

Fuji



by Yum Asia



UMAI
SMART BRAIN INDUCTION



Induction Heating (IH)
UMAI Fuzzy Logic Multi Function
Rice Cooker

Model- YUM IH07
0.72 litre (1-4 people)

GABA
BROWN



ÍNDICE

1.	MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Siga estas instrucciones.....	3
2.	DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	6
2.1	DISEÑO DE APARATOS.....	6
2.2	PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL.....	7
3.	OPERACIÓN DEL APARATO.....	7
3.1	ANTES DE USAR.....	7
3.2	NAVEGANDO POR LOS CONTROLES.....	7
3.3	CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE COCINA DE ARROZ.....	8
3.4	CÓMO USAR LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE.....	9
3.5	CÓMO USAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN.....	9
3.6	PROGRAMAS DE CANCELACIÓN.....	10
3.7	CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE ARRANQUE RETARDADO (PRESELECCIÓN).....	11
3.8	EXPLICAN LAS FUNCIONES DE GABA BROWN Y YUMAMI.....	11
4.	CONSEJOS PARA COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR.....	13
4.1	CÓMO PREPARAR UN ARROZ PERFECTO.....	13
4.2	NUESTROS CONSEJOS PARA COCER EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS.....	13
5.	CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR.....	14
6.	RECETAS.....	15
6.1	YOGUR.....	17
7.	COCIENDO GRANOS/LEGUMBRES EN FUJI.....	18
8.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	18
9.	PIEZAS DE REPUESTO.....	20
10.	GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	20
11.	ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN.....	22
12.	CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA.....	23

Modelo YUM-IH07

Fuji

Gracias por elegir este se Yum Asia **UMAI** de calentamiento por inducción (IH) de múltiples funciones Arrocera Modelo YUM-IH07 que llamamos 'Fuji'. 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 o vea la tarjeta de garantía adjunta. Mantenga estas instrucciones de funcionamiento s almacenados lejos con su tarjeta de garantía, la recepción, y, si es posible, la caja de cartón y embalajes. 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.



No coloque productos electrónicos u objetos que sean susceptibles a los imanes a corta distancia de la olla arrocera

Si lo hace, puede causar interferencias con la TV, la radio, la computadora, el intercomunicador, los transceptores, el teléfono, etc. También puede borrar datos grabados magnéticamente (tarjetas de crédito/débito, pases de tren, cintas de audio, etc.).



Las personas con marcapasos deben consultar a un médico antes de usar aparatos que usen calentamiento por inducción. Usar esta olla arrocera puede afectar a un marcapasos



No lo coloque sobre o cerca de una placa de cocción por inducción

Hacerlo puede causar que Fuji funcione mal o se rompa.



Verifique cuidadosamente el tazón interno de cerámica en busca de grietas

El cuenco interior está hecho de material de arcilla cerámica. Cualquier grieta en la superficie puede causar que Fuji funcione mal o se rompa. A diferencia de otros recipientes interiores de olla arrocera, el recipiente interno de Fuji está hecho de un material natural y hecho a mano, la capa de recubrimiento del recipiente puede verse desigual.

Gracias una vez más y feliz cocina!

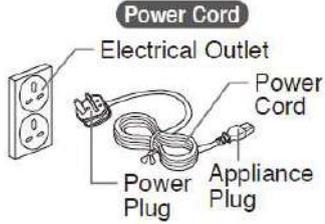
El equipo de Yum Asia

1. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Siga estas instrucciones



ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES TIENEN POR OBJETO EVITAR DAÑOS A LA PROPIEDAD O LESIONES PERSONALES A USTED Y A OTROS.

	<p>No modifique esta olla arrocera, sólo un técnico puede desarmar o reparar esta unidad.</p>		<p>No permita que los niños usen la arrocera sin supervisión. Manténgala fuera del alcance de los niños muy pequeños. Los niños corren el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.</p>
	<p>No toque la salida de vapor. Hacerlo puede causar escaldaduras, quemaduras. Tengan 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 es muy caliente.</p>
	<p>No enchufe o desenchufe el cable de alimentación con las manos húmedas. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones.</p>		<p>Esta arrocera es para cocinar arroz y otros platos detallados en este manual. No la utilice para fines distintos de los previstos. Siga siempre las instrucciones de uso y nunca cocine lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos envasados en plástico. • Platos que usan toallas de papel u otras tapas para cubrir la comida. <p>Hacerlo puede causar que la salida 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>Un enchufe flojo puede causar fuego, descargas eléctricas, cortocircuito, humo o incendios. Use sólo una toma de corriente eléctrica que tenga una capacidad mínima de 15 amperios. Si quiere cambiar el cable de alimentación, sólo use uno que tenga una clasificación similar (250v, 13A).</p>
	<p>No ponga ningún objeto metálico en los conductos de ventilación. Hacerlo puede causar choques eléctricos o un mal funcionamiento que resulte en lesiones.</p>		<p>Si las espigas metálicas del enchufe están sucias, límpielas. Los escombros en las espigas del enchufe pueden causar fuego.</p>
	<p>Inserte el enchufe completamente y de forma segura en la toma de corriente.</p>		

	<p>Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.</p>		
	<p>No lo utilice si el cable o el enchufe de alimentación está dañado, o si el enchufe de alimentación está suelto en la toma de corriente. Hacerlo puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios. No dañe el cable de alimentación.</p> <div data-bbox="300 600 625 824" style="text-align: center;">  </div> <p>No doblar, torcer, atar o intentar modificar el cable de alimentación. No coloque el cable sobre o cerca de superficies o aparatos de alta temperatura, debajo de objetos pesados o entre objetos.</p> <p>Un cable de alimentación dañado puede causar descargas eléctricas o fuego.</p>		<p>Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no esté en uso.</p>
	<p>No utilice ninguna otra pieza que no sea la suministrada con esta arrocera.</p>		<p>Deje suficiente espacio junto a las paredes, otros muebles y bajo los estantes para que el vapor se escape.</p>
	<p>No utilice esta arrocera en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua u otras fuentes de calor.</p>		<p>No toque las superficies calientes durante o inmediatamente después de su uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa y tengan cuidado de no tocar el recipiente interior mientras se remueve el arroz.</p> <p>Touching the hot surfaces with metal pieces such as the inner lid, the inner pot, and the heating plate can cause burns.</p>
			<p>No coloque o use esta arrocera en una superficie irregular o en una superficie que sea vulnerable al calor.</p> <p>Hacerlo podría causar un incendio.</p> <p>No utilice esta arrocera en una mesa o estantería con capacidad de carga insuficiente. Hacerlo puede dañar la mesa de la estantería, causando que la arrocera se caiga, resultando en lesiones o quemaduras. Toda estantería o mesa deslizante debe tener una capacidad de carga de al menos 18 kg.</p>



¡IMPORTANTE!

Deje que la arrocera se enfríe antes de limpiarla. Las partes calientes como la tapa interior, el bol interior y la placa calefactora pueden causar quemaduras.

Desenchufe siempre la arrocera sosteniendo el enchufe, no tirando del cable de alimentación.
Inserte firmemente el extremo del cable de alimentación en la arrocera, de lo contrario puede causar descargas eléctricas, fuego y la arrocera podría no funcionar.

No cubra la parte principal de la arrocera, especialmente la salida de vapor mientras se cocina.
No dañe el bol interior o la tapa interior. Un bol o tapa interior deformada causará resultados de cocción desiguales.

Asegúrese de que nada se pegue al elemento calefactor o al exterior del bol. Esto causará resultados de cocción desiguales.

No cubra las aberturas del ventilador laterales ni la del fondo de la arrocera.

No salpique agua en la olla arrocera. Esto puede causar una avería en la unidad, fuego o descarga eléctrica.
No utilice la olla arrocera con luz solar directa. Esto puede causar decoloración.

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

No lo use en una superficie donde los conductos de aire de abajo puedan bloquearse (como en el papel, la alfombra, el plástico)

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

Deje de utilizar inmediatamente si nota CUALQUIERA de lo siguiente:

- El enchufe o el cable se ha calentado mucho.
- El cable de alimentación está dañado o la electricidad se enciende y se apaga cuando se toca.
- El cuerpo de la olla arrocera está deformado o inusualmente caliente.
- Humo proveniente de la olla arrocera o se percibe olor a quemado
- Cualquier parte de la olla arrocera está agrietada, suelta o inestable.

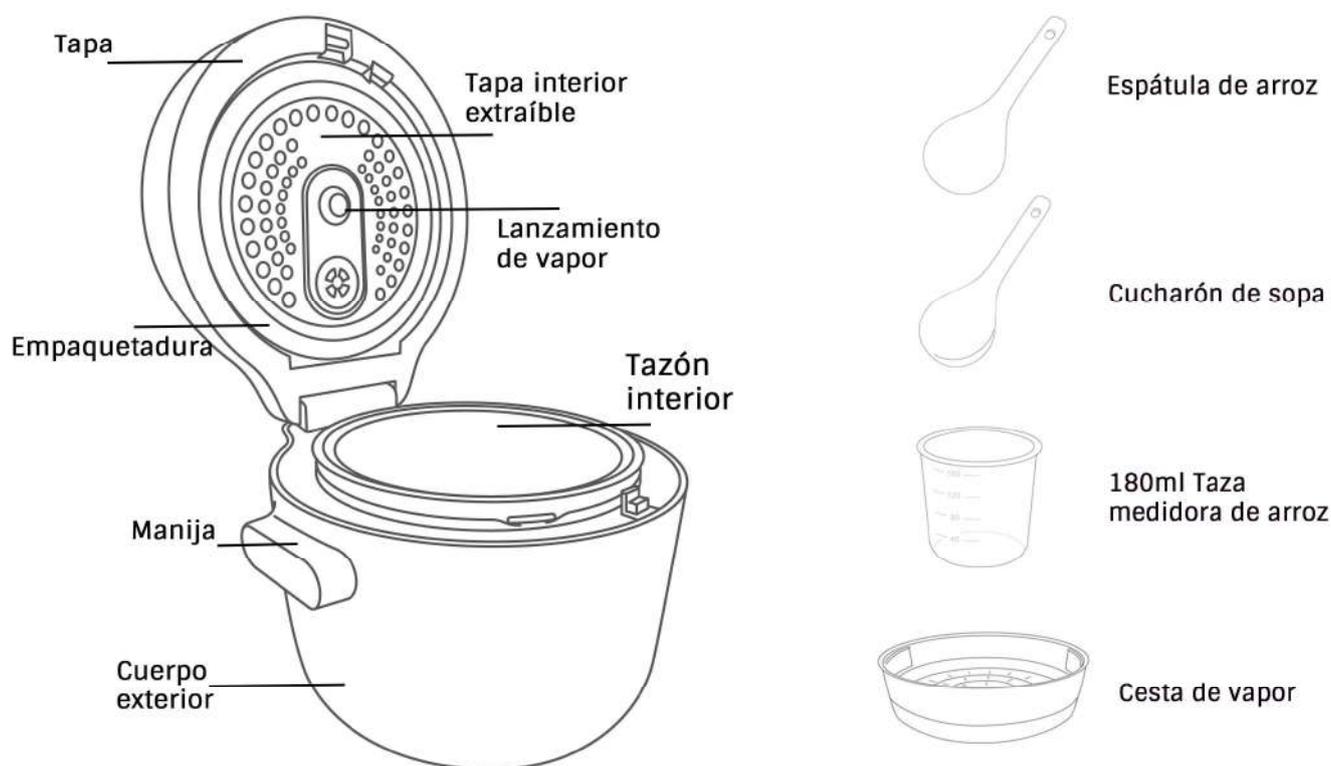
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Su arrocera de inducción Fuji **UMAI** es un moderno aparato de cocina multifuncional que utiliza la más alta calidad de fabricación y nuestros años de experiencia en la venta de ollas arroceras.

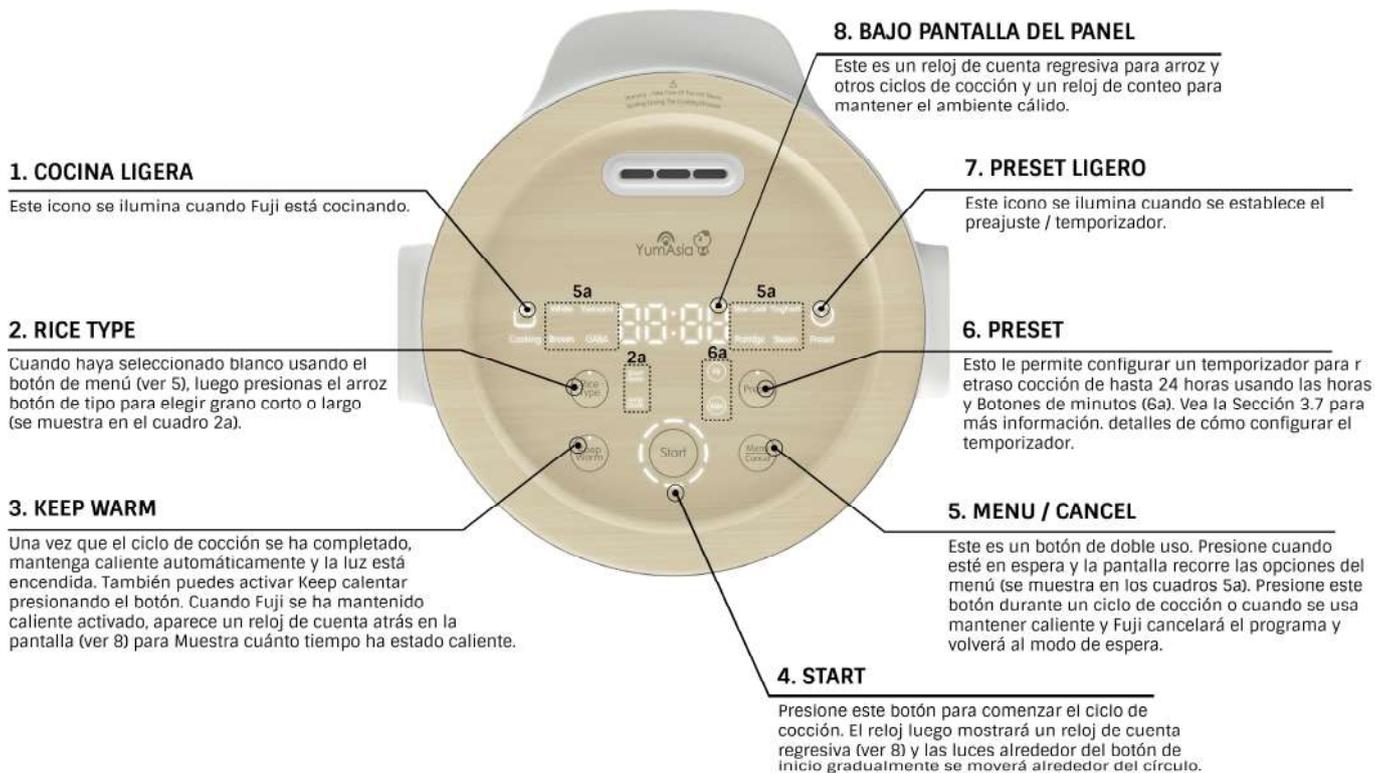
Ahorrando espacio en su cocina, este electrodoméstico combina funciones de calidad de la cocina de arroz de especialidad (arroz blanco, arroz de grano corto, arroz integral, Yumami y GABA brown) con gachas, yogur, vapor y cocción lenta. Diseñamos esta olla arrocera con características adicionales que cualquier cocinero encontrará útiles. Un panel de funciones de control oculto de 'Botón inteligente' de última generación y fácil de usar con tiempos ajustables para diferentes funciones hará que cocinar sea mucho más fácil y producirá un arroz delicioso o comidas completas.

2.1 DISEÑO DE APARATOS

¡Conoce a tu arrocera Fuji! Se suministra con una espátula de arroz, un cucharón para sopa, una taza medidora y una canasta de vapor.



2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL



3. OPERACIÓN DEL APARATO

3.1 ANTES DE USAR

1. Abra el embalaje, saque Fuji con cuidado y retire todo el embalaje y el material promocional.
2. Saque todos los accesorios y el manual de instrucciones.
3. Retire cualquier etiqueta promocional. Limpie el estuche de Fuji con un paño húmedo.
4. Lave el recipiente y la tapa interior en agua jabonosa tibia con una esponja suave. Secar bien.
5. Cocina una taza de arroz y tírala

3.2 NAVEGANDO POR LOS CONTROLES

La pantalla de Fuji utiliza los botones de control inteligentes y es fácil de usar con un brillante estado del arte HID d en pantalla 'White Ice'. Presione el botón que desea usar firmemente, verá que cada botón está ligeramente elevado, por lo que es fácil moverse por las opciones del menú.



Si se deja solo, Fuji entrará en modo de espera, la pantalla se apagará por completo y las luces del botón de inicio parpadearán

3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE COCINA DE ARROZ

NOTA - la capacidad máxima de este aparato (no exceda esta cantidad!)

4 tazas (taza de 180 ml) para arroz BLANCO
4 tazas (taza de 180 ml) para arroz MARRÓN

Fuji está diseñado para cocinar arroz usando 7 fases distintas para producir arroz perfecto cada vez y retener cuidadosamente los nutrientes. La cocción por fases y los ajustes en la temperatura de inducción se controlan utilizando el procesador de lógica difusa IH **UMAI** de Fuji, que también permite una cocción más refinada del arroz en las configuraciones Yumami y GABA.

OPCIONES PARA COCINAR ARROZ - Al presionar el botón 'Menu/Cancel' pasará por los programas de cocción en la pantalla

1. Modo '**White**' es para cocinar blanco ric correo
 - a. Cuando se selecciona 'Blanco' y parpadea, puede seleccionar grano corto (para sushi) o grano largo presionando el botón 'Tipo de arroz' en el panel de control
2. Modo '**Yumami**' es para 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 'más rico', de ahí el nombre 'Yumami' (consulte la sección 3.8, página 12)
3. Modo '**Brown Rice**' es para cocinar arroz integral de grano largo o corto
4. Modo '**GABA**' empapa y 'activa' cualquier tipo de arroz integral para liberar el ácido gamma-aminobutírico, o GABA en el arroz integral. También conocido como 'hatsuga genmai', se cree que tiene muchos beneficios para la salud (ver sección 3.8, página 11)

Hay marcas en el interior del recipiente interior para indicar los niveles de agua para el arroz blanco de grano largo, el arroz blanco de grano corto, el arroz integral y la papilla (de arroz). Durante los ciclos de cocción del arroz, aparece un reloj de cuenta regresiva para todo el ciclo de cocción del arroz, esta cuenta regresiva es solo aproximada y no es precisa hasta los últimos 10 minutos del ciclo de cocción del arroz.



NOTA: La cuenta regresiva en la pantalla saltará hacia abajo a ciertos intervalos a medida que la lógica difusa **UMAI** continúa evaluando el ciclo de cocción.

Tiempos de cocción aproximados para diferentes tipos de arroz

Arroz Seleccionado	'WHITE'	'YUMAMI'	'BROWN'	'GABA'
Tiempo tomado	40 minutos	66 minutos	60 minutos	145 minutos

Cocinar arroz STICKY o GLUTINOUS

El arroz glutinoso o pegajoso es diferente al arroz normal de grano corto, necesita más agua. Si está cocinando arroz glutinoso/pegajoso, debe seguir las instrucciones del agua a continuación y utilizar la configuración de grano corto.

Niveles de agua para arroz 'THAI STICKY/GLUTINOUS' (use la configuración de grano corto):

Tazas de arroz	1	2	3
Nivel de agua en el tazón (marcas de grano corto)	1.5	2.5	3.5

3.3.1 COCER ARROZ EN FUJI

1. **Mida el arroz** con la taza medidora provista. Asegúrese de que el arroz esté nivelado hasta 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 recipiente interior en el aparato, **coloque el arroz en el recipiente interior** y **llénelo hasta la línea de agua** que corresponda a la cantidad/tipo de arroz que está cocinando.
3. Cierre la tapa y **seleccione** la configuración de arroz (y la longitud del grano si corresponde) con la que desea cocinar.
4. Presione '**Start**' y comenzará el ciclo de cocción. Aparece una cuenta regresiva en la pantalla para indicar que Fuji está cocinando, este es un tiempo aproximado y no es preciso hasta los últimos 10 minutos. Las luces alrededor del botón 'Inicio' se encenderán gradualmente para indicar el progreso de la cocción.



Consulte también la 'Speedy Start Guide' en el reverso de la tarjeta de garantía para obtener una guía paso a paso sobre cómo cocinar arroz y 'Consejos para cocinar arroz de excelente sabor' en la página 13 para obtener información y consejos de cocción más detallados.



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

3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Una vez que haya terminado un ciclo de cocción, escuchará una serie de pitidos y Fuji cambiará automáticamente a 'Keep Warm'. Puede activar 'Keep Warm' cuando Fuji está en espera (es decir, cuando no se han seleccionado funciones de menú) presionando el botón 'Keep Warm'. El mantener el calor Light se activará y las luces alrededor del 'Inicio' botón de pulso y un reloj de cuenta ascendente aparecerá 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 'Menú/Cancelar'. Fuji cambiará al modo de espera. Si se deja solo sin ningún programa seleccionado, Fuji entrará en modo de espera; la pantalla se apagará por completo y las luces del botón de inicio parpadearán. Si desconecta Fuji mientras se mantiene caliente, la próxima vez que lo conecte, se activará mantener caliente, debe cancelar esto antes de poder cocinar en otra configuración.

3.5 CÓMO USAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN

3.5.1 PORRIDGE

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

El tiempo de cocción por defecto para el modo 'PORRIDGE' es de 1 hora. Puede ajustar esto hasta 2 horas usando los botones 'Hr' o 'Min' una vez que haya seleccionado el modo 'PORRIDGE' y esté parpadeando en la pantalla. Cuando el ciclo de cocción se complete, Fuji hará una serie de pitidos y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

3.5.2 STEAM

Usando la canasta de vapor provista, puede cocinar diferentes tipos de alimentos al vapor. Puede cocinar arroz y comida al vapor al mismo tiempo: use la función de arroz correspondiente para el arroz que está cocinando.

El tiempo de cocción predeterminado para la configuración de 'STEAM' es de 10 minutos. Puede ajustar esto hasta 1 hora en intervalos de 10 minutos usando los botones 'Hora' o 'Minuto' una vez que haya seleccionado la configuración 'STEAM' y esté parpadeando en la pantalla.

El uso de agua caliente en lugar de agua fría ayuda a acelerar el proceso de calentamiento para la configuración de vapor, llene hasta la marca de nivel de agua 2-3 en el recipiente interior cuando se usa como vaporizador independiente. **Nota:** La cuenta regresiva comienza cuando el agua ha alcanzado la temperatura correcta para el vapor, así que tenga esto en cuenta en su tiempo de cocción, o agregue la canasta de vapor cuando comience la cuenta regresiva.

Consulte la Sección 5, página 14 para obtener una guía más detallada sobre el vapor

3.5.3 COCCIÓN LENTA (SLOW COOK)

Para cocinar guisos y otros platos como curry, dhal, u otras legumbres/granos seleccione la opción 'SLOW COOK'.

El tiempo de cocción por defecto en 'SLOW COOK' es de 2 horas. Puede ajustarlo hasta 8 horas usando los botones 'Hora' o 'Minuto' una vez que haya seleccionado el modo 'SLOW COOK' y esté parpadeando en la pantalla. Cuando comience el ciclo, Fuji calienta el contenido del bol interior a una temperatura alta, luego cambia a una temperatura más baja para la cocción lenta. Es lo mismo que el modo 'automático' de una olla de cocción lenta convencional. Cuando el ciclo de cocción se complete, Fuji hará una serie de pitidos y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.



Fuji es una cocina de arroz IH 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 tomará 3-4 horas para cocinar en Fuji. Esto es para dar una cocción lenta más eficiente.

3.5.4 YOGUR (YOGHURT)

Por hacer yogur casero. El modo 'YOGHURT' mantiene la temperatura constante (+38 - +40°C) necesaria para el crecimiento de las bacterias bífidas y un excelente desarrollo del yogur a partir del cultivo del yogur y la leche.

El tiempo de cocción por defecto para el modo 'YOGHURT' es de 8 horas. Puede ajustar esto hasta 6 horas o 12 horas usando los botones 'Hr' o 'Min' una vez que haya seleccionado el modo 'YOGHURT' y esté parpadeando en la pantalla. Puedes usar tarros de yogur o recipientes similares para este caso o simplemente hacer el yogur en el bol interior.

Una vez que el ciclo de cocción se complete, el aparato emitirá un sonido y pasará automáticamente a modo de espera. Para más información sobre la elaboración de yogur, véase la sección 6.1, página 17.

NOTAS - en el modo 'YOGHURT' no cambia a 'KEEP WARM'. Mantenga la tapa cerrada mientras cocina en este programa. La función de arranque retardado está disponible para este programa.

3.6 PROGRAMAS DE CANCELACIÓN

Para cancelar un programa que haya seleccionado, o si desea detener un programa a mitad del ciclo de cocción, sólo tiene que mantener pulsado el botón 'CANCEL'. Fuji pasará al modo de espera.

3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE ARRANQUE RETARDADO (PRESELECCIÓN)

La función 'PRESET' es una útil función de temporizador/encendido retardado, que permite configurar el aparato para que tenga el arroz o la comida lista a una hora determinada. La función 'PRESET' está disponible para todos los ajustes del menú.

Para ajustar el temporizador:

1. Pulse la tecla táctil 'MENU' para seleccionar un programa de cocción (para los programas de cocción que no sean de arroz, puede programar la duración del tiempo de cocción en este momento).
2. Luego presione el botón 'PRESET' que se iluminará.
3. Presionando los botones táctiles 'Hr' y 'Min' puede seleccionar las horas de antelación en las que el arroz/plato debe estar listo.
4. Mantenga pulsado el botón 'START', la arrocera mostrará las horas/minutos de antelación que haya seleccionado, comenzará la cuenta regresiva y el ciclo de cocción se completará a la hora que haya especificado.

Si el preajuste/temporizador se establece por debajo del mínimo indicado en la siguiente tabla, el ciclo de cocción comenzará inmediatamente. Esto se debe a que hay que tener en cuenta el tiempo de cocción predeterminado de cada ciclo de cocción, junto con el tiempo de evaluación adicional para que la lógica difusa sepa qué se está cocinando.

Tiempos sugeridos para la función 'PRESET' (sin incluir el tiempo del ciclo de cocción)

Función	RICE	PORRIDGE	YUMAMI	STEAM	SLOW COOK	GABA
Tiempos preestablecidos	70 minutos a 24 horas	70 minutos a 24 horas	70 minutos a 24 horas	1 hora a 24 horas	130 minutos a 24 horas	150 minutos a 24 horas



Tenga en cuenta que los alimentos perecederos no deben dejarse durante largos períodos de tiempo cuando se ha establecido la función 'PRESET', ya que pueden estropearse. El tiempo de inicio del preajuste/temporizador no es exacto, iniciará un poco antes, ya que Fuji tiene que evaluar lo que hay exactamente en el bol interior (arroz/avena/agua) y el volumen para poder calcular el tiempo de cocción de forma efectiva. Se ocupa de esto encendiendo la unidad temprano para que pueda 'evaluar' el contenido.

3.8 EXPLICAN LAS FUNCIONES DE GABA BROWN Y YUMAMI

3.8.1 ¿QUÉ ES GABA BROWN?

La función de arroz integral GABA (o arroz integral germinado) utiliza tiempos y temperaturas específicos para que el arroz integral pueda germinar. Cuando selecciona la función GABA en Fuji, remojará y activará el arroz integral por usted usando su control de lógica difusa **UMAI** (cerebro inteligente), después de lo cual comienza a introducirse en el proceso de cocción. Durante este proceso, el recipiente interior y su contenido se mantienen a una temperatura específica durante parte del ciclo de cocción que permite que el arroz integral brote.

El tiempo de cocción completo para el arroz GABA en Fuji, incluido el período de activación adicional, tarda alrededor de 2 horas y 25 minutos en completarse. El resultado de este proceso altera el sabor y aumenta los niveles de nutrientes como el ácido gamma-aminobutírico (GABA). El arroz integral GABA tiene una textura más suave que el arroz integral y un sabor a nuez.



Para obtener más información detallada sobre el arroz integral GABA, consulte el 'Yum Factor' página en nuestro sitio web www.yumasia.co.uk/yum-factor



3.8.2 ¿QUE ES YUMAMI?

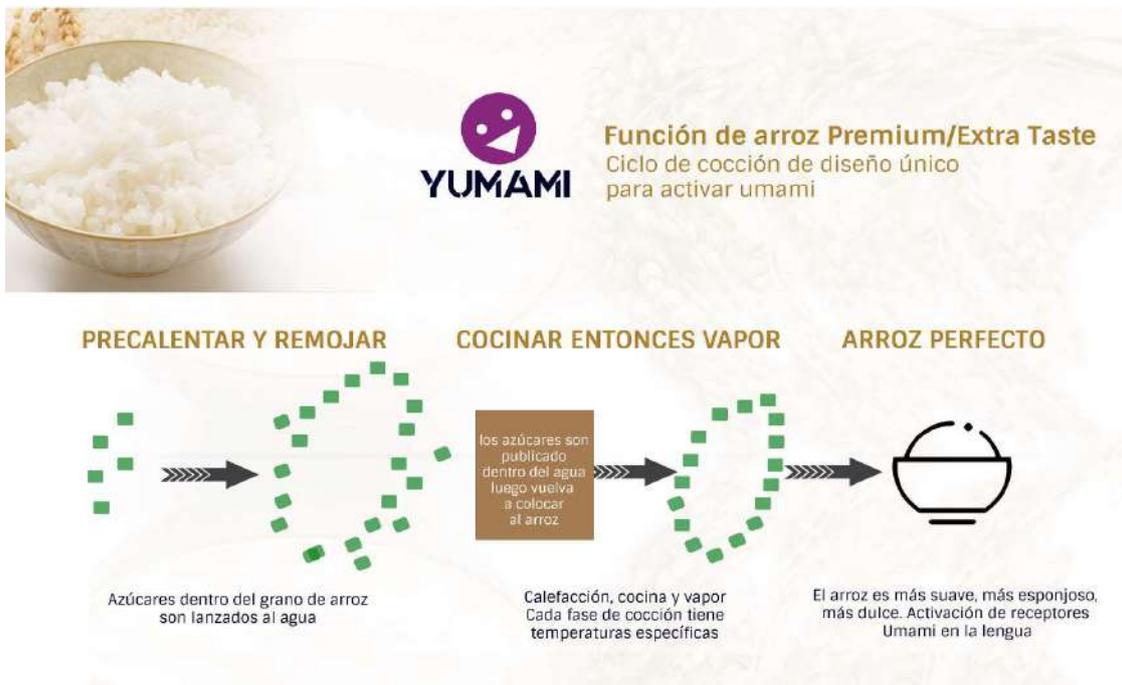
La función de Yumami o arroz 'extra sabroso' en Fuji mejora el sabor de cualquier tipo de arroz blanco mediante el uso de un ciclo de cocción especialmente diseñado.

Lo hace mediante una secuencia de remojo y vapor para liberar los azúcares contenidos en el arroz. Estos azúcares luego se reabsorben 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 de cocción completo, **incluido el remojo y el vapor especiales**, para la función Yumami en Fuji es de 1 hora y 6 minutos.



Para obtener más información detallada sobre el Yumami, consulte el 'Yum Factor' página en nuestro sitio web www.yumasia.co.uk/yum-factor



4. CONSEJOS PARA COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR

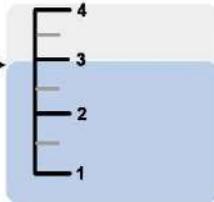
4.1 CÓMO PREPARAR UN ARROZ PERFECTO

¡Mida el arroz con precisión! Utilice únicamente la taza de medición de 180ml que se proporciona, ya que los otros tamaños de taza pueden ser de medidas diferentes. Asegúrese de nivelar el arroz en la parte superior de la taza.

¡Enjuague el arroz! No lave el arroz en el bol interior - a veces el arroz puede contener pequeñas piedras que causan arañazos en la capa de cerámica. Use un tazón o un colador separado. Coloque el arroz en un colador o en un bol y vierte agua fresca y fría encima. Revuelva el arroz con la mano y escurra el agua. Hágalo 2 o 3 veces hasta que el agua con la que se enjuaga esté limpia.

Por ejemplo:
al cocinar 3 tazas de
arroz BLANCO

Llene hasta el nivel
de agua 3



¡Sea preciso con el agua! La cantidad de agua en el bol interior antes de la cocción afecta enormemente la textura del arroz. Cuanta más agua use, más suave será el arroz. Recomendamos que después de lavar el arroz, lo coloque en el bol interior, y luego rellene con agua hasta la línea correspondiente indicada en el bol - rellene hasta la parte inferior de la línea, y le dará un arroz perfecto. Si lo prefiere más suave, rellena hasta la parte superior de la línea; si lo prefiere más duro, rellena hasta 2-3mm por debajo de la línea.

¡Remover y aflojar! una vez que el aparato haya cambiado a 'KEEP WARM', si es posible, remueva y afloje el arroz inmediatamente con la espátula proporcionada. Esto ayuda a liberar la humedad excesiva y resulta en un arroz esponjoso y perfecto.

4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCER EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS



Elija bolsas de arroz con el menor número posible de granos rotos, ya que hacen que el arroz sea pastoso y pegajoso.



Es importante recordar que cada lote de arroz es diferente - incluso el arroz que se compra regularmente puede a veces cambiar por el de peor calidad - cada lote absorbe el agua de manera diferente dependiendo de lo bien que ha sido procesado. El resultado final también puede depender de la edad del arroz que se utiliza. El arroz nuevo necesita menos agua que el viejo, pero, por supuesto, no hay forma de saber la edad del arroz que compró.



Si el arroz que se prepara es demasiado pegajoso, vale la pena probar un lote sin enjuagar, ya que algunas variedades de arroz no necesitan enjuagarse porque han sido procesadas 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 golpeado y fallado - la olla arrocera mitiga esto hasta cierto punto, pero ajustar la cantidad de agua es mejor



Si el arroz que cocina es demasiado blando, la próxima vez reduzca el agua que añade en 3-4mm, un arroz más blando significa que había demasiada agua durante la cocción. Si el arroz que cocina es demasiado duro, la próxima vez añada 3-4mm más de agua, el arroz más duro significa que había muy poca agua en el bol interior durante la cocción.



No use arroz de cocción rápida, parcialmente cocinado y sancochado - mire los paquetes de arroz cuidadosamente para asegurarse de que es el adecuado. Este arroz no es ideal para una unidad sellada, arrocera de lógica difusa.

5. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR

Puede usar este electrodoméstico como un vaporizador independiente (use 1.5-2 tazas de agua) o puede cocinar arroz al mismo tiempo que cocina al vapor. Si cocina al vapor mientras cocina arroz, debe usar la función de arroz para el tipo de arroz que está cocinando y agregar la canasta al vapor al recipiente interior.

Aquí hay una guía para la cocción estimada de diferentes tipos de alimentos en la función 'VAPOR':

INGREDIENTES	CANTIDAD	HORA DE COCINAR	CONSEJOS PARA VAPOR
Zanahoria	200g/1pc	20 minutos	Cortar en trozos pequeños
Brócoli	200g	15 minutos	Cortar en trozos pequeños
Espinacas	100 gramos	15 minutos	Cortar en trozos pequeños
Calabaza	250g	20 minutos	Cortar en trozos pequeños
Patata	450g	40 minutos	Cortar en trozos pequeños
Batata	300g	35 minutos	Cortar en trozos pequeños
Maíz	200g	30 minutos	Cortar en trozos pequeños
Pollo	300g/1 filete	30 minutos	Haga cortes laterales tocando la canasta de vapor
Pescado (pescado blanco y salmón)	150g	25 minutos	Cortar a menos de 2 cm y envolver en papel de aluminio
Langostinos/Vieiras	15 piezas/150 g	20 minutos	Langostinos - Vapor sin quitar conchas. Vieiras - Retirar de la cáscara
Bola de masa de carne refrigerada	200g	15 minutos	Deje espacio entre los alimentos.
Bola de masa de carne congelada	200g	20 minutos	Deje espacio entre los alimentos.



IMPORTANTE: no vaporice alimentos de más de 3,5 cm de grosor.

Si desea combinar cocinar arroz con vapor, se recomienda que **2 tazas de arroz sea la capacidad máxima** que puede cocinar. Además de esto, existe el peligro de que el arroz se cocine, la canasta humeante empujará dentro de la tapa y la abrirá.



Si cocina arroz y cocina al vapor al mismo tiempo, puede abrir la tapa (con mucho cuidado, teniendo en cuenta el vapor que se libera de la unidad) para agregar la cesta de vapor a la mitad del ciclo de cocción para que las verduras no se cocinen en exceso.

6. RECETAS

Aquí hay un par de recetas para empezar con tu nueva arrocera. Para muchas más recetas como el arroz aromatizado (arroz mexicano y de coco), el risotto, los guisos, las sopas y mucho más, por favor, vea nuestro blog foodie en www.greedypanada.co.uk.

GACHAS DE ARROZ (CONGEE)

Ingredientes (4-5 porciones)

1 taza de arroz
75g de muslos de pollo, picados y sancochados
Una pizca de sal
Jengibre y cebolleta (cebollino), rallados - a gusto

Procedimiento

1. Lave el arroz y colóquelo en el bol interior, añada agua (sigue los niveles del bol interior) y coloque el pollo encima.
2. Presione el botón 'MENU' y seleccione 'PORRIDGE'; y presione el botón 'START'.
3. Cuando la arrocera cambie a 'KEEP WARM', añada sal si lo desea y adorne con jengibre y cebolleta.

GACHAS DE AVENA

Ingredientes (para 4 personas)

1 taza de avena cortada con acero o laminada de alta calidad (le aconsejamos que los ponga en un tamiz y los agite con fuerza 3-4 veces para desalojar cualquier sedimento)
3 tazas de agua (medida en la taza de medir suministrada)
1 taza de media crema y media leche (o 1 taza de leche o 1 taza de leche de coco - lo que prefiera)
3-4 cucharas (o más a su gusto) de miel o azúcar moreno
* Puede que necesite experimentar con las cantidades de avena y agua, dependiendo de si le gusta las gachas de avena gruesas o finas.

Procedimiento

1. Coloque la avena y el agua en el bol interior.
2. Coloque la bandeja de cocción interna en la parte principal de la arrocera, enchufe el aparato, seleccione el modo 'Porridge' y ajuste el tiempo a lo que prefiera (mayor tiempo de cocción = gachas más gruesas; menor tiempo de cocción = gachas más finas), pulse el botón 'START' para comenzar.
3. Cuando la arrocera se ponga en 'KEEP WARM', abra la tapa, revuelva y añada los ingredientes restantes. Usar la función del temporizador y remojar la avena durante la noche ayudará a suavizar la textura.
4. Añada cualquier fruta seca o fresca a las gachas en lugar de azúcar - ¡¡¡delicioso y saludable en un frío día de invierno!!!



No utilice la leche para cocinar la avena, esto resulta en un 'hervor' del contenido ya que la leche reacciona de manera diferente cuando se calienta. **Sólo use agua para cocinar la avena.**

ROLLOS DE SUSHI

Ingredientes (4-5 porciones)

3 tazas de arroz

Condimento del sushi (mezcla de vinagre) - 4 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, 1,5 cucharada de sal

Cualquier ingrediente que prefiera (sashimi, gambas, pepinillos, natto, huevas de salmón, anguila)

Algas, wasabi, salsa de soja y jengibre rojo encurtido para adornar.

Procedimiento

1. Lave el arroz y colóquelo en el bol interior, añada agua (seguir los niveles de agua en el bol interior y usar la opción de menú 'SHORT GRAIN').
2. Cuando la arrocera cambie 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, sólo hay que envolver su ingrediente favorito con nori (alga marina).

PUDIN DE ARROZ

Ingredientes (las medidas de la taza son para la taza de arroz. 4-6 porciones)

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

2 tazas de agua fría (sigue los niveles de agua en el bol interior y use la opción de menú 'SHORT GRAIN')

1/2 taza de leche evaporada.

1/2 taza de leche de coco

1 taza de leche condensada azucarada.

1 rama de canela o una pizca de canela molida

1 cáscara de limón, un gran trozo de cáscara de limón

1/2 cucharadita de nuez moscada (o menos si lo prefiere)

3 cucharadas de canela molida (para adornar)

Procedimiento

1. Mida 2 tazas de arroz de grano corto con la taza de medida que tiene en su arrocera.
2. Coloque el arroz y el agua en la olla arrocera, elija el modo de arroz 'SHORT GRAIN' e inicie el ciclo de cocción.
3. Mientras tanto, bata la leche evaporada, la leche de coco, la leche condensada azucarada, la canela en rama (o canela molida), la cáscara de limón (una gran rebanada fina de cáscara, no rallada) y la nuez moscada juntas.
4. Cuando el arroz se haya cocinado y la arrocera haya cambiado a mantener caliente, revuelva el arroz para que se afloje.
5. Luego agregue las leches batidas al arroz, cierre la tapa y déjelo en el modo 'KEEP WARM'. Compruebe en unos 30 minutos y vea si tiene la consistencia que le gusta. Si desea que sea más espeso o más caliente, puede cancelar el mantener caliente y utilizar el ajuste de cocción lenta para 'hervir' la mezcla a una consistencia más espesa.
6. Descarte la rama de canela (si la usa) y la cáscara de limón.
7. Colóquelo en platos individuales y adorne con canela molida y crema si lo desea.



** Adaptación vegana: esto también se puede hacer sin la leche evaporada y la leche condensada como 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.

6.1 YOGUR

La función 'YOGHURT' de Fuji le quita todo el trabajo duro de hacer un perfecto y delicioso yogur. Puede usar este modo para yogur lácteo o no, siempre y cuando tenga los iniciadores y la leche necesaria.

YOGUR DE LECHE BÁSICO

110g de yogur natural vivo (si quiere puede usar yogur probiótico, también está bien) - este es su 'iniciador'.
400ml de leche UHT llena de grasa (UHT es mejor porque ya ha sido calentada a una alta temperatura)

1. Combine el yogur y la leche y colóquelo en el bol interior de la Fuji.
2. Cierre la tapa y seleccione el modo 'YOGHURT' - el reloj parpadeará 8 horas. Puede reducir el tiempo de cocción a 6 o 12 horas; cuanto más largo sea el tiempo de cocción, más grueso será el yogur, y cuanto más corto sea el tiempo de cocción, más fino será el yogur.
3. Después de cocinar, la Fuji emitirá un pitido, pero no cambiará a 'KEEP WARM'. Deje que el yogur se enfríe y decante en contenedores para guardarlo en la nevera.

Este yogur debería durar 7 días y puede guardar algo de este para hacer su próximo lote (es mejor usarlo dentro de los 7 días para esto, así la bacteria es más fresca).

Iniciadores alternativos

En lugar del yogur natural y vivo, también puede usar iniciadores especializados que puede comprar en polvo en las tiendas de alimentos saludables o en línea.

Sorprendentemente, también puede usar tallos de chile (es decir, la parte verde que sujeta el chile a la planta que descartas) como iniciador de yogur. Los tallos de chile contienen bacterias lactobacilos y 10-15 tallos de chile en lugar de un yogur o un iniciador en polvo trabajan para desarrollar cualquier tipo de leche en el yogur.

Algunos consejos para hacer yogur:

Puede usar ollas de yogur en su lugar si lo prefiere, si lo hace entonces llene el bol interior hasta la mitad de las ollas con agua caliente para que el agua conduzca el calor a las ollas.

Para los yogures no lácteos, utilice una leche que tenga el menor número posible de aditivos (por ejemplo, leche de soja sin azúcar o vainilla, sólo las habas de soja y el agua deben figurar en los ingredientes, lo mismo ocurre con otros tipos de leches no lácteas).

Añada siempre el sabor después de que el yogur haya terminado de desarrollarse, si va a conservar algo para utilizarlo como su próximo iniciador, guarde esto en una olla aparte antes de añadir cualquier otra cosa al yogur.

Si su yogurt es demasiado delgado la próxima vez, es posible que necesite agregar más "iniciador" y también agregar 2 cucharadas de leche en polvo con toda la grasa y mezclar bien con la leche antes de agregar el iniciador. La leche UHT se usa porque ya se ha calentado a una temperatura alta, pero a veces se puede requerir leche en polvo y más iniciador.

Para más consejos sobre la elaboración de yogur, por favor vea www.greedypanada.co.uk

7. COCIENDO GRANOS/LEGUMBRES EN FUJI

Es posible cocer otros granos y legumbres en Fuji, aquí hay una guía aproximada de los tiempos de cocción/ajuste

QUINOA

Si no está prelavado, asegúrese de enjuagarlo bien en un colador con agua fría. Use una proporción de 1:1 de quinoa por agua (suba el agua a 1:1.25 si está usando quinoa negra) y use el ajuste 'White'. Una vez que termine de cocinarse, esponja un poco y déjela en el modo mantener caliente de 5 a 10 minutos.

COUS COUS y GIANT COUS COUS

Use los niveles de agua indicados en el paquete y use el ajuste 'White' ya que el cous cous no requiere tanta cocción de todos modos.

MIJO

Para cada porción que quieras cocinar, mide 1/4 de taza de mijo en el bol interior y añada 1 taza de agua por cada porción (así que, si usas 1 taza de mijo, añade 4 tazas de agua; para 3/4 de taza de mijo, añade 3 tazas de agua; para 1/2 taza de mijo, añade 2 tazas de agua y así sucesivamente).

Revuelva una pequeña pizca de sal en el agua, y luego cierre la tapa. Enchufe la arrocera y seleccione el ciclo 'Porridge'. Puede cocinar inmediatamente ajustando el tiempo de cocción según sus preferencias (una cocción más larga tendrá una consistencia más espesa; una cocción más corta tendrá una consistencia más fina) o puede usar el temporizador preestablecido para cuando quiera comer por la mañana. Una vez cocinado puede añadir el sabor que prefiera.

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 las gachas también funciona para cocinar lentejas y frijoles, si quiere 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. Usar cebada perlada en una gran cantidad de sopa se cocerá en una hora, pero no se cocinará de más si se deja por más tiempo.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

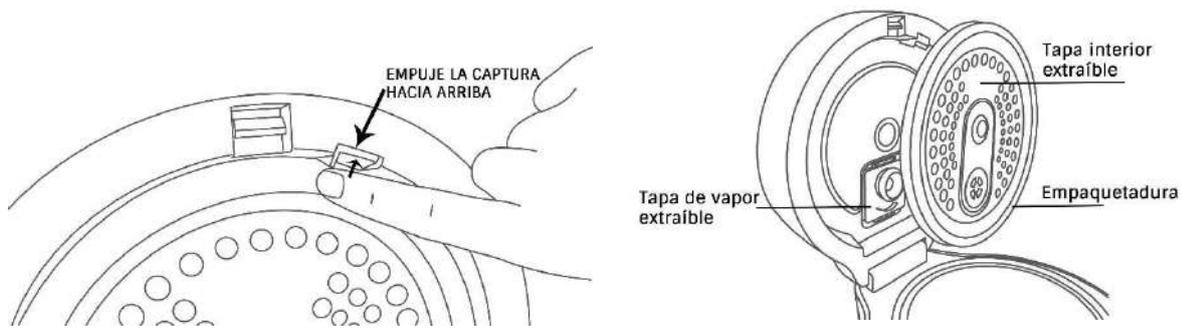
Retire siempre los restos de comida y límpielos inmediatamente después de usarlos.

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

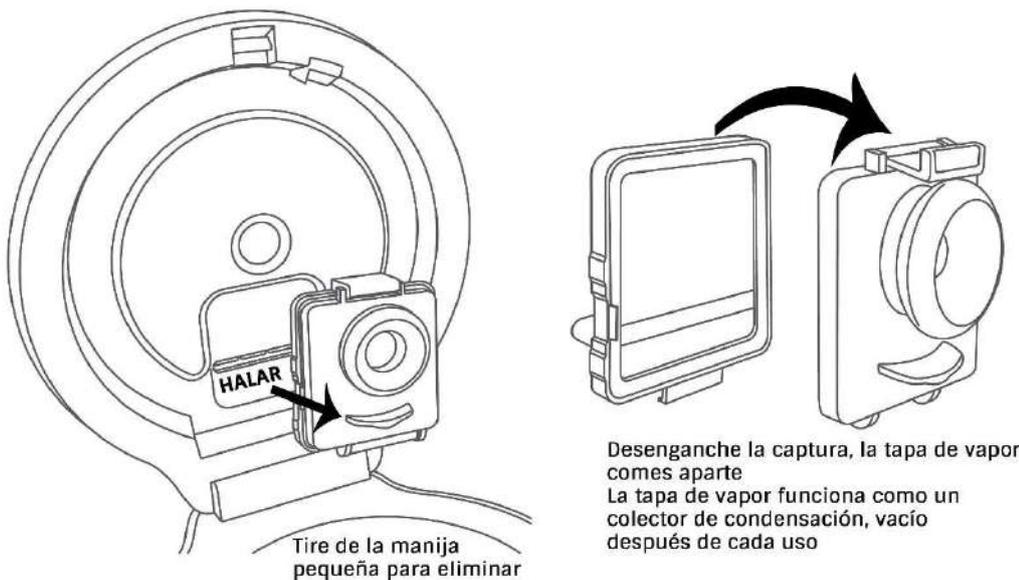
No sumerja el aparato en agua. Use una esponja húmeda o un paño suave para limpiar la carcasa exterior.

IMPORTANTE: nunca coloque el tazón interior o la tapa interior en el 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.

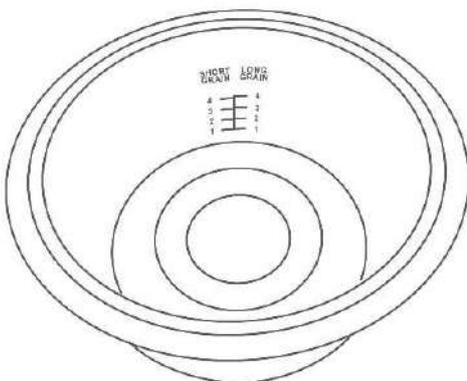


La tapa interior es extraíble. Pellizque el cierre de bloqueo en la parte superior hacia arriba y la tapa saldrá de su soporte. Lave la tapa extraíble después de cada ciclo de cocción con una esponja en agua jabonosa. Para volver a colocar, deslice la sección inferior detrás de las dos 'ranuras' pequeñas y presione la parte superior de la tapa hasta que escuche un clic.



Desenganche la captura, la tapa de vapor comes aparte
La tapa de vapor funciona como un colector de condensación, vacío después de cada uso

La tapa de vapor también funciona como un colector de condensación y se encuentra detrás de la tapa interior, en la parte superior de la tapa, es extraíble. Vacíe y lave regularmente. La tapa de vapor extraíble también se puede desmontar para garantizar una limpieza completa (busque una pequeña captura que libere las dos partes de la tapa)



CUIDADO INTERIOR IMPORTANTE DEL CUENCO

Solo use accesorios de plástico, silicona o madera. Nunca use metal para remover ya que esto dañará el revestimiento cerámico en el recipiente interior.

No vierta vinagre en el recipiente interior ya que esto dañará el revestimiento cerámico.

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

A diferencia de otros recipientes interiores de olla arrocera, el recipiente interno de Fuji está hecho de un material natural y hecho a mano, la capa de recubrimiento del recipiente puede verse desigual. No sumerja el recipiente interno en agua, esto afectará la forma en que el recipiente interno conduce el calor.

9. PIEZAS DE REPUESTO

Si necesita piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página web www.yumasia.co.uk o por correo electrónico info@yumasia.co.uk.

Hay piezas de repuesto disponibles (180ml tazas de medir están en nuestro sitio web):

Nombre de la pieza	Número de parte
Bol interior revestido de cerámica	IB-IH07
Tapa interior desmontable	ILSS-IH07
Cesta de vapor	SB-IH07

10. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
COCINANDO ARROZ	El arroz se cocina muy duro o muy blando	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el aparato esté sobre una superficie plana, si está sobre una superficie irregular, el nivel del agua se vuelve inconsistente y afectará la cocción del arroz. • El uso de la función 'PRESET' puede dar como resultado una textura de arroz más suave si el arroz se ha empapado en el agua durante un período de tiempo prolongado. • Asegúrese de que el recipiente interior no esté deformado o agrietado • ¿Soltaste el arroz después de cocinar? Si no, haga esto para permitir que se evapore el exceso de agua
	El arroz está chamuscado / quemado	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que no haya nada pegado en el interior de la olla arrocera o en la parte inferior del recipiente interior • El arroz puede no haberse lavado lo suficiente, dejando demasiado almidón en el arroz • Asegúrese de que el recipiente interior no esté deformado
	Se hierve mientras se cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique la configuración 'MENÚ' que ha seleccionado y el nivel de agua que ha llenado • Asegúrese de que la tapa de ventilación de vapor esté en el aparato
	No se puede comenzar a cocinar o los botones no responden	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable de alimentación esté lo más adentro posible del aparato
	Se escucha un ruido durante la cocción o se mantiene caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Todas las ollas arroceras de calentamiento por inducción tienen un ventilador instalado, escuchará que el ventilador se activa y se encenderá / apagará para ayudar a ajustar la temperatura de cocción del aparato, no hay de qué preocuparse
	Sale vapor entre la tapa exterior y el cuerpo principal	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que la tapa exterior esté ajustada correctamente y que no se haya deformado. ¿Está sucia la junta de la tapa exterior? Si es así, limpie la junta de la tapa exterior
	La comida no humea	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Hay suficiente agua para cocinar al vapor? Asegúrese de que haya agua por lo menos en la marca de 1.5-2 tazas en el recipiente interior • ¿Hay demasiada comida en la canasta humeante? - reducir la cantidad de comida o aumentar el tiempo de cocción • La comida puede estar en pedazos demasiado grandes, reducir el tamaño de los alimentos o aumentar el tiempo de cocción.

PROBLEMA		CAUSA POSIBLE
S EQUIPO	La comida al vapor es muy difícil	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras: el tiempo de cocción al vapor fue demasiado corto. Asegúrese de que haya suficiente agua y continúe vapor • Pescado y carne: el tiempo de cocción al vapor fue demasiado largo. Reduce el tiempo de cocción
	La comida al vapor está fría	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Ha transcurrido demasiado tiempo desde que terminó el ciclo de cocción? Trate de no dejarlo en 'KEEP WARM' retírelo inmediatamente del aparato y coma
MANTENER CALIDO	El arroz tiene olor, es amarillo o hay humedad excesiva.	<ul style="list-style-type: none"> • No mantenga cantidades muy pequeñas de arroz en 'KEEP WARM'. ¿Se ha usado 'KEEP WARM' durante más de 1 5 horas? • El tipo de arroz y agua puede haber causado que el arroz se vea amarillo . ¿Se dejó la espátula en el recipiente interior mientras estaba en 'KEEP WARM'? • ¿Aflojó el arroz inmediatamente después de que se haya cocinado? Si no, afloje • Puede ser un olor sobrante de un ciclo de cocción anterior (especialmente si se cocinan a fuego lento)
COCCIÓN TEMPORIZADOR	El electrodoméstico comienza a cocinar inmediatamente	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo mínimo predeterminado es de 70 minutos más el tiempo del ciclo de cocción , cualquier cosa menor que esto iniciará el ciclo de cocción inmediatamente.
	La comida no está lista a la hora establecida	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • ¿Hubo un corte de energía? Esto puede hacer que la unidad se reinicie
ERROR GENERAL EN LA PANTALLA	Error 'E' en la pantalla, la unidad emite un pitido y las funciones del menú no responden	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Se colocó la unidad sobre o cerca de una placa de inducción? Esto causará un mal funcionamiento • ¿Está el tazón interno en su lugar en la unidad? Si intenta operar la unidad sin el tazón en su lugar, esta es una característica de seguridad para dejar de usar sin un tazón interno • Es posible que los sensores de la unidad no funcionen correctamente, comuníquese con Yum Asia para obtener una resolución adicional

11. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Nombre y número de modelo	Fuji, YUM-IH07
Capacidad	Olla arrocera de 0.7 litros (1 a 4 tazas) o olla de cocción lenta de 1.75 litros
Clasificación	CA 220-240V, 50-60Hz
Consumo eléctrico	1110W
Consumo medio de energía en 'KEEP WARM'	45W
Sistema de cocción	Calentamiento por inducción
País de fabricación	China
Longitud del cable de alimentación	1m
Dimensiones externas (aproximadas)	30cm (largo) x 30cm (ancho) x 23cm (alto)
Peso (aproximado)	4.9kg

	CARACTERÍSTICA	CAPACIDAD	TIEMPOS DE COCINA APROXIMADOS
CAPACIDAD DE COCCIÓN (tazas o litros)	Arroz blanco de grano largo	1-4 tazas/0.7l	40 minutos
	Arroz blanco de grano corto	1-4 tazas/0.7l	40 minutos
	Yumami (blanco) arroz	1-4 tazas/0.7l	66 minutos (1h, 6 minutos)
	Arroz integral	1-4 tazas/0.7l	63 minutos (1h, 3 minutos)
	Arroz GABA (integral)	1-4 tazas/0.7l	145 minutos (2h, 25 minutos)
	Gachas (arroz)	1 taza/0.18l	1 hora, se puede ajustar a 2 horas como máximo
	Gachas De Avena	1 taza/0.18 ml	
	Vapor	Agua a 1.5-2 taza de marca de arroz	5 minutos, se puede ajustar hasta 1 hora como máximo en intervalos de 10 minutos
	Cocción lenta	1.75 litros	2 horas, se puede ajustar a 8 horas máximo
Yogur	400ml de leche	8 horas, se puede ajustar hasta 6 horas o hasta 12 horas máximo	

12. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

Con este aparato se incluye nuestra garantía completa (por favor, vea la tarjeta de garantía incluida). Para más detalles de nuestra garantía, visite www.yumasia.co.uk/warranty

Esta arrocera multifuncional Yum Asia está diseñada para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. Su uso en un entorno comercial invalidará esta garantía.

Si tiene algún problema con su aparato, consulte primero la guía de 'Solución de problemas' en la página 20 del manual para ver si su problema aparece allí. Si continúa teniendo un problema, por favor envíe un correo electrónico a info@yumasia.co.uk con los detalles de su orden, una descripción y fotos del problema.



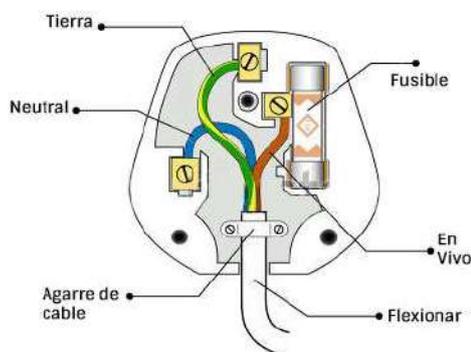
Su aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de la más alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados. Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos, cuando lleguen al final de su vida útil, deben eliminarse por separado de los residuos domésticos. Por favor, deshágase de 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 la AEMA.



¡IMPORTANTE! – El cableado de alimentación está coloreado de la siguiente manera:

Verde y amarillo = Tierra Marrón o Rojo = Azul vivo o Negro = Neutral
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 corriente al terminal que está marcado con la letra L o de color rojo. Este aparato está protegido por un fusible de 13A si se utiliza un enchufe de 13A (BS1363).

YUM ASIA
REINO UNIDO

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



SHINSEI

Ceramic Bowl



www.yumasia.co.uk
United Kingdom