7
3.2	NAVIGAZIONE NEI COMANDI.....	7
3.3	COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO.....	8
3.4	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO.....	9
3.5	COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA	9
3.6	ANNULLAMENTO DEI PROGRAMMI.....	11
3.7	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET).....	11
3.8	FUNZIONI GABA INTEGRALE E YUMAMI.....	12
4.	CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCEZIONALE	14
4.1	COME CUCINARE IL RISO PERFETTO.....	14
4.2	I NOSTRI CONSIGLI PER LA COTTURA DEL RISO E PER OTTENERE RISULTATI PERFETTI	14
5.	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE	15
6.	COME CUOCERE UNA TORTA.....	16
7.	RICETTE.....	16
7.1	TORTE.....	18
7.2	YOGURT.....	19
8.	CUCINARE ALTRI CEREALI E LEGUMI CON HOTARU	20
9.	PULIZIA E MANUTENZIONE	20
10.	PARTI DI RICAMBIO	22
11.	GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	22
12.	SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA.....	24
13.	CERTIFICAZIONE E GARANZIA.....	25

Modello YUM-IH05G/W

Hotaru

Grazie per aver scelto questo modello di cuociriso multifunzione con riscaldamento a induzione (IH) Yum Asia Umami che abbiamo chiamato "Hotaru". L'esperienza di Yum Asia nella collaborazione con i principali marchi di cuociriso e di tecnologia ci ha fornito le conoscenze necessarie per produrre questo cuociriso perfetto. Ciò 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 di un ottimo riso!

Vi garantiamo che sarete soddisfatti del vostro nuovo elettrodomestico e questo anche grazie al nostro servizio di garanzia completo.

Per ulteriori dettagli, visitare il sito www.yum-asia.com/uk/warranty (Regno Unito), www.yum-asia.com/eu/warranty (UE) o consultare la scheda di garanzia allegata. Conservare le presenti istruzioni per l'uso insieme al certificato di garanzia, al numero d'ordine e, se possibile, alla scatola e all'imballaggio. La versione più recente di queste istruzioni può essere consultata o scaricata all'indirizzo www.yum-asia.com

Se avete domande su questo prodotto, consigli di cucina o altro, contattateci all'indirizzo hello@yum-asia.com e saremo lieti di aiutarvi.

ATTENZIONE! Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni. Il presente documento contiene informazioni importanti sulla sicurezza dell'utente e raccomandazioni sull'uso e la manutenzione corretti dell'apparecchio.



Non collocare dispositivi elettronici o oggetti sensibili ai magneti a breve distanza dal cuociriso.

Ciò può causare interferenze con TV, radio, computer, citofoni, ricetrasmittenti, telefoni, ecc. e può anche cancellare i dati registrati magneticamente (carte di credito/debito, abbonamenti ferroviari, nastri audio, ecc.)



I portatori di pacemaker devono consultare un medico prima di utilizzare apparecchi che utilizzano il riscaldamento a induzione. L'uso di questo cuociriso può interferire con il funzionamento del pacemaker



Non collocare sopra o vicino a un piano di cottura a induzione.

Ciò potrebbe causare il malfunzionamento o la rottura di Hotaru. Si consiglia di mantenere una distanza di almeno 1 m tra gli apparecchi a induzione.

Grazie ancora una volta e buona cottura!

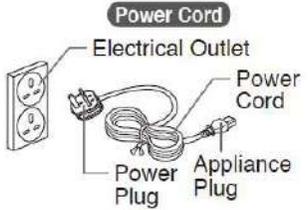
Il team di Yum Asia

1. IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA Seguire le istruzioni riportate di seguito



QUESTE AVVERTENZE E PRECAUZIONI HANNO LO SCOPO DI PREVENIRE DANNI ALLE COSE O ALLE PERSONE.

	<p>Non apportare modifiche a questo cuociriso, solo un tecnico può smontare o riparare l'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 e ustioni. Prestare particolare attenzione ai bambini</p>	<p>Non aprire il coperchio e non spostare il cuociriso durante il ciclo di cottura. Il vapore è molto caldo e può provocare ustioni.</p>
	<p>Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Questa operazione può provocare scosse elettriche o lesioni</p>	<p>Questo cuociriso serve per cucinare il riso e altri piatti descritti nel presente manuale. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e non cucinare mai quanto segue: Alimenti in confezioni di plastica Piatti che utilizzano tovaglioli di carta o altri coperchi per coprire il cibo. Ciò potrebbe causare l'intasamento dello sfiato del vapore.</p>
	<p>Non immergere il cuociriso nell'acqua e non spruzzarlo con l'acqua. Ciò potrebbe causare un cortocircuito o scosse elettriche.</p>	<p>Una spina di alimentazione allentata può causare incendi, scosse elettriche, cortocircuiti, fumo o incendi. Utilizzare esclusivamente una presa elettrica con una potenza minima di 15 ampere. Se si desidera cambiare il cavo di alimentazione, utilizzarne solo uno con una potenza simile (250 v, 13 A).</p>

	<p>Inserire completamente e saldamente la spina nella presa di corrente.</p>		<p>Se le lamelle della spina sono sporche, procedere alla loro pulizia. I detriti sulle lamelle della spina possono provocare incendi</p>
	<p>Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi utilizzo per scopi commerciali invalida la garanzia.</p>		
	<p>Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina è inserita male nella presa di corrente. Ciò potrebbe causare scosse elettriche, cortocircuiti o incendi. Non danneggiare il cavo di alimentazione.</p> <div data-bbox="349 724 657 934" style="text-align: center;">  </div> <p>Non piegare, attorcigliare, avvolgere o tentare di modificare il cavo di alimentazione. Non collocare il cavo su o vicino a superfici o apparecchi ad alta temperatura, sotto oggetti pesanti o tra oggetti. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche o incendi.</p>		<p>Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando non viene utilizzato</p>
	<p>Non utilizzare parti diverse da quelle fornite con questo cuoceriso.</p>		<p>Lasciare spazio sufficiente vicino alle pareti, agli altri mobili e sotto gli scaffali per far uscire il vapore.</p>
	<p>Non utilizzare questo cuoceriso in un luogo in cui possa entrare in 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 con superfici calde costituite da parti metalliche come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra di riscaldamento può causare ustioni.</p>
			<p>Non collocare o utilizzare questo cuoceriso su una superficie irregolare o su una superficie esposta al calore. Ciò potrebbe causare un incendio.</p> <p>Non utilizzare questo cuoceriso su un tavolo o un ripiano estraibile con una capacità di carico insufficiente. In questo modo si potrebbe danneggiare la tavola del ripiano e far cadere il cuoceriso, con conseguenti lesioni o ustioni. Qualsiasi ripiano o tavolo a scorrimento 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 di riscaldamento possono causare ustioni.

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

Inserire saldamente l'estremità del cavo di alimentazione nel cuociriso, diversamente si potrebbero 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 ciotola interna o il coperchio interno. Una ciotola o un coperchio interno deformato causa risultati di cottura non uniformi.

Assicurarsi che non vi sia nulla di attaccato all'elemento riscaldante o all'esterno della ciotola. Ciò produrrebbe risultati di cottura non uniformi.

Non coprire le bocchette della ventola sul lato e sul fondo del cuociriso.

Non versare acqua sul cuociriso. Ciò potrebbe causare la rottura dell'unità, incendi o scosse elettriche.

Non utilizzare il cuociriso alla luce diretta del sole. Ciò può causare una decolorazione.

Non utilizzare il cuociriso in luoghi in cui il vapore possa entrare in contatto con altri apparecchi. Il vapore può causare scolorimento, malfunzionamento e incendio di altri apparecchi.

Non utilizzare su superfici che potrebbero ostruire le prese d'aria sottostanti (come carta, moquette, plastica)

Non utilizzare se la ciotola interna è vuota. Ciò può causare la rottura dell'unità.

Interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio se si nota uno QUALSIASI dei seguenti eventi:

La spina o il cavo di alimentazione sono diventati molto caldi.

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

Il corpo del cuociriso è deformato o insolitamente caldo

Dal cuociriso fuoriesce del fumo o si avverte odore di bruciato

Una parte qualsiasi del cuociriso è incrinata, allentata o instabile.

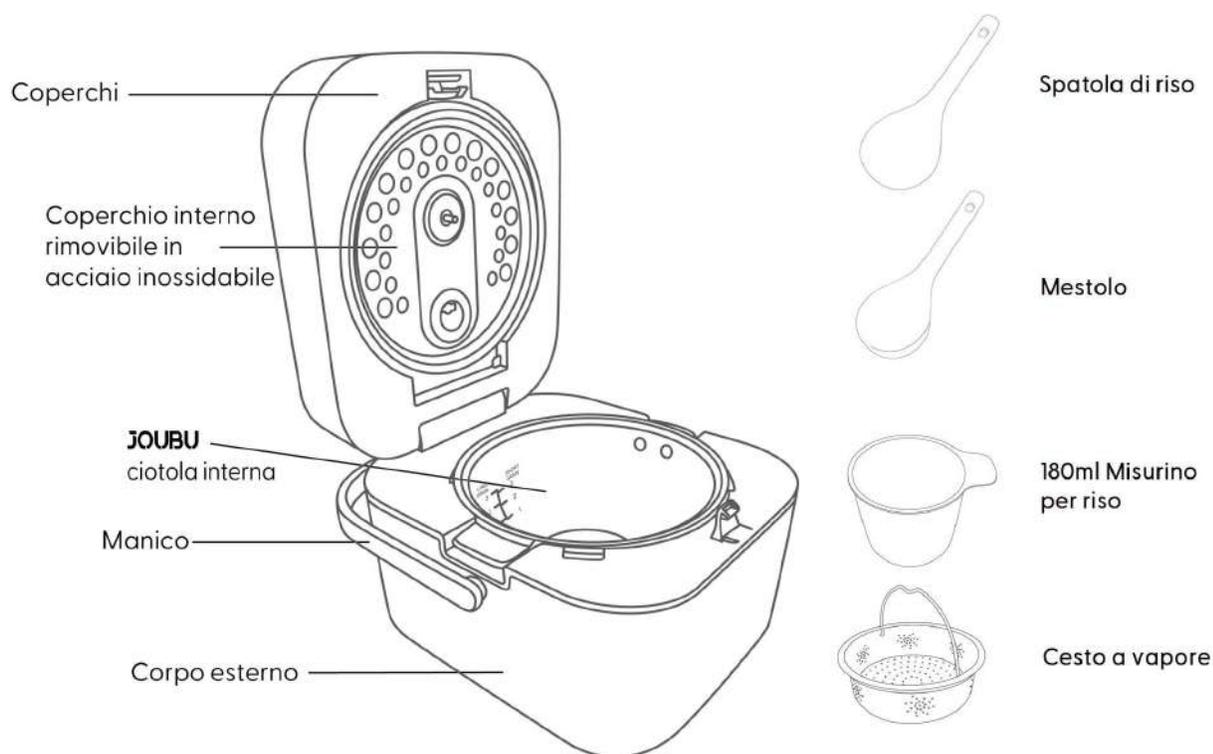
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il vcuociriso Hotaru Umai con riscaldamento a induzione e logica fuzzy è un moderno apparecchio di cottura multifunzione che utilizza la massima qualità di produzione e la nostra esperienza pluriennale nella vendita di cuociriso.

Risparmiando spazio in cucina, questo apparecchio combina funzioni di qualità per la cottura di varie tipologie di riso (riso bianco, riso a chicco corto, riso integrale, Yumami e GABA integrale) con le funzioni di porridge, vapore, cottura lenta, Tahdig/crosta, yogurt e cottura di torte. Abbiamo progettato questo cuociriso con caratteristiche aggiuntive che ogni cuoco troverà utili. Il pannello di controllo coreano Motouch, facile da usare e all'avanguardia, con temporizzazione regolabile per le diverse funzioni, renderà la cottura molto più semplice e produrrà riso delizioso o pasti completi.

2.1 DESIGN DELL'APPARECCHIO

Vi presentiamo il cuociriso Hotaru! In dotazione ci sono una spatola per il riso, un mestolo per la zuppa, un misurino e un cestello per la cottura a vapore.



2.2 DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. FUNZIONI (FUNCTIONS)

Mostra le funzioni di cottura disponibili.

2. MENU (MENU)

Premere questo pulsante per scorrere le funzioni di cottura sopra descritte. Quindi la funzione di cottura selezionata lampeggerà.

3. MANTIENI IN CALDO (KEEP WARM)

Al termine del ciclo di cottura, il mantenimento in caldo si attiva automaticamente e l'icona

luminosa (☰) si accende. È possibile attivare il mantenimento in caldo premendo il pulsante. Quando Hotaru ha attivato il mantenimento in caldo, sul display appare un conto alla rovescia (si veda il punto 8) per indicare la durata del mantenimento in caldo.

4. PRESET (PRESET)

Consente di impostare un timer per una cottura ritardata fino a 24 ore e utilizzando i pulsanti Ore (HR) e Minuti (MIN) ai lati del pulsante PRESET. Per ulteriori dettagli su come impostare il timer, consultare la sezione 3.7.

8. DISPLAY DIGITALE (DIGITAL DISPLAY)

Il display esegue un conto alla rovescia durante la cottura, mentre il conteggio aumenta durante il mantenimento in caldo.

7. ICONE DI COTTURA (COOKING ICONS)

Le icone di cottura indicano quanto segue:



☰ Mantenimento in caldo attivato ☰☰☰☰☰ Cottura lenta attivata

6. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO (POWER ON/OFF)

Lo stato di alimentazione predefinito di Hotaru è l'accensione al momento dell'inserimento della spina per la prima volta. Per spegnere Hotaru è sufficiente premere questo pulsante: il cuociriso passerà allo stato di spegnimento e la luce del pulsante lampeggerà.

5. AVVIO/ANNULLAMENTO (START /CANCEL)

Quando è selezionata la funzione di cottura, cliccare su questo pulsante per avviare il processo di cottura. Durante la cottura o il mantenimento in caldo, premere nuovamente questo pulsante per ANNULLARE la funzione di cottura e tornare in stand-by.

3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 PRIMA DELL'USO

1. Aprire la confezione, estrarre con cura Hotaru e rimuovere tutto l'imballaggio e il materiale promozionale.
2. Estrarre tutti gli accessori e le istruzioni per l'uso.
3. Pulire l'involucro dell'apparecchio con un panno umido e asciugarlo.
4. Lavare l'interno della ciotola e il coperchio interno in acqua calda e sapone con una spugna morbida. Asciugare accuratamente.
5. Cuocere 0,5 tazze di riso (per l'acqua, riempire il misurino fino a 1/2 con acqua) e gettarlo via.

3.2 NAVIGAZIONE NEI COMANDI

Il display di questo apparecchio è sensibile al tocco ed è facile da usare grazie al pannello luminoso Motouch di colore bianco ghiaccio.



Quando non è selezionato alcun programma di cottura, **Hotaru può essere spento premendo il pulsante di accensione/spegnimento.**

Per **accendere Hotaru, premere il pulsante di accensione/spegnimento.**

3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO

NOTA - questo dispositivo ha una capacità massima (da non superare!)
3 tazze (tazza da 180 ml) per il riso BIANCO
2 tazze (tazza da 180 ml) per il riso INTEGRALE

Hotaru è progettato per cuocere il riso utilizzando 7 fasi distinte per preparare un riso perfetto ogni volta e per conservare accuratamente le sostanze nutritive. La cottura per fasi e le regolazioni della temperatura di induzione sono controllate dal processore logico fuzzy IH Umai di Hotaru, che consente anche una cottura più accurata del riso nelle impostazioni GABA brown e Yumami.

OPZIONI PER LA COTTURA DEL RISO:

1. L'impostazione **"LONG GRAIN"** è per la cottura del riso bianco a chicco lungo (ad esempio, riso basmati, jasmine o Hom Mali).
2. L'impostazione **"QUICK COOK"** (solo per il riso bianco) per quando si desidera che il riso sia cotto un po' più velocemente.
3. L'impostazione **"BROWN"** consente di cuocere il riso integrale a chicco lungo o corto
4. L'impostazione **"SHORT GRAIN"** è per qualsiasi tipo di riso bianco a chicco corto, come il riso perlato o il riso usato per il sushi e il riso appiccicoso/glutinoso thailandese.
5. L'impostazione **GABA** penetra e "attiva" qualsiasi tipo di riso integrale per rilasciare l'acido gamma-amminobutirrico, o GABA, contenuto nel riso integrale. Conosciuto anche come "hatsuga genmai", si ritiene che abbia molti benefici per la salute (per ulteriori informazioni, vedere la sezione 3.8, pagine 12).
6. L'impostazione **"YUMAMI"** è adatta a qualsiasi tipo di riso bianco. Si tratta di un ciclo di cottura specifico con temperature diverse, che rilascia gli zuccheri contenuti nel riso e si dice che questa cottura graduale renda il riso più dolce e "saporito", da cui il nome "Yumami". (vedere paragrafo 3.8, pagina 12)

Sulla superficie interna della ciotola interna sono presenti delle tacche 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 di riso (congee - non utilizzare queste tacche per il porridge di avena, seguire la ricetta a pagina 15). Durante i cicli di cottura del riso, appare un conto alla rovescia per l'intero ciclo di cottura del riso; questo conto alla rovescia è solo approssimativo e non è preciso fino agli ultimi 10 minuti del ciclo di cottura del riso.



Si noti che il **conto alla rovescia** sul display **salterà in avanti/indietro** a intervalli specifici, mentre la logica fuzzy di UMAI continua a valutare il ciclo di cottura.

Cucinare un riso APPICCIOSO o GLUTINOSO

In caso di cottura di riso appiccicoso/glutinoso, è necessario seguire i livelli d'acqua sulla ciotola per il riso a chicco corto e utilizzare l'impostazione per il chicco corto.

Tempi di cottura approssimativi per diversi tipi di riso

Riso selezionato	'BIANCO'	"COTTURA RAPIDA"	'INTEGRALE'	"CHICCO CORTO"	'GABA'	'YUMAMI'
Tempo impiegato	40 minuti	29 minuti	63 minuti	40 minuti	2hr50mins	1hr6mins

3.3.1 COTTURA DEL RISO NEL CUOCIRISO HOTARU

1. **Misurare** il riso con il misurino in dotazione. Assicurarsi che il riso sia a livello della parte superiore della tazza: si tratta di una misurazione a tazza piena (180 ml).
2. **Pulire il riso** (se necessario) come indicato in "4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO". Inserire la ciotola interna nell'apparecchio, **mettere il riso nella ciotola interna** e **riempire d'acqua fino alla linea** corrispondente alla quantità/tipo di riso che si sta cucinando.
3. Chiudere il coperchio e **selezionare** l'impostazione di cottura del riso con il tasto menu.
4. Premere il pulsante **"Avvia/Annulla"** per avviare il ciclo di cottura. Sul display appare un conto alla rovescia per indicare che Hotaru sta cuocendo; si tratta di un tempo approssimativo e non è preciso fino agli ultimi 10 minuti.



Consultare anche la "Guida all'avvio rapido" sul retro del certificato di garanzia per una guida passo-passo sulla cottura del riso e i "Suggerimenti per la cottura di un riso dal gusto eccezionale" a pagina 14 per informazioni e consigli di cottura più dettagliati.



Per cuocere di $\frac{1}{2}$ **tazza di riso**, non è presente alcun segno sulla ciotola interna. Utilizzare il misurino per aggiungere l'acqua - $\frac{1}{2}$ **misurino di acqua per il riso bianco** e $\frac{3}{4}$ **di misurino di acqua per il riso integrale**.

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO

Una volta terminato il ciclo di cottura, si sentirà una serie di segnali acustici e Hotaru passerà automaticamente alla funzione "MANTIENI IN CALDO". È possibile attivare la funzione "MANTIENI IN CALDO" quando Hotaru è in stand-by (cioè quando non sono state selezionate funzioni di menu) premendo il pulsante "MANTIENI IN CALDO". Il pulsante si illumina e sul display appare un orologio con il conto alla rovescia.

La funzione "Mantenimento in caldo" può essere utilizzata per 24 ore, ma è possibile che il riso risulti asciutto dopo 15 ore (poiché il riso deve essere mantenuto a una temperatura sicura per essere consumato). È possibile prolungare questa operazione aggiungendo periodicamente un po' d'acqua al riso e mescolando.

Per annullare la funzione "MANTIENI IN CALDO", premere il pulsante "Avvia/Annulla". Hotaru passa quindi in modalità stand-by. Se si scollega Hotaru mentre è in modalità di mantenimento del calore, la volta successiva si attiverà la modalità di mantenimento del calore, che dovrà essere annullata prima di poter cucinare con un'altra impostazione.

3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA

3.5.1 PORRIDGE

Questa impostazione di menu può essere utilizzata per il porridge di riso asiatico o per il porridge di avena. Per le ricette, vedere pagina 16.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "PORRIDGE" è di 1,5 ore. È possibile regolare questo intervallo fino a 1 ora o fino a 3 ore utilizzando i pulsanti "Hr" o "Min" dopo aver selezionato l'impostazione "PORRIDGE" e averla fatta lampeggiare sul display. È possibile regolare a intervalli di 5 minuti, a intervalli di un'ora o in entrambi

i modi. Una volta completato il ciclo di cottura, Hotaru emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a "MANTENERE IN CALDO".

3.5.2 VAPORE

Utilizzando il cestello per la cottura a vapore in dotazione, è possibile cuocere a vapore diversi tipi di alimenti. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "VAPORE" è di 30 minuti. È possibile regolare questo tempo fino a 10 minuti e fino a 1 ora, a intervalli di 5 minuti, utilizzando il pulsante "Min" (quando sul display appare 0:55, premere il pulsante Hr per portare il tempo di cottura a 1 ora) una volta selezionata l'impostazione "VAPORE", che lampeggia sul display. Sul display apparirà un conto alla rovescia che inizia solo quando l'acqua è stata riscaldata. L'utilizzo di acqua calda anziché fredda contribuisce ad accelerare il processo di riscaldamento. Se si utilizza Hotaru come vaporiera indipendente, riempire la ciotola interna fino a raggiungere il livello dell'acqua compreso tra 1 e 2.

Per una guida alla cottura a vapore, vedere paragrafo 5, pagina 15

3.5.3 COTTURA LENTA (SLOW COOK)

Per cucinare stufati e altri piatti come curry, dhal o altri legumi/grani, selezionare l'impostazione "COTTURA LENTA". Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "COTTURA LENTA" è di 2 ore. È possibile regolarla fino a 6 ore utilizzando i pulsanti "Hr" o "Min" una volta selezionata l'impostazione "COTTURA LENTA", che lampeggia sul display. È possibile regolare a intervalli di 5 minuti, a intervalli di un'ora o in entrambi i modi. Quando si avvia il ciclo "COTTURA LENTA", Hotaru riscalda il contenuto della ciotola interna a una temperatura elevata (97 °C), quindi passa a una temperatura più bassa (87 °C) per la cottura lenta. È la stessa impostazione "auto" di una pentola tradizionale.

Una volta completato il ciclo di cottura, Hotaru emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a "MANTENERE IN CALDO".



Hotaru è un cuociriso a induzione molto efficiente e a unità sigillata; l'impostazione slow cook cucinerà il cibo più velocemente perché non si verifica dispersione di calore. Una normale ricetta a cottura lenta con un tempo di cottura di 7-8 ore richiederà 3-4 ore di cottura con Hotaru. Questo per garantire una cottura lenta più efficiente.

3.5.4 CROSTA

Per la cottura del riso "Tahdig" in crosta alla persiana, selezionare l'impostazione "CROSTA". Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "CROSTA" è di 1,5 ore. Una volta selezionata l'impostazione "CROSTA", lampeggiante sul display, si può regolare fino a 1 ora o fino a 1 ora e 55 minuti utilizzando i pulsanti "Hr" o "Min". È possibile regolare a intervalli di 5 minuti, a intervalli di un'ora o in entrambi i modi. Più lungo è il tempo di cottura, più solida sarà la crosta. Per una crosta più simile a quella della "terracotta", impostare 1 ora o 1 ora e 15 minuti. Dopo un certo periodo di tempo, Hotaru emette una serie di segnali acustici e si può aprire il coperchio per aggiungere altri ingredienti (come burro, olio o spezie). Quindi si chiude il coperchio per continuare la cottura.

Una volta completato il ciclo di cottura, Hotaru emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a "MANTENERE IN CALDO".

3.5.5 TORTA

Per la cottura di torte, selezionare l'impostazione "TORTA". L'impostazione torta di Hotaru consente di ottenere torte soffici e deliziose. Per istruzioni più dettagliate sulla cottura delle torte, consultare paragrafo 6 a pagina 16.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "TORTA" è di 40 minuti. Questo tempo può essere regolato fino a 30 minuti e fino a 1 ora, a intervalli di 5 minuti, utilizzando i pulsanti "Hr" o "Min" (quando sul display appare 0:55, premere il pulsante Hr per portare il tempo di cottura a 1 ora) una volta selezionata l'impostazione "TORTA" e questa lampeggia sul display. Una volta completato il ciclo di cottura, Hotaru emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a "MANTENERE IN CALDO".

3.5.6 YOGURT

Preparazione dello yogurt fatto in casa. L'impostazione "YOGURT" mantiene la temperatura costante (38-40°C) necessaria per la crescita dei batteri bifidus e per un eccellente sviluppo dello yogurt a partire dalla coltura di yogurt e dal latte.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "YOGURT" è di 8 ore. È possibile regolare questo valore fino a 6 ore o fino a 12 ore utilizzando i pulsanti "Ora" o "Min" dopo aver selezionato l'impostazione "YOGURT" e averla fatta lampeggiare sul display. Per questa impostazione si possono utilizzare vasetti di yogurt o contenitori simili, oppure è possibile preparare lo yogurt nella ciotola interna.

Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente in stand-by. Per ulteriori informazioni sulla preparazione dello yogurt, consultare la sezione 7.2, pagina 19.

3.6 ANNULLAMENTO DEI PROGRAMMI

Per annullare un programma selezionato, annullare il mantenimento in caldo o, se si desidera interrompere un programma a metà del ciclo di cottura, è sufficiente premere il pulsante "Avvia/Annulla". HOTARU passa quindi alla modalità standby.

3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET)

La funzione "PRESET" è un'utile funzione di timer/avvio ritardato che consente di impostare l'apparecchio in modo che il riso o gli alimenti siano pronti in un momento specifico. La funzione "PRESET" è disponibile per tutte le impostazioni del menu.

Per impostare il timer:

1. Premere il pulsante "MENU" per selezionare un programma di cottura (per i programmi di cottura non a base di riso, a questo punto è possibile programmare la durata della cottura).
2. Quindi premere il pulsante "PRESET", che si illuminerà.
3. Premendo i pulsanti "Ora" e "Min" è possibile selezionare le ore di anticipo in cui il riso/piatto deve essere pronto.
4. Premendo il pulsante "Avvia/Annulla", il cuociriso visualizzerà le ore/minuti di anticipo selezionate, inizierà il conto alla rovescia e il ciclo di cottura si concluderà all'ora specificata. Quando si preme il pulsante "Avvia/Annulla", Hotaru si attiva brevemente e poi si spegne di nuovo.

Se la preimpostazione/timer è impostata su un valore inferiore al minimo indicato nella tabella sottostante, il ciclo di cottura si avvia 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 consentire alla logica fuzzy di sapere cosa sta cucinando.

Tempistiche consigliate per la funzione "PRESET"

Funzione	RISO	PORRIDGE	YUMAMI	VAPORE	COTTURA LENTA	GABA
Temporizzazioni preimpostate	da 2 ore e 20 minuti a 24 ore	da 2 ore e 20 minuti a 24 ore	da 2 ore e 50 minuti a 24 ore	da 2 ore e 20 minuti a 24 ore	da 4 ore a 24 ore	da 5 ore a 24 ore

Qualsiasi cosa al di sotto dei tempi minimi sopra indicati è considerata "cottura immediata", quindi avviare il ciclo di cottura e lasciare che Hotaru mantenga il cibo in caldo fino al momento del consumo.

Nota: tenere presente che gli alimenti deperibili non devono essere lasciati per lunghi periodi di tempo quando si è impostata la funzione "PRESET", poiché potrebbero rovinarsi.



L'ora di inizio del preset/timer non è esatta, si accende con un leggero anticipo perché Hotaru deve valutare cosa contiene esattamente la ciotola interna (riso/avena/acqua) e il volume per poter calcolare efficacemente il tempo di cottura. Questa funzione consente di accendere l'unità prima del tempo, in modo da poter "valutare" il contenuto.

3.8 FUNZIONI GABA INTEGRALE E YUMAMI

3.8.1 COS'È IL GABA INTEGRALE?

La funzione di riso integrale GABA (o riso integrale germinato) utilizza tempi e temperature specifiche per consentire al riso integrale di germogliare. Quando si seleziona la funzione GABA su Hotaru, il riso integrale viene messo in ammollo e attivato grazie al controllo logico Umai (cervello intelligente), dopodiché inizia il processo di cottura. Durante questo processo, la ciotola interna e il suo contenuto vengono mantenuti a una temperatura specifica per una parte del ciclo di cottura che consente al riso integrale di "germogliare".

Il tempo di cottura completo del riso GABA con Hotaru, compreso il periodo di attivazione aggiuntivo, è di circa 2 ore e 25 minuti. Il risultato di questo processo altera il sapore e aumenta i livelli di nutrienti come l'acido gamma-aminobutirrico (GABA). Il riso integrale GABA ha una consistenza più morbida rispetto al riso integrale e un sapore di nocciola.

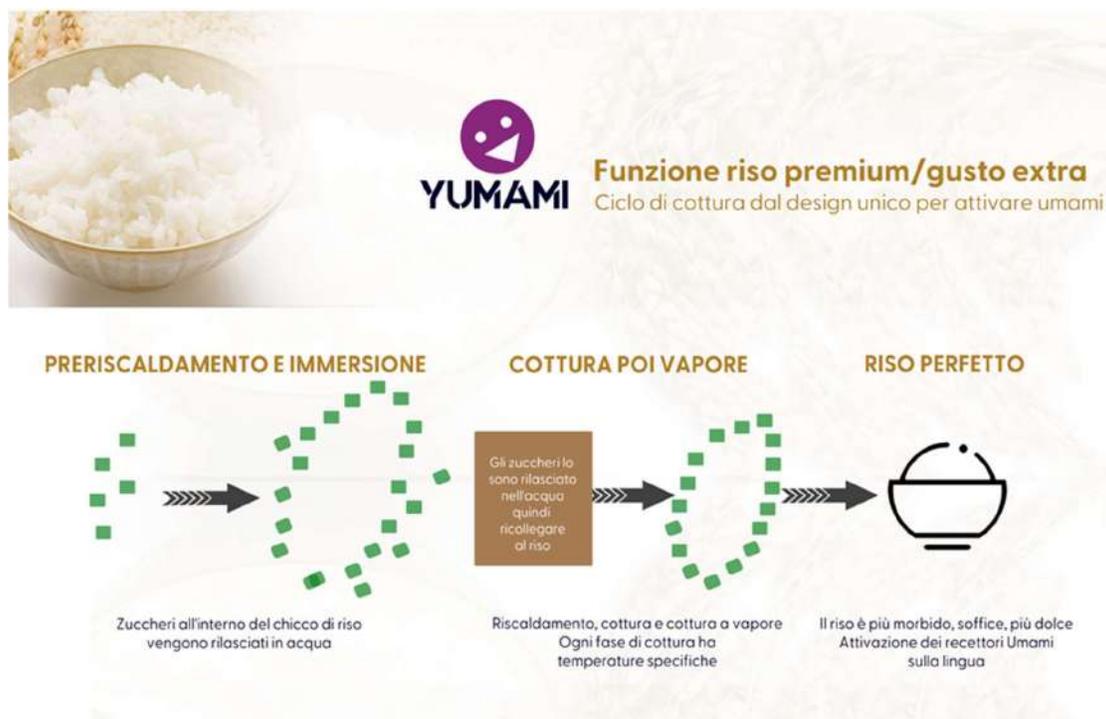


3.8.2 COS'È YUMAMI?

La funzione Yumami o riso "extra gustoso" della Hotaru esalta il sapore di qualsiasi tipo di riso bianco grazie a un ciclo di cottura appositamente studiato.

Per farlo, utilizza una sequenza di ammollo e cottura a vapore per liberare gli zuccheri contenuti nel riso. Questi zuccheri vengono poi riassorbiti nel riso con una struttura chimica diversa e possono attaccarsi alla superficie del riso. Questo cambiamento nella chimica degli zuccheri può attivare i recettori Umami della lingua. Il risultato è un riso più saporito, con una consistenza e un gusto migliori.

Di solito il riso prodotto è più vaporoso, soffice e dolce (a seconda del tipo di chicco bianco utilizzato). Il tempo di cottura completo, compresi l'ammollo speciale e la cottura a vapore, per la funzione Yumami di Hotaru è di 1 ora e 6 minuti.



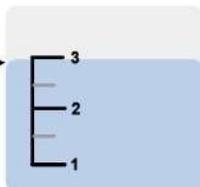
4. CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCEZIONALE

4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO

Misurare accuratamente il riso! Utilizzare esclusivamente il misurino da 180 ml fornito in dotazione, poiché le misure di altri misuratori potrebbero essere diverse. Assicurarsi di livellare il riso in cima alla tazza.

Per esempio:
quando si cucina
3 tazze di riso bianco

Riempi fino al livello
dell'acqua 3



Sciaccare il riso se necessario! Non lavare il riso nella ciotola interna: a volte il riso può graffiare il rivestimento in ceramica. Utilizzare una ciotola o un setaccio a parte. Mettere il riso in un colino o in una ciotola e versarvi sopra acqua fresca e fredda. Mescolare il riso con le mani e scolare l'acqua. Procedere in questo modo per 2-3 volte finché l'acqua di risciacquo non diventa limpida. Si noti che non tutto il riso ha bisogno di essere lavato: di solito il riso viene lavorato molto bene e necessita solo di un rapido risciacquo per 1-2 volte.

Attenzione alle dosi di acqua! La quantità di acqua presente nella ciotola interna prima della cottura influisce notevolmente sulla consistenza del riso cotto. Più acqua si usa, più soffice sarà il riso una volta cotto. Dopo aver lavato il riso, si consiglia di metterlo nella ciotola interna, quindi di rabboccare con l'acqua fino alla tacca corrispondente sulla ciotola interna (effettuare questa operazione con la ciotola inserita all'interno di Hotaru) - riempire fino alla parte inferiore della tacca, in questo modo si otterrà un riso perfetto. Se lo si preferisce più soffice, riempire fino all'inizio della tacca; se lo si preferisce più sodo, riempire fino a 2-3 mm sotto la tacca.

Mescolare e ammorbidire! Una volta che l'apparecchio si è posizionato su "MANTIENI IN CALDO", se possibile, mescolate e separate subito i chicchi di riso con la spatola in dotazione. Questo aiuta a rilasciare l'umidità in eccesso e a ottenere un riso soffice perfetto.

4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER LA COTTURA DEL RISO E PER OTTENERE RISULTATI PERFETTI



Cercare di scegliere confezioni di riso con il minor numero possibile di chicchi rotti, perché i chicchi rotti rendono il riso umido e colloso. Scegliere riso di buona qualità.



È importante ricordare che ogni lotto di riso è diverso - anche il riso che acquistate regolarmente può talvolta cambiare in peggio - e che ogni lotto di riso assorbe l'acqua in modo diverso a seconda di come è stato lavorato. Il risultato finale può dipendere anche dall'età del riso utilizzato. Il riso più recente ha bisogno di meno acqua di quello più vecchio ma, naturalmente, non c'è modo di sapere se il riso acquistato è un chicco più vecchio o più recente.



Se il riso cucinato è troppo appiccicoso, vale la pena di provare un lotto senza risciacquo, poiché alcune varietà di riso non necessitano di risciacquo in quanto sono state lavorate in modo diverso. A differenza della pasta, il riso non è omogeneo perché è un prodotto naturale, e il primo piatto cucinato da un nuovo acquisto di riso può essere un po' deludente - il cuoceriso attenua in parte questo problema, ma regolare la quantità dell'acqua è un modo sicuro per ottenere il riso di proprio gradimento.



Se il riso cucinato è troppo morbido, al tentativo successivo ridurre l'acqua di cottura di 3-4 mm: un riso più morbido indica che c'era troppa acqua nella ciotola interna durante la cottura. Se il riso cucinato è troppo duro, la prossima volta si aggiungano 3-4 mm di acqua in più; un riso più duro indica che c'era troppa poca acqua nella ciotola interna durante la cottura.



Non utilizzare alcun tipo di riso a cottura rapida, parzialmente cotto o parboiled: esaminare attentamente le confezioni di riso per assicurarsi che il riso che si sta acquistando sia adatto. Questo tipo di riso non è adatto all'uso in un cuociriso a logica fuzzy con unità sigillata.

5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE

È possibile utilizzare questo apparecchio come vaporiera indipendente (utilizzare 1,5 tazze d'acqua) o cuocere il riso contemporaneamente alla cottura a vapore. Se si cuoce a vapore mentre si cuoce il riso, si deve utilizzare la funzione riso per il tipo di riso che si sta cucinando e aggiungere il cestello per la cottura a vapore alla ciotola interna sopra il riso.

Ecco una guida per stimare la cottura di diversi tipi di alimenti con la funzione "VAPORE":

INGREDIENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Carota	75 g	20 minuti	Tagliare a pezzetti
Broccoli	75 g	15 minuti	Tagliare a pezzetti
Spinaci	40 g	15 minuti	Tagliare a pezzetti
Zucca	95 g	20 minuti	Tagliare a pezzetti
Patata	165 g	40 minuti	Tagliare a pezzetti
Patata dolce	110 g	35 minuti	Tagliare a pezzetti
Mais	75 g	30 minuti	Tagliare a pezzetti
Pollo	150 g	30 minuti	Eseguire i tagli sul lato che tocca il cestello del vapore
Pesce (pesce bianco e salmone)	75 g tagliati a filetti	25 minuti	Tagliare a fette di spessore inferiore a 2 cm e avvolgere in un foglio di alluminio
Gamberetti	75 g/7 pz	20 minuti	Cuocere a vapore senza togliere le conchiglie
Capasanta	75 g	20 minuti	Gamberi - Cuocere a vapore senza togliere il guscio. Capesante - Estrarre dalla conchiglia
Raviolo di carne surgelato	75 g	15 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti
Raviolo di carne surgelato	75 g	20 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti



IMPORTANTE - Non cuocere a vapore alimenti di spessore superiore a 3,5 cm. Se si desidera combinare la cottura del riso con la cottura a vapore, la **capacità massima di cottura è di 1 tazza di riso**. Se si supera questa quantità, il cestello per la cottura a vapore comprimerà il coperchio.



Se si cuoce il riso e contemporaneamente si cucina a vapore, si può aprire il coperchio (con molta attenzione al vapore che fuoriesce dall'apparecchio) per aggiungere il cestello per la cottura a vapore a metà del ciclo di cottura, in modo che le verdure non si cuociano troppo.

6. COME CUOCERE UNA TORTA

1. Ungere leggermente e uniformemente la ciotola interna con burro o olio.
2. Preparare l'impasto della torta. Nota: non usare troppo lievito o bicarbonato di sodio perché potrebbe far lievitare troppo la torta. Il peso massimo di tutti gli ingredienti è di 300 g, non superarlo.
3. Posizionare la ciotola interna su una superficie dura e piana e inserire l'impasto della torta nella ciotola interna. Agitare un po' e battere delicatamente la parte inferiore della ciotola con il palmo della mano (più volte) per far uscire eventuali bolle d'aria dall'impasto della torta.
4. Inserire la ciotola interna nell'apparecchio e chiudere il coperchio. Premere il pulsante "Menu" finché l'impostazione "Torta" non lampeggia sul pannello di controllo. È quindi possibile scegliere la durata della cottura: la durata predefinita è di 50 minuti, ma può essere regolata fino a 30 minuti e fino a 55 minuti a intervalli di 5 minuti. Premere il pulsante "Avvia/Annulla" per avviare il ciclo di cottura.
5. Una volta terminato il ciclo di cottura, l'apparecchio passerà a "Mantieni in caldo"; controllare la torta con uno stuzzicadenti di legno o uno stecchino per vedere se è cotta. In caso contrario, è possibile annullare la selezione "Mantieni in caldo" premendo il pulsante "Avvia/Annulla"; selezionare l'impostazione "Torta" come descritto al punto 4 per cuocere più a lungo.

Vedere pagina 18 per esempi di ricette di torte da cucinare con Hotaru.

7. RICETTE

Ecco un paio di ricette per iniziare a usare il vostro nuovo cuociriso. Per molte altre ricette, consultare il nostro blog gastronomico su www.greedy-panda.com.

PORRIDGE DI RISO (CONGEE)

Ingredienti (1-2 porzioni)

½ tazza di riso

40 g di cosce di pollo, tagliate a pezzetti e bollite

Un pizzico di sale

Zenzero e cipollotto (scalogno), sminuzzati - quanto basta

Istruzioni di preparazione

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (seguire i livelli per il porridge sulla ciotola interna) e posizionare il pollo sulla parte superiore.
2. Premere il pulsante "MENU", selezionare "PORRIDGE" e premere il pulsante "Avvia/Annulla"
3. Quando il cuociriso passa a "Mantieni in caldo", aggiungere il sale se lo si desidera e guarnire con zenzero e cipollotti.

PORRIDGE DI FARINA D'AVENA

Ingredienti (per 2 persone - non superare le quantità indicate in questa ricetta)

½ tazza di avena tagliata in acciaio o di avena grossa di alta qualità (si consiglia di metterla in un setaccio e di scuoterla con forza 3-4 volte per eliminare eventuali sedimenti)

1,5 tazze d'acqua (misurate nel misurino in dotazione)

0,5 tazze di latte (o 0,5 tazze di latte di cocco o di altro latte non caseario - quello che preferite)

1-2 cucchiaini (o più a piacere) di miele o di zucchero di canna

* Potrebbe essere necessario provare a variare la quantità di avena e acqua, a seconda della propria preferenza per un porridge di avena denso o di tipo fine! Più acqua = porridge più liquido, meno acqua = porridge più denso.

Istruzioni di preparazione

1. Mettere l'avena e l'acqua nella ciotola interna.
2. Posizionare la ciotola interna nel corpo principale del cuociriso, collegare l'apparecchio, selezionare l'impostazione "PORRIDGE" e regolare la tempistica in base alle proprie preferenze (tempo di cottura)

più lungo = porridge più denso; tempo di cottura minore = porridge più liquido), quindi premere il pulsante "Avvia/Annulla" per avviare.

3. Quando il cuociriso si accende in modalità "Mantieni in caldo", aprire il coperchio, mescolare e aggiungere gli altri ingredienti. L'uso della funzione Timer e l'ammollo dell'avena per una notte ammorbidiscono la consistenza dell'avena.
4. Aggiungere al porridge frutta secca o fresca al posto dello zucchero - deliziosa e salutare in una fredda giornata invernale!!!



Non utilizzare il latte per cuocere l'avena, poiché il latte reagisce in modo diverso quando viene riscaldato. **Utilizzare esclusivamente acqua per cuocere l'avena.**

SUSHI ROLLS

Ingredienti (4-5 porzioni)

3 tazze di riso a chicco corto

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

Una guarnizione a piacere (sashimi, gamberetti, sottaceti, natto, uova di salmone, anguilla)

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

Istruzioni di preparazione

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (seguire le tacche dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu "GRANO CORTO")
2. Quando il cuociriso passa a "Mantenimento in caldo", mettere il riso in un contenitore di legno (pulito con un panno umido) 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 l'ingrediente preferito con l'alga nori

Per un approfondimento sulla preparazione del sushi, consultare il blog Greedy Panda (www.greedy-panda.com) o il libro di cucina Greedy Panda disponibile sul nostro sito (www.yum-asia.com).

PUDDING DI RISO

Ingredienti (le misure delle tazze si riferiscono al misurino per il riso, questa ricetta è per 2 porzioni)

1 tazza di riso arborio, di altro riso a chicco corto o di riso appiccicoso/glutinoso

¼ di tazza di latte evaporato

¼ di tazza di latte di cocco

½ tazza di latte condensato zuccherato

1 stecca di cannella o un pizzico di cannella macinata

1 scorza di limone, una porzione grande di buccia di limone

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

Una spolverata di cannella in polvere (per guarnire)

Istruzioni di preparazione

1. Misurare il riso a chicco corto con l'apposito misurino.
2. Sciacquare il riso in acqua fredda, inserire il riso e l'acqua (fino alla tacca corretta sulla ciotola interna) nel cuociriso, scegliendo l'impostazione "CHICCO CORTO".
3. Nel frattempo, sbattere insieme il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, la stecca di cannella (o la cannella macinata), la scorza di limone (una fetta grande e sottile di scorza, non grattugiata) e la noce moscata.

4. Quando il riso è cotto e il cuociriso ha impostato la funzione di mantenimento in caldo, aggiungere al riso il latte sbattuto e chiudere il coperchio. Controllare dopo circa 30 minuti se la consistenza è quella desiderata.
5. Eliminare la stecca di cannella (se utilizzata) e la scorza di limone.
6. Distribuire nei singoli piatti e guarnire con cannella macinata e panna, se si desidera.



** Adattamento vegano - realizzabile anche senza il latte evaporato e il latte condensato come alternativa non casearia.
Se necessario, dopo la fase 5, utilizzare una lattina intera di latte di cocco e un po' di latte non caseario per mantenerlo sgranato.

7.1 TORTE

Per le torte, potete semplificare le cose utilizzando un impasto già pronto e aggiungendo gli ingredienti che preferite. Se volete preparare il vostro impasto, assicuratevi di non superare i 300 g di peso complessivo per tutti gli ingredienti.

BROWNIE AL CIOCCOLATO

Ingredienti

2 cucchiaini e mezzo di olio di girasole o di cocco
100 g di cioccolato fondente (cacao minimo 70%)
85 g di farina autolievitante (o farina normale con 1 cucchiaino raso di lievito in polvere)
1 cucchiaio e mezzo di cacao in polvere
90 g di zucchero di canna
115 ml di latte di soia (o qualsiasi altro latte)
un pizzico di sale, meno di 1/8 di cucchiaino

Istruzioni di preparazione

1. Ungere la ciotola interna con un po' di olio di girasole.
2. Spezzettare 75 g di cioccolato e scioglierlo in una ciotola. Lasciare raffreddare per qualche istante.
3. Setacciare la farina e il cacao in polvere in una ciotola capiente e aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale. Mescolare l'olio, il latte di soia e il cioccolato fuso fino ad amalgamare il tutto - non ci vuole molto per unire gli ingredienti.
4. Tritare grossolanamente i restanti 25 g di cioccolato e mescolarli al composto.
5. Versare nella ciotola interna del cuociriso Panda, lisciando un po' la parte superiore con un cucchiaio. Battere sul fondo della ciotola interna con il palmo della mano, solo per assestare l'impasto.
6. Cuocere per 30 minuti. Dopo 30 minuti, controllare con un coltello che il composto rimanga attaccato (al centro). La parte superiore risulterà ancora piuttosto morbida, ma ciò non deve preoccupare: il brownie continua a cuocere mentre si raffredda, non si deve cuocere troppo!
7. Lasciare raffreddare nella ciotola interna e, una volta completamente raffreddato, sfornarlo e tagliarlo a pezzi.



Come si può vedere dagli ingredienti, questa è una ricetta vegana/senza latticini; è un brownie delizioso e non si direbbe che non contiene latticini! Poiché non ci sono uova in questa ricetta, è possibile superare tranquillamente il peso massimo di 300 g di ingredienti.

7.2 YOGURT

La funzione yogurt di Hotaru elimina tutte le difficoltà nel preparare uno yogurt perfetto e delizioso.

YOGURT BIANCO DI ORIGINE CASEARIA

110 g di yogurt intero e vivo (se si desidera utilizzare uno yogurt probiotico, va bene anche questo) - Ecco il vostro "starter"

400 ml di latte intero UHT (l'UHT è migliore perché è già stato riscaldato ad alta temperatura)

Unire lo yogurt e il latte e metterli nella ciotola interna di Hotaru.

Chiudere il coperchio e selezionare l'impostazione yogurt - l'orologio lampeggerà indicando 8 ore. È possibile ridurre il tempo di cottura fino a 6 ore o aumentarlo fino a 12 ore; più lungo è il tempo di cottura, più denso è lo yogurt; più breve è il tempo di cottura, più liquido è lo yogurt.

Dopo la cottura, Hotaru emetterà un segnale acustico ma non passerà alla funzione di mantenimento in caldo. Lasciare raffreddare lo yogurt e travasarlo in contenitori da conservare in frigorifero.

Questo yogurt dovrebbe durare 7 giorni ed è possibile conservarne un po' per preparare il prossimo lotto (meglio usarlo entro 7 giorni, così i batteri sono più freschi).

Starter alternativi

Al posto dello yogurt intero e vivo si possono usare anche fermenti lattici specifici che si possono acquistare in polvere nei negozi di alimenti naturali e online.

Sorprendentemente, si possono usare anche i gambi del peperoncino (cioè la parte verde che tiene il peperoncino alla pianta e che viene scartata) come base per lo yogurt. I gambi di peperoncino contengono batteri lactobacilli e 10-15 gambi di peperoncino al posto dello yogurt o di uno starter in polvere sono in grado di trasformare qualsiasi tipo di latte in yogurt.

Alcuni consigli per la preparazione dello yogurt:

Per gli yogurt non caseari, utilizzare un latte che abbia il minor numero possibile di additivi (ad esempio, dovrebbe essere elencato negli ingredienti il latte di soia senza zucchero o vaniglia, solo fagioli di soia e acqua; lo stesso vale per altri tipi di latte non caseari).

Aggiungere sempre gli aromi dopo che lo yogurt ha finito di svilupparsi; in caso se ne conservi un po' per usarlo come starter successivo, metterlo da parte in un recipiente separato prima di aggiungere qualsiasi altra cosa allo yogurt.

Se la volta seguente lo yogurt è troppo liquido, potrebbe essere necessario aggiungere più "coltura" e aggiungere anche 2 cucchiaini di latte intero in polvere e mescolare bene con il latte prima di aggiungere lo starter. Il latte UHT viene utilizzato perché è già stato riscaldato ad alta temperatura, ma a volte possono essere necessari latte in polvere e altri starter.

Per ulteriori suggerimenti sulla preparazione dello yogurt, consultare il sito www.greedy-panda.com

8. CUCINARE ALTRI CEREALI E LEGUMI CON HOTARU

È possibile cuocere altri cereali e legumi con Hotaru: ecco una guida approssimativa per i tempi e le impostazioni di cottura

QUINOA

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

COUS COUS e COUS COUS GIGANTE

Utilizzare i livelli d'acqua indicati sulla confezione e l'impostazione di cottura rapida, poiché il cous cous non richiede comunque una cottura prolungata.

MIGLIO

Per ogni porzione che si desidera cucinare, misurare 1/4 di tazza di miglio per la ciotola interna e aggiungere 1 tazza di acqua (misurata con il misurino in dotazione) per ogni porzione (per 3/4 di tazza di miglio aggiungere 3 tazze di acqua; per 1/2 tazza di miglio aggiungere 2 tazze di acqua e così via).

Chiudere il coperchio. Collegare la pentola per il riso e selezionare il ciclo "Porridge". Si può cuocere subito, regolando i tempi in base a come si preferisce il miglio (con una cottura più lunga si otterrà una consistenza più cremosa; con una cottura minore si otterrà una consistenza più leggera) oppure si può usare il timer preimpostato nei casi in cui si desideri mangiarlo al mattino. Una volta cotto, si può aggiungere l'aroma che si preferisce

LENTICCHIE e FAGIOLI

L'impostazione di cottura lenta è ideale per cucinare lenticchie o fagioli - sciacquare prima e seguire la quantità di acqua indicata sulla confezione. L'impostazione porridge funziona anche per la cottura di lenticchie e fagioli, se si desidera cuocere a una temperatura più bassa.

ORZO DECORTICATO

L'impostazione di cottura lenta è ideale per cucinare l'orzo: sciacquarlo prima della cottura e seguire la quantità di acqua indicata sulla confezione. Utilizzando l'orzo decorticato in un'abbondante quantità di zuppa, questo si cuocerà entro un'ora, ma non scuocerà se lo si lascia per più tempo.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere sempre i residui di cibo e pulire immediatamente dopo l'uso.

Per pulire le parti sporche dell'apparecchio non utilizzare spazzole metalliche, spazzole o prodotti chimici/solventi aggressivi. Non immergere l'apparecchio in acqua. Per pulire la custodia esterna, utilizzare una spugna umida o un panno morbido.

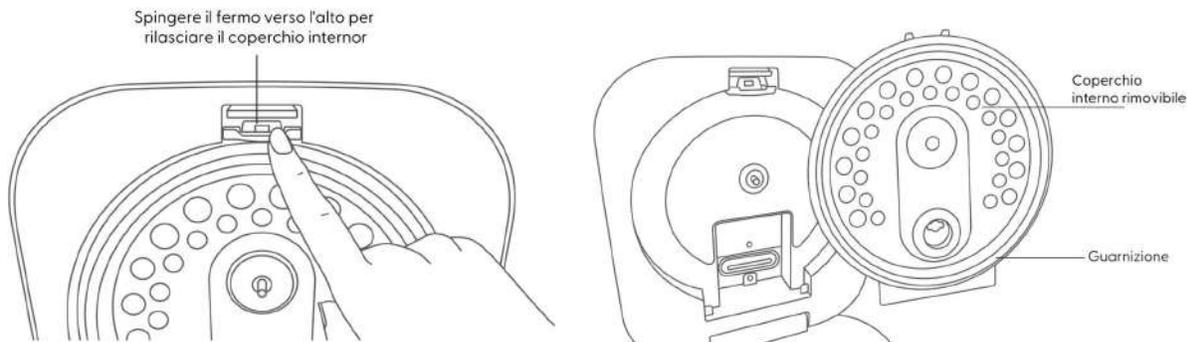
Non lavare il riso nella ciotola interna, per evitare di graffiare e deteriorare il rivestimento della ciotola stessa. Qualsiasi danno causato dal lavaggio del riso nella ciotola non sarà coperto dalla nostra garanzia

IMPORTANTE - Non mettere mai la ciotola interna o il coperchio interno in lavastoviglie. I prodotti chimici e il ciclo di lavaggio della lavastoviglie sono troppo aggressivi.

Qualsiasi danno causato da una lavastoviglie non sarà coperto dalla nostra garanzia.

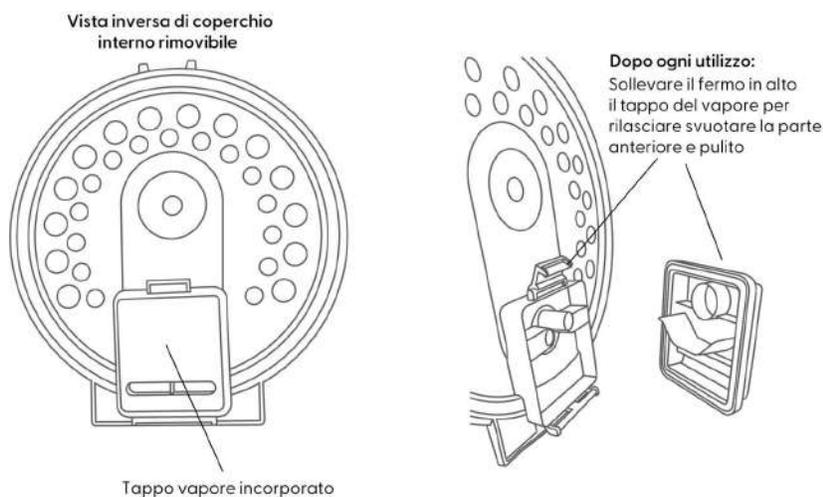
CURA DEL COPERCHIO INTERNO

Il coperchio interno è rimovibile. Premere verso l'alto il fermo nella parte superiore e il coperchio uscirà dal suo alloggiamento.



Lavare il coperchio rimovibile dopo ogni ciclo di cottura con una spugna imbevuta di acqua saponata. Per rimetterlo a posto, far scorrere prima la parte inferiore dietro le due piccole "scanalature" assicurandosi che la parte del tappo del vapore sia sul retro del coperchio interno, e spingere la parte superiore del coperchio fino a sentire un clic.

CURA DEL TAPPO DEL VAPORE



Grazie al design unico di Hotaru, il tappo del vapore funge da raccogliitore di condensa. Ciò è possibile grazie al nostro sistema CHE (Lid Condensate Heating Evaporator), contenente un elemento riscaldante aggiuntivo all'interno del coperchio per far evaporare l'acqua in eccesso attraverso il tappo del vapore.

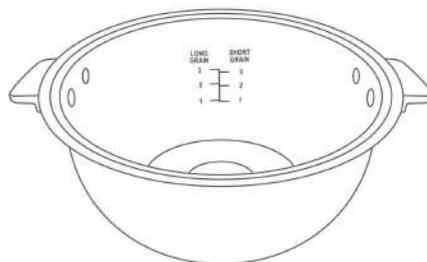
Il tappo del vapore si trova sul retro del coperchio interno. Svuotare e lavare regolarmente. Il tappo del vapore può anche essere smontato per garantire una pulizia completa (individuare il piccolo fermo che rilascia le due parti del tappo).

IMPORTANTE MANUTENZIONE DELLA CIOTOLA INTERNA

Utilizzare sempre e solo gli accessori in plastica in dotazione; è comunque possibile utilizzare anche accessori in legno o in silicone. Non utilizzare mai oggetti in metallo per mescolare, per non danneggiare il rivestimento in ceramica della ciotola interna.

La pulizia della ciotola interna è facile, ma se qualcosa rimane attaccato alla ciotola interna, prima di lavarla è bene trattarla con un po' di detersivo. Per pulire la ciotola, utilizzare una spugna o un panno morbido, non utilizzare spazzole o utensili duri.

Non versare l'aceto nella ciotola interna per non danneggiare il rivestimento in ceramica.



Non lavare il riso nella ciotola interna.

L'esterno (parte inferiore) della ciotola interna si scolorisce e si graffia a causa del calore applicato alla ciotola dall'elemento a induzione; questo è normale. Il rivestimento ceramico della ciotola interna può cambiare colore nel tempo. È del tutto normale e non c'è da preoccuparsi.

10. PARTI DI RICAMBIO

Se si necessita di pezzi di ricambio, è possibile acquistarli tramite il nostro sito web www.yum-asia.com. Pezzi di ricambio disponibili:

Nome componente	Numero componente
Ciotola interna rivestita in ceramica	IB-IH05
Coperchio interno staccabile	ILSS-IH05
Cestello per la cottura a vapore	SB-IH05

Sul nostro sito web sono disponibili anche parti di ricambio come misurini, spatole, tappi per il vapore e raccoglitori di condensa.

11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	
COTTURA DEL RISO	Il riso cotto risulta troppo duro o troppo morbido	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che l'apparecchio si trovi su una superficie piana; se si trova su una superficie irregolare, il livello dell'acqua perde di uniformità e ciò influisce sulla cottura del riso.• La consistenza del riso varia a seconda del modo in cui è stato lavorato (per ulteriori informazioni, vedere il paragrafo 5.3).• L'utilizzo della funzione "PRESET" può determinare una consistenza del riso più morbida se il riso è rimasto a lungo in ammollo nell'acqua.• Se si utilizza l'impostazione "COTTURA RAPIDA", il riso può risultare più duro.• Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata• Il riso è stato allargato dopo la cottura? In caso contrario, procedere in questo modo per far evaporare l'acqua in eccesso
	Il riso è sbruciacchiato/bruciato	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che non vi sia nulla di attaccato all'interno del cuociriso o al fondo della ciotola interna• Il riso potrebbe non essere stato lavato a sufficienza, lasciando troppo amido sul riso• Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata
	Bollitura durante la cottura	<ul style="list-style-type: none">• Controllare l'impostazione "MENU" selezionata e il livello dell'acqua raggiunto• Assicurarsi che il tappo di sfiato del vapore sia montato sull'apparecchio
	Impossibile avviare la cottura o i pulsanti non rispondono	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia premuto il più possibile all'interno dell'apparecchio• Per utilizzare i pulsanti "AVVIA", "MANTIENI IN CALDO" e "ANNULLA" è necessario tenere premuto per 2 secondi.

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA	
	Si sente un rumore durante la cottura o il mantenimento in caldo	<ul style="list-style-type: none"> Tutti i cuociriso con riscaldamento a induzione sono dotati di una ventola, che si attiva e si accende/spegne per regolare la temperatura di cottura dell'apparecchio 	
	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 tal caso, pulire la guarnizione esterna del coperchio 	
COTTURA DELLA TORTA	La torta non è cotta o non lievita	<ul style="list-style-type: none"> Il tempo di cottura potrebbe essere stato troppo breve Sbattere gli albumi fino a renderli spumosi, altrimenti la torta potrebbe non lievitare a sufficienza Non sbattere troppo gli albumi: se si separano, significa che sono stati sbattuti troppo e causeranno l'afflosciarsi della torta Misurare accuratamente gli ingredienti: un'imprecisione nelle misure può causare una cottura/lievitazione insufficiente Mescolare troppo la pastella quando si aggiunge la farina può causare una cottura o una lievitazione insufficiente L'aggiunta di troppi ulteriori ingredienti può causare una cottura non uniforme della torta: attenersi alle quantità indicate nelle ricette Cuocere la torta subito dopo aver preparato l'impasto - lasciare riposare l'impasto per un periodo di tempo prolungato può far sgonfiare l'impasto e far collassare la torta 	
	La torta lievita troppo	<ul style="list-style-type: none"> È stato aggiunto il lievito in polvere o il bicarbonato di sodio? Non aggiungere lievito o bicarbonato di sodio perché potrebbe far lievitare troppo la torta 	
	La torta si stacca con difficoltà dalla ciotola interna	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi di ungere bene la ciotola interna Lasciare raffreddare completamente la torta 	
	La torta si rompe facilmente	<ul style="list-style-type: none"> La torta appena sfornata può rompersi facilmente. Assicurarsi che la torta si raffreddi completamente prima di sformarla o maneggiarla 	
	La torta è bruciacchiata	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata Il tempo di cottura potrebbe essere stato troppo lungo; assicurarsi di seguire i tempi di cottura raccomandati. 	
	NOTA - Non inserire altre tortiere o carta oleata nell'apparecchio o nella ciotola interna. Ciò potrebbe causare un malfunzionamento o la deformazione della ciotola interna		
COTTURA A VAPORE	Gli alimenti non cuociono a vapore	<ul style="list-style-type: none"> L'acqua è sufficiente per la cottura a vapore? Assicurarsi che ci sia acqua almeno fino alla tacca corrispondente a due tazze sulla ciotola interna. C'è troppo cibo nel cestello per la cottura a vapore? - ridurre la quantità di cibo o aumentare il tempo di cottura Il cibo potrebbe essere in pezzi troppo grandi, ridurre la dimensione dei pezzi 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. Assicurarsi che l'acqua sia sufficiente e continuare a cuocere a vapore Pesce e carne: il tempo di cottura era troppo lungo. Ridurre il tempo di cottura 	
	Il cibo cotto al vapore è freddo	<ul style="list-style-type: none"> È trascorso troppo tempo dal termine del ciclo di cottura? Cercare di non lasciare accesa la funzione "MANTENIMENTO IN CALDO", rimuovere immediatamente dall'apparecchio e mangiare 	
		<ul style="list-style-type: none"> Non conservare quantità molto piccole di riso utilizzando la funzione "MANTENIMENTO IN CALDO". Il sistema 	

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
MANTENIMENTO IN CALDO	Il riso ha un odore forte, è giallo o presenta un'umidità eccessiva	<p>“MANTENIMENTO IN CALDO” è stato utilizzato per più di 12 ore?</p> <ul style="list-style-type: none"> Il tipo di riso e l'acqua possono aver causato l'aspetto giallo del riso. La spatola è stata lasciata nella ciotola interna mentre era su “MANTENIMENTO IN CALDO”? Il riso è stato allargato subito dopo la cottura? In caso contrario, mescolare Potrebbe trattarsi di un odore residuo di un ciclo di cottura precedente (soprattutto se si tratta di piatti a cottura lenta).
COTTURA CON TIMER	L'apparecchio inizia a cucinare immediatamente	<ul style="list-style-type: none"> Il tempo minimo predefinito è di 70 minuti; se il tempo è inferiore, il ciclo di cottura si avvia immediatamente.
	Il cibo non è pronto all'ora stabilita	<ul style="list-style-type: none"> La cottura potrebbe non essere completata all'ora stabilita se la temperatura della stanza o il livello dell'acqua sono troppo bassi C'è stata un'interruzione di corrente? Questo potrebbe causare il reset dell'unità
ERRORE GENERALE SUL DISPLAY	Errore 'E' sul display, l'unità emette un segnale acustico e le funzioni di menu non rispondono	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio è stato collocato su o vicino a un piano di cottura a induzione? Questo causerà un malfunzionamento La ciotola interna è in posizione nell'unità? Se si tenta di far funzionare l'unità con la ciotola in posizione errata, si tratta di una funzione di sicurezza che impedisce l'utilizzo senza ciotola interna I sensori dell'unità potrebbero essere malfunzionanti, contattare Yum Asia per ulteriori soluzioni

12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

Nome e numero del modello	Hotaru, YUM-IH05G/W
Capacità	Cuociriso da 0,5 litri (da 1 a 3 tazze) o slow cooker da 1 litro
Valutazione	CA 220-240 V, 50-60 Hz
Consumo elettrico	1200 W
Consumo medio di energia per "MANTENERE IN CALDO"	45 W
Sistema di cottura	Riscaldamento a induzione
Paese di produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	1 m
Dimensioni esterne (approssimative)	30,5 cm (lunghezza) x 25,5 cm (larghezza) x 20 cm (altezza)
Peso (approssimativo)	3,7 kg

	FUNZIONE	CAPACITÀ	TEMPI DI COTTURA APPROSSIMATIVI
	Riso a cottura rapida	1-3 tazze/0,54 l	29 minuti
	Riso bianco a chicco lungo	1-3 tazze/0,54 l	35 minuti
	Riso bianco a chicco corto	1-3 tazze/0,54 l	39 minuti
	Riso Yumami (bianco)	1-3 tazze/0,54 l	66 minuti (1 ora, 6 minuti)
	Riso integrale	1-2 tazze/0,36 l	62 minuti (1 ora, 2 minuti)
	Riso GABA (integrale)	1-2 tazze/0,36 l	145 minuti (2 ore e 25 minuti)

CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	Porridge (avena o riso)	0,5 tazza/0,09 l	1 ora, regolabile fino a un massimo di 3 ore
	Vapore	Acqua fino a 1-2 tazze	5 minuti, regolabile fino a un massimo di 1 ora a intervalli di 5 minuti
	Cottura lenta	900 ml	2 ore, regolabile fino a un massimo di 8 ore
	Crosta	1-3 tazze/0,54 l	1,5 ore, può essere ridotta a 1 ora o fino a un massimo di 2 ore
	Torta	300 g di ingredienti totali	50 minuti, regolabile fino a 30 minuti e fino a un massimo di 1,5 ore a intervalli di 5 minuti.

13. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

L'apparecchio è coperto da una garanzia completa (vedi scheda di garanzia inclusa). Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia, visitare il sito www.yum-asia.com/uk/warranty (Regno Unito) e www.yum-asia.com/eu/warranty (UE)

Questo cuociriso e cuocipasta multifunzione Yum Asia è progettato **ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO**. L'utilizzo in ambito commerciale invalida la garanzia.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio, consultare innanzitutto la guida "Risoluzione dei problemi" a pagina 22 del manuale per verificare se il problema riscontrato è presente. Se il problema persiste, inviare un'e-mail a hello@yum-asia.com con i dettagli dell'ordine, una descrizione e delle foto che descrivano il problema.



Il vostro apparecchio è stato progettato e realizzato con materiali e componenti di altissima qualità che possono essere riciclati e riutilizzati. Questo simbolo indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Smaltire l'apparecchio presso il centro di raccolta rifiuti/riciclaggio locale.



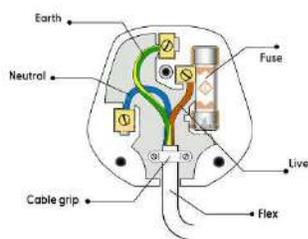
Questo apparecchio è conforme alla direttiva sulla restrizione delle sostanze pericolose (RoHS).



Questo apparecchio è certificato per la conformità alla distribuzione e all'uso nell'area SEE



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



IMPORTANTE! - I fili di questo cavo di alimentazione sono colorati come segue:

Verde e giallo = terra; marrone o rosso = filo sotto tensione; blu o nero = neutro
Collegare il filo di terra (verde e giallo) al terminale della spina contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo della terra o colorato di verde e giallo. Collegare il filo neutro al terminale contrassegnato dalla lettera N o colorato di nero. Collegare il filo sotto tensione al terminale contrassegnato con la lettera L o di colore rosso. Questo apparecchio deve essere protetto da un fusibile da 13 A se si utilizza una spina da 13 A (BS1363).

YUM ASIA
GB - USA - UE - SEA

www.yum-asia.com
© Yum Asia

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

UFFICIO UE
Yum Asia
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV
Deposito di Amsterdam
Kaaopstadweg 36A
1047HG Amsterdam
Paesi Bassi



Joubu

Ceramic Coated Bowl



www.yum-asia.com
UK - USA - EU - SEA