

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



INDICE

1.	IMPORTANTI GARANZIE si prega di seguire queste istruzioni.....	3
2.	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	6
2.1	PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO.....	6
2.2	DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO	7
3.	FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.....	7
3.1	PRIMA DELL'UTILIZZO	7
3.2	NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI.....	7
3.3	COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO.....	8
3.4	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE	9
3.5	COME USARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA.....	9
3.6	CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI.....	10
3.7	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO)	11
3.8	SPIEGAZIONE DELLE FUNZIONI MARRONE E YUMAMI DI GABA.....	11
4.	CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE	13
4.1	COME CUCINARE UN RISO PERFETTO.....	13
4.2	I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI	13
5.	COME USARE LA FUNZIONE VAPORE.....	14
6.	RICETTE.....	15
6.1	YOGHURT	17
7.	COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN FUJI	18
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	18
9.	PARTI DI RICAMBIO	20
10.	GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	20
11.	SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA	22
12.	CERTIFICAZIONE E GARANZIA.....	23

Modello YUM-IH07

Fuji

Grazie per aver scelto questo modello di fornello di riso multifunzione Yum Asia **UMAI** per il riscaldamento a induzione (IH) YUM-IH07 che abbiamo chiamato 'Fuji'. Qui a Yum Asia la nostra esperienza di lavoro con i principali marchi leader di cuociriso 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 o consultare la scheda di garanzia allegata. Mantenere queste istruzioni per l'uso s riposto con la scheda di garanzia, il ricevimento, e, se possibile, la scatola di cartone e imballaggi. L'ultima versione di queste istruzioni è disponibile per la visualizzazione o il download sul sito www.yumasia.co.uk

Se hai domande su questo prodotto, consigli sulla cucina o altro, ti preghiamo di contattarci a info@yumasia.co.uk e saremo felici di aiutarti.

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



Non collocare oggetti elettronici o oggetti suscettibili di magneti a distanza ravvicinata dal cuociriso. Ciò può causare interferenze con TV, radio, computer, citofono, ricetrasmittitori, telefono, ecc. e può anche cancellare i dati magneticamente registrati (carte di credito/debito, abbonamento ferroviario, nastri audio, ecc).



I portatori di pacemaker dovrebbero consultare un medico prima di utilizzare apparecchi che utilizzano il riscaldamento a induzione. L'uso di questo cuociriso può influenzare un pacemaker



Non posizionare su o vicino a un piano cottura a induzione. Ciò potrebbe causare il malfunzionamento o la rottura del Fuji.



Controllare attentamente la vaschetta interna in ceramica per individuare eventuali crepe La ciotola interna è realizzata in materiale ceramico argilloso. Eventuali crepe nella superficie possono causare malfunzionamenti o rotture di Fuji. Contrariamente alle altre ciotole interne del fornello di riso, la ciotola interna di Fuji è realizzata in materiale naturale e fatta a mano, lo strato di rivestimento della ciotola può apparire irregolare.

Grazie ancora una volta e Happy Cooking!

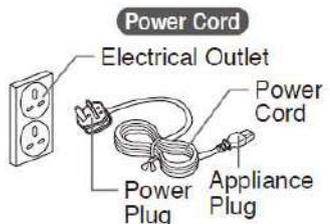
Il team Yum Asia

1. IMPORTANTI GARANZIE si prega di seguire queste istruzioni



QUESTE AVVERTENZE E PRECAUZIONI HANNO LO SCOPO DI PREVENIRE DANNI MATERIALI O LESIONI PERSONALI A VOI E AD ALTRI.

	<p>Non modificare questo cuoceriso, solo un tecnico di riparazione può smontare o riparare questo apparecchio.</p>		<p>Non permettere ai bambini di usare il cuoceriso senza sorveglianza. Tenere fuori dalla portata dei bambini molto piccoli. I bambini sono a rischio di ustioni, scosse elettriche o lesioni.</p>
	<p>Non toccare lo sfiato del vapore. Ciò può causare scottature, ustioni. Abbiate cura di voi stessi con i bambini</p>		<p>Non aprire il coperchio e non spostare il cuoceriso durante il ciclo di cottura. Ciò può causare ustioni - il vapore è molto caldo.</p>
	<p>Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Ciò può causare scosse elettriche o lesioni</p>		<p>Questo cuoceriso serve per cucinare il riso e altre pietanze descritte in questo manuale. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e non cucinare mai quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti confezionati in plastica • Piatti che utilizzano tovaglioli di carta o altri coperchi per coprire il cibo. <p>Ciò può causare l'intasamento dello sfiato del vapore.</p>
	<p>Non immergere il cuoceriso in acqua e non spruzzarlo con acqua. Ciò può causare un corto circuito o scosse elettriche.</p>		
	<p>Non mettere oggetti metallici nelle prese d'aria. Ciò può causare scosse elettriche o malfunzionamenti con conseguenti lesioni.</p>		<p>Una spina di alimentazione allentata può causare incendi, scosse elettriche, cortocircuiti, fumo o incendi. Utilizzare solo una presa elettrica con una potenza minima di 15 ampere. Se si desidera cambiare il cavo di alimentazione, utilizzare solo uno che un simile cavo nominale (250v, 13A). Se le lame della spina sono sporche, pulirle. I detriti sulle lame della spina possono causare incendi</p>
	<p>Inserire la spina di alimentazione completamente e saldamente nella presa elettrica.</p>		

	<p>Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso per scopi commerciali renderà nulla la garanzia.</p>		
	<p>Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina di alimentazione è inserita allentata nella presa elettrica. Ciò può causare scosse elettriche, cortocircuiti o incendi. Non danneggiare il cavo di alimentazione.</p> <div data-bbox="300 593 630 817" style="text-align: center;">  </div> <p>Non piegare, attorcigliare, legare o tentare di modificare il cavo di alimentazione. Non</p> <p>posizionare il cavo su o vicino a superfici o apparecchi ad alta temperatura, sotto oggetti pesanti o tra gli oggetti. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche o incendi.</p>		<p>Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica quando non è in uso</p>
	<p>Non utilizzare altri componenti oltre a quelli forniti con questo cuoceriso.</p>		<p>Lasciare abbastanza spazio vicino alle pareti, ad altri mobili e sotto i ripiani per far fuoriuscire il vapore.</p>
	<p>Non utilizzare questo cuoceriso in un luogo in cui possa venire a 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 di superfici calde con parti metalliche come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante può causare ustioni.</p>
			<p>Non posizionare o utilizzare questo cuoceriso su una superficie irregolare o su una superficie vulnerabile al calore. In caso contrario si può provocare un incendio.</p> <p>Non utilizzare questa pentola per riso su un tavolo o un ripiano con capacità di carico insufficiente. In caso contrario si rischia di danneggiare il tavolo del ripiano, causando la caduta del cuoceriso, con conseguenti lesioni o ustioni. Qualsiasi ripiano o tavolo estraibile 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 riscaldante possono causare ustioni.

Scollegare sempre il cuociriso tenendo la spina di alimentazione, non tirando il cavo di alimentazione.
Inserire saldamente l'estremità del cavo di alimentazione nella pentola del riso, altrimenti si possono 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 vaschetta interna o il coperchio interno. Una ciotola o un coperchio interno deformato causerà risultati di cottura non uniformi.

Accertarsi che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o all'esterno della vasca. Questo causerà risultati di cottura non uniformi.

Non coprire le bocchette di ventilazione sul lato e sul fondo del cuociriso.

Non spruzzare acqua sul cuociriso. Ciò può causare il guasto dell'unità, incendi o scosse elettriche.
Non utilizzare il cuociriso alla luce diretta del sole. Questo può causare scolorimento.

Non utilizzare dove il vapore di questo cuociriso può venire a contatto con altri apparecchi. Il vapore può causare scolorimenti, malfunzionamenti, incendi ad altri apparecchi.

Non utilizzare su una superficie dove le prese d'aria sottostanti potrebbero bloccarsi (come su carta, moquette, plastica)

Non cucinare quando la ciotola interna è vuota. Ciò può causare il guasto dell'unità.

Interrompere immediatamente l'utilizzo se si nota una qualsiasi delle seguenti situazioni:

- La spina o il cavo di alimentazione è diventato molto caldo.
- Il cavo di alimentazione è danneggiato o l'elettricità si accende e si spegne quando viene toccata
- Il corpo del cuociriso è deformato o insolitamente caldo
- Il fumo proviene dal cuociriso o c'è un odore di bruciato
- Qualsiasi parte del cuociriso è crepata, sciolta o instabile.

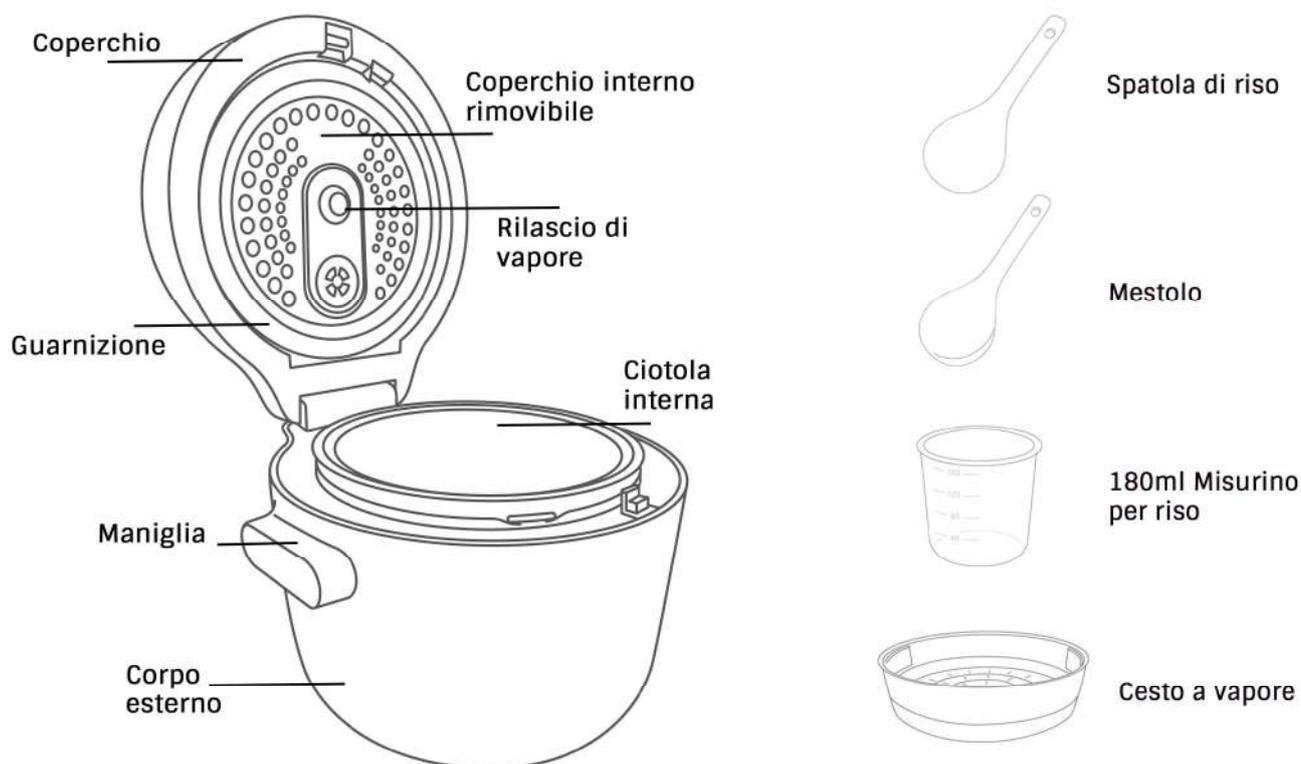
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il vostro cuociriso Fuji **UMAI** Induction Heating fuzzy logic è un moderno apparecchio di cottura multifunzione che utilizza la più alta qualità di produzione e i nostri anni di esperienza nella vendita di cuociriso.

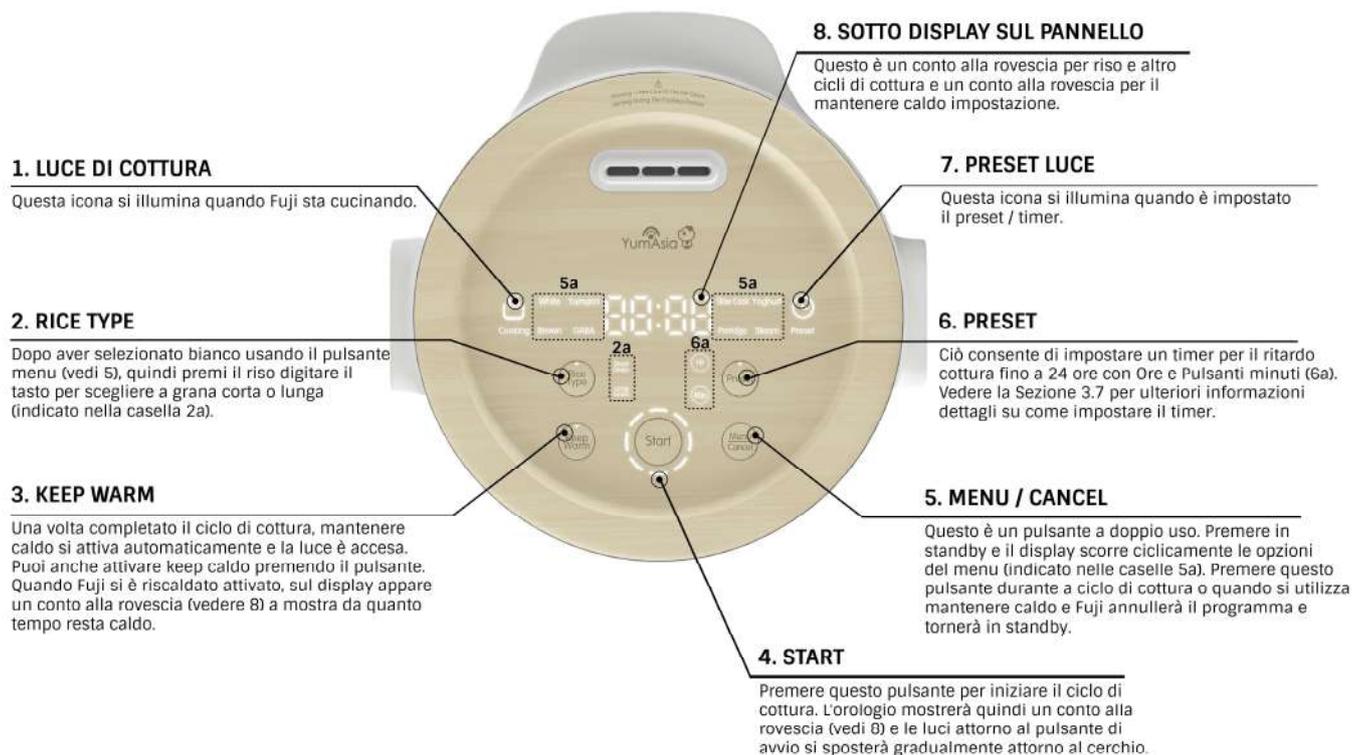
Risparmiando spazio nella tua cucina, questo apparecchio combina funzioni di qualità della cottura speciale del riso (riso bianco, riso a grani corti, riso integrale, Yumami e GABA marrone) con porridge, yogurt, vapore e cottura lenta. Abbiamo progettato questo cuociriso con funzionalità aggiuntive che qualsiasi cuoco troverà utili. Un pannello di controllo 'Smart Button' nascosto facile da usare e all'avanguardia con tempi regolabili per diverse funzioni renderà la cottura molto più semplice e produrrà riso delizioso e pasti complete.

2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Incontra il tuo cuociriso di Fuji! Viene fornito con una spatola di riso, un mestolo da minestra, un misurino e un cestino per il vapore.



2.2 DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO



3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Aprire l'imballaggio, estrarre con cura Fuji e rimuovere tutto l'imballaggio e il materiale promozionale.
2. Estrarre tutti gli accessori e le istruzioni per l'uso.
3. Rimuovere eventuali adesivi promozionali. Pulisci la custodia di Fuji con un panno umido.
4. Avvolgere la ciotola e il coperchio interno in acqua calda e sapone con una spugna morbida. Asciugare accuratamente.
5. Cuocere una tazza di riso e gettarlo via

3.2 NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI

Il display di Fuji utilizza controlli intelligenti pulsante ed è facile da usare con un brillante stato dell'arte HID d en display 'Ice White'. Premi il pulsante che desideri utilizzare con fermezza, vedrai che ogni pulsante è leggermente sollevato, quindi è facile spostarsi tra le opzioni del menu.



Se lasciato da solo, Fuji entrerà in modalità stand-by, il display si spegnerà completamente e le luci del pulsante di avvio pulseranno

3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO

NOTA - la capacità massima di questo apparecchio (non superare questa quantità)
4 tazze (tazza da 180 ml) per riso BIANCO
4 tazze (tazza da 180 ml) per riso MARRONE

Fuji è progettato per cucinare il riso usando 7 fasi distinte per produrre riso perfetto ogni volta e conservare con cura i nutrienti. La cottura graduale e le regolazioni della temperatura di induzione sono continuate usando il processore di logica fuzzy IH **UMAI** di Fuji che consente anche una cottura più raffinata del riso nelle impostazioni GABA brown e Yumami.

OPZIONI PER IL RISO COTTURA - Premendo il pulsante 'Menu/Cancel' si scorreranno i programmi di cottura sul display.

1. L'impostazione **'White'** è per la cottura del riso bianco
 - a. Quando è selezionato 'White' e lampeggiante, è quindi possibile selezionare grana corta (per sushi) o grana lunga premendo il pulsante 'Tipo di riso' sul pannello di controllo
2. L'impostazione **'Yumami'** è anche per il riso bianco. Si tratta di un ciclo di cottura specifico con temperature diverse, rilascia zuccheri contenuti nel riso e si dice che questa cottura a fasi graduale renda il riso più dolce e 'più piccante', da cui il nome 'Yumami' (vedi sezione 3.8, pagina 12)
3. L'impostazione **'Brown'** è per la cottura lunga o corta riso integrale
4. L'impostazione **'GABA'** assorbe e 'attiva' qualsiasi tipo di riso integrale per rilasciare l'acido gamma-aminobutirrico o GABA nel riso integrale. Conosciuto anche come 'hatsuga genmai', si ritiene che abbia molti benefici per la salute (vedere la sezione 3.8, pagina 11)

Ci sono segni all'interno della ciotola interna per indicare i livelli dell'acqua per riso bianco a grani lunghi, riso bianco a grani corti, riso integrale e porridge (di riso). Durante i cicli di cottura del riso, viene visualizzato un conto alla rovescia per l'intero ciclo di cottura del riso, questo conto alla rovescia è solo approssimativo e non è accurato fino agli ultimi 10 minuti del ciclo di cottura del riso.



NOTA: il conto alla rovescia sul display salterà verso il basso a determinati intervalli man mano che la logica fuzzy **UMAI** continua a valutare il ciclo di cottura.

Tempi di cottura approssimativi per diversi tipi di riso

Riso Selezionato	'WHITE'	'YUMAMI'	'BROWN'	'GABA'
Tempo impiegato	40 minuti	66 minuti	60 minuti	145 minuti

Cottura del riso **STICKY** o **GLUTINOUS**

Il riso appiccicoso o glutinoso è diverso dal normale riso a grani corti, ha bisogno di più acqua. Se stai cucinando riso appiccicoso/glutinoso, devi seguire la guida dell'acqua qui sotto e utilizzare l'impostazione a grana corta.

Livelli d'acqua per il riso 'THAI STICKY/GLUTINOUS' (utilizzare l'impostazione a grana corta):

Tazze di riso	1	2	3
Livello dell'acqua sulla ciotola (segni di grano corto)	1.5	2.5	3.5

3.3.1 COTTURA DEL RISO IN FUJI

1. **Misura il riso** con il misurino in dotazione. Assicurati che il riso sia a livello della parte superiore della tazza: si tratta di una misurazione a tazza piena (180ml).
2. **Pulire il riso** (se necessario) come indicato in '4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO'. Posizionare la ciotola interna nell'apparecchio, **mettere il riso nella ciotola interna e riempire fino alla linea dell'acqua** che corrisponde alla quantità/tipo di riso che si sta cucinando.
3. Chiudere il coperchio e **selezionare** l'impostazione del riso (e la lunghezza del chicco, se applicabile) con cui si desidera cucinare.
4. Premere **'Start'** e inizierà il ciclo di cottura. Sul display appare un conto alla rovescia per indicare che Fuji sta cucinando, questo è un tempo approssimativo e non è accurato fino agli ultimi 10 minuti. Le spie intorno al pulsante 'Start' si accenderanno gradualmente per indicare l'avanzamento della cottura.



Vedere anche la 'Speedy Start Guide' sul retro della scheda di garanzia per una guida passo-passo su come cucinare il riso e 'Suggerimenti per cucinare ottimo riso da degustazione' a pagina 13 per informazioni e consigli sulla cottura più dettagliati.



Se vuoi cucinare 1/2 tazza di riso, non c'è un segno sulla ciotola interna per questo. Usa il misurino per aggiungere l'acqua - 1/2 di un misurino d'acqua per riso bianco e 1 bicchiere d'acqua per riso integrale.

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE

Una volta terminato un ciclo di cottura, sentirai una serie di segnali acustici e Fuji passerà automaticamente a 'KEEP WARM'. È possibile attivare 'Keep Warm' quando Fuji è in stand-by (ovvero quando non è stata selezionata alcuna funzione di menu) premendo il pulsante 'Keep Warm'. La spia di mantenimento in caldo si attiverà e le spie intorno al pulsante 'Start' pulseranno e un orologio di conteggio comparirà sul display come riferimento. La funzione 'Keep Warm' può essere utilizzata per 24 ore, ma potresti scoprire che il riso è asciutto dopo 15 ore (poiché il riso deve essere conservato a una temperatura sicura per mangiare). Puoi estenderlo aggiungendo periodicamente un po' d'acqua al riso e mescolando.

Per annullare 'Keep Warm', premere il tasto 'Menu/Cancel' tasto. Fuji passerà quindi alla modalità stand-by. Se lasciato solo senza nessun programma selezionato, Fuji entrerà in modalità stand-by; il display si spegne completamente e le luci del pulsante di avvio lampeggiano. Se si scollega Fuji mentre si tiene in caldo, la prossima volta che si collega, si mantiene caldo si attiverà, è necessario annullare questo prima di poter cucinare su un'altra impostazione.

3.5 COME USARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA

3.5.1 PORRIDGE

Questa impostazione del menu può essere utilizzata per il porridge di riso asiatico o il porridge di avena. Per le ricette, vedere pagina 15.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'PORRIDGE' è di 1 ore. È possibile regolarla fino a 2 ore utilizzando i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'PORRIDGE' e lampeggia sul display. Una volta completato il ciclo di cottura, Fuji emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

3.5.2 VAPORE (STEAM)

Utilizzando il cestello per cottura a vapore in dotazione, è possibile cuocere a vapore diversi tipi di alimenti. Puoi cucinare riso e cuocere al vapore contemporaneamente - usa la funzione di riso corrispondente per il riso che stai cucinando.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'STEAM' è di 10 minuti. Puoi regolarlo fino a 1 ora a intervalli di 10 minuti usando i pulsanti 'Ora' o 'Minuti' dopo aver selezionato l'impostazione 'STEAM' e lampeggia sul display.

L'uso di acqua calda anziché di acqua fredda aiuta ad accelerare il processo di riscaldamento per l'impostazione del vapore, riempire fino al segno del livello d'acqua 1.5-2 sulla vaschetta interna quando si utilizza come piroscrafo autonomo. **Nota:** il conto alla rovescia inizia quando l'acqua ha raggiunto la temperatura corretta per la cottura a vapore, quindi tenere conto di ciò nel tempo di cottura o aggiungere il cestino per la cottura a vapore quando inizia il conto alla rovescia.

Vedere la sezione 5, pagina 14 per una guida più dettagliata alla cottura a vapore

3.5.3 CUCINA LENTO (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 'SLOW COOK' è di 2 ore. È possibile regolarla fino a 2 ore o fino a 8 ore utilizzando i pulsanti 'Ora' o 'Minuti' dopo aver selezionato l'impostazione 'SLOW COOK' e lampeggia sul display. Quando inizia il ciclo 'CUCINA LENTA', il bambù riscalda il contenuto della ciotola interna ad una temperatura elevata, poi passa ad una temperatura più bassa per la cottura lenta. È la stessa impostazione di 'auto' su una cucina lenta convenzionale.

Una volta completato il ciclo di cottura, Fuji emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.



Fuji è un fornello di riso IH molto efficiente e sigillato, l'impostazione di cottura lenta cuocerà il cibo più velocemente poiché non vi è alcuna perdita di calore. Una normale cottura a cottura lenta con un tempo di cottura di 7-8 ore impiegherà 3-4 ore per cucinare a Fuji. Questo per dare una cottura lenta più efficiente.

3.5.4 YOGHURT

Per fare lo yogurt fatto in casa. L'impostazione 'YOGHURT' mantiene la temperatura costante (+38 - +40°C) necessaria per la crescita dei batteri bifidi e l'eccellente sviluppo dello yogurt da colture di yogurt e latte.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'YOGHURT' è di 8 ore. È possibile regolarla fino a 6 ore o fino a 12 ore utilizzando i tasti 'Hr' o 'Min' dopo aver selezionato l'impostazione 'YOGHURT' e lampeggia sul display. È possibile utilizzare vasetti di yogurt o contenitori simili per questa impostazione o semplicemente fare lo yogurt nella ciotola interna.

Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente in stand-by. Per ulteriori informazioni sulla preparazione dello yogurt, vedere la sezione 6.1, pagina 17.

NOTE - con l'impostazione 'YOGHURT' non passa a 'KEEP WARM'. Tenere il coperchio chiuso durante la cottura in questo programma. Per questo programma è disponibile la funzione di avvio ritardato.

3.6 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI

Per annullare un programma selezionato, annullare mantenere caldo o, se si desidera interrompere un programma in parte durante il ciclo di cottura, è sufficiente premere il pulsante 'CANCEL'. Fuji passerà quindi in modalità standby.

3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO)

La funzione 'PRESET' è un'utile funzione di timer/avviamento ritardato, che consente di impostare l'apparecchio in modo che il riso o il cibo sia pronto in un determinato momento. La funzione 'PRESET' è disponibile per tutte le impostazioni del menu.

Per impostare il timer:

1. Premete il tasto a sfioramento 'MENU' per selezionare un programma di cottura (per i programmi di cottura non a base di riso è possibile programmare a questo punto la durata del tempo di cottura).
2. Poi premere il pulsante 'PRESET' che si accenderà.
3. Premendo i pulsanti a sfioramento 'Hr' e 'Min' è possibile selezionare le ore in anticipo quando il riso/piatto dovrebbe essere pronto.
4. Premere e tenere premuto il pulsante a sfioramento 'START', la pentola visualizzerà le ore/minuti in anticipo da voi selezionate, inizierà il conto alla rovescia e il ciclo di cottura si completerà all'ora da voi specificata.

Se la preimpostazione/il timer è impostato al di sotto del minimo indicato nella tabella sottostante, il ciclo di cottura inizia 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 la logica fuzzy per sapere cosa sta cucinando.

Tempi suggeriti per la funzione 'PRESET' (escluso il tempo di ciclo di cottura)

Funzione	WHITE	PORRIDGE	YUMAMI	STEAM	SLOW COOK	GABA
Tempistiche preimpostate	70 minuti a 24 ore	70 minuti a 24 ore	70 minuti a 24 ore	1 ora a 24 ore	130 minuti a 24 ore	150 minuti a 24 ore

Nota - si tenga presente che gli alimenti deperibili non devono essere lasciati per lunghi periodi di tempo quando si è impostata la funzione 'PRESET' in quanto potrebbero rovinarsi.



L'ora di inizio della preimpostazione/timer non è esatta, si accenderà un po' prima in quanto Fuji deve valutare cosa c'è esattamente nella ciotola interna (riso/avena/acqua) e il volume in modo da poter calcolare il tempo di cottura in modo efficace. Si occupa di questo accendendo l'unità in anticipo in modo che possa 'valutare' il contenuto.

3.8 SPIEGAZIONE DELLE FUNZIONI MARRONE E YUMAMI DI GABA

3.8.1 CHE COS'È IL MARRONE DI GABA?

La funzione di riso integrale GABA (o riso integrale germinato) utilizza tempistiche e temperature specifiche, quindi il riso integrale può germinare. Quando selezioni la funzione GABA su Fuji, questo si impregna e attiverà il riso integrale usando il suo controllo logico fuzzy **UMAI** (cervello intelligente), dopodiché inizia la fase del 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 completamento del tempo di cottura completo per il riso GABA in Fuji, compreso il periodo di attivazione aggiuntivo, richiede 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 più matto.



Per ulteriori informazioni dettagliate sul riso integrale GABA, consultare il 'Yum Factor' pagina sul nostro sito web www.yumasia.co.uk/yum-factor



3.8.2 CHE COS'È YUMAMI?

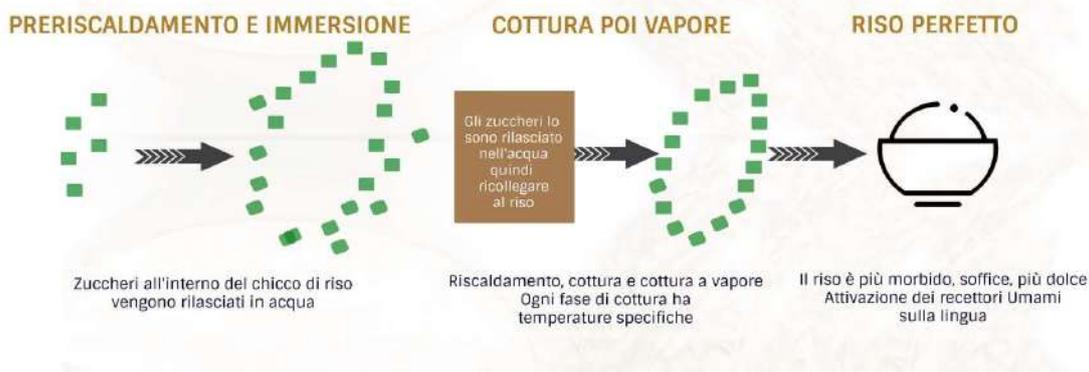
La funzione di riso Yumami o 'extra gustoso' su Fuji migliora il sapore di qualsiasi tipo di riso bianco utilizzando un ciclo di cottura appositamente progettato.

Lo fa usando una sequenza di ammollo e cottura a vapore per liberare gli zuccheri contenuti nel riso. Questi zuccheri vengono quindi riassorbiti nel riso come una diversa struttura chimica e possono attaccarsi alla superficie del riso. Questo cambiamento nella chimica dello zucchero può quindi attivare i recettori Umami della lingua. Il risultato è un riso più saporito con consistenza e gusto migliorati.

Di solito il riso prodotto è più soffice, più morbido e più dolce (a seconda del tipo di grano bianco utilizzato). Il tempo di cottura completo, **incluso lo speciale ammollo e la cottura a vapore**, per la funzione Yumami su Fuji è di 1 ora e 6 minuti.



Per ulteriori informazioni dettagliate sul riso Yumami, consultare il 'Yum Factor' pagina sul nostro sito web www.yumasia.co.uk/yum-factor



4. CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE

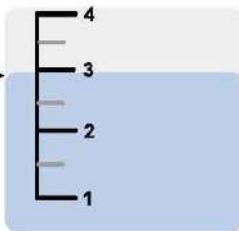
4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO

Misurare il riso con precisione! Utilizzare solo il misurino da 180ml fornito in dotazione, poiché le altre dimensioni del misurino possono essere misure diverse. Assicuratevi di livellare il riso nella parte superiore della tazza.

Sciacqua il riso! Non lavare il riso nella ciotola interna - a volte il riso può contenere piccole pietre che causano graffi al rivestimento ceramico. Utilizzare una ciotola o un setaccio separato. Mettere il riso in un setaccio o in una ciotola e versarvi sopra acqua fresca e fredda. Mescolare il riso a mano e scolare l'acqua. Procedere in questo modo 2-3 volte fino a quando l'acqua che si sta sciacquando con il risciacquo non è limpida.

Per esempio:
quando si cucina
3 tazze di riso bianco

Riempi fino al livello
dell'acqua 3



Siate precisi con l'acqua! La quantità d'acqua nella ciotola interna prima della cottura influisce notevolmente sulla consistenza del riso cotto. Più acqua si usa, più morbido sarà il riso quando sarà cotto. Si consiglia, dopo aver lavato il riso, di metterlo nella ciotola interna, quindi riempirlo con acqua fino alla linea corrispondente sulla ciotola interna - riempire fino alla parte inferiore della linea, questo vi darà un riso perfetto. Se lo preferite più morbido, riempite fino in cima alla linea; se lo preferite più duro, riempite fino a 2-3mm sotto la linea.

Mescolare e allentare! una volta che l'apparecchio è passato a 'KEEP WARM', se possibile, mescolare e allentare subito il riso con la spatola in dotazione. Questo aiuta a rilasciare l'umidità in eccesso e si traduce in un riso bello, perfetto e soffice.

4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI



Provate a scegliere sacchi di riso con il minor numero possibile di chicchi rotti, perché i chicchi rotti rendono il riso molto inzuppato e appiccicoso.



È importante ricordare che ogni partita di riso è diversa - anche il riso che si acquista regolarmente può a volte cambiare per la peggiore qualità - ogni partita di riso assorbe l'acqua in modo diverso a seconda di come è stata lavorata. Il risultato finale può anche dipendere dall'età del riso utilizzato. Il riso più nuovo ha bisogno di meno acqua del riso più vecchio ma, naturalmente, non c'è modo di sapere se il riso che avete acquistato è un chicco raccolto più vecchio o più nuovo.



Se il riso che cucinate è troppo appiccicoso, vale la pena provare una partita senza risciacquo, perché alcune varietà di riso non hanno bisogno di risciacquo perché sono state lavorate in modo diverso. A differenza della pasta, il riso non è coerente perché è un prodotto naturale e il primo lotto cucinato da un nuovo acquisto di riso può essere colpito e mancato - il cuoceriso mitiga in una certa misura questo aspetto, ma regolare la quantità di acqua è un modo sicuro per ottenere il riso che ti piace.



Se il riso che cucinate è troppo morbido, la prossima volta riducete l'acqua che aggiungete per la cottura di 3-4mm, il riso più morbido significa che c'era troppa acqua nella ciotola interna durante la cottura. Se il riso che cucinate è troppo duro, la prossima volta aggiungete 3-4mm di acqua in più, più duro significa che c'era troppa poca acqua nella ciotola interna durante la cottura.



Non usate nessun tipo di riso parboiled a cottura rapida, parzialmente cotto, parboiled - guardate attentamente le confezioni di riso per assicurarvi che il riso che state acquistando sia adatto. Questo tipo di riso non è adatto per l'uso in un'unità sigillata, cuoci riso a logica fuzzy.

5. COME USARE LA FUNZIONE VAPORE

È possibile utilizzare questo apparecchio come piroscavo autonomo (utilizzare 1,5-2 tazze di acqua) oppure è possibile cuocere il riso contemporaneamente al vapore. Se si cuoce al vapore durante la cottura del riso, utilizzare la funzione riso per il tipo di riso che si sta cucinando e aggiungere il cestello per cottura a vapore nella ciotola interna.

Ecco una guida per la cottura stimata di diversi tipi di alimenti con la funzione 'STEAM'

INGREDIENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA VAPORE
Carota	200g/1pz	20 minuti	Tagliare a pezzetti
broccoli	200g	15 minuti	Tagliare a pezzetti
Spinaci	100 grammi	15 minuti	Tagliare a pezzetti
Zucca	250g	20 minuti	Tagliare a pezzetti
Patata	450g	40 minuti	Tagliare a pezzetti
Patata dolce	300 grammi	35 minuti	Tagliare a pezzetti
Mais	200g	30 minuti	Tagliare a pezzetti
Pollo	300g/1 filetto	30 minuti	Effettuare tagli sul cestello a vapore a contatto laterale
Pesce (pesce bianco e salmone)	150g	25 minuti	Tagliare a meno di 2cm e avvolgerlo in un foglio
Gamberi / Capesante	15pcs/150g	20 minuti	Gamberi: cuociono a vapore senza rimuovere le conchiglie Capesante - Rimuovi dalla shell
Polpetta refrigerata di carne	200g	15 minuti	Lascia spazio tra i cibi
Gnocchi Di Carne Congelati	200g	20 minuti	Lascia spazio tra i cibi



IMPORTANTE: non cuocere a vapore alimenti di spessore superiore a 3,5cm.

Se desideri combinare la cottura del riso con la cottura a vapore, si consiglia che **2 tazze di riso abbiano la massima capacità** di cottura. Oltre a questo, c'è il pericolo mentre il riso cuoce, il cestello fumante spingerà nel coperchio e lo aprirà.



Se si cucina contemporaneamente riso e cottura a vapore, è possibile aprire il coperchio (con molta attenzione, facendo attenzione al vapore che viene rilasciato dall'unità) per aggiungere il cestello per cottura a vapore durante il ciclo di cottura in modo che le verdure non siano eccessivamente cotte.

6. RICETTE

Ecco un paio di ricette per iniziare con il tuo nuovo cuociriso. Per molte altre ricette come riso aromatizzato (riso messicano e cocco), risotti, stufati, zuppe e altro ancora, consulta il nostro blog di buongustai all'indirizzo www.greedypanada.co.uk

PORRIDGE DI RISO (CONGEE)

Ingredienti (4-5 porzioni)

1 tazza di riso
75g di cosce di pollo, tritate e parboiled
Un pizzico di sale
Zenzero e cipollotto (scalogno), tritato - a piacere

Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (seguire i livelli sulla ciotola interna) poi posizionare il pollo sopra
2. Premere il pulsante 'MENU' e selezionare 'PORRIDGE' e premere il pulsante 'START'.
3. Quando la pentola del riso diventa 'Keep Warm' (tenere caldo), aggiungere sale se lo si desidera e guarnire con zenzero e cipolline

PORRIDGE D'AVENA

Ingredienti (per 4 persone)

1 tazza di acciaio tagliata in acciaio o avena arrotolata di alta qualità di grandi dimensioni (si consiglia di metterli in un setaccio e scuoterli con forza 3-4 volte per rimuovere eventuali sedimenti)
3 tazze d'acqua (misurata nella tazza di misura fornita)
1 tazza di mezza panna e mezzo latte (o 1 tazza di latte o 1 tazza di latte di cocco - quello che preferisci)
3-4 cucchiaini (o più a piacere) di miele o zucchero di canna
* Potreste aver bisogno di sperimentare con le quantità di avena e acqua, a seconda che vi piaccia il porridge d'avena denso o sottile!

Istruzioni

1. Mettere l'avena e l'acqua nella pentola di cottura interna.
2. Posizionare la pentola di cottura interna nel corpo principale del cuociriso, collegare l'apparecchio, selezionare l'impostazione 'Porridge' e regolare il tempo a piacere (tempo di cottura più lungo = porridge più spesso; tempo di cottura minore = porridge più sottile) e premere il pulsante 'START'.
3. Quando la pentola del riso diventa 'Keep Warm', aprire il coperchio, mescolare e aggiungere gli altri ingredienti. L'utilizzo della funzione Timer e l'ammollo dell'avena durante la notte aiuta ad ammorbidire la consistenza.
4. Aggiungete al porridge qualsiasi frutta secca o fresca al posto dello zucchero - delizioso e sano in un freddo giorno d'inverno!



Non usare il latte per cuocere l'avena, ciò comporta un 'bollore eccessivo' del contenuto, poiché il latte reagisce in modo diverso quando viene riscaldato. **Utilizzare solo acqua per cuocere l'avena.**

ROTOLI SUSHI

Ingredienti (4-5 porzioni)

3 tazze di riso

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

Qualunque condimento si preferisca (sashimi, gamberi, sottaceti, natto, uova di salmone, anguilla)

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

Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire i livelli dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu 'SHORT GRAIN')
2. Quando il cuoceriso diventa 'Keep Warm', mettere il riso in un recipiente di legno (strofinato con un panno pulito e bagnato) 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 il vostro ingrediente preferito con il nori (alga)

BUDINO DI RISO

Ingredienti (le misure della tazza sono per il misurino del riso. 4-6 porzioni)

2 tazze di arborio, altro riso a chicco corto o riso appiccicoso/glutinoso

2 tazze di acqua fredda (seguire i livelli dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu 'SHORT GRAIN')

1/2 tazza di latte evaporato **

1/2 tazza di latte di cocco

1 tazza di latte condensato zuccherato **

1 stecca di cannella o pizzico di cannella macinata

1 scorza di limone, un grande pezzo di scorza di limone

1/2 cucchiaino di noce moscata (o meno se preferite)

3 cucchiaini di cannella macinata (per guarnire)

Istruzioni

1. Misurate 2 tazze di riso a chicco corto con il misurino che avete preso con il vostro cuoceriso.
2. Mettere il riso e l'acqua nella pentola del riso, scegliere la regolazione del riso 'SHORT GRAIN' e avviare il ciclo di cottura.
3. Nel frattempo frullate insieme il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, il bastoncino di cannella (o cannella macinata), la scorza di limone (una grande fetta sottile di scorza, non grattugiata) e la noce moscata.
4. Quando il riso è stato cotto e il cuoceriso è passato a caldo, mescolare il riso cotto per allentarlo.
5. Poi aggiungere il latte sbattuto nel riso, chiudere il coperchio e lasciare sul settaggio 'KEEP WARM'. Controlla circa 30 minuti dopo e vedi se è alla consistenza che ti piace. Se lo si desidera più spesso o più caldo, è possibile annullare la tenuta in caldo e utilizzare la cottura lenta per 'bollire' il composto ad una consistenza più densa.
6. Eliminare la stecca di cannella (se utilizzata) e la scorza di limone.
7. Mettere in piatti individuali e guarnire con cannella macinata e panna, se si desidera.



** Adattamento vegano - questo può anche essere fatto senza il latte evaporato e il latte condensato come alternativa non casearia.

Utilizzare una lattina intera di latte di cocco e un po' di latte non caseario per allentarlo dopo la fase 5, se necessario.

6.1 YOGHURT

La funzione 'YOGHURT' di Fuji elimina tutto il duro lavoro per preparare uno yogurt perfetto e delizioso. È possibile utilizzare questa impostazione per lo yogurt caseario o non caseario, purché si disponga degli antipasti e del latte necessari.

YOGURT DI BASE A BASE DI LATTE

110g di yogurt semplice e vivo (se volete usare lo yogurt probiotico, anche questo va bene) - questo è il vostro 'antipasto'.

400ml di latte intero grasso UHT (UHT è meglio perché è già stato riscaldato ad alta temperatura)

1. Unire lo yogurt e il latte e metterlo nella ciotola interna di Fuji.
2. Chiudere il coperchio e selezionare l'impostazione dello yogurt - l'orologio lampeggerà per 8 ore. È possibile ridurre il tempo di cottura fino a 6 ore o fino a 12 ore; più lungo è il tempo di cottura, più spesso è lo yogurt, più breve è il tempo di cottura, più sottile è lo yogurt.
3. Dopo la cottura, Fuji emetterà un segnale acustico, ma non passerà al caldo. Lasciare raffreddare lo yogurt e travasarlo in contenitori da conservare in frigorifero.

Questo yogurt dovrebbe durare 7 giorni e si può risparmiare un po' di questo yogurt per fare il vostro prossimo lotto (meglio usare entro 7 giorni per questo, in modo che il batterio è più fresco).

Avviatori alternativi

Al posto dello yogurt puro, dal vivo, si possono usare anche antipasti specializzati che si possono acquistare in polvere nei negozi di alimenti salutari e online.

Sorprendentemente, è anche possibile utilizzare i gambi di peperoncino (cioè la parte verde che trattiene il peperoncino alla pianta che si scarta) come antipasto per lo yogurt. I gambi di peperoncino contengono batteri lactobacillus e 10-15 gambi di peperoncino al posto di uno yogurt o di un lavoro di avviamento in polvere per sviluppare qualsiasi tipo di latte in yogurt.

Alcuni consigli per fare lo yogurt:

Se preferite, potete usare i vasetti per lo yogurt, se preferite, se lo fate, riempite la ciotola interna fino a metà dei vasi con acqua calda, in modo che l'acqua conduca il calore ai vasi.

Per gli yogurt non caseari, utilizzare un latte che abbia il minor numero possibile di additivi (ad es. latte di soia senza zucchero o vaniglia, solo fagioli di soia e acqua dovrebbero essere elencati sugli ingredienti, lo stesso vale per altri tipi di latte non caseario).

Aggiungete sempre l'aroma dopo che lo yogurt ha finito di svilupparsi, se ne conservate un po' da usare come prossimo antipasto, mettetelo da parte in un vaso separato prima di aggiungere altro allo yogurt.

Se la prossima volta lo yogurt è troppo magro, potrebbe essere necessario aggiungere più 'antipasto' 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 può essere necessario latte in polvere e più antipasto.

Per ulteriori consigli sulla preparazione dello yogurt, consultare il sito www.greedypanada.co.uk

7. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN FUJI

E' possibile cucinare altri cereali e legumi in Fuji, ecco una guida approssimativa per i tempi di cottura/impostazioni

QUINOA

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

CUSCUS e GIANT CUSCUS

Utilizzate i livelli d'acqua indicati sulla confezione e utilizzare l'impostazione 'White', in quanto il cous cous non richiede comunque una cottura così intensa.

MILLET

Per ogni porzione che si desidera cuocere, misurare 1/4 tazza di miglio nella ciotola interna e aggiungere 1 tazza di acqua per ogni porzione (quindi se si utilizza 1 tazza di miglio, aggiungere 4 tazze di acqua; per 3/4 tazza di miglio aggiungere 3 tazze di acqua; per 1/2 tazza di miglio aggiungere 2 tazze di acqua e così via).

Agitare un piccolo pizzico di sale nell'acqua, poi chiudere il coperchio. Collegare il cuociriso e selezionare il ciclo 'Porridge'. Potete cucinare subito regolando i tempi di cottura in base a come preferite il vostro miglio (una cottura più lunga avrà una consistenza più spessa; una cottura minore avrà una consistenza più sottile) oppure potete usare il timer preimpostato per quando vorrete mangiare al mattino. Una volta cotta si può aggiungere qualsiasi aroma si preferisca

LENTILLE e FAGIOLI

La cottura lenta è ideale per cuocere lenticchie o fagioli - sciacquare prima e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'impostazione del porridge funziona anche per la cottura di lenticchie e fagioli, se si vuole cucinare ad una temperatura più bassa.

BARILE DI PERLE

La cottura lenta è ideale per cuocere l'orzo perlato - risciacquare prima della cottura e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'uso di orzo perlato in una grande quantità di minestra si cuoce entro un'ora, ma non si cuoce troppo se viene lasciato più a lungo.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

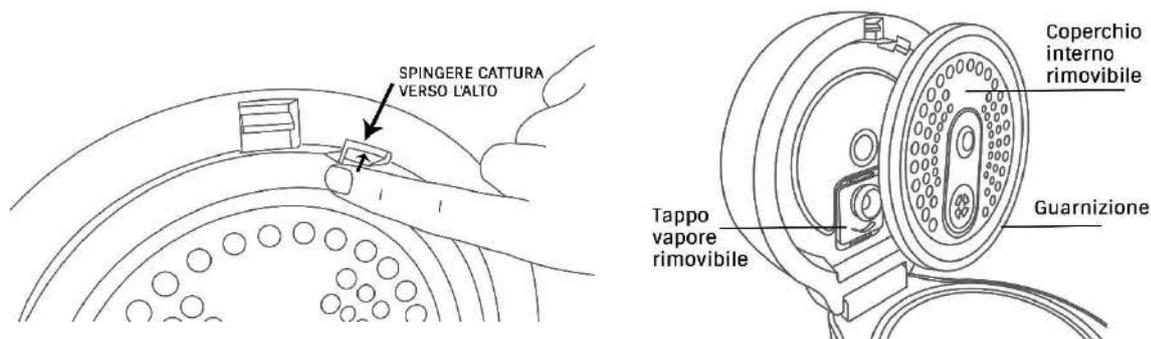
Rimuovere sempre eventuali residui di cibo e pulirli immediatamente dopo l'uso.

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

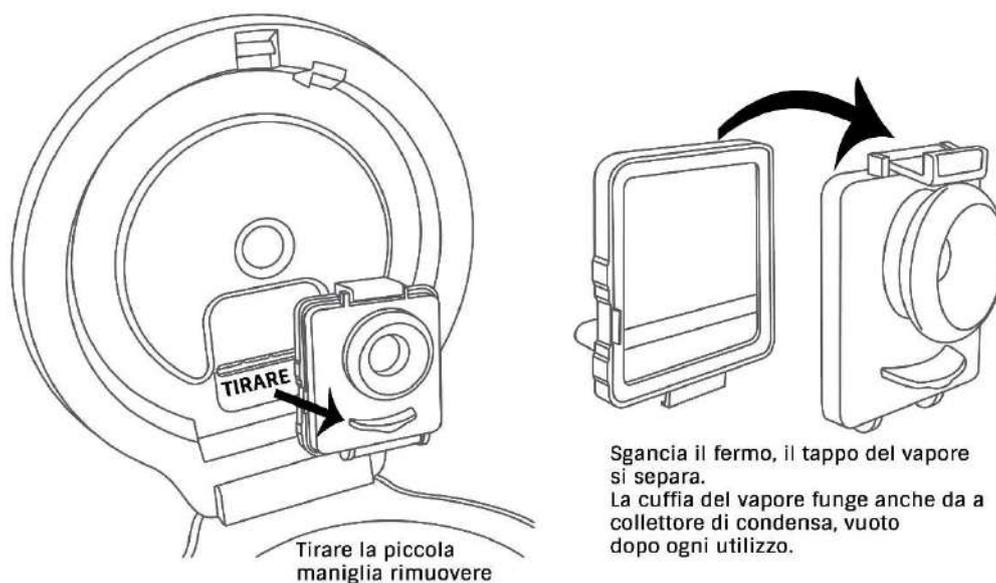
Non immergere l'apparecchio in acqua. Utilizzare una spugna umida o un panno morbido per pulire la custodia esterna.

IMPORTANTE - Non mettere mai la tazza interna o il coperchio interno in lavastoviglie. I prodotti chimici e il ciclo di lavaggio di una lavastoviglie sono troppo duri.

Eventuali danni causati da una lavastoviglie non saranno coperti dalla nostra garanzia.



Il coperchio interno è rimovibile. Pizzicare la chiusura a scatto in alto verso l'alto e il coperchio uscirà dal suo supporto. Lavare il coperchio rimovibile dopo ogni ciclo di cottura con una spugna in acqua saponata. Per rimetterlo, fai scorrere la parte inferiore dietro le due piccole 'scanalature' e spingi sulla parte superiore del coperchio fino a sentire un clic.



Il tappo del vapore funge anche da raccogliatore di condensa e si trova dietro il coperchio interno sulla parte superiore del coperchio è rimovibile. Svuotare e lavare regolarmente. Il tappo del vapore rimovibile può anche essere smontato per garantire una pulizia completa (cercare un piccolo fermo che rilascia le due parti del tappo)

CURA DELLA CIOTOLA INTERNA IMPORTANTE

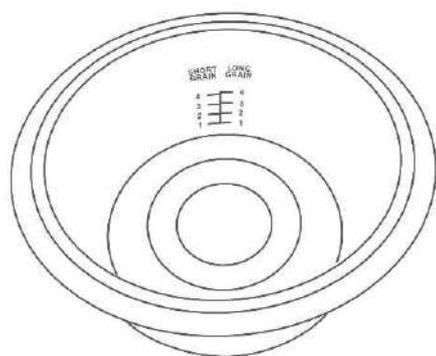
Utilizzare solo accessori in plastica, silicone o legno. Non usare mai metallo per mescolare in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico sulla ciotola interna.

Di non versare aceto nella ciotola interna, questo potrebbe danneggiare il rivestimento ceramico.

Il rivestimento ceramico sulla tazza interna può cambiare colore nel tempo. Questo è del tutto normale e nulla di cui preoccuparsi.

Contrariamente alle altre ciotole interne del fornello di riso, la ciotola interna di Fuji è realizzata in materiale naturale e fatta a mano, lo strato di rivestimento della ciotola può apparire irregolare.

Non immergere la ciotola interna nell'acqua, ciò influenzerà il modo in cui la ciotola interna conduce il calore



9. PARTI DI RICAMBIO

Se avete bisogno di pezzi di ricambio, vi preghiamo di contattarci tramite il nostro sito web www.yumasia.co.uk o e-mail info@yumasia.co.uk. Pezzi di ricambio disponibili (180ml tazze di misura sono disponibili per l'acquisto sul nostro sito web):

Nome della parte	Numero di parte
Vaschetta interna rivestita in ceramica	IB-IH07
Coperchio interno staccabile	ILSS-IH07
Cestino per la cottura a vapore	SB-IH07

10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
RISO CUCINA	Il riso cuoce troppo duro o troppo morbido	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che l'apparecchio sia su una superficie piana, se si trova su una superficie irregolare, il livello dell'acqua diventa incoerente e influisce sulla cottura del riso. La consistenza del riso varia a seconda del modo in cui è stato lavorato (per ulteriori informazioni si veda il paragrafo 5.3) Utilizzando la funzione 'PRESET' si può ottenere una consistenza più morbida del riso se il riso è rimasto a mollo nell'acqua per un lungo periodo di tempo. Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata Hai allentato il riso dopo la cottura? In caso contrario, farlo per consentire l'evaporazione dell'acqua in eccesso
	Il riso è bruciato/bruciato	<ul style="list-style-type: none"> Assicuratevi che non vi sia nulla di incollato all'interno della pentola del riso o sul 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
	Bolle durante la cottura	<ul style="list-style-type: none"> Controllare l'impostazione 'MENU' selezionata e il livello dell'acqua riempito fino a Accertarsi che il tappo di sfiato del vapore si trovi sull'apparecchio
	Impossibile avviare la cottura o i pulsanti non rispondono	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia spinto il più possibile all'interno dell'apparecchio
	Durante la cottura o il riscaldamento si sente un rumore	<ul style="list-style-type: none"> Tutti i cuociriso a induzione sono dotati di un ventilatore, sentirete il ventilatore attivarsi e si accenderà/spegnerà aiutando a regolare la temperatura di cottura dell'apparecchio, non c'è nulla di cui preoccuparsi
	Il cibo non si cuoce a vapore	<ul style="list-style-type: none"> C'è abbastanza acqua per la cottura a vapore? Assicurarsi che ci sia acqua almeno fino al segno delle due tazze sulla ciotola interna C'è troppo cibo nel cestino fumante? - ridurre la quantità di cibo o aumentare il tempo di cottura Il cibo può essere in pezzi troppo grandi, ridurre le dimensioni dei pezzi di cibo o aumentare il tempo di cottura

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
VAPORE	Il cibo al vapore è troppo duro	<ul style="list-style-type: none"> • Verdure - il tempo di cottura a vapore era troppo breve. Assicuratevi che ci sia abbastanza acqua e continuate a vaporizzare • Pesce e carne - il tempo di cottura a vapore era troppo lungo. Ridurre i tempi di cottura
	Il cibo al vapore è freddo	<ul style="list-style-type: none"> • È passato troppo tempo da quando è terminato il ciclo di cottura? Cercate di non uscire su 'KEEP WARM', toglietelo immediatamente dall'apparecchio e mangiate
TENERE CALDO (KEEP WARM)	Il riso ha un odore, è giallo o c'è un'eccessiva umidità	<ul style="list-style-type: none"> • Non tenere quantità molto piccole di riso su 'KEEP WARM'. Il 'KEEP WARM' è stato utilizzato per più di 12 ore? • Il tipo di riso e l'acqua possono aver causato l'ingiallimento del riso. La spatola è stata lasciata nella ciotola interna mentre era su 'KEEP WARM'. • Avete allentato il riso subito dopo la cottura - se non l'avete fatto, allentate • Può essere un residuo di un ciclo di cottura precedente (soprattutto se si tratta di piatti a cottura lenta)
CUCINA A TEMPO	L'apparecchio inizia subito a cuocere	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo minimo di default è di 70 minuti, qualsiasi tempo inferiore a questo inizierà immediatamente il ciclo di cottura
	Il cibo non è pronto all'ora stabilita	<ul style="list-style-type: none"> • La cottura potrebbe non essere completata all'ora impostata se la temperatura dell'ambiente o il livello dell'acqua è troppo basso • C'è stato un blackout? Questo può causare il reset dell'unità
ERRORE GENERALE SUL DISPLAY	Errore 'E' sul display, i segnali acustici dell'unità e le funzioni del menu non rispondono	<ul style="list-style-type: none"> • L'unità è stata posizionata su o vicino a un piano di cottura a induzione? Questo causerà un malfunzionamento • La ciotola interna è a posto nell'unità? Se si tenta di far funzionare l'unità senza la vaschetta in posizione, questa è una caratteristica di sicurezza per interrompere l'uso senza vaschetta interna • I sensori sull'unità potrebbero avere un malfunzionamento, si prega di contattare Yum Asia per un'ulteriore risoluzione

11. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

Nome e numero del modello	Fuji, YUM-IH07
Capacità	Fornello di riso da 0,7 litri (da 1 a 4 tazze) o piano cottura lento da 1,75 litri
Valutazione	CA 220-240V, 50-60Hz
Consumo elettrico	1110W
Consumo energetico medio su 'KEEP WARM'	45W
Sistema di cottura	Riscaldamento a induzione
Paese di Produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	1m
Dimensioni esterne (approssimative)	30cm (lunghezza) x 30cm (larghezza) x 23cm (altezza)
Peso (approssimativo)	4,9 kg

	FUNZIONE	CAPACITÀ	TEMPI DI COTTURA APPROSSIMATI
CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	Riso bianco a chicco lungo	1-4 tazze/0.7l	40 minuti
	Riso bianco a chicco corto	1-4 tazze/0.7l	40 minuti
	Riso Yumami (bianco)	1-4 tazze/0.7l	66 minuti (1 ora, 6 minuti)
	Riso integrale	1-4 tazze/0.7l	63 minuti (1 ora, 3 minuti)
	Riso GABA (riso integrale)	1-4 tazze/0.7l	145 minuti (2 ore, 25 minuti)
	Porridge (riso)	1 tazza/0.18l	1 ora, può essere regolato su un massimo di 2 ore
	Porridge (avena)	1 tazza/0.18l	
	Vapore	Acqua fino a 1,5-2 tazze di riso	5 minuti, possono essere regolati fino ad un massimo di 1 ora a intervalli di 10 minuti
	Cottura lenta	1.75 litri	2 ore, può essere regolato su un massimo di 8 ore
Yogurt	400ml di latte	8 ore, può essere regolato fino a 6 ore o fino a un massimo di 12 ore	

12. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

In dotazione a questo apparecchio è inclusa la nostra garanzia completa (vedi scheda di garanzia included). Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia visitate il sito www.yumasia.co.uk/warranty

Questo fornello per riso Yum Asia e fornello multifunzione è progettato per l'USO DOMESTICO. Il suo utilizzo in un ambiente commerciale invaliderà questa garanzia.

Se si incontra un problema con il vostro apparecchio, si prega di guardare prima la guida 'Risoluzione dei problemi' a pagina 20 del manuale per vedere se il problema è elencato lì. Se si continua ad avere un problema, si prega di inviare un'e-mail a info@yumasia.co.uk con i dettagli dell'ordine, una descrizione e le foto del problema.



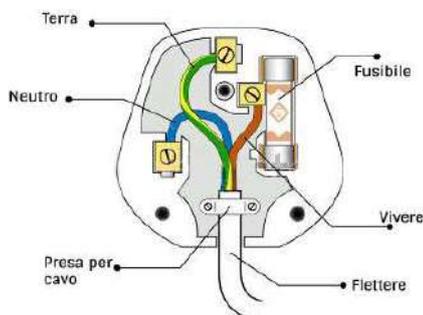
Il vostro apparecchio è progettato e prodotto con materiali e componenti di altissima qualità che possono essere riciclati e riutilizzati. Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche, quando sono a fine vita, devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Si 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
© Dal 2016 in poi, Yum Asia



SHINSEI

Ceramic Bowl



www.yumasia.co.uk
United Kingdom