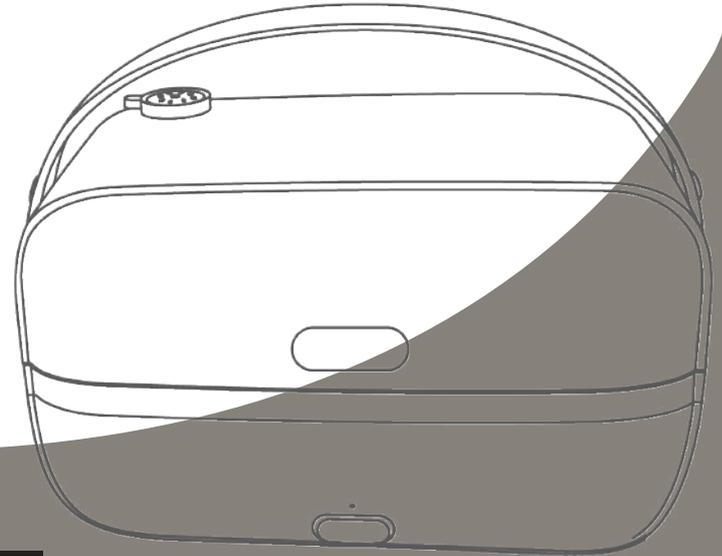


Bonsai

by Yum Asia



Bento Rice Cooker
Model- YUM BN02
0.2 litre (1 person)



Micro
Footprint



Micro
Pressure



Japanese
Styling



Cook/Reheat
2 Steel Trays

ÍNDICE

1.	MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Siga estas instrucciones.....	3
2.	DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	4
2.1	DISEÑO DE APARATOS.....	4
3.	OPERACIÓN DEL APARATO.....	5
3.1	CÓMO COCINAR ARROZ (DE CRUDO).....	5
3.2	CÓMO COCINAR ARROZ Y OTROS ALIMENTOS (DE CRUDO).....	6
3.3	CÓMO COCINAR ARROZ Y HUEVOS (DE CRUDO)	7
3.4	CÓMO CALENTAR ARROZ Y ALIMENTOS	8
3.5	GUÍA DE VAPOR	9
4.	IDEAS DE RECETA	10
5.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	10
6.	PIEZAS DE REPUESTO.....	11
7.	ESPECIFICACIONES	12
8.	CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA	12

Modelo YUM-BN02

Bonsai

Gracias por elegir esta Yum Asia Bento Rice Cooker Model YUM-BN02 que llamamos 'Bonsai'.

Aquí en Yum Asia, nuestra experiencia de trabajar con las principales marcas líderes de ollas arroceras y tecnología nos ha dado el conocimiento requerido para producir esta olla 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 excelente arroz!

Le garantizamos que estará satisfecho con su nuevo electrodoméstico y esto está respaldado por nuestro servicio integral de garantía. Para más detalles, visite www.yumasia.co.uk/warranty. Mantenga estas instrucciones de funcionamiento s almacenados lejos con su recibo, y, si es posible, el embalaje. Puede encontrar la última versión de estas instrucciones para ver o descargar en www.yumasia.co.uk

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, consejos de cocina o cualquier otra cosa, contáctenos en info@yumasia.co.uk y estaremos encantados de ayudarlo.

¡ATENCIÓN! Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones. Contiene información importante sobre su seguridad, así como recomendaciones sobre el uso y mantenimiento adecuados del electrodoméstico.

Gracias de nuevo y feliz cocina!

El equipo de Yum Asia

1. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Siga estas instrucciones



ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES SON PARA PREVENIR DAÑOS A LA PROPIEDAD O LESIONES PERSONALES A USTED Y A OTROS.

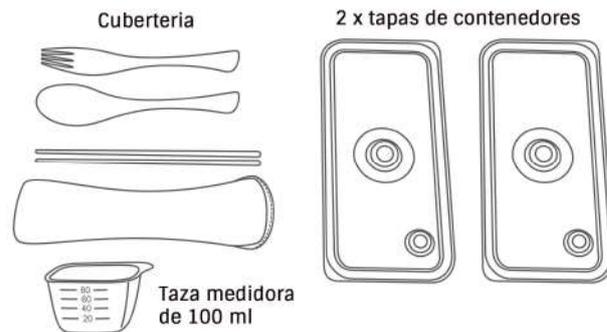
	<p>No modifique esta olla arrocera, solo un técnico de reparación puede desarmar o reparar esta unidad.</p>		<p>No permita que los niños usen la olla arrocera sin supervisión. Manténgalo fuera del alcance de los niños muy pequeños. Los niños corren el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.</p>
	<p>No toque la ventilación de vapor o el cuerpo exterior durante el uso. Hacerlo puede causar escaldaduras, 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 sumerja la olla arrocera en agua ni la salpique con agua. Hacerlo puede causar un cortocircuito o descargas eléctricas.</p>		<p>No toque las superficies calientes durante o inmediatamente después del uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa y tenga cuidado de no tocar los recipientes internos mientras revuelve el arroz. Tocar superficies calientes con partes metálicas como el recipiente interno puede causar quemaduras.</p>

2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

2.1 DISEÑO DE APARATOS



Su Bonsai se suministra con:



3. OPERACIÓN DEL APARATO

3.1 CÓMO COCINAR ARROZ (DE CRUDO)



Usando el vaso medidor de 100 ml suministrado, vierta agua en la base de la unidad.

Si cocina 1 taza de arroz, agregue 1 taza de agua
0

Si cocina 2 tazas de arroz, agregue 2 tazas de agua



Usando la taza medidora de 100 ml suministrada, agregue arroz y agua al recipiente de arroz.

1 taza de arroz + 1 taza de agua
0

2 tazas de arroz + 2 tazas de agua



Coloque el recipiente de arroz en la base de la unidad



Coloque la tapa usando los cierres laterales
Presione el botón para empezar a cocinar

La capacidad máxima de este dispositivo es:

2 tazas (100 ml = 1 taza) para arroz **BLANCO**

1 taza (100 ml = 1 taza) para arroz **MARRÓN**

No exceda esta cantidad

3.2 CÓMO COCINAR ARROZ Y OTROS ALIMENTOS (DE CRUDO)



Usando el vaso medidor de 100 ml suministrado, vierta agua en la base de la unidad.

Si cocina 1 taza de arroz, agregue 1 taza de agua
o
Si cocina 2 tazas de arroz, agregue 2 tazas de agua



Usando la taza medidora de 100 ml suministrada, agregue arroz y agua al recipiente de arroz.

1 taza de arroz + 1 taza de agua
o
2 tazas de arroz + 2 tazas de agua



Coloque el recipiente de arroz en la base de la unidad



Coloque la bandeja de vapor sobre el arroz. Coloque el recipiente de comida encima de la bandeja de vapor del vassoio del vapore

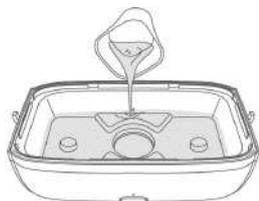


Coloque la tapa usando los cierres laterales. Presione el botón para empezar a cocinar

Bonsai se puede usar para cocinar tanto arroz y comida cruda al mismo tiempo

No exceda las cantidades indicadas anteriormente para cocinar arroz

3.3 CÓMO COCINAR ARROZ Y HUEVOS (DE CRUDO)



Usando el vaso medidor de 100 ml suministrado, vierta agua en la base de la unidad.

Si cocina 1 taza de arroz, agregue 1 taza de agua

0

Si cocina 2 tazas de arroz, agregue 2 tazas de agua



Usando la taza medidora de 100 ml suministrada, agregue arroz y agua al recipiente de arroz.

1 taza de arroz + 1 taza de agua

0

2 tazas de arroz + 2 tazas de agua



Coloque el recipiente de arroz en la base de la unidad



Agregue los huevos a la bandeja de huevos, coloque la bandeja en la parte superior del contenedor de arroz.



Coloque la tapa usando los cierres laterales
Presione el botón para empezar a cocinar

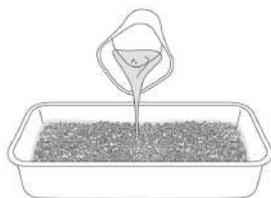
Bonsai se puede usar para cocinar arroz y cocer al vapor/hervir los huevos al mismo tiempo.

También puedes cocinar huevos solo agregando 100ml de agua a la base y poniendo los huevos en la bandeja encima

3.4 CÓMO CALENTAR ARROZ Y ALIMENTOS



Con la taza de medición de 100 ml suministrada, vierta 1 taza de agua en la base de la unidad.



Agregue 10 ml de agua al arroz cocido y revuelva. Esto asegura que no se seque durante el proceso de recalentamiento



Coloque el contenedor de arroz en la base de la unidad.



Coloque la bandeja de vapor sobre el arroz envase. Coloque el recipiente de comida encima de la bandeja de vapor



Coloque la tapa usando los cierres laterales
Presione el botón para empezar a cocinar

Bonsai se puede usar para calentar tanto el arroz y comida al mismo tiempo

Asegúrese de que la comida esté bien caliente antes de comer

3.5 GUÍA DE VAPOR

INGREDIENTES	CONSEJOS PARA VAPOR
Zanahoria	Cortar en trozos de 2cm
Brócoli	Cortar en pequeñas piezas
Maíz	Cortar en trozos de 4cm
Pollo	Cortar en trozos de 4cm o más pequeños
Pescado (pescado blanco y salmón)	Cortar en trozos de 4cm o más pequeños
Gamba	Vapor sin quitar conchas
Vieira	Retirar del caparazón (cubrir el recipiente con papel de hornear)
Bola de masa de carne refrigerada	Colóquelo directamente en la bandeja humeante, no sobrecargue
Bola de masa de carne congelada	Colóquelo directamente en la bandeja humeante, no sobrecargue

Puede cocinar alimentos al vapor mientras cocina arroz o puede usar Bonsai como vapor independiente.

Para cocinar verduras, carne o pescado al vapor, colóquelo en el recipiente de alimentos (el que está dividido en dos secciones). Puede encontrar con carne, pescado y mariscos lo mejor es agregar un trozo de pergamino para hornear para que la comida no se pegue al recipiente.

Para usar como vaporizador independiente, agregue 1 taza de agua a la base de la unidad.

4. IDEAS DE RECETA

Pollo al vapor/pescado/verduras

Puedes cocinar pollo/pescado/tofu/verduras (en crudo) en Bonsai.

Sea creativo agregando condimentos (como el condimento peri peri, el condimento cajún, el condimento marroquí, el condimento furikake).

Agrega deliciosas salsas

Agregue salsas como teriyaki, ajo soya, jengibre y chile a su pollo/pescado/tofu/verduras para una comida deliciosa

Arroz al vapor con verduras

Esto se cocina en el recipiente de arroz del fondo como un plato 'todo en uno'.

Siga los pasos en la Sección 3.1 'Cómo cocinar arroz' pero agregue pequeños cubos de verduras, carne / tofu y cualquier condimento que desee al arroz y al agua. Una vez cocido, será como un arroz frito al vapor: saludable y delicioso.

¿Tienes sobras? ¡No hay problema!

Bonsai puede recalentar sus sobras. Por ejemplo, si tiene chili con carne, un plato de pollo jalfrezi, tikka o albahaca tailandesa de la noche anterior y desea recalentarlo, es fácil. Simplemente agregue cualquier alimento al recipiente superior e inferior como se indica en la Sección 3.4 y vuelva a calentar. ¡Las opciones son infinitas!

Se creativo

Consulte también nuestro
blog gastronómico en
www.greedypanada.co.uk

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Retire siempre los restos de comida y límpielos inmediatamente después de usarlos.

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

No sumerja el aparato en agua. Use una esponja húmeda o un paño suave para limpiar la carcasa exterior.

El contenedor de arroz y comida es apto para lavavajillas.

Si es necesario, descalcifique la base de la unidad diluyendo la cantidad adecuada de limpiador a base de ácido cítrico con 200 ml de agua, vertiéndola en la base, colocando la tapa y presionando el botón.

6. PIEZAS DE REPUESTO

Si necesita piezas de repuesto, contáctenos a través de nuestro sitio web www.yumasia.co.uk o envíe un correo electrónico a info@yumasia.co.uk.

Repuestos disponibles para Bonsai YUM-BN02:

Nombre de parte	Numero de parte
Contenedor de arroz de acero inoxidable	IC-BN02
Contenedor doble de acero inoxidable	DC-BN02
Taza de medir	Taza de 100ml

7. ESPECIFICACIONES

Nombre y número de modelo.	Bonsai, YUM-BN02
Capacidad	Olla arrocera de 0.2 litros (1 taza)
Clasificación	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo eléctrico	300W
Sistema de cocción	Calentamiento directo
País de fabricación	China
Longitud del cable de alimentación	0.9m
Dimensiones externas (aproximadas)	26cm (largo) x 12cm (ancho) x 2 0.5cm (alto)
Peso (aproximado)	1.8kg

8. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

Con este electrodoméstico se incluye nuestra garantía integral. Para obtener más detalles sobre nuestra garantía, visite www.yumasia.co.uk/warranty. Esta olla arrocera bento Bonsai está diseñada SOLO PARA USO DOMÉSTICO. Su uso en un entorno comercial invalidará esta garantía.

Si encuentra un problema con su electrodoméstico, envíe un correo electrónico a info@yumasia.co.uk con los detalles de su pedido, una descripción y fotos del problema.



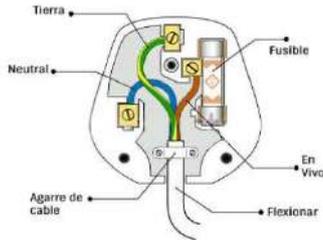
Su aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de la más alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados. Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos, al final de su vida útil, deben eliminarse por separado de la basura doméstica. Por favor, deseche este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



Este aparato cumple con la directiva de Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS).



Este aparato está certificado para su distribución y uso en el Reino Unido y en el EEE.



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

Verde y amarillo = Tierra Marrón o Rojo = Azul vivo o Negro = Neutro

Conecte el cable de tierra (verde y amarillo) al terminal del enchufe que está marcado con la letra E o con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo. Conecte el cable neutro al terminal marcado con la letra N o de color negro. Conecte el cable de alimentación al terminal 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

www.yumasia.co.uk
© Yum Asia 2016 en adelante



www.yumasia.co.uk
United Kingdom