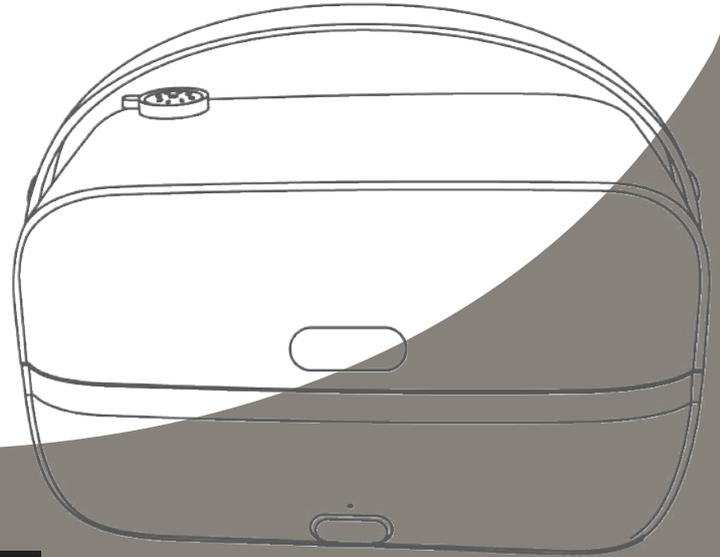


# Bonsai

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

## INDICE

1.	IMPORTANTI SALVAGUARDIE Seguire queste istruzioni.....	3
2.	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .....	4
2.1	PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO.....	4
3.	FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.....	5
3.1	COME CUCINARE IL RISO (DA GREZZO).....	5
3.2	COME CUCINARE RISO E ALTRI ALIMENTI (DA GREZZO).....	6
3.3	COME CUCINARE RISO ED UOVA (DA CRUDO).....	7
3.4	COME RISCALDARE RISO E CIBO .....	8
3.5	GUIDA AL VAPORE .....	9
4.	IDEE DI RICETTA.....	10
5.	PULIZIA E MANUTENZIONE .....	11
6.	PARTI DI RICAMBIO .....	11
7.	SPECIFICHE .....	12
8.	CERTIFICAZIONE E GARANZIA.....	12

# Modello YUM-BN02

## Bonsai

Grazie per aver scelto questo modello di fornello di riso Yum Asia Bento YUM-BN02 che abbiamo chiamato 'Bonsai'.

Qui a Yum Asia la nostra esperienza di lavoro con i principali marchi leader di cuoceriso e tecnologia ci ha fornito le conoscenze necessarie per produrre questo fornello 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 cucinare riso eccezionale!

Garantiamo che sarete soddisfatti del vostro nuovo apparecchio e questo è supportato dal nostro servizio di garanzia globale. Per ulteriori dettagli, visitare il sito [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty). Conservare queste istruzioni per l'uso e conservare con la ricevuta e, se possibile, l'imballo. L'ultima versione di queste istruzioni è disponibile per la visualizzazione o il download sul sito [www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk)

Se hai domande su questo prodotto, consigli sulla cucina o altro, ti preghiamo di contattarci a [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk) e saremo felici di aiutarvi.

**ATTENZIONE! Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e raccomandazioni sull'uso e la manutenzione corrette dell'apparecchio.**

Grazie ancora e buona cucina!

Il team di Yum Asia

## 1. IMPORTANTI SALVAGUARDIE Seguire queste istruzioni

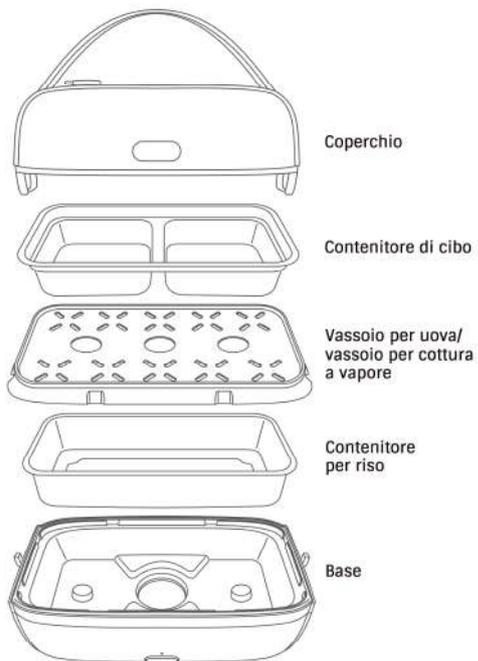


QUESTE AVVERTENZE E PRECAUZIONI SONO PREVISTE PER PREVENIRE DANNI ALLA PROPRIETÀ O LESIONI PERSONALI A VOI E ALTRI.

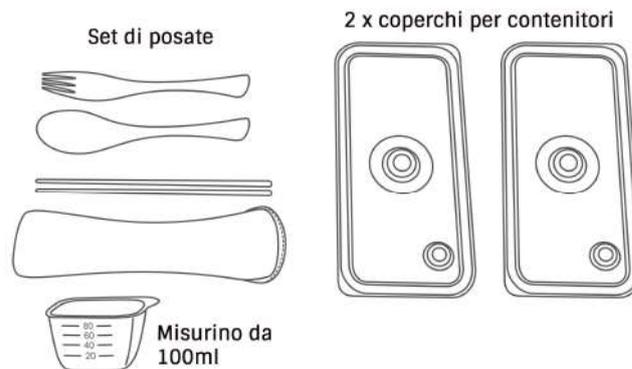
	<p><b>Non modificare questa cuoceriso, solo un tecnico di riparazione può smontare o riparare questa unità.</b></p>		<p><b>Non permettere ai bambini di usare il cuoceriso senza sorveglianza. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini molto piccoli.</b> I bambini sono a rischio di ustioni, scosse elettriche o lesioni.</p>
	<p><b>Non toccare lo sfiato del vapore o il corpo esterno durante l'uso</b> Ciò potrebbe causare scottature, ustioni. Faccia particolare attenzione ai bambini</p>		<p><b>Non aprire il coperchio o spostare la cuoceriso durante il ciclo di cottura.</b> Ciò potrebbe causare ustioni: il vapore è molto caldo.</p>
	<p><b>Non immergere il cuoceriso in acqua o schizzare con acqua.</b> Ciò potrebbe causare un corto circuito o scosse elettriche.</p>		<p><b>Non toccare le superfici calde durante o immediatamente dopo l'uso. Fare attenzione al vapore quando si apre il coperchio e fare attenzione a non toccare i contenitori interni mentre si mescola il riso.</b> Il contatto con superfici calde con parti metalliche come il contenitore interno può provocare ustioni.</p>

## 2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

### 2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO



Il tuo Bonsai viene fornito con:



### 3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

#### 3.1 COME CUCINARE IL RISO (DA GREZZO)



Utilizzando il misurino da 100 ml in dotazione, versare acqua nella base dell'unità.

Se si cucina 1 tazza di riso, aggiungere 1 tazza di acqua  
0

Se si cuociono 2 tazze di riso, aggiungere 2 tazze di acqua



Usando il misurino da 100 ml in dotazione aggiungere riso e acqua al contenitore del riso.

1 tazza di riso + 1 tazza di acqua  
0  
2 tazze di riso + 2 tazze di acqua



Metti il contenitore del riso nella base dell'unità



Attaccare il coperchio usando i fermagli laterali.  
Premere il tasto per inizia a cucinare

**La capacità massima di questo apparecchio è:**

2 tazze (100 ml = 1 tazza) per riso **BIANCO**  
1 tazza (100 ml = 1 tazza) per riso **MARRONE**

Non superare questo importo

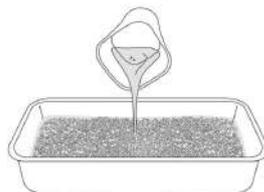
## 3.2 COME CUCINARE RISO E ALTRI ALIMENTI (DA GREZZO)



Utilizzando il misurino da 100 ml in dotazione, versare acqua nella base dell'unità.

Se si cucina 1 tazza di riso, aggiungere 1 tazza di acqua  
0

Se si cuociono 2 tazze di riso, aggiungere 2 tazze di acqua



Usando il misurino da 100 ml in dotazione aggiungere riso e acqua al contenitore del riso.

1 tazza di riso + 1 tazza di acqua  
0  
2 tazze di riso + 2 tazze di acqua



Metti il contenitore del riso nella base dell'unità



Posizionare il vassoio del vapore sopra il riso contenitore. Posizionare il contenitore per alimenti sopra del vassoio del vapore



Attaccare il coperchio usando i fermagli laterali.

Premere il tasto per inizia a cucinare

**Il bonsai può essere usato per cucinare entrambi i risi e cibo crudo allo stesso tempo**

Non superare gli importi indicati in precedenza per cucinare il riso

### 3.3 COME CUCINARE RISO ED UOVA (DA CRUDO)



Utilizzando il misurino da 100 ml in dotazione, versare acqua nella base dell'unità.

Se si cucina 1 tazza di riso, aggiungere 1 tazza di acqua  
0

Se si cuociono 2 tazze di riso, aggiungere 2 tazze di acqua



Usando il misurino da 100 ml in dotazione aggiungere riso e acqua al contenitore del riso.

1 tazza di riso - 1 tazza di acqua  
0  
2 tazze di riso + 2 tazze di acqua



Metti il contenitore del riso nella base dell'unità



Aggiungi le uova al portauova, posiziona il vassoio sopra il contenitore del riso.



Attaccare il coperchio usando i fermagli laterali.  
Premere il tasto per inizia a cucinare

**Bonsai possono essere usati per cucinare il riso e cuocere a vapore/bollire le uova contemporaneamente.**

Puoi anche cucinare le uova da solo aggiungendo 100ml di acqua alla base e mettendo le uova sul vassoio in cima

### 3.4 COME RISCALDARE RISO E CIBO



Utilizzando il misurino da 100 ml in dotazione, versare 1 tazza di acqua nella base dell'unità.



Aggiungi 10 ml di acqua al riso cotto e mescolare. Ciò garantisce che non si asciughi durante il processo di riscaldamento



Metti il contenitore del riso nella base



Posizionare il vassoio del vapore sopra il riso contenitore. Posizionare il contenitore per alimenti sopra del vassoio del vapore



Attaccare il coperchio usando i fermagli laterali.  
Premere il tasto per inizia a cucinare

**Bonsai può essere usato per riscaldare entrambi i risi e cibo allo stesso tempo**

Assicurarsi che il cibo sia bollente prima di mangiare

### 3.5 GUIDA AL VAPORE

INGREDIENTI	CONSIGLI PER LA VAPORE
Carota	Tagliare in pezzi di 2cm
Broccoli	Tagliare in piccoli pezzi
Mais	Tagliare in pezzi di 4cm
pollo	Tagliare a pezzi di 4cm o più piccoli
Pesce (pesce bianco e salmone)	Tagliare a pezzi di 4cm o più piccoli
Gamberetto	Vapore senza rimuovere le conchiglie
Pettine	Rimuovere dal guscio (coprire il contenitore con carta da forno)
Polpetta refrigerata di carne	Posizionare direttamente sul il vassoio di cottura a vapore, non lo fanno overcrowd
Gnocchi Di Carne Congelati	Posizionare direttamente sul il vassoio di cottura a vapore, non lo fanno overcrowd

Puoi cuocere a vapore il cibo mentre cucini il riso oppure puoi usare il bonsai come piroscrafo autonomo.

Per cuocere al vapore verdure, carne o pesce, metterlo nel contenitore per alimenti (quello diviso in due sezioni). Potresti trovare con carne, pesce e frutti di mare che è meglio aggiungere un pezzo di pergamena da forno in modo che il cibo non si attacchi al contenitore.

Per utilizzare come piroscrafo autonomo, aggiungere 1 tazza d'acqua alla base dell'unità.

## 4. IDEE DI RICETTA

### **Pollo/pesce/verdure al vapore**

Puoi cucinare pollo/pesce/tofu/verdure (dal crudo) in bonsai.

Diventa creativo con l'aggiunta di condimenti (come il condimento peri peri, il condimento Cajun, il condimento marocchino, il condimento furikake).

### **Aggiungi deliziose salse**

Aggiungi salse come Teriyaki, soia all'aglio, peperoncino allo zenzero al tuo pollo/pesce/tofu/verdure per un delizioso pasto

### **Riso al vapore con verdure**

Questo viene cotto nel contenitore del riso in basso come piatto 'all-in-one'.

Segui i passaggi nella Sezione 3.1 'Come cucinare il riso', ma aggiungi piccoli cubetti di verdure, carne/tofu e qualsiasi condimento che desideri al riso e all'acqua. Una volta cotto, sarà come un riso fritto al vapore - sano e delizioso

### **Hai avanzi? Nessun problema!**

Bonsai può riscaldare i tuoi avanzi. Ad esempio, se hai il chili con carne, un piatto di pollo jalfrezi, tikka o basilico thailandese della sera prima e vuoi riscaldarlo, è facile. Basta aggiungere qualsiasi alimento al contenitore superiore e inferiore come indicato nella Sezione 3.4 e riscaldare nuovamente. Le opzioni sono infinite!

*Diventa creativo*

Dai un'occhiata anche  
al nostro blog di foodie  
all'indirizzo  
[www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk)

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

Il contenitore per riso e alimenti è lavabile in lavastoviglie.

Se necessario, decalcificare la base dell'unità diluendo la quantità appropriata di detergente a base di acido citrico con 200 ml di acqua, versandolo nella base, mettendo il coperchio e premendo il pulsante.

## 6. PARTI DI RICAMBIO

Se hai bisogno di pezzi di ricambio, ti preghiamo di contattarci tramite il nostro sito Web [www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk) o e-mail [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk).

Pezzi di ricambio disponibili per Bonsai YUM-BN02:

Nome della parte	Numero parte
Contenitore per riso in acciaio inossidabile	IC-BN02
Doppio contenitore in acciaio inossidabile	DC-BN02
Misurino	Tazza da 100ml

## 7. SPECIFICHE

<b>Nome e numero del modello</b>	Bonsai, YUM-BN02
<b>Capacità</b>	Fornello di riso da 0,2 litri (1 tazza)
<b>Valutazione</b>	AC 220-240V, 50-60Hz
<b>Consumo elettrico</b>	300W
<b>Sistema di cottura</b>	Riscaldamento diretto
<b>Paese di Produzione</b>	Cina
<b>Lunghezza del cavo di alimentazione</b>	0.9m
<b>Dimensioni esterne (approssimative)</b>	26cm (lunghezza) x 12cm (larghezza) x 20.5cm (altezza)
<b>Peso (approssimativo)</b>	1.8kg

## 8. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

Inclusa con questo apparecchio è la nostra garanzia globale. Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia, visitare il sito [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty). Questo cuociriso Bonsai è progettato esclusivamente per USO DOMESTICO. L'uso in un ambiente commerciale invaliderà questa garanzia.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio, inviare un'e-mail a [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk) con i dettagli dell'ordine, una descrizione e le foto del problema.



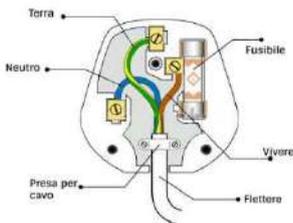
Il vostro apparecchio è progettato e prodotto con materiali e componenti di altissima qualità che possono essere riciclati e riutilizzati. Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche, quando sono a fine vita, devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Si prega di smaltire questo apparecchio presso il centro di riciclaggio/rifiuti della comunità locale.



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



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



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

Verde e giallo = Terra Marrone o Rosso = Blu vivo o Nero = Neutro

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

**YUM ASIA**  
REGNO UNITO

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



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