

Tsuki

by Yum Asia



Advanced Fuzzy Logic Mini Rice Cooker

Model YUM-TS04W, YUM-TS04T
0.45 litre (1-2 people)

SHINSEI
Ceramic Bowl

ADVANCED
Fuzzy Logic 


YUMAMI

Small
FOOTPRINT 

INDICE

1.	GARANZIE IMPORTANTI Si prega di seguire queste istruzioni.....	3
2.	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	6
2.1	DESIGN DELL'APPLICAZIONE	6
2.2	VISUALIZZAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO	7
3.	FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	7
3.1	PRIMA DELL'UTILIZZO	7
3.2	ESPLORAZIONE DEI CONTROLLI.....	7
3.3	COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO	8
3.4	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE KEEP WARM.....	9
3.5	COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA	9
3.6	PROGRAMMI DI CALENDARIO	10
3.7	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET).....	10
3.8	FUNZIONE DI YUMAMI SPIEGATA	11
4.	CONSIGLI PER CUCINARE RISO DAL GUSTO ECCEZIONALE.....	12
4.1	COME CUCINARE IL RISO PERFETTO	12
4.2	I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI	12
5.	GUIDA AL RISO CLAYPOT	13
6.	RICETTE.....	14
7.	CUCINARE CON ALTRI CEREALI / LEGUMI IN TSUKI	16
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	16
9.	RICAMBIO	17
10.	GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	18
11.	SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA.....	19
12.	CERTIFICAZIONE E GARANZIA	19

Modello YUM-TS04T/W

Tsuki

Grazie per aver scelto questo mini modello di cuociriso multifunzione Yum Asia che abbiamo chiamato 'Tsuki'. Qui a Yum Asia la nostra esperienza di lavoro con i principali marchi leader di cuociriso e tecnologia ci ha dato 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 un ottimo riso!

Garantiamo che sarete soddisfatti del vostro nuovo apparecchio e questo è supportato dal nostro servizio di garanzia completo.

Per ulteriori dettagli, visitare www.yum-asia.com/uk/warranty (Regno Unito), www.yum-asia.com/eu/warranty (UE) o consultare la scheda di garanzia allegata. Conservare queste istruzioni per l'uso con la scheda di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola di cartone e l'imballaggio. L'ultima versione di queste istruzioni può essere trovata per la visualizzazione o il download su www.yum-asia.com

Se avete domande su questo prodotto, consigli di cucina o qualsiasi altra cosa, vi preghiamo di contattarci all'indirizzo hello@yum-asia.com e saremo felici di aiutarvi.

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



Controllare attentamente la ciotola interna in ceramica per le crepe

La ciotola interna è realizzata in materiale ceramico argilloso. Qualsiasi crepa nella superficie può causare malfunzionamenti o rotture di Tsuki. A differenza di altre ciotole interne del cuociriso, la ciotola interna di Tsuki è realizzata con un materiale naturale e fatta a mano, lo strato di rivestimento della ciotola può sembrare irregolare.



Lavare la ciotola con molta attenzione

Fare attenzione a non sbattere la ciotola durante il lavaggio. Non utilizzare prodotti chimici abrasivi/liquidi di lavaggio o spazzole/lavasciuga pavimenti sulla ciotola



Cottura in una ciotola interna in ceramica naturale

A causa delle proprietà di ritenzione del calore della ciotola interna, occasionalmente si può trovare una crosta molto leggera sul fondo del riso cotto. Questo non è nulla di cui preoccuparsi e una volta mescolato con il resto del riso, scomparirà.

Grazie ancora e Buona Cucina!



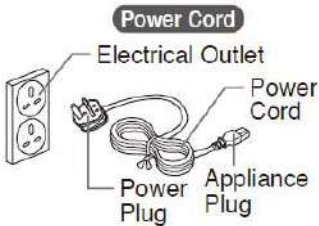






Il team di Yum Asia

1. GARANZIE IMPORTANTI Si prega di seguire queste istruzioni



QUESTE AVVERTENZE E PRECAUZIONI HANNO LO SCOPO DI PREVENIRE DANNI ALLA PROPRIETÀ O LESIONI PERSONALI A TE E AD ALTRI.

	<p>Non modificare questo cuoceriso, solo un tecnico di riparazione può smontare o riparare questa unità.</p>		<p>Non permettere ai bambini di usare il cuoceriso senza supervisione. Tienilo 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. Presta particolare attenzione ai bambini</p>		<p>Non aprire il coperchio o 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 potrebbe causare scosse elettriche o lesioni</p>		<p>Questo cuoceriso è per cucinare riso e altri piatti dettagliati in questo manuale. Non utilizzare altro che per gli scopi previsti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e non cuocere mai quanto segue: Alimenti confezionati in plastica Piatti che utilizzano asciugamani di carta o altri coperchi per coprire il cibo. Ciò potrebbe causare l'intasamento dello sfiato del vapore.</p>
	<p>Non immergere il cuoceriso in acqua o spruzzare con acqua. Ciò potrebbe causare un cortocircuito 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 inserita liberamente può causare incendi, scosse elettriche, cortocircuito, fumo o incendio. Utilizzare solo una presa elettrica nominale di almeno 15 ampere. Se si desidera cambiare il cavo di alimentazione, utilizzare solo uno che un cavo di classificazione simile (250v, 13A).</p>
	<p>Inserire la spina di alimentazione completamente e saldamente nella presa elettrica.</p>		<p>Se le lame della spina sono sporche, pulirle. I detriti sulle pale della spina possono causare incendi</p>

	<p>Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi utilizzo per scopi commerciali invaliderà la garanzia.</p>		
	<p>Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina di alimentazione è inserita liberamente nella presa elettrica. Ciò potrebbe causare scosse elettriche, cortocircuito o incendio. Non danneggiare il cavo di alimentazione.</p> <div data-bbox="304 600 624 824" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">Non piegare, torcere,</p> <p>impacchettare o tentare di modificare il cavo di alimentazione. Non posizionare il cavo su o vicino a superfici o apparecchi ad alta temperatura, sotto oggetti pesanti o tra oggetti.</p> <p>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 altre parti diverse da quelle fornite con questo cuoceriso.</p>		<p>Lascia abbastanza spazio vicino a pareti, altri mobili e sotto i ripiani per far fuoriuscire il vapore.</p>
	<p>Non utilizzare questo cuoceriso in un luogo in cui potrebbe venire a contatto con acqua o altre fonti di calore.</p>		<p>Non toccare superfici calde durante o immediatamente 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.</p> <p>Toccare 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. Ciò potrebbe causare incendi.</p> <p>Non utilizzare questo cuoceriso su un tavolo o uno scaffale scorrevole con capacità di carico insufficiente. Ciò potrebbe danneggiare il tavolo dello scaffale, causando la caduta del cuoceriso, con conseguenti lesioni o ustioni. Qualsiasi ripiano o tavolo scorrevole deve avere una capacità di carico di almeno 18 kg.</p>



IMPORTANTE!

Lasciare raffreddare il cuociriso prima della pulizia. Parti calde come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante possono causare ustioni.

Scollegare sempre il cuociriso tenendo premuta la spina di alimentazione, non tirando il cavo di alimentazione. Inserire saldamente l'estremità del cavo di alimentazione nel cuociriso, altrimenti potrebbe causare scosse elettriche, fuoco e il cuociriso potrebbe non funzionare.

Non coprire il corpo principale del cuociriso, in particolare lo sfiato del vapore durante la cottura. Non danneggiare la ciotola interna o il coperchio interno. Una ciotola o un coperchio interno deformato causerà risultati di cottura irregolari.

Assicurati che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o all'esterno della ciotola. Ciò causerà risultati di cottura non uniformi.

Non coprire le prese d'aria del ventilatore sul lato e sul fondo del cuociriso.

Non spruzzare acqua sul cuociriso. Ciò può causare il guasto dell'unità, incendio o scossa elettrica.

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

Non utilizzare dove il vapore di questo cuociriso potrebbe entrare in contatto con altri apparecchi. Il vapore può causare scolorimento, malfunzionamento, incendio ad altri apparecchi.

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

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

Interrompere immediatamente l'utilizzo se si nota UNO dei seguenti elementi:

La spina di alimentazione o il cavo è diventato molto caldo.

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

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 incrinata, sciolta o instabile.

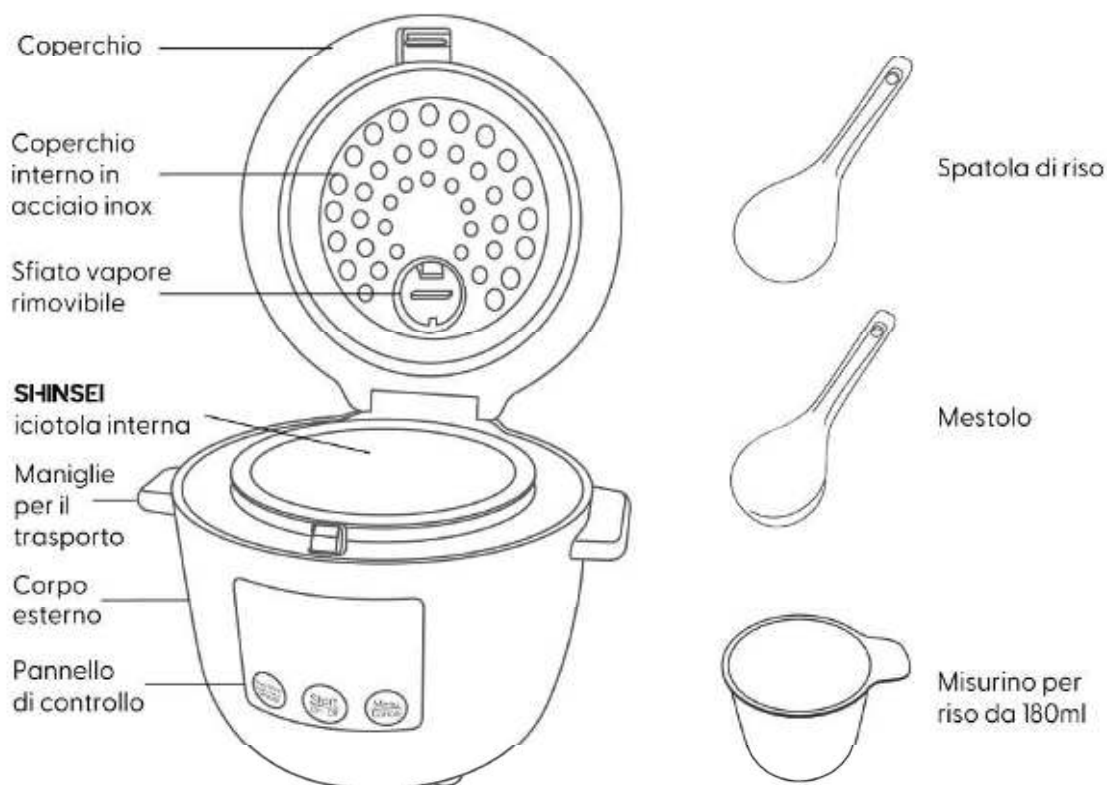
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il tuo cuociriso Tsuki mini fuzzy logic è un moderno apparecchio di cottura multifunzione che utilizza la produzione di altissima qualità e i nostri anni di esperienza nella vendita di cuociriso.

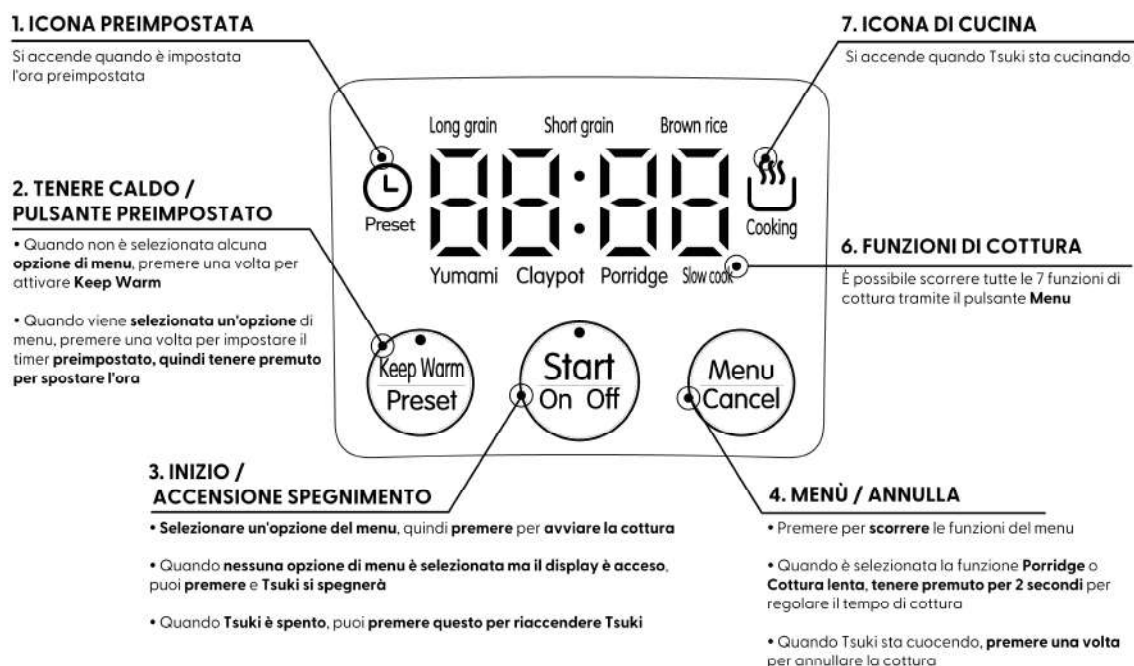
Risparmiando spazio nella tua cucina, questo elettrodomestico combina funzioni di qualità della cottura del riso speciale (riso bianco, riso a grani corti, riso integrale, Yumami e claypot) con porridge e cook lento. Abbiamo progettato questo cuociriso con funzionalità aggiuntive che qualsiasi cuoco troverà utili. Un pannello di controllo del pulsante Smart Logic facile da usare con tempi regolabili per diverse funzioni renderà la cottura molto più facile e produrrà riso delizioso o pasti completi.

2.1 DESIGN DELL'APPLICAZIONE

Incontra il tuo cuociriso Tsuki! Viene fornito con una spatola di riso, un mestolo da zuppa e un cup di misurazione.



2.2 VISUALIZZAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Aprire la confezione, estrarre l'apparecchio con attenzione e rimuovere tutto l'imballaggio e il materiale promozionale.
2. Estrarre tutti gli accessori e il manuale d'uso.
3. Rimuovi eventuali adesivi promozionali. Pulire la custodia dell'apparecchio con un panno umido.
4. Lavare la ciotola e il coperchio interno in acqua calda e sapone con una spugna morbida. Asciugare accuratamente.
5. Cuocere ½ tazza di riso (per l'acqua, riempire il misurino a ½ con acqua) e gettarlo via.

3.2 ESPLORAZIONE DEI CONTROLLI

Il display di questa unità è sensibile al tocco ed è facile da usare con un pannello di controllo del pulsante Smart Logic.

NOTA - i pulsanti 'Start/On Off', 'Keep Warm/Preset' e 'Menu/Cancel' sono tutti pulsanti multifunzione e multiuso. A seconda di ciò che è selezionato e la durata della sospensione sul pulsante significa che la funzione del pulsante cambierà.



Quando non è selezionato alcun programma di cottura, **Tsuki può essere disattivato premendo il pulsante Start/On Off. Al accendere Tsuki, premere nuovamente il pulsante Start/On Off.**

3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO

NOTA - la capacità massima di questo apparecchio (Non eccedere!)

2,5 tazze (tazza da 180 ml) per riso BIANCO

1,5 tazze (tazza da 180 ml) riso integrale

Tsuki è progettato per cuocere il riso utilizzando 7 fasi distinte per produrre riso perfetto ogni volta e per trattenere attentamente i nutrienti. Queste fasi sono Preriscaldamento, Assorbimento dell'acqua, Riscaldamento, Ebollizione, Brasatura, Assorbimento dell'acqua e infine Mantenere caldo (in questo ordine). Questa cottura graduale e le regolazioni della temperatura sono controllate utilizzando il processore logico fuzzy di Tsuki e sono programmate per imitare il tradizionale stile 'kamado' della cottura del riso.

OPZIONI PER CUCINARE IL RISO:

1. **L'impostazione 'Long Grain'** è per cucinare riso bianco a grani lunghi (ad esempio, basmati, gelsomino o riso profumato thailandese)
2. **L'impostazione 'Short Grain'** è per qualsiasi tipo di riso bianco a grani corti come riso perlato o sushi e riso appiccicoso thailandese (vedi tabella nella pagina successiva per la guida al livello dell'acqua per il riso appiccicoso).
3. **L'impostazione 'Brown'** è per cucinare riso integrale a grani lunghi o corti
4. **L'impostazione 'Yumami'** è per qualsiasi tipo di riso bianco. Questo è un ciclo di cottura specifico con temperature diverse, rilascia zuccheri contenuti nel riso e si dice che questa cottura graduale del riso renda il riso più dolce e 'moreish', da cui il nome 'Yumami'. (vedere paragrafo 3.8, pagina 11). Meglio usato per 2 o 2,5 tazze, alcune croste possono verificarsi durante la cottura di 1 tazza.
5. **L'impostazione 'Claypot'** è per cucinare qualsiasi tipo di riso bianco in un tradizionale 'stile claypot' con carne, verdure e una leggera crosta sul fondo

Tempi di cottura approssimativi per diversi tipi di riso

Riso Selezionato	'Long Grain'	'Short Grain'	'Brown'	'YUMAMI'	'Claypot'
Tempo impiegato	29-39 minuti	28-36 minuti	49-50 minuti	60-70 minuti	75 minuti

Nota: questi tempi sono approssimativi e possono variare a seconda di quanto riso viene cotto e di come il riso assorbe l'acqua

Ci sono segni all'interno della ciotola interna per indicare i livelli dell'acqua per il riso bianco a grani lunghi, il riso bianco a grani corti, il riso integrale e il porridge (riso).

Cottura del riso APPICCIOSO o GLUTINOSO

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 le indicazioni sull'acqua di seguito e utilizzare l'impostazione a grana corta. A seconda del tipo di riso appiccicoso/glutinoso, potrebbe non aver bisogno di acqua extra, in questo caso utilizzare i livelli dell'acqua per il riso a grani corti.

Livelli dell'acqua per il riso 'THAI STICKY/GLUTINOUS'

Tazze di riso	1	2
Livello dell'acqua (segni di grana corta)	1.5	2.5



Quando viene selezionato per la prima volta un ciclo di cottura, verrà visualizzato un tempo di cottura stimato. Quando si preme 'Start', un modello di linee di inseguimento viene visualizzato sul display per indicare che Tsuki sta cucinando, quindi **un segnale acustico** suona e **ONU conto alla rovescia** apparirà negli **ultimi 10 minuti**.

3.3.1 CUCINARE IL RISO A TSUKI

1. Misurare il riso con il misurino in dotazione. Assicurati che il riso sia livellato verso la parte superiore della tazza - questa è una misurazione completa della tazza (180ml).
2. **Pulire il riso** (se necessario) come indicato in '4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO'. Metti la ciotola interna nell'apparecchio, **metti il riso nella ciotola interna e riempi fino alla linea dell'acqua** che corrisponde alla quantità/tipo di riso che stai cucinando.
3. Chiudi il coperchio e **seleziona** l'impostazione del riso con cui vuoi cucinare.
4. Premere **'START'** e inizierà il ciclo di cottura. Un modello di linee di inseguimento viene visualizzato sul display per indicare che Tsuki sta cucinando, un segnale acustico suona e un conto alla rovescia apparirà negli ultimi 10 minuti.



Vedi anche la 'Guida rapida' sul retro della scheda di garanzia per una guida passo-passo su come cucinare il riso e 'Suggerimenti per cucinare un riso dal gusto eccezionale' a pagina 12 per informazioni e consigli di cottura più dettagliati.



Se vuoi cucinare $\frac{1}{2}$ **tazza di riso**, non c'è un segno sulla ciotola interna per questo. Utilizzare il misurino per aggiungere l'acqua - $\frac{1}{2}$ misurino d'acqua per il riso bianco e 1 tazza d'acqua per il riso integrale.

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE KEEP WARM

Una volta terminato un ciclo di cottura, sentirai una serie di segnali acustici e Tsuki passerà automaticamente a 'Keep Warm'. È possibile attivare 'Keep Warm' quando Tsuki è in stand-by (cioè quando non sono state selezionate funzioni di menu e 4 linee orizzontali sono sul display) premendo il pulsante 'Keep Warm'. Il pulsante si accenderà quindi e un orologio di conteggio apparirà 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 Cancellare 'Keep Warm', premi il pulsante 'Cancel'. Tsuki passerà quindi alla modalità stand-by. Se scolleghi Tsuki mentre sei in Keep Warm, la prossima volta che lo colleghi, Keep Warm si attiverà, devi Cancel prima di poter cucinare su un'altra impostazione.

3.5 COME UTILIZZARE 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 farina d'avena. Per le ricette, vedere pagina 15.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'Porridge' è di 1 ora. È possibile regolare fino a 1,5 ore. Quando l'impostazione Porridge è stata selezionata utilizzando il pulsante 'Menu/Cancel', tieni premuto il pulsante 'Menu/Cancel' per regolare la durata del tempo di cottura. È possibile premere per spostarsi con incrementi di 5 minuti o tenere premuto a lungo per spostarsi più velocemente attraverso gli incrementi di 5 minuti. Una volta completato il ciclo di cottura, Tsuki emetterà una serie di segnali acustici e passerà automaticamente a 'Keep Warm'.

3.5.2 CLAYPOT

A causa delle proprietà uniche della ciotola in ceramica naturale fatta a mano (argilla) di Tsuki, il 'riso claypot' in stile tradizionale può essere cucinato a Tsuki. Questo è un piatto tradizionale che ha molte versioni che vanno dalla Repubblica Dominicana alla Spagna alla Corea. Di solito cucinato con un brodo piuttosto che con acqua, insieme a funghi, salsiccia cinese o altra carne e verdure verdi a foglia verde, l'impostazione Claypot produce un pasto a una pentola con un delizioso fondo croccante da combattere.

Vedere Sezione 5, pagina 13 per una guida al riso Claypot

3.5.3 COTTURA LENTA

Per cucinare stufati e altri piatti come curry, dhal o altri legumi/cereali selezionare l'impostazione 'Slow Cook'. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'Slow Cook' è di 2 ore e può essere regolato fino a 6 ore. Quando l'impostazione 'Slow Cook' è stata selezionata utilizzando il pulsante 'Menu/Cancel', tieni premuto il pulsante 'Menu/Cancel' per regolare la durata del tempo di cottura. È possibile premere per spostarsi con incrementi di 30 minuti o tenere premuto a lungo per spostarsi più velocemente attraverso gli incrementi di 30 minuti.

Quando inizia il ciclo 'Slow Cook', Tsuki riscalda il contenuto della ciotola interna ad una temperatura elevata (97°C), quindi passa a una temperatura inferiore (87°C) per la cottura lenta. Questo è lo stesso dell'impostazione 'auto' su una pentola a cottura lenta convenzionale.

Una volta completato il ciclo di cottura, Tsuki emetterà una serie di segnali acustici e passerà automaticamente a 'Keep Warm'.



Tsuki è un cuociriso molto efficiente e sigillato, l'impostazione a cottura lenta cuocerà il cibo più velocemente in quanto non vi è alcuna perdita di calore. Una normale ricetta di pentola a cottura lenta con un tempo di cottura di 7-8 ore impiegherà 3-4 ore per cucinare a Tsuki. Questo per dare una cottura lenta più efficiente.

3.6 PROGRAMMI DI CALENDARIO

Per cancel un programma che hai selezionato, cancel Keep Warm o, se vuoi interrompere un programma durante il ciclo di cottura, devi solo premere il pulsante 'Cancel'. Tsuki passerà quindi alla modalità standby.

3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET)

La funzione 'Preset' è un'utile funzione timer/avvio ritardato; questo consente di impostare l'apparecchio per avere il riso o il cibo pronto in un momento specifico. La funzione 'Preset' è disponibile per tutte le impostazioni del menu.

Per impostare il timer:

1. Premi il pulsante 'Menu/Cancel' per selezionare un programma di cottura (per i programmi di cottura non a base di riso puoi programmare la durata del tempo di cottura a questo punto).
2. Quindi premere il pulsante 'Preset', che si accenderà e 'Preset' apparirà sul display. Tenendo premuto a lungo il pulsante 'Preset' è possibile modificare il periodo di tempo per il preset/timer per quando si desidera che il riso/piatto dovrebbe essere pronto. È possibile premere per spostarsi con incrementi di 15 minuti o tenere premuto a lungo per spostarsi più velocemente attraverso gli incrementi di 15 minuti.
3. Premi il pulsante 'Start', il fornello visualizzerà le ore/minuti in anticipo che hai selezionato, poi farà il conto alla rovescia e il ciclo di cottura si completerà all'ora specificata.

Se il Preset/timer è impostato al di sotto del minimo indicato nella tabella sottostante, il ciclo di cottura inizierà immediatamente. Questo perché il tempo di cottura predefinito per ogni ciclo di cottura deve essere preso in considerazione insieme a un tempo di valutazione aggiuntivo affinché la logica fuzzy sappia cosa sta cucinando.

Tempistiche suggerite per la funzione 'Preset'

Funzione	Rice	Porridge	Yumami	Claypot	Slow Cook
Tempi preimpostati	1,5 ore a 24 ore	2,5 ore a 24 ore	2,5 ore a 24 ore	2,5 ore a 24 ore	3 ore a 24 ore

Nota: tieni presente che gli alimenti deperibili non devono essere lasciati per lunghi periodi di tempo quando hai impostato la funzione 'Preset' in quanto potrebbero rovinarsi.



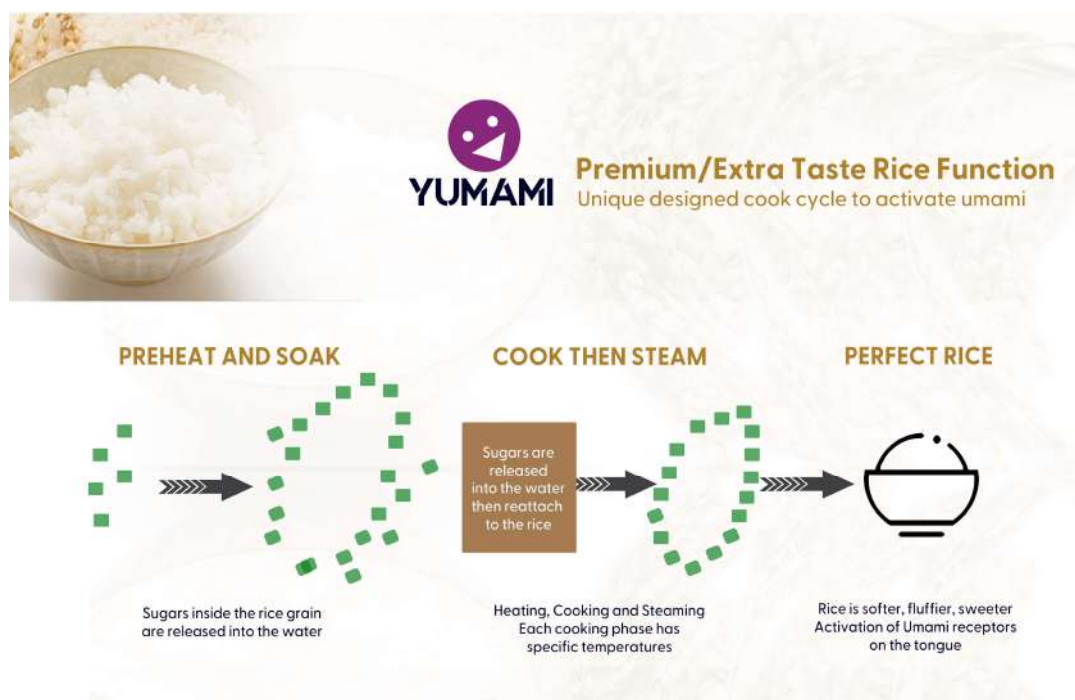
L'ora di inizio del programmare/timer non è esatta, si accenderà leggermente prima poiché Tsuki deve valutare cosa c'è esattamente nella ciotola interna (riso/avena/acqua) e il volume in modo da poter calcolare efficacemente il tempo di cottura. Si occupa di questo accendendo l'unità in anticipo in modo che possa 'valutare' il contenuto.

3.8 FUNZIONE DI YUMAMI SPIEGATA

Yumami o funzione di riso 'extra gustoso' su Tsuki esalta 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 rilasciare 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, compreso lo speciale ammollo e cottura a vapore, per la funzione Yumami su Tsuki è compreso tra 1 ora e 1 ora e 10 minuti.

NOTA - a causa delle proprietà uniche della ciotola interna in ceramica naturale e fatta a mano di Tsuki, cucinare solo 1 tazza di riso può causare qualche leggera crosta. La funzione Yumami funziona quindi meglio con 2 o 2,5 tazze di riso.



4. CONSIGLI PER CUCINARE RISO DAL GUSTO ECCEZIONALE

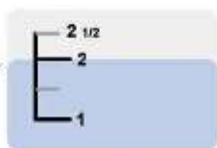
4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO

Misura il riso con precisione! Utilizzare solo il misurino da 180ml fornito poiché altre dimensioni della tazza possono essere misure diverse. Assicurati di livellare il riso nella parte superiore della tazza.

Risciacquare 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. Metti il riso in un setaccio o in una ciotola e versa sopra acqua fresca e fredda. Mescolare il riso liberamente a mano e scolare l'acqua. Fallo 2-3 volte fino a quando l'acqua con cui stai risciacquando non è limpida.

Per esempio:
quando si cucina
2 tazze di riso bianco

Riempi fino al livello
dell'acqua 2



Sii preciso con l'acqua! La quantità di acqua nella ciotola interna prima della cottura influisce notevolmente sulla consistenza del riso cotto. Più acqua usi, più morbido sarà il riso quando sarà cotto. Ti consigliamo dopo aver lavato il riso, di metterlo nella ciotola interna, quindi di rabboccare con acqua fino alla linea corrispondente sulla ciotola interna - riempi fino alla parte inferiore della linea, questo ti darà il riso perfetto. Se lo preferisci più morbido, riempi fino alla parte superiore della linea; se lo preferisci più duro, riempi fino a 2-3 mm sotto la linea.

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

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



Prova a scegliere sacchetti di riso con il minor numero possibile di chicchi rotti, poiché i chicchi rotti rendono il riso molto molliccio e appiccicoso.



È importante ricordare che ogni lotto di riso è diverso - anche il riso che acquisti regolarmente a volte può cambiare per la qualità peggiore - ogni lotto di riso assorbe l'acqua in modo diverso a seconda di quanto bene è stato elaborato. Il risultato finale può anche dipendere dall'età del riso che usi. Il riso più recente ha bisogno di meno acqua rispetto al riso più vecchio ma, naturalmente, non c'è modo di sapere se il riso che hai comprato è un grano raccolto più vecchio o più recente.



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



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



Non utilizzare alcun tipo di riso a cottura rapida, parzialmente cotto, parboiled - guarda attentamente i pacchetti di riso per assicurarti che il riso che stai acquistando sia adatto. Questo tipo di riso non è adatto per l'uso in un'unità sigillata, cuoceriso a logica fuzzy.

5. GUIDA AL RISO CLAYPOT

A causa delle proprietà uniche della ciotola in ceramica naturale fatta a mano (argilla) di Tsuki, il 'riso claypot' in stile tradizionale può essere cucinato a Tsuki. Questo è un piatto tradizionale che ha molte versioni che vanno dalla Repubblica Dominicana alla Spagna alla Corea.

Fare il riso claypot è reso molto facile con questa funzione di cottura su Tsuki. Ecco una ricetta per iniziare il delizioso pasto in pentola di riso alla pentola di Hong Kong.

RISO CLAYPOT IN STILE HONG KONG

Ingredienti (2 porzioni)

2 tazze di riso a grani lunghi
Pezzo di pancetta di maiale stagionata (di char sui pork) tagliata a strisce
1-2 link di salsiccia cinese dolce
10 funghi shiitake secchi (immergere in acqua calda per un minimo di 30 minuti)
1 baby pak choi tagliato a metà

Ingredienti della salsa - mescolare insieme

1 cucchiaio di salsa di soia normale
1 cucchiaio di salsa di soia condita (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu o puoi sostituirla con kecap manis)
1/2 cucchiaio di salsa di soia scura
1 cucchiaio di salsa di pesce
1/8 di cucchiaino di zucchero
1/8 di cucchiaino di pepe bianco
1 cipollotto (tritato a pezzetti)

Indicazioni

1. Preparare la pancetta di maiale affettata, affettare densamente la salsiccia cinese e scolare i funghi shiitake in un setaccio (riservare il liquido in ammollo).
2. Rimuovere i gambi dei funghi (è possibile utilizzarli per aggiungerli a un brodo o una zuppa per un sapore extra) e affettarli a pezzi spessi.
3. Lavare il riso e poi metterlo nella ciotola interna, aggiungere il liquido di ammollo dei funghi e rabboccare con acqua alla linea 2 sulla scala di 'long grain'.
4. Premi il pulsante 'Menu' fino ad arrivare all'impostazione 'Claypot'. 1:15 apparirà sul display, premere 'Start'.
5. Quando Tsuki emette un segnale acustico (0:45 verrà visualizzato sul display), aggiungi la pancetta di maiale, la salsiccia cinese e i funghi shiitake.
6. Al termine del ciclo di cottura, aggiungere il pak choi sulla parte superiore e chiudere il coperchio. Lasciare in posa per 10 minuti.
7. Aggiungere il mix di salsa nella parte superiore del riso e mescolare nel riso, mescolando il maiale, la salsiccia e il pak choi con il riso. Rompere la crosta nel riso.

6. RICETTE

Ecco un paio di ricette per startarti via con il tuo nuovo cuociriso.

Per molte altre ricette come riso aromatizzato (riso messicano e al cocco), risotti, stufati, zuppe e altro ancora, consulta il nostro blog di buongustai su www.greedypanada.co.uk

PORRIDGE DI RISO (CONGEE)

Ingredienti (4-5 porzioni)

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

Indicazioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire i livelli sulla ciotola interna) quindi posizionare il pollo sopra
2. Premere il tasto 'Menu/Canel' e selezionare 'Porridge' e tenere premuto il tasto 'Start'
3. Quando il cuociriso si trasforma in 'Keep Warm', aggiungi il sale se lo desideri e guarnisci con zenzero e cipollotti

PORRIDGE DI FARINA D'AVENA

Ingredienti (per 1 persona – non superare le quantità)

½ tazza di acciaio tagliato o avena arrotolata di grandi dimensioni di alta qualità (ti consigliamo di metterli in un setaccio e scuotere forte 3-4 volte per rimuovere eventuali sedimenti)

1,5 tazze di acqua (misurata nel misurino fornito)

1 tazza di latte (o 1 tazza di latte di cocco o altro latte non caseario - qualunque cosa tu preferisca)

3-4 cucchiari (o più a proprio gusto) miele o zucchero di canna

* Potrebbe essere necessario sperimentare con le quantità di avena e acqua, a seconda che ti piaccia il porridge di avena denso o sottile!

Indicazioni

1. Metti l'avena e l'acqua nella padella di cottura interna.
2. Posizionare la teglia interna nel corpo principale del cuociriso, collegare l'unità, selezionare l'impostazione 'Porridge' e regolare i tempi in base a ciò che si preferisce (tempo di cottura più lungo = porridge più spesso; meno tempo di cottura = porridge più sottile) premere il button 'Start'.
3. Quando il cuociriso si trasforma per tenere caldo aprire il coperchio, mescolare e aggiungere gli ingredienti rimanenti. L'utilizzo della funzione Timer e l'immersione dell'avena durante la notte ammorbidiranno la consistenza dell'avena.
4. Aggiungi frutta secca o fresca al porridge invece dello zucchero - delizioso e sano in una fredda giornata invernale !!



Non usare il latte per cuocere l'avena, questo si tradurrà in un 'bollore' del contenuto poiché il latte reagisce in modo diverso quando riscaldato. **Usa solo acqua per cucinare l'avena.**

INVOLTINI DI SUSHI

Ingredienti (4-5 porzioni)

2,5 tazze di riso

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

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

Alghe, wasabi, salsa di soia e zenzero rosso in salamoia per guarnire

Indicazioni

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 si trasforma in 'Keep Warm', metti il riso in un contenitore di legno (pulito con un panno pulito e bagnato) e versa il mix di aceto sul riso, mescolando mentre raffredda con un ventilatore
3. Il sushi arrotolato a mano è semplice e veloce, si tratta solo di avvolgere il tuo ingrediente preferito con nori (alghe)

BUDINO DI RISO

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

2 tazze di arborio, altro riso a grani corti o riso appiccicoso/glutinoso

½ tazza di latte evaporato

½ tazza di latte di cocco

1 tazza di latte condensato zuccherato

1 stecca di cannella o un pizzico di cannella in polvere

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

½ cucchiaino di noce moscata (o meno se preferite)

Una spolverata di cannella in polvere (per guarnire)

Indicazioni

1. Misura il tuo riso a grana corta con il misurino che hai ottenuto con il tuo cuoceriso.
2. Risciacquare il riso in acqua fredda, posizionare il riso e l'acqua (sulla linea corretta sulla ciotola interna) nel cuoceriso, scegliere l'impostazione del riso 'Short Grain'.
3. Nel frattempo sbattere il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, la stecca di cannella (o cannella in polvere), la scorza di limone (una grande fetta sottile di scorza, non grattugiata) e la noce moscata insieme.
4. Quando il riso è cotto e il cuoceriso è passato a Keep Warm, aggiungere i latti sbattuti nel riso, chiudere il coperchio. Controlla circa 30 minuti dopo e vedi se è alla consistenza che ti piace.
5. Scartare la stecca di cannella (se si utilizza) e la scorza di limone.
6. Mettere nei singoli piatti e guarnire con cannella in polvere e panna, se lo si desidera.



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

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

7. CUCINARE CON ALTRI CEREALI / LEGUMI IN TSUKI

È possibile cucinare altri cereali e legumi in Tsuki, ecco una guida approssimativa per i tempi / impostazioni di cottura

QUINOA

Se non è pre-lavato, assicurati di risciacquarlo bene in un setaccio con acqua fredda. Usa un rapporto 1:1 di quinoa e acqua (fino all'acqua a 1:1,25 se stai usando quinoa nera) e usa l'impostazione di cottura rapida. Una volta terminata la cottura, sfumare un po' e lasciare in caldo per 5-10 minuti.

COUS COUS e COUS GIGANTE

Utilizzare i livelli dell'acqua indicati sulla confezione e utilizzare l'impostazione di cottura rapida poiché il cous cous non richiede comunque molta cottura.

MIGLIO

Per ogni porzione che vuoi cucinare, misura $\frac{1}{4}$ di tazza di miglio nella ciotola interna e aggiungi 1 tazza di acqua per ogni porzione (quindi se usi $\frac{1}{4}$ di tazza di miglio aggiungi 3 tazze d'acqua; per $\frac{1}{2}$ tazza di miglio aggiungi 2 tazze di acqua e così via).

Agitare un piccolo pizzico di sale nell'acqua, quindi chiudere il coperchio. Collegare il cuoceriso e selezionare il ciclo 'Porridge'. Puoi cucinare subito regolando i tempi per come preferisci il tuo miglio (una cottura più lunga avrà una consistenza più spessa; meno cottura avrà una consistenza più sottile) oppure puoi usare il timer preimpostato per quando vorrai mangiare al mattino. Una volta cotto puoi aggiungere qualsiasi aroma tu preferisca

LENTICCHIE e FAGIOLI

L'impostazione a cottura lenta è ideale per cucinare lenticchie o fagioli – risciacquare preventivamente e seguire i livelli dell'acqua indicati sulla confezione. L'impostazione del porridge funziona anche per cucinare lenticchie e fagioli, se si desidera cucinare a una temperatura più bassa.

ORZO PERLATO

L'impostazione a cottura lenta è ideale per cucinare l'orzo perlato - risciacquare prima della cottura e seguire i livelli dell'acqua indicati sulla confezione. L'uso dell'orzo perlato in una partita di zuppa cuocerà entro un'ora, ma non cuocerà troppo se lasciato più a lungo.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere sempre eventuali pezzi rimanenti di cibo e pulire immediatamente dopo l'uso.

Non utilizzare alcun tipo di spazzola metallica, lavasciuga pavimenti 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.

Non lavare il riso nella ciotola interna, questo può causare graffi e il deterioramento del rivestimento interno della ciotola.

IMPORTANTE - Non mettere mai la ciotola 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.

CURA DEL COPERCHIO INTERNO



Il coperchio interno di questo apparecchio non è rimovibile.

C'è un piccolo tappo di sfiatione del vapore nella parte inferiore centrale del coperchio. Tirare la piccola maniglia ma attenzione a non tirare su o giù, tirare in linea retta altrimenti la piccola maniglia potrebbe rompersi.

Lavare lo sfiatione del vapore, asciugarlo e rimetterlo in posizione.

Dopo ogni utilizzo, pulire il coperchio interno con un panno umido e asciugare. Assicurati di asciugare correttamente la guarnizione in gomma poiché l'acqua può raccogliersi qui.

IMPORTANTE CURA DELLA CIOTOLA INTERNA

Utilizzare sempre e solo gli accessori in plastica forniti, è anche possibile utilizzare accessori in legno o silicone. Non usare mai metallo per mescolare in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico sulla ciotola interna.

Pulire la ciotola interna è facile, ma se qualcosa rimane attaccato alla ciotola interna, pre-immersione con un po' di detersivo prima del lavaggio.

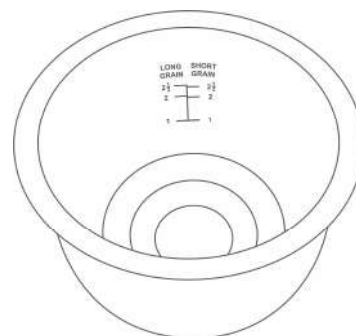
Non versare l'aceto nella ciotola interna in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico.

L'esterno (sotto) della ciotola interna scolorirà e si scolorirà a causa del calore applicato alla ciotola dall'elemento riscaldante, questo è normale.

Il rivestimento ceramico sulla ciotola interna può cambiare colore nel tempo. Questo è completamente normale e nulla di cui preoccuparsi.

A differenza di altre ciotole interne del cuociriso, la ciotola interna di Tsuki è realizzata con un materiale naturale e fatta a mano, lo strato di rivestimento della ciotola può sembrare irregolare.

Non immergere la ciotola interna in acqua, questo influenzerà il modo in cui la ciotola interna conduce il calore



9. RICAMBIO

Se avete bisogno di pezzi di ricambio, vi preghiamo di contattarci tramite il nostro sito web www.yum-asia.com o e-mail hello@yum-asia.com. Pezzi di ricambio disponibili (i misurini sono disponibili per l'acquisto sul nostro sito web):

Nome parte	Codice prodotto
Ciotola interna rivestita in ceramica	IB-TS04
Tappo vapore	SC-TS04

10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
COTTURA DEL RISO	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 influenzerà la cottura del riso. La consistenza del riso varia a seconda di come è stato lavorato L'uso della funzione 'Preset' può risultare in una consistenza del riso più morbida se il riso è stato immerso nell'acqua per un certo periodo di tempo. Assicurati che la ciotola interna non sia incrinata Hai allentato il riso dopo la cottura? In caso contrario, fallo per consentire all'acqua in eccesso di evaporare
	Il riso è bruciato / bruciato	<ul style="list-style-type: none"> Assicurati che nulla sia attaccato all'interno del cuociriso o al fondo della ciotola interna Il riso potrebbe non essere stato lavato abbastanza, lasciando troppo amido sul riso Assicurati che la ciotola interna non sia incrinata
	Bolle durante la cottura	<ul style="list-style-type: none"> Controlla l'impostazione 'Menu' che hai selezionato e il livello dell'acqua che hai riempito Assicurarsi che il tappo di sfiato del vapore sia 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 lontano possibile nell'accessorio
	Si sente un rumore durante la cottura o Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> Un rumore di clic è solo il microprocessore (MICOM) che regola la temperatura di cottura dell'apparecchio, non è nulla di cui preoccuparsi.
	Il vapore fuoriesce tra il coperchio esterno e il corpo principale	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che il coperchio esterno sia montato correttamente e non si sia deformato. La guarnizione esterna del coperchio è sporca? In tal caso, pulire la guarnizione esterna del coperchio
TENERE AL CALDO	Il riso ha un odore, è giallo o c'è eccessiva umidità	<ul style="list-style-type: none"> Non tenere piccole quantità di riso su 'Keep Warm'. Il 'Keep Warm' è stato utilizzato per più di 12 ore? Il tipo di riso e acqua potrebbe aver causato il riso a sembrare giallo. La spatola è stata lasciata nella ciotola interna mentre era su 'Keep Warm' Hai allentato il riso subito dopo che era cotto - in caso contrario, allentare Potrebbe essere un odore residuo di un ciclo di cottura precedente (specialmente se piatti a cottura lenta)
TIMER COTTURA	L'apparecchio inizia subito a cucinare	<ul style="list-style-type: none"> Il tempo minimo predefinito è di 1,5 ore, qualsiasi cosa inferiore a questo avvierà 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 nella stanza o il livello dell'acqua è troppo basso C'è stata un'interruzione di corrente? Ciò potrebbe causare il ripristino dell'unità
ERRORE GENERALE SUL DISPLAY	Errore 'E' sul display, segnali acustici unitari e le funzioni del menu non rispondono	<ul style="list-style-type: none"> La ciotola interna è posizionata nell'unità? Se si tenta di utilizzare l'unità senza la ciotola in posizione, questa è una funzione di sicurezza per interrompere l'uso senza una ciotola interna Il cuociriso è bollito? I sensori sull'unità potrebbero non funzionare correttamente, contattare Yum Asia per ulteriori soluzioni

11. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

Nome e numero del modello	Tsuki, YUM-TS04T/W
Capacità	Cuociriso da 0,45 litri (da 1 a 2,5 tazze) o piano cottura lento da 1,16 litri
Valutazione	CA 220-240V, 50-60Hz
Consumo elettrico	500W
Consumo energetico medio su 'Keep Warm'	21W
Sistema di cottura	Riscaldamento diretto
Paese di produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	1m
Dimensioni esterne (approssimative)	23cm (lunghezza) x 26cm (larghezza) x 20cm (altezza)
Peso (approssimativo)	2,7kg

	CARATTERISTICA	CAPACITÀ	TEMPI DI COTTURA APPROSSIMATIVI
CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	Riso bianco a grani lunghi	1-2,5 tazze/0.45l	29-39 minuti
	Riso bianco a grani corti	1-2,5 tazze/0.45l	28-36 minuti
	Riso Yumami (bianco)	1-2,5 tazze/0.45l	60-70 minuti
	Riso integrale	1-1,5 tazze/0.27l	49-50 minuti
	Porridge (avena o riso)	½ tazza/0.09l	1 ora, può essere regolato a 1.5 ore massimo
	Claypot	1-2,5 tazze/0.45l	1:15 ore
	Cuoci lento	1,5 litri	2 ore, può essere regolato a 6 ore massimo

12. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

Incluso con questo apparecchio è la nostra garanzia completa (vedere la scheda di garanzia inclusa). Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia vai su www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) e www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Questo cuociriso Yum Asia e fornello multifunzione è progettato solo per uso domestico. Il suo utilizzo in un ambiente commerciale invaliderà questa garanzia.

Se riscontri un problema con il tuo apparecchio, consulta prima la guida 'Risoluzione dei problemi' a pagina 18 del manuale per vedere se il tuo problema è elencato lì. Se continui ad avere un problema, invia un o@yum-mail a hello@yum-asia.com con i dettagli dell'ordine, una descrizione e le foto del problema.



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



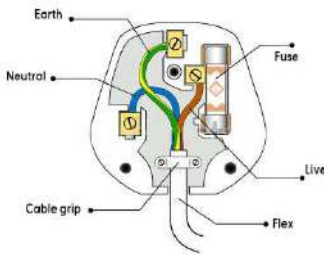
Questo apparecchio è conforme alla direttiva RoHS (Restriction Of Hazardous Substances).



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



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



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

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

Collegare il filo di terra (verde e giallo) al terminale nella spina contrassegnato con la lettera E o dal simbolo di terra o di colore verde e giallo. Collegare il filo neutro al terminale contrassegnato con la lettera N o di colore nero. Collegare il filo Live al terminale contrassegnato con la lettera L o colorata di rosso. Questo apparecchio deve essere protetto da un fusibile da 13 A se si utilizza una spina da 13 A (BS1363).

YUM ASIA

Regno Unito – Stati Uniti - UE

<http://www.yum-asia.com>

© Yum Asia

UFFICIO DEL REGNO UNITO

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

UFFICIO UE

Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46 1505 HH Zaandam Paesi Bassi



Hidden Under

Display And Control Panel