

Kumo

by Yum Asia



Ceramic Bowl
Ninja

Fuzzy Logic Multifunction
YumCarb Rice Cooker

YUMCARB

Model - YUM EY10D, YUM EY10L
1.0 litre (1-5 people)



INDICE

1.	IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD Por favor, siga estas instrucciones	3
2.	DESCRIPCIÓN DEL APARATO	6
2.1	DISEÑO DEL APARATO.....	6
2.2	PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL.....	7
3.	FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	7
3.1	ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ.....	7
3.2	NAVEGANDO POR LOS CONTROLES.....	7
3.3	CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA	8
3.4	CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE	9
3.5	CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN.....	9
3.6	PROGRAMAS DE CANCELACIÓN.....	10
3.7	CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO (PRESELECCIÓN).....	10
4.	COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR	11
4.1	CÓMO COCINAR UN ARROZ PERFECTO.....	11
4.2	NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS	11
5.	CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR.....	12
6.	RECETAS	13
7.	COCIENDO GRANOS/LEGUMBRES EN KUMO	15
8.	YUMCARB EXPLICADO	15
9.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	16
10.	PIEZAS DE REPUESTO	17
11.	GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	18
12.	ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN.....	19
13.	CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA.....	20

Modelo YUM-EY10

Kumo

Gracias por elegir esta Olla Arrocera Multifuncional Yum Asia YUMCARB Modelo YUM-EY10 que hemos llamado 'Kumo'.

Aquí en Yum Asia nuestra experiencia de trabajar con las principales marcas de ollas arroceras y la tecnología nos ha brindado el conocimiento necesario para producir este perfecto aparato. Esto significa que este producto ha sido diseñado con los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño y, lo que es más importante, con la pasión que tenemos por cocinar un gran arroz.

Le garantizamos que estará satisfecho con su nuevo aparato, además de estar respaldado por nuestro amplio servicio de garantía. Para más detalles, visite www.yum-asia.com/uk/warranty o lea la tarjeta de garantía incluida. Guarde estas instrucciones de uso junto con la tarjeta de garantía, el recibo y, si es posible, la caja de cartón y el embalaje. La última versión de estas instrucciones se puede encontrar para su visualización o descarga en www.yum-asia.com

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, consejos de cocina o cualquier otro requerimiento, póngase en contacto con nosotros a través del correo hello@yum-asia.com y estaremos encantados de ayudarle.

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

¡Gracias una vez más y Feliz Cocina!





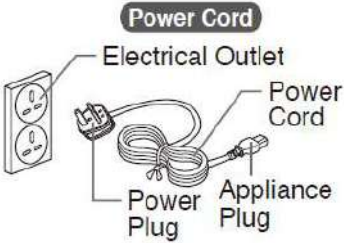





El equipo de Yum Asia

1. IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD Por favor, siga estas instrucciones



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

	<p>No modifique esta olla arrocera, sólo un técnico puede desarmar o reparar esta unidad.</p>		<p>Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva.</p> <p>La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.</p> <p>Los niños no deben jugar con el aparato.</p>
	<p>No toque la salida de vapor. Hacerlo puede causar escaldaduras, quemaduras. Tengan especial cuidado con los niños.</p>		<p>No abra la tapa ni mueva la olla arrocera durante el ciclo de cocción. Hacerlo puede causar quemaduras, el vapor es muy caliente.</p>
	<p>No enchufe o desenchufe el cable de alimentación con las manos húmedas. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones.</p>		<p>Esta arrocera es para cocinar arroz y otros platos detallados en este manual. No lo utilice para fines distintos de los previstos. Siga siempre las instrucciones de uso y nunca cocine lo siguiente:</p>
	<p>No sumerja la olla arrocera en agua ni salpique con agua. Hacerlo puede causar un cortocircuito o descargas eléctricas.</p>		<p>Alimentos envasados en plástico. Platos que usan toallas de papel u otras tapas para cubrir la comida. Hacerlo puede causar que la salida de vapor se obstruya.</p>
	<p>No ponga ningún objeto metálico en los conductos de ventilación. Hacerlo puede causar choques eléctricos o un mal funcionamiento que resulte en lesiones.</p>		<p>Un enchufe flojo puede causar fuego, descargas eléctricas, cortocircuito, humo o incendios. Use sólo una toma de corriente eléctrica que tenga</p>

	<p>Inserte el enchufe completamente y de forma segura en la toma de corriente.</p>		<p>una capacidad mínima de 15 amperios.</p> <p>Si las espigas metálicas del enchufe están sucias, límpielas. Los escombros en las espigas del enchufe pueden causar fuego.</p>
	<p>Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.</p>		<p>Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no esté en uso.</p>
	<p>No lo utilice si el cable o el enchufe de alimentación está dañado, o si el enchufe de alimentación está suelto en la toma de corriente. Hacerlo puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios. No dañe el cable de alimentación.</p> <div data-bbox="349 699 690 940" style="text-align: center;">  </div> <p>No doblar, torcer, atar o intentar modificar el cable de alimentación. No coloque el cable sobre o cerca de superficies o aparatos de alta temperatura, debajo de objetos pesados o entre objetos. Un cable de alimentación dañado puede causar descargas eléctricas o fuego.</p>		<p>Deje suficiente espacio junto a las paredes, otros muebles y bajo los estantes para que el vapor se escape.</p>
	<p>No utilice ninguna otra pieza que no sea la suministrada con esta arrocera.</p>		<p>No toque las superficies calientes durante o inmediatamente después de su uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa y tengan cuidado de no tocar el recipiente interior mientras se remueve el arroz. Tocar las superficies calientes con piezas metálicas como la tapa interior, el bol interior y la placa calefactora puede causar quemaduras.</p>
	<p>No utilice esta arrocera en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua u otras fuentes de calor.</p>		<p>No coloque o use esta arrocera en una superficie irregular o en una superficie que sea vulnerable al calor. Hacerlo podría causar un incendio.</p> <p>No utilice esta arrocera en una mesa o estantería con capacidad de carga insuficiente. Hacerlo puede dañar la mesa de la estantería, causando que la arrocera se caiga, resultando en lesiones o quemaduras. Toda estantería o mesa deslizante debe tener una capacidad de carga de al menos 18 kg.</p>



¡IMPORTANTE!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Deje de utilizar inmediatamente si nota CUALQUIERA de lo siguiente:

El enchufe o el cable se ha calentado mucho.

El cable de alimentación está dañado o la electricidad se enciende y se apaga cuando se toca.

El cuerpo de la olla arrocera está deformado o inusualmente caliente.

Humo proveniente de la olla arrocera o se percibe olor a quemado

Cualquier parte de la olla arrocera está agrietada, suelta o inestable.

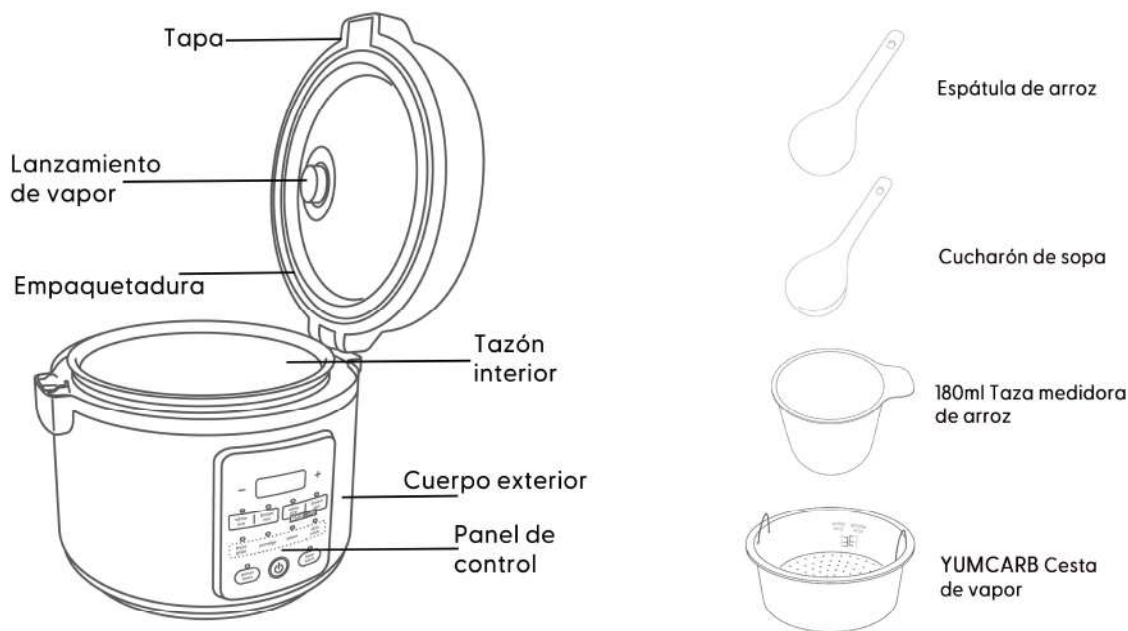
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Su arrocera de lógica difusa Kumo es un moderno aparato de cocina multifuncional que utiliza la más alta calidad de fabricación y nuestros años de experiencia en la venta de ollas arroceras.

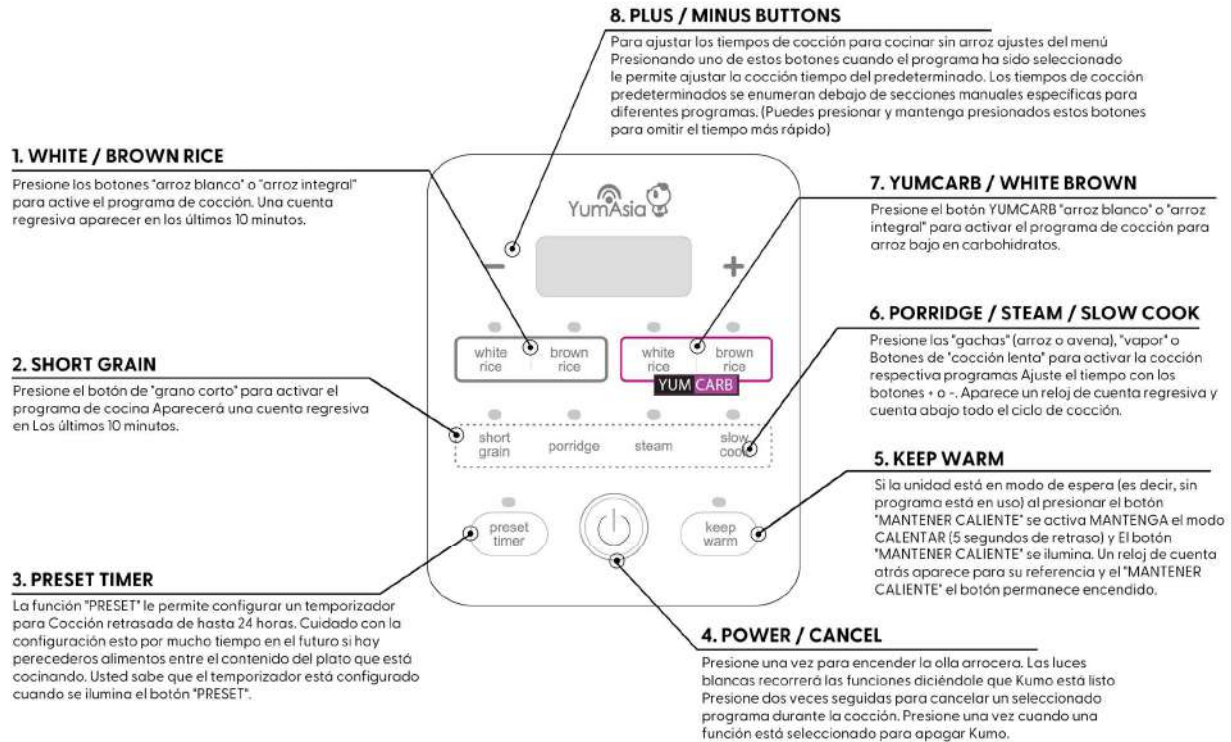
Ahorrando espacio en su cocina, este aparato combina funciones de calidad en acción de especialidades de arroz con gachas, vapor y cocción lenta. Kumo tiene una opción única de YumCarb para preparar arroz con menos carbohidratos. Diseñamos esta arrocera con características adicionales que cualquier cocinero encontrará útiles. Un panel de control con botones inteligentes fáciles de usar con tiempos ajustables para diferentes funciones que harán que el cocinar sea mucho más fácil y produzca deliciosos arroces o comidas completas.

2.1 DISEÑO DEL APARATO

¡Conozca nuestra arrocera Kumo! Se incluye con una espátula para arroz, un cucharón, una taza medidora y una cesta de vapor de acero inoxidable YUMCARB (que puede utilizarse para el arroz con menos carbohidratos o para cocer al vapor otros alimentos).



2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL



Después de seleccionar una función, una luz parpadea sobre el botón y después de 5 segundos el ciclo de cocción comenzará, aparecerá un patrón de líneas de persecución en la pantalla y la luz permanecerá encendida.

3. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

3.1 ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Abra el embalaje, saque el aparato con cuidado y retire todo el material promocional y de empaque.
2. Saque todos los accesorios y el manual de instrucciones.
3. Retire cualquier pegatina promocional. Limpie el contenedor del aparato con un paño húmedo.
4. Lave el bol y la tapa interior con agua caliente y jabón usando una esponja suave. Séquelo bien.
5. Prepare ½ taza de arroz (para el agua, llene la taza medidora con ½ de agua) y agréguela.

3.2 NAVEGANDO POR LOS CONTROLES

La pantalla de esta unidad utiliza controles de botones inteligentes y es fácil de usar con una pantalla brillante e 'impecable'.

Presione el botón que quiera usar con firmeza, verá que cada botón está ligeramente levantado, por lo que es fácil de presionar. Los botones tienen una luz encima que indica que el programa ha sido seleccionado.

3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA

NOTA: la capacidad máxima de este aparato (¡No exceda!)
5,5 tazas (180 ml) para arroz BLANCO
4 tazas (taza de 180 ml) de arroz MARRÓN
3 tazas (taza de 180 ml) para arroz YumCarb BLANCO o MARRÓN

Kumo está diseñado para cocinar el arroz usando 7 fases distintas para producir un arroz perfecto cada vez y para retener cuidadosamente los nutrientes. Estas fases son Precalentar, Absorber agua, Calentar, Hervir, Cocinar, Absorber agua y finalmente Mantenerse caliente (en este orden). Esta cocción por fases y los ajustes de temperatura se controlan con el procesador de lógica difusa de Kumo.

OPCIONES PARA COCINAR EL ARROZ:

1. Modo **'WHITE'** es para cocinar arroz blanco de grano largo (basmati, jazmín o arroz fragante tailandés)
2. Modo **'SHORT GRAIN'** es para cualquier tipo de arroz blanco de grano corto como el arroz perlado, arroz para sushi o arroz pegajoso tailandés
3. Modo **'BROWN'** es para cocinar arroz integral de grano largo o corto.
4. Modo **'YUMCARB WHITE'** es para preparar cualquier tipo de arroz blanco con un valor de carbohidratos más bajo.
5. Modo **'YUMCARB BROWN'** es para preparar cualquier tipo de arroz integral con un valor de carbohidratos más bajo.

Tiempos de cocción aproximados para diferentes tipos de arroz

Arroz seleccionado	GRANO LARGO	GRANO CORTO	INTEGRAL	YUMCARB BLANCO	YUMCARB MARRÓN
El tiempo tomado	35 mins	37 mins	60 mins	40 mins	60 mins

Hay marcas en el interior del bol para indicar los niveles de agua para el arroz blanco de grano largo, el arroz blanco de grano corto, el arroz integral y las gachas (de arroz). También hay marcas en la cesta de vapor de YumCarb para el arroz blanco y el arroz integral



Durante los ciclos de cocción del arroz, un patrón de líneas de persecución aparece en la pantalla para indicar que Kumo se está cocinando, **una cuenta regresiva** comenzará en **los últimos 10 minutos**.

Cocinar arroz STICKY o GLUTINOUS

El arroz pegajoso o glutinoso es diferente al arroz normal de grano corto, necesita más agua. Si estás cocinando arroz pegajoso/glutinoso, debes seguir la guía del agua que aparece a continuación y utilizar el ajuste de grano corto.

Niveles de agua para el arroz 'PEGAJOSO/GLUTINOSO TAILANDÉS'

Tazas de arroz	1	2	3	4	5
Nivel de agua en el bol (Indicador de grano corto)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

3.3.1 COCER ARROZ EN EL KUMO

1. **Mide el arroz** con la taza de medida que se proporciona. Asegúrese de que el arroz esté nivelado en la parte superior de la taza - esta es una medida de taza llena (180ml).
2. **Lave el arroz** (si es necesario) como se indica en '4.1 CÓMO PREPARAR UN ARROZ PERFECTO'. Coloque el bol en el aparato, **agregue el arroz en el bol** y **llene hasta la línea de agua** que corresponda a la cantidad/tipo de arroz que está cocinando.

3. Cierre la tapa y **seleccione** el modo arroz que quiere cocinar. No hay botón de inicio, los ciclos de cocción se iniciarán automáticamente después de un retraso de 5 segundos.



Consulte también la 'Speedy Start Guide' en el reverso de la tarjeta de garantía para obtener una guía paso a paso sobre cómo cocinar arroz y 'Consejos para cocinar arroz de excelente sabor' en la página 11 para obtener información y consejos de cocción más detallados y la página 15 para más detalles sobre el arroz YumCarb.



Si desea cocinar $\frac{1}{2}$ **taza de arroz**, no hay una marca en el recipiente interior para esto. Use la taza medidora para agregar el agua: $\frac{1}{2}$ taza medidora de agua para el arroz blanco y $\frac{3}{4}$ taza de agua para el arroz integral.

3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE

Una vez que el ciclo de cocción haya terminado, el aparato cambiará automáticamente a 'Keep Warm'. Puede activar 'KEEP WARM' cuando el aparato esté en espera (es decir, cuando no se haya seleccionado ninguna función del menú) pulsando el botón 'KEEP WARM'. Después de un retraso de 5 segundos, se iniciará el modo mantener caliente, el botón se iluminará y aparecerá una cuenta regresiva para su referencia. La función 'mantener caliente' puede usarse durante 24 horas, pero puede que encuentres las ruinas de arroz después de 15 horas de uso.

Para cancelar 'KEEP WARM', presione el botón de encendido (se duplica como el botón 'CANCEL'), esto cancela el programa y apaga la unidad.

3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN

3.5.1 PORRIDGE

Esta configuración se puede utilizar para las gachas de arroz asiáticas o las gachas de avena. Para las recetas, véase la página 13. El tiempo de cocción por defecto para el ajuste de 'PORRIDGE' es de 1,5 horas. Puede ajustar esto hasta 1 hora o 3 horas usando los botones + o - una vez que haya seleccionado el modo 'PORRIDGE' y esté parpadeando en la pantalla. Después de seleccionar el tiempo, hay un retraso de 5 segundos para que el ciclo de cocción comience. Una vez completado el ciclo, el aparato hará un sonido y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

3.5.2 VAPOR (STEAM)

Usando la cesta de vapor de acero inoxidable que se proporciona, puede cocer al vapor diferentes tipos de alimentos. Puede cocinar el arroz y la comida al vapor al mismo tiempo (1 taza de arroz como máximo), pero no puede cocinar el arroz al vapor con las funciones de YUMCARB. El tiempo de cocción por defecto para el modo 'STEAM' es de 10 minutos. Puede ajustar esto hasta 5 minutos o 1,5 horas en intervalos de 5 minutos usando los botones + o - una vez que haya seleccionado el modo 'STEAM' y la luz esté parpadeando. Después de seleccionar el tiempo, hay un retraso de 5 segundos para que el ciclo de cocción comience. Habrá una cuenta regresiva en la pantalla, que sólo comenzará cuando el agua se haya calentado. Usar agua caliente en lugar de fría ayuda a acelerar el proceso de calentamiento.

Vea la sección 5, página 12 para una guía más detallada de la cocción a vapor

3.5.3 COCINA LENTA (SLOW COOK)

Para cocinar guisos y otros platos como curry, dhal, u otras legumbres/granos seleccione la opción 'SLOW COOK'. El tiempo de cocción por defecto en 'SLOW COOK' es de 3 horas. Puede ajustarlo hasta 2 horas u 8 horas usando los botones 'Hora' o 'Minuto' una vez que haya seleccionado el modo 'SLOW COOK' y esté parpadeando en la pantalla. Después de seleccionar el tiempo, hay un retraso de 5 segundos para que el ciclo de cocción comience. Cuando comienza el ciclo de 'SLOW COOK' el aparato calienta el contenido del recipiente interior a una temperatura alta (oír burbujas del líquido), y luego pasa a una temperatura más baja para la cocción lenta. Esto es lo mismo que el modo 'automático' de una olla de cocción lenta convencional. Cuando el ciclo de cocción se complete, Kumo hará una serie de pitidos y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.



Kumo es una olla arrocera de lógica difusa de unidad sellada muy eficiente, la configuración de cocción lenta cocinará los alimentos más rápido ya que no hay pérdida de calor. Una receta normal de cocción lenta con un tiempo de cocción de 7-8 horas tomará 3-4 horas para cocinar en Kumo. Esto es para dar una cocción lenta más eficiente.

3.6 PROGRAMAS DE CANCELACIÓN

Para cancelar un programa, que ha seleccionado o si desea detener un programa a mitad del ciclo de cocción, sólo tiene que pulsar el botón de encendido una vez. El aparato se apagará entonces. Para poner el aparato en modo de espera cuando se ha seleccionado un programa de cocción, pulse el botón de encendido dos veces rápidamente.

3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO (PRESELECCIÓN)

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

Para configurar el temporizador:

1. Presione el botón para el programa de cocción que desee (para los programas de cocción sin arroz, puede programar la duración del tiempo de cocción en este punto).
2. Luego presione el botón 'PRESET' que luego se iluminará.
3. Al presionar los botones táctiles '+' y '-' puede seleccionar las horas por adelantado ((en incrementos de 5 minutos) cuando el arroz / plato debe estar listo).
4. Después de configurar cuándo desea que la comida esté lista, hay un retraso de 5 segundos, y la olla mostrará las horas de anticipación que seleccionó, comenzará la cuenta regresiva y el ciclo de cocción se completará a la hora especificada.

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

Sugerencias de tiempo para la función 'PRESET'.

Función	RICE	PORRIDGE	VAPOR	COCINA LENTA
Tiempos preestablecidos	70 minutos a 24 horas	70 minutos a 24 horas	1 hora a 24 horas	130 minutos a 24 horas



El tiempo de inicio del preajuste/temporizador no es exacto, iniciará un poco antes, ya que Kumó tiene que evaluar lo que hay exactamente en el bol interior (arroz/avena/agua) y el volumen para poder calcular el tiempo de cocción de forma efectiva. Se ocupa de esto encendiendo la unidad temprano para que pueda 'evaluar' el contenido.

4. COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR

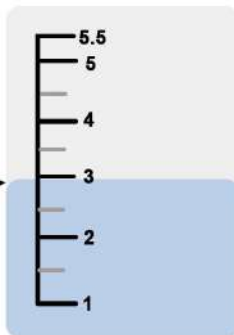
4.1 CÓMO COCINAR UN ARROZ PERFECTO

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

¡Enjuague el arroz! Coloque el arroz en un colador o en un bol y vierte agua fresca y fría encima. Revuelva el arroz con la mano y escurra el agua. Hágalo 2 o 3 veces hasta que el agua con la que se enjuaga esté limpia.

Por ejemplo:
al cocinar 3 tazas de
arroz BLANCO

Llene hasta el nivel
de agua 3



¡Sea preciso con el agua!

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

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

4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS



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



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



Si el arroz que se prepara es demasiado pegajoso, vale la pena probar un lote sin enjuagar, ya que algunas variedades de arroz no necesitan enjuagarse porque han sido procesadas de manera diferente. A diferencia de la pasta, el arroz no es consistente porque es un producto natural y el primer lote cocinado de una nueva compra de arroz puede ser golpeado y fallado - la olla arrocera mitiga esto hasta cierto punto, pero ajustar la cantidad de agua es una manera segura de obtener el arroz que le gusta.



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



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

5. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR

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

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

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO DE COCINA	CONSEJOS PARA EL VAPOR
Zanahoria	150g	20 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Brócoli	150g	15 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Espinacas	80g	15 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Calabaza	200g	20 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Patata	250g	40 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Camote	200g	35 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Maíz	150g	30 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Pollo	250g	30 minutos	Cortar en el lado que toca la cesta de vapor
Peces (pescado blanco y salmón)	150g/cortar en filetes	25 minutos	Cortar a menos de 2 cm y envolver en papel de aluminio
Gambas	150g/7 pcs	20 minutos	Vapor sin quitar las cáscaras
Vieira	150g	20 minutos	Quitar de la cáscara
Albóndiga de carne refrigerada	150g	15 minutos	Dejar espacio entre los alimentos
Albóndigas de carne congelada	150g	20 minutos	Dejar espacio entre los alimentos



IMPORTANTE - No cocine al vapor alimentos de más de 3,5 cm de espesor.

Si desea combinar la cocción del arroz con la cocción al vapor, se recomienda que **1 tazas de arroz sea la capacidad máxima que pueda cocinar**. Además de esto, hay un peligro cuando el arroz se cocina, la cesta de vapor empujará la tapa y la abrirá.



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

6. RECETAS

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

GACHAS DE ARROZ (CONGEE)

Ingredientes (4-5 porciones)

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

Procedimiento

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

GACHAS DE AVENA

Ingredientes (sirve 2 - no exceda las cantidades)

½ taza de avena cortada con acero o laminada de alta calidad (le aconsejamos que los ponga en un tamiz y los agite con fuerza 3-4 veces para desalojar cualquier sedimento)
1,5 tazas de agua (medida en la taza medidora suministrada)
½ taza de leche (o crema) o ½ taza de leche de coco, lo que prefiera.
2-3 cucharadas (o más a su gusto) de miel o azúcar moreno
* Puede que necesite experimentar con las cantidades de avena y agua, dependiendo de si le gusta las gachas de avena gruesas o finas. También puede usar manzana picada o cacao en polvo para dar sabor a las gachas.

Procedimiento

1. Coloque la bandeja de cocción interna en la parte principal de la arrocera, enchufe el aparato, seleccione el ajuste 'Porridge' y ajuste el tiempo a lo que prefiera (mayor tiempo de cocción = gachas más gruesas; menor tiempo de cocción = gachas más finas). El ciclo de cocción comenzará después de un retraso de 5 segundos
2. Cuando la arrocera se ponga en 'Keep Warm', abra la tapa, revuelva y añada los ingredientes restantes. Usar la función del temporizador y remojar la avena durante la noche ayudará a suavizar la textura.
3. Añada cualquier fruta seca o fresca a las gachas en lugar de azúcar - ¡¡¡delicioso y saludable en un frío día de invierno!!!



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

ROLLOS DE SUSHI

Ingredientes (4-5 porciones)

3 tazas de arroz

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

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

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

Procedimiento

1. Lave el arroz y colóquelo en el bol interior, añada agua (seguir los niveles de agua en el bol interior y usar la opción de menú 'SHORT GRAIN').
2. Cuando la arrocera cambie a 'Keep Warm', coloque el arroz en un recipiente de madera (limpiado con un paño limpio y húmedo) y vierta la mezcla de vinagre sobre el arroz, mezclando mientras se enfría con un ventilador.
3. El sushi enrollado a mano es simple y rápido, sólo hay que envolver su ingrediente favorito con nori (alga marina).

PUDIN DE ARROZ

Ingredientes (las medidas de la taza son para la taza de medida del arroz)

1 taza de arborio, otro arroz de grano corto o arroz pegajoso/glutinoso

¼ de taza de leche evaporada, ¼ de taza de leche de coco, ½ taza de leche condensada azucarada**

1 rama de canela o una pizca de canela molida, 1 cáscara de limón, un trozo grande de cáscara de limón...

¼ de cucharadita de nuez moscada (o menos si lo prefiere)

Espolvoree canela molida (para decorar)

Direcciones

1. Mida su arroz de grano corto con la taza de medida suministrada en la arrocera.
2. Mida el arroz, luego enjuague el arroz en agua fría, coloque el arroz y el agua (hasta la línea correcta en el bol interior) en la olla arrocera, elija el ajuste de arroz 'GRANO CORTO'.
3. Mientras tanto, bata la leche evaporada, la leche de coco, la leche condensada azucarada, la canela en rama (o canela molida), la cáscara de limón (una gran rebanada fina de cáscara, no rallada) y la nuez moscada juntas.
4. Cuando el arroz esté cocido y la arrocera se haya cambiado a mantener caliente, añada las leches batidas al arroz, cierre la tapa. Compruebe en unos 30 minutos y vea si tiene la consistencia que le gusta.
5. Descarte la rama de canela (si la usa) y la cáscara de limón.
6. Colóquelo en platos individuales y adorne con canela molida y crema si lo desea.



** Adaptación vegana: esto también se puede hacer sin la leche evaporada y la leche condensada como alternativa no láctea.

Use una lata entera de leche de coco y un poco de leche no láctea para aflojarla después de la etapa 5 si es necesario.

7. COCIENDO GRANOS/LEGUMBRES EN KUMO

Es posible cocinar otros granos y legumbres en Kumo, necesitaría experimentar con el ajuste de los niveles de agua y la selección del ciclo de cocción correcto. Aquí hay una guía aproximada que puede ayudarle a cocer otros granos y legumbres en Kumo.

QUINOA

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

COUS COUS y GIANT COUS COUS

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

MIJO

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

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

LENTEJAS y FRIJOLES

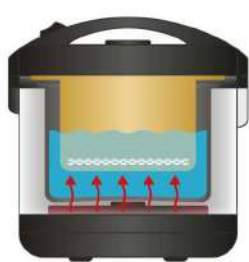
El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar lentejas o frijoles - enjuague de antemano y siga los niveles de agua indicados en el paquete. El ajuste de las gachas también funciona para cocinar lentejas y frijoles, si quiere cocinar a una temperatura más baja.

CEBADA PERLADA

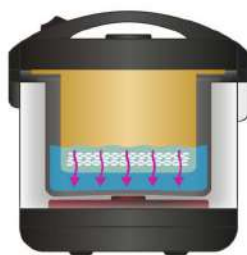
El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar cebada perlada - enjuague antes de cocinar y siga los niveles de agua indicados en el paquete. Usar cebada perlada en una gran cantidad de sopa se cocerá en una hora, pero no se cocinará de más si se deja por más tiempo.

8. YUMCARB EXPLICADO

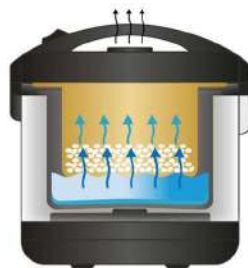
La función de cocción de arroz de YUMCARB es única de Kumo. Este es un arroz con un valor de carbohidratos más bajo que el arroz cocinado convencionalmente.



PRECALENTAR
temperatura de agua
aumenta



FASE DE EBULLICIÓN
almidones sanguijuelas
dentro del agua



FASE DE VAPOR
el almidón se separa y el arroz
final se cocina por vapor



MANTENER CALIDO
arroz y almidón ahora separados
evaporación final

Colocando el arroz en la cesta de acero inoxidable YUMCARB, el arroz se sumerge en agua al principio del ciclo de cocción. Cuando se activa por primera vez, la pantalla muestra 0:25 (o 0:40 para el arroz integral) y se mantendrá así durante los primeros 25/40 minutos del ciclo de cocción. Durante este tiempo, Kumo eleva gradualmente la temperatura dentro de la unidad a una temperatura óptima para hervir el exceso de agua. Este proceso da tiempo para que el almidón se filtre del arroz y se descomponga (los almidones son fácilmente solubles). El agua almidonada se drena a través de los agujeros de la canasta del YUMCARB, lo que no permite que los almidones que se han filtrado en el agua sean reabsorbidos en el arroz.

El arroz termina de cocinarse durante los últimos 25 minutos del ciclo de cocción - Kumo comenzará la cuenta regresiva. Esta última fase del ciclo de cocción es crucial, ya que cuece al vapor el arroz en un estado reducido de carbohidratos, reduciendo así sus niveles en el arroz hasta un 25%*.

* Basado en las pruebas de laboratorio, se mostró una reducción del 25% menos de carbohidratos en el arroz blanco. Certificado por el Instituto de Pruebas de Supervisión de la Calidad del Producto, China

9.1 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN YUMCARB

1. Coloque la cesta de YUMCARB en el bol interior. Añada arroz (enjuague primero si su arroz lo necesita) y luego añada agua a la línea correspondiente (hay de 1 a 3 marcas para el arroz blanco y el integral). No se preocupe por la cantidad de agua que añada, parece mucha, pero se evaporará rápidamente. Si encuentra que el arroz es demasiado blando, reduce el agua la próxima vez.
2. Cierre la tapa, selecciona **YUM CARB**, de arroz blanco o integral. Después de un retraso de 5 segundos, el ciclo de cocción comenzará y se mostrará 0:25 (para el arroz blanco) o 0:40 (para el arroz integral) en la pantalla.
3. Después de que el tiempo mostrado haya pasado, la pantalla hará una cuenta regresiva hasta 0:00, el aparato emitirá un sonido y cambiará automáticamente a 'KEEP WARM'.
4. Revuelva bien el arroz. El arroz en el fondo de la cesta de YUMCARB parecerá muy húmedo, esto es normal - mezcla el arroz muy bien, levantando el arroz de abajo hacia arriba y mantener caliente por lo menos otros 10 minutos.
5. Quedará agua almidonada en el recipiente interior debajo de la cesta de YUMCARB. Al retirar la cesta de YUMCARB para servir el arroz, tenga cuidado ya que el acero inoxidable estará muy caliente. El agua almidonada puede ser descartada.

Al utilizar las funciones de cocción de arroz de YUMCARB, puede encontrar que el colector de condensación se llena - esto se debe a la cantidad de agua que se evapora desde el interior. Si el colector de condensación está completamente lleno, puede que al abrir la tapa se derrame un poco de agua de la tapa, tenga cuidado porque esta agua está caliente.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

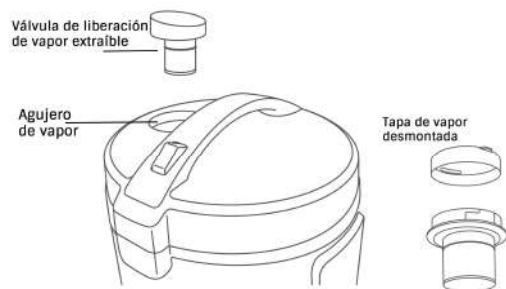
No sumerja el aparato en agua. Use una esponja húmeda o un paño suave para limpiar la carcasa exterior.

No lave el arroz en el tazón interior esto puede causar rayones y el revestimiento del recipiente interior se puede deteriorar. Cualquier daño causado por lavar el arroz en el recipiente no estará cubierto por nuestra garantía.

IMPORTANTE: nunca coloque el tazón interior o la tapa interior en el lavavajillas. Los productos químicos y el ciclo de lavado de un lavavajillas son demasiado duros.

Cualquier daño causado por un lavavajillas no estará cubierto por nuestra garantía.

CUIDADO DE LA TAPA DE VAPOR



La tapa de vapor en la parte superior de la tapa es extraíble; tire hacia arriba para quitarla.

Lave esto regularmente.

La tapa de vapor extraíble también se puede desmontar por completo para garantizar una limpieza completa; asegúrese de que se ensambla correctamente antes de su uso.

CUIDADO INTERIOR IMPORTANTE DEL CUENCO

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

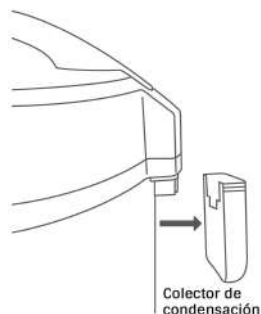
La limpieza del recipiente interno es fácil, pero si queda algo pegado al recipiente interno, remoje previamente con un poco de detergente líquido antes de lavar.

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

El exterior (debajo) del recipiente interior se decolorará y se rayará debido al calor que se aplica al recipiente desde el elemento calefactor, esto es normal. El revestimiento cerámico del recipiente interior puede cambiar de color con el tiempo. Esto es completamente normal y no hay nada de qué preocuparse.



CUIDADO DEL COLECTOR DE CONDENSACIÓN



El colector de condensación en el costado del aparato se puede quitar. Hay ranuras en las que encaja el colector de condensación. Asegúrese de que el colector de condensación esté colocado correctamente

Retire y vacíe el colector de condensación. Lave, seque e instálelo nuevamente en su lugar.

10. PIEZAS DE REPUESTO

Si necesita piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página web www.yum-asia.com o por correo electrónico hello@yum-asia.com.

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

Nombre de la pieza	Número de parte
Bol interior revestido de cerámica	IB-EY10
Cesta YumCarb	SB-EN15

11. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
COCCIÓN DEL ARROZ	El arroz se cocina demasiado duro o demasiado blando	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el aparato está en una superficie plana, si está en una superficie irregular, el nivel del agua se vuelve inconsistente y afectará la cocción. • La textura del arroz varía según la forma en que se ha procesado (véase la sección 5.3 para más información) • Usar la función 'PRESET' puede resultar en una textura más suave del arroz, si el arroz se ha remojado en el agua durante algún tiempo. • Asegúrese de que el bol interior no esté deforme. • ¿Aflojo el arroz después de cocerlo? Si no, hágalo para permitir que el exceso de agua se evapore.
	El arroz está quemado	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que no haya nada pegado en el interior de la arrocera o en el fondo del bol interior. • El arroz puede no haber sido lavado lo suficiente, dejando demasiado almidón en el arroz. • Asegúrese de que el bol interior no esté deforme.
	Se desborda mientras se cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el ajuste que ha seleccionado y el nivel de agua que ha usado. • Asegúrese que la tapa de salida de vapor esté colocada.
	Se oye un ruido al cocinar o al mantenerse caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Si es un ruido de clic, es sólo el microprocesador (MICOM) ajustando la temperatura de cocción del aparato, no hay nada de qué preocuparse. • Un ruido 'chispeante' puede ocurrir si el bol interior tiene algún tipo de humedad en el fondo mientras el elemento calefactor se calienta. Asegúrese de que el bol interior esté completamente seco.
	El vapor sale de entre la tapa exterior y el cuerpo principal	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que la tapa exterior encaje bien y no se haya deformado. • ¿Está sucia la junta de la tapa exterior? Si es así, limpie la junta de la tapa exterior.
VAPORIZACIÓN	La comida no se vaporiza	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Hay suficiente agua? Asegúrese de que haya agua al menos hasta la marca de dos tazas en el bol interior. • ¿Hay demasiada comida en la cesta de vapor? - reducir la cantidad de comida o aumentar el tiempo de cocción. • La comida puede estar en trozos muy grandes, reduzca el tamaño de los trozos o aumente el tiempo de cocción.
	La comida al vapor es demasiado dura	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras - el tiempo de cocción era demasiado corto. Asegúrese de que hay suficiente agua, siga con el vapor. • Pescado y carne - el tiempo de cocción era demasiado largo. Reducir el tiempo de cocción.
	La comida al vapor está fría	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Ha pasado demasiado tiempo desde que terminó el ciclo de cocción? Intente no dejar en 'Keep Warm', retire inmediatamente del aparato y coma.

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
MANTENER CALIENTE	El arroz tiene olor, es amarillo o hay una humedad excesiva	<ul style="list-style-type: none"> No guarde cantidades muy pequeñas de arroz en 'KEEP WARM'. ¿Se ha usado el 'KEEP WARM' durante más de 12 horas? El tipo de arroz y el agua pueden haber causado que el arroz se vea amarillo. ¿Se dejó la espátula en el bol interior mientras estaba en 'KEEP WARM'? ¿Aflojó el arroz inmediatamente después de que se cocinó? si no, afloje. Puede ser un olor sobrante de una cocción anterior (especialmente si se trata de platos de cocción lenta).
	El aparato comienza a cocinar inmediatamente	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo mínimo por defecto es de 70 minutos, cualquier cosa menor, iniciará el ciclo de cocción inmediatamente.
TEMPORIZADOR DE COCCIÓN	La comida no está lista a la hora fijada	<ul style="list-style-type: none"> La cocción puede no completarse en el tiempo establecido si la temperatura de la habitación o el nivel del agua es demasiado bajo. ¿Hubo un corte de energía? Esto puede hacer que la unidad se restablezca.

12. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Nombre y número del modelo	Kumo, YUM-EY10
Capacidad	Olla Arrocera de 1 litro (1 a 5,5 tazas)
Clasificación	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo eléctrico	500W
El consumo medio de energía en 'KEEP WARM'	21W
Sistema de cocción	Calentamiento directo
País de fabricación	China
Longitud del cable de alimentación	0.9m
Dimensiones externas (aproximadas)	27cm (largo) x 27cm (ancho) x 26cm (alto)
Peso (aproximado)	2,36 kg

CAPACIDAD DE COCCIÓN (tazas o litros)	CARACTERÍSTICA	CAPACIDADES	APROXIMADAMENTE. TIEMPOS DE COCCIÓN
		Blanco Grano largo	1-5.5 tazas/1l
	Blanco Grano corto	1-5.5 tazas/1l	37-40 minutos
	Integral	1-4 tazas/0.72l	60-66 minutos
	YUMCARB blanco	1-3 tazas/0.54l	35-40 minutos
	YUMCARB marrón	1-3 tazas/0.54l	60-66 minutos
	Gachas (arroz)	¾ tazas/0.13l	1 hora, puede ajustarse a 3 horas como máximo
	Gachas de avena	½ taza/0.09l	5 minutos, puede ajustarse hasta 1,5 horas como máximo en intervalos de 5 minutos
	Vapor	Agua a 1 o 2 taza de arroz marca	5 minutos, puede ajustarse hasta 1,5 horas como máximo en intervalos de 5 minutos
	Cocinar a fuego lento	2 litros	2 horas, puede ser ajustado a 6 horas máximo

13. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

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

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

Si tiene algún problema con su aparato, consulte primero la guía de 'Solución de problemas' en la página 18 del manual para ver si su problema aparece allí. Si continúa teniendo un problema, por favor envíe un correo electrónico a hello@yum-asia.com con los detalles de su orden, una descripción y fotos del problema.



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



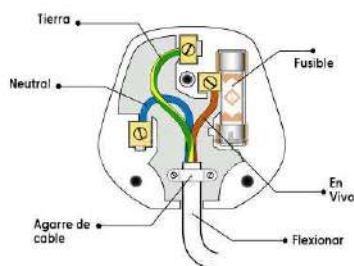
Este aparato cumple con la directiva de Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS).



Este aparato está certificado para su distribución y uso en la AEMA.



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



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

Verde y amarillo = Tierra Marrón o Rojo = Azul vivo o Negro = Neutral
Conecte el cable de tierra (verde y amarillo) al terminal del enchufe que está marcado con la letra E o con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo. Conecte el cable neutro al terminal marcado con la letra N o de color negro. Conecte el cable de corriente al terminal que está marcado con la letra L o de color rojo. Este aparato está protegido por un fusible de 13A si se utiliza un enchufe de 13A (BS1363).

YUM ASIA
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

OFICINA DEL REINO UNIDO

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

OFICINA UE

Yum Asia
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV
Amsterdam warehouse
Kaaftadweg 36A
1047HG Amsterdam
Netherlands



Ceramic Bowl

Ninja