

# Fuji

by Yum Asia



**UMAI Induction Heating (IH)**  
Fuzzy Logic Rice Cooker

5 cup - 1.0 litre - YUM-IH10

Smart Brain Induction  
**UMAMI**



**GABA BROWN**



# ÍNDICE

1.	MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES 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	CÓMO USAR LOS CONTROLES.....	7
3.3	CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA .....	8
3.4	CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE.....	9
3.5	CÓMO UTILIZAR EL RESTO DE FUNCIONES DE COCCIÓN .....	9
3.6	CÓMO CANCELAR PROGRAMAS.....	11
3.7	CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO (PREAJUSTE).....	11
3.8	EXPLICACIÓN DE LAS FUNCIONES DE GABA BROWN Y YUMAMI .....	11
4.	CONSEJOS PARA COCINAR UN ARROZ CON GRAN SABOR.....	13
4.1	CÓMO COCINAR EL ARROZ PERFECTO .....	13
4.2	NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR ARROZ Y OBTENER UNOS RESULTADOS PERFECTOS.....	13
5.	CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN VAPOR.....	14
6.	RECETAS .....	15
6.1	YOGHURT (YOGUR).....	17
7.	COCINANDO OTRO GRANOS/LEGUMBRES EN LA FUJI.....	18
8.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	18
9.	PIEZAS DE REPUESTOS.....	20
10.	GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	20
11.	ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN.....	21
12.	CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA.....	22

## Modelo YUM-IH10

# Fuji

Gracias por elegir la arrocera multifunción con calentamiento por inducción (IH) UMAI, modelo YUM-IH10 de Yum Asia, y a la que hemos llamado «Fuji». En Yum Asia, gracias a la experiencia obtenida al trabajar con las principales marcas de arroceras y su tecnología, hemos conseguido el conocimiento necesario para producir el equipo perfecto. 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 el arroz perfecto.

Le garantizamos que estará satisfecho con su nuevo equipo, que está cubierto por nuestro amplio servicio de garantía.

Si desea obtener más información, visite [www.yum-asia.com/uk/warranty](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (RU), [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://www.yum-asia.com/eu/warranty) (UE) o consulte 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. Encontrará la versión más reciente de estas instrucciones para su visualización o descarga en [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, consejos de cocina o dudas, póngase en contacto con nosotros escribiendo a [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com), estaremos encantados de ayudarle.

**¡ATENCIÓN! Antes de usar el aparato lea estas instrucciones detenidamente. Contienen información importante sobre su seguridad, así como recomendaciones sobre el uso y mantenimiento adecuado del aparato.**



**No coloque aparatos electrónicos ni objetos sensibles a los imanes cerca de la arrocera.**

Hacerlo podría provocar interferencias en televisiones, radios, ordenadores, intercomunicadores, transceptores, teléfonos, etc. También podría borrar los datos guardados magnéticamente (tarjetas de crédito/débito, billetes de tren, cintas de audio, etc.).



**Las personas con marcapasos deben consultar a un médico antes de usar aparatos que usen calentamiento por inducción. El uso de la arrocera podría afectar al funcionamiento de los marcapasos.**



**No lo coloque sobre o cerca de una placa de inducción.**

Hacerlo podría hacer que la Fuji no funcione correctamente o se rompa. Recomendamos una distancia de 1 metro entre aparatos de inducción.

¡Gracias una vez más y que disfrute cocinando!

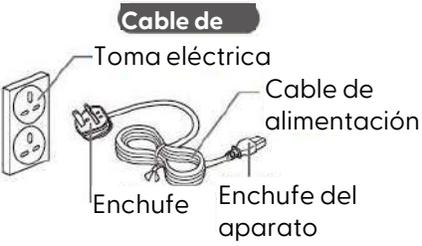
El equipo de Yum Asia

# 1. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Por favor, siga estas instrucciones



**ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES TIENEN POR OBJETO EVITAR DAÑOS MATERIALES O PERSONALES A USTED Y A OTRAS PERSONAS.**

	<p>No intente modificar la arrocera, sólo un técnico puede desmontar 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 válvula de salida de vapor. Hacerlo puede provocar escaldaduras y quemaduras. Tenga especial cuidado con los menores.</p>		<p>No abra la tapa ni mueva la arrocera durante el ciclo de cocción. Hacerlo puede provocar quemaduras: el vapor está muy caliente.</p>
	<p>No enchufe o desenchufe el cable de alimentación si tiene las manos húmedas. Hacerlo puede provocar descargas eléctricas o lesiones.</p>		<p>Esta arrocera está diseñada para cocinar arroz y otros platos que se detallan en este manual. No la utilice con otros fines distintos de los previstos. Siga siempre las instrucciones de uso y nunca cocine lo siguiente:</p>
	<p>No sumerja la arrocera en agua ni la salpique con agua. Hacerlo puede provocar un cortocircuito o descargas eléctricas.</p>		<p>Alimentos envasados en plástico. Platos que usan paños de papel u otras tapas para cubrir la comida. Hacerlo puede provocar que la válvula de salida de vapor se obstruya.</p>
	<p>No coloque ningún objeto metálico en los orificios de ventilación. Si lo hace, puede provocar descargas eléctricas o que funcione de manera incorrecta y cause lesiones.</p>		<p>Un enchufe flojo puede provocar fuego, descargas eléctricas, cortocircuito, humo o incendios. Use sólo tomas de corriente eléctrica que tengan una capacidad mínima de 15 A. Si desea cambiar el cable de alimentación, de utilizar uno que tenga una clasificación similar (250 V, 13 A)</p>

	<p>Introduzca el enchufe en su totalidad y de forma segura en la toma de corriente.</p>		<p>Si las clavijas del enchufe están sucias, límpielas. La suciedad existente en las clavijas del enchufe puede provocar un incendio.</p>
	<p>Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.</p>		
	<p>No lo utilice si el cable o el enchufe de alimentación está dañado, o si el enchufe de alimentación está suelto dentro de la toma de corriente. Hacerlo puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios. No dañe el cable de alimentación.</p> <div data-bbox="386 659 808 905" data-label="Diagram">  <p>The diagram shows a power outlet labeled 'Toma eléctrica' with a power cord labeled 'Cable de alimentación' plugged into it. The cord has a standard two-prong plug labeled 'Enchufe' and a three-prong plug labeled 'Enchufe del aparato'.</p> </div> <p>No doble, retuerza, ate o intente hacer modificaciones en 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 provocar descargas eléctricas o fuego.</p>		<p>Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando.</p>
	<p><b>No utilice ninguna pieza que no sea la suministrada con esta arrocera.</b></p>		<p>Deje suficiente espacio junto a las paredes, otros muebles y debajo de estanterías para que el vapor pueda salir libremente.</p> <p>No toque las superficies calientes durante o inmediatamente después de su uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa y evite tocar la parte interior del recipiente mientras remueve el arroz. Tocar las superficies calientes que tienen piezas metálicas como la tapa interior, el recipiente interior y la placa de calentamiento puede provocar quemaduras.</p>
	<p><b>No utilice esta arrocera en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua u otras fuentes de calor.</b></p>		<p>No coloque ni utilice esta arrocera sobre una superficie irregular o sensible al calor. Hacerlo puede provocar un incendio.</p> <p>No utilice esta arrocera en una mesa o estantería que no pueda soportar el peso del aparato. Hacerlo puede dañar la mesa o la estantería, lo que podría provocar la caída de la arrocera, y provocar lesiones o quemaduras. Toda estantería o mesa deslizante debe ser capaz de soportar un peso de al menos 18 kg.</p>



## ¡IMPORTANTE!

**Deje que la arrocera se enfríe antes de limpiarla.** Las partes calientes como la tapa interior, el recipiente interior y la placa de calentamiento puede provocar quemaduras.

**Desenchufe siempre la arrocera sujetando el enchufe, no tirando del cable de alimentación.**  
**Inserte firmemente el extremo del cable de alimentación en la arrocera,** de lo contrario podría provocar descargas eléctricas, fuego, y que la arrocera dejara de funcionar.

**No cubra la parte principal de la arrocera, especialmente la válvula de salida de vapor cuando esté cocinando.**  
**No dañe el recipiente interior o la tapa interior.** Si el recipiente interior o la tapa están deformados, los resultados de la cocción serán desiguales.

**Asegúrese de que no hay nada pegado a la resistencia o al exterior del recipiente.** Esto provocaría resultados de cocción desiguales.

**No cubra las rejillas del ventilador laterales ni la parte inferior de la arrocera.**

**No salpique agua sobre la arrocera.** Esto podría provocar la avería del aparato, fuego o una descarga eléctrica.  
**No utilice la arrocera con luz solar directa.** Podría decolorarse.

**No utilice la arrocera en lugares donde su vapor pueda entrar en contacto con otros aparatos.** El vapor puede provocar decoloración, mal funcionamiento, y hacer que se incendien otros aparatos.

**No la utilice en una superficie donde los conductos de aire que tiene en la parte inferior puedan obstruirse** (como sobre papel, alfombras, plástico).

**No cocine si el recipiente interior está vacío.** Esto puede provocar la avería de la unidad.

**Deje de utilizar el aparato inmediatamente si nota ALGUNO de los siguientes casos:**

- El enchufe o el cable están muy calientes.
- El cable de alimentación está dañado o se enciende y se apaga cuando lo toca.
- El cuerpo de la arrocera está deformado o está excesivamente caliente.
- Sale humo de la arrocera o percibe olor a quemado.
- alguna pieza de la arrocera está agrietada, suelta o no está firme.

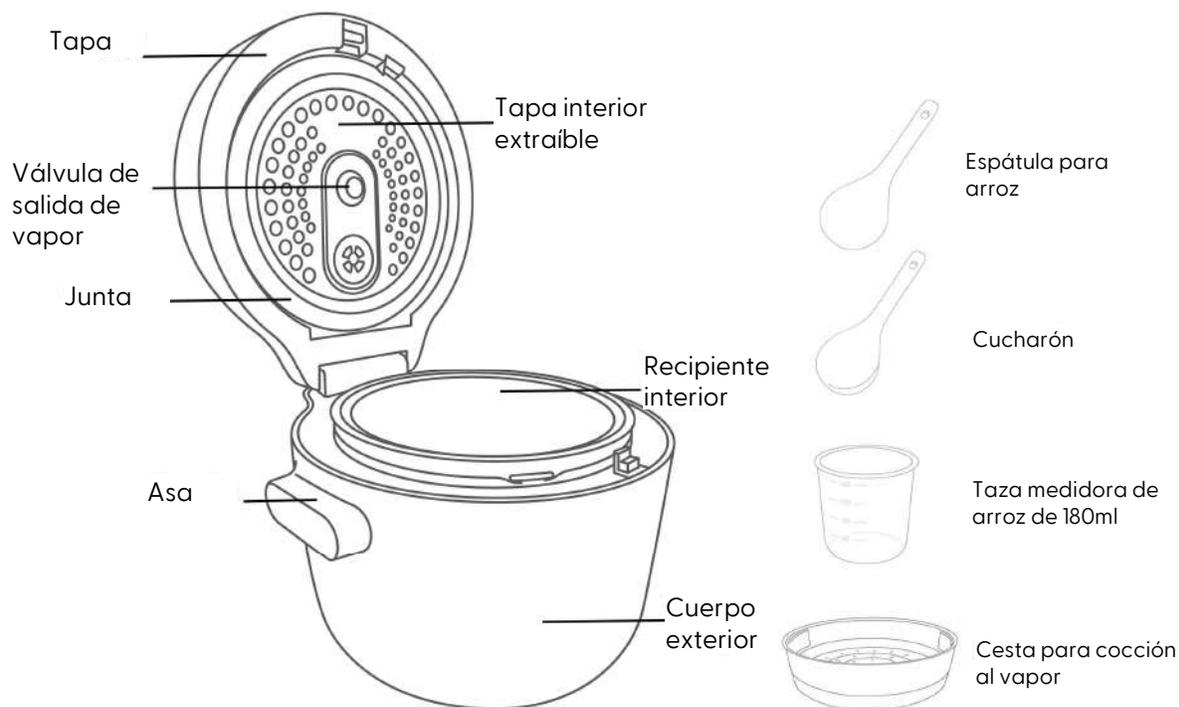
## 2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Fuji, la arrocera de calentamiento por inducción de UMAI con tecnología de lógica difusa, es un electrodoméstico de cocina moderno y multifunción, que combina la más alta calidad de fabricación y nuestros años de experiencia en la venta de arroceras.

Este aparato, que le ahorrará espacio en su cocina, combina funciones de calidad en la cocción de especialidades de arroz (arroz blanco, arroz de grano corto, arroz integral, Yumami y GABA integral) con porridge (gachas de avena), yogur, vapor y cocción lenta. Hemos diseñado esta arrocera con funciones adicionales que cualquier cocinero encontrará útiles. El panel de control con «botones inteligentes» ocultos, fácil de usar y de última generación, con temporizaciones ajustables para diferentes funciones, hará que cocinar sea mucho más fácil y le permitirá elaborar deliciosos arroces o comidas completas.

### 2.1 DISEÑO DEL APARATO

¡Conozca su arrocera Fuji! Se suministra con una espátula para arroz, un cucharón, una taza medidora y una cesta para cocción al vapor.



## 2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL

### 1. LUZ DE COCCIÓN (COOKING LIGHT)

Este icono se ilumina cuando la arrocera Fuji está cocinando.

### 2. TIPO DE ARROZ (RICE TYPE)

Después de seleccionar «Blanco» con el botón de menú (véase 5), pulse entonces el botón de tipo de arroz para elegir entre grano corto o largo (se muestra en el recuadro 2a).

### 3. KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

Una vez finalizado el ciclo de cocción, la función «Mantener caliente» se activa automáticamente y la luz se enciende. También puede activar la función de mantenimiento del calor pulsando el botón. Cuando la función «Mantener caliente» se ha activado en Fuji, aparece un reloj de cuenta atrás en la pantalla (ver 8) para mostrar cuánto tiempo ha estado activada la función.

### 8. PANTALLA OCULTA BAJO EL PANEL (HIDDEN UNDER PANEL DISPLAY TYPE)

Se trata de un reloj de cuenta atrás para el arroz y otros ciclos de cocción, y un reloj de cuenta atrás para el ajuste de «Mantener caliente».

### 7. LUZ DE PREAJUSTE (PRESET LIGHT)

Este icono se ilumina cuando se configura el preajuste/temporizador.

### 6. PREAJUSTE (PRESET)

Desde aquí podrá programar un temporizador para una cocción diferida de hasta 24 horas utilizando los botones Horas y Minutos (6a). Consulte la sección 3.7 para obtener instrucciones detalladas sobre cómo configurar el temporizador.

### 5. MENU/CANCEL

Este botón es de doble uso. Pulse cuando esté en espera y la pantalla pasará por las opciones del menú (se muestran en el recuadro 5a). Pulse este botón durante un ciclo de cocción o cuando utilice la función de mantenimiento del calor, y Fuji cancelará el programa y volverá al modo de espera.

### 4. START (INICIAR)

Pulse este botón para iniciar el ciclo de cocción. El reloj mostrará entonces una cuenta atrás (ver 8) y las luces alrededor del botón de inicio se moverán gradualmente alrededor del círculo.

## 3. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

### 3.1 ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Abra el envase, saque la arrocera Fuji con cuidado y retire todo el material de embalaje y promocional.
2. Saque todos los accesorios y el manual de instrucciones.
3. Retire cualquier pegatina promocional. Limpie el exterior del Fuji con un paño húmedo.
4. Lavar el interior del bol y la tapa interior con una esponja suave utilizando agua tibia con jabón. Seque todo bien.
5. Cueza 0.5 taza de arroz (para el agua que hay que echar, llene de agua hasta la mitad la taza medidora) y tírelo.

### 3.2 CÓMO USAR LOS CONTROLES

La pantalla de Fuji contiene botones «inteligentes» de control y cuenta con una pantalla brillante de última generación oculta «Blanco Hielo» fácil de usar. Pulse con firmeza el botón que desee utilizar, verá que cada botón está ligeramente elevado, por lo que es fácil desplazarse por las opciones del menú.



Cuando no esté en uso, Fuji entrará en modo de espera, la pantalla se apagará completamente y las luces del botón de inicio parpadearán

### 3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA

**NOTA:** La capacidad máxima de este aparato (¡No exceder!)  
**5 tazas (taza de 180ml) para arroz BLANCO**  
**3 tazas (taza de 180ml) para arroz INTEGRAL**

Fuji ha sido diseñada para cocinar el arroz usando 7 fases distintas que hace que se consiga un arroz perfecto cada vez y para conservar al máximo los nutrientes. La cocción por fases y los ajustes de la temperatura de inducción se controlan con el procesador de lógica difusa de calentamiento por inducción de UMAI de la Fuji, que también permite una cocción más refinada del arroz en los ajustes GABA y Yumami.

**OPCIONES PARA COCINAR ARROZ, pulse el botón «Menú/Cancelar» para pasar por los programas de cocción.**

1. El ajuste «**White**» se utiliza para cocinar arroz blanco. Cuando «Blanco» está seleccionado y parpadea, puede seleccionar el grano corto (para sushi) o el grano largo (para Hom Mali/jazmín o basmati) pulsando el botón «Tipo de arroz» del panel de control.
2. El ajuste «**Yumami**» es para cocinar cualquier tipo de arroz blanco. Se trata de un ciclo de cocción específico que aplica diferentes temperaturas. Libera los azúcares que tiene el arroz y se dice que esta cocción por fases hace que el arroz sepa más dulce y esté «más sabroso», de ahí el nombre de «Yumami» (para más información, véase la sección 3.8, página 12).
3. El ajuste «**Brown**» se utiliza para cocinar arroz integral de grano corto y largo.
4. El ajuste «**GABA**» remoja y «activa» cualquier tipo de arroz integral con el objetivo de liberar el ácido gamma-aminobutírico o GABA en el arroz integral. También conocido como «hatsuga genmai», se le atribuyen numerosos beneficios para la salud (para más información, véase la sección 3.8, página 11).

El recipiente interior tiene marcas para indicar los niveles de agua que se necesitan para cocinar arroz blanco de grano largo, arroz blanco de grano corto, arroz integral y gachas (gachas de arroz/congee: no utilice las marcas para cocinar gachas de avena, siga la receta de la página 15). Durante los ciclos de cocción del arroz, aparece un reloj de cuenta atrás para todo el ciclo de cocción del arroz, esta cuenta atrás es sólo aproximada y no es precisa hasta los últimos 10 minutos del ciclo de cocción del arroz.



**Nota:** La cuenta atrás de la pantalla saltará hacia abajo a determinados intervalos mientras la lógica difusa de UMAI sigue evaluando el ciclo de cocción.

#### Tiempos de cocción aproximados para distintos tipos de arroz

TIPO DE ARROZ	«BLANCO»	«YUMAMI»	«INTEGRAL»	«GABA»
Tiempo de cocción	40 min	66 min	60 min	145 min

#### Cocinar arroz PEGAJOSO o GLUTINOSO

El arroz pegajoso o glutinoso es diferente del arroz normal de grano corto, se utiliza para la preparación de postres y ensaladas tailandesas. Si cocina arroz pegajoso o glutinoso, deberá guiarse por las marcas de agua del recipiente para grano corto, y utilizar el ajuste para grano corto.

### 3.3.1 CÓMO COCINAR ARROZ EN LA FUJI

1. **Mida el arroz** con la taza medidora que se suministra. Asegúrese de que el arroz esté nivelado en la parte superior de la taza: esta es una medida de taza llena (180ml).
2. **Limpie el arroz** (si es necesario) como se indica en «4.1 CÓMO COCINAR EL ARROZ PERFECTO». Coloque el recipiente en el aparato, **añada el arroz en el recipiente** y **llene hasta la línea de agua** que corresponda a la cantidad/tipo de arroz que va a cocinar.
3. Cierre la tapa y **seleccione** el modo arroz que quiera cocinar.
4. Presione y mantenga presionado **«Iniciar»** y el ciclo de cocción comenzará. Aparecerá una cuenta atrás en la pantalla para indicar que Fuji está cocinando, se trata de un tiempo aproximado y no es exacto hasta los últimos 10 minutos. Se iluminarán gradualmente las luces alrededor del botón «Iniciar» para indicar el progreso de la cocción.



**Consulte también** la «Speedy Start Guide» que encontrará en el reverso de la tarjeta de garantía para tener una guía paso a paso sobre cómo cocinar arroz y «Consejos para cocinar un arroz con gran sabor» en la página 13 para obtener información y consejos de cocción más detallados.



Si quiere cocinar  $\frac{1}{2}$  **taza de arroz**, no hay ninguna marca en el recipiente que lo indique. Utilice la taza medidora para añadir el agua:  $\frac{1}{2}$  taza medidora de agua para el arroz blanco y  $\frac{3}{4}$  taza medidora de agua para el arroz integral.

## 3.4 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Una vez finalizado el ciclo de cocción, oírás una serie de pitidos y Fuji pasará automáticamente a la función «Mantener caliente». Puede activar la función «MANTENER CALIENTE» cuando la Fuji está en modo de espera (es decir, cuando no se ha seleccionado ninguna función del menú), deberá pulsar pulsando el botón «Mantener caliente». La luz de «Mantener caliente» se iluminará, las luces alrededor del botón «Iniciar» parpadearán y un reloj de cuenta atrás aparecerá en la pantalla para su referencia. La función «Mantener caliente» se puede usar durante 12 horas, pero es posible que el arroz esté seco después de 7 horas (ya que el arroz debe mantenerse a una temperatura segura para comerlo). Puede ampliar este tiempo añadiendo periódicamente un poco de agua al arroz y removiendo.

Para cancelar «Mantener caliente», pulse el botón «Menú/Cancelar». Fuji pasará entonces al modo de espera. Si está encendida y no se selecciona ningún programa, Fuji entrará en modo de espera, la pantalla se apagará completamente y las luces del botón de inicio parpadearán. Si desenchufa la Fuji mientras la función «Mantener caliente» está activa, la próxima vez que la enchufe, se activará la función, por lo que tendrás que cancelar la función antes de poder cocinar con otra configuración.

## 3.5 CÓMO UTILIZAR EL RESTO DE FUNCIONES DE COCCIÓN

### 3.5.1 GACHAS

Esta configuración se puede utilizar para las gachas de arroz asiáticas o las gachas de avena. Para ver las recetas, véase la página 15. El tiempo de cocción por defecto para el ajuste «Gachas» es de 1 hora. Con los botones «Hr» o «Min» puede ajustarlo hasta 2 horas después de haber seleccionado la configuración «Porridge» (Gachas). Una vez finalizado el ciclo de cocción, la Fuji emitirá una serie de pitidos y pasará automáticamente a la función «Mantener caliente».

### 3.5.2 VAPOR

Puede cocer al vapor distintos tipos de alimentos utilizando la cesta de cocción al vapor suministrada. El tiempo de cocción por defecto para el ajuste «Vapor» es de 10 minutos. Con los botones «Hr» o «Min» puede ajustarlo hasta 1 hora en intervalos de 10 minutos después de haber seleccionado la configuración «Vapor» y aparece parpadeando en la pantalla.

Utilizar agua caliente en lugar de agua fría ayuda a acelerar el proceso de calentamiento en la configuración «Vapor». Eche agua hasta llegar a la marca de nivel de agua 1,5-2 del recipiente interior cuando utilice el aparato para cocción al vapor.

**Nota:** La cuenta atrás comienza cuando el agua ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción al vapor, por lo que debe tenerlo en cuenta en su tiempo de cocción, o añadir la cesta de cocción al vapor cuando comience la cuenta atrás. Consulte la sección 5, página 14 para obtener una guía más detallada sobre la cocción al vapor.

### 3.5.3 COCCIÓN LENTA

Para cocinar estofados y otros platos como curry, dhal u otras legumbres/granos seleccione el ajuste «Cocción lenta».

El tiempo de cocción por defecto para el ajuste «Cocción lenta» es de 2 horas. Con los botones «Hr» o «Min» puede ajustarlo hasta 8 horas después de haber seleccionado la configuración «Cocción lenta» y aparece parpadeando en la pantalla. Cuando se inicia el ciclo de cocción lenta, el aparato calienta el contenido del recipiente interior a una temperatura alta (oír el burbujeo) alrededor de 95°C, después cambia a una temperatura más baja, alrededor de 85°C, para hacer la cocción lenta. Es el mismo ajuste «automático» que el de una olla de cocción lenta convencional. Una vez finalizado el ciclo de cocción, el aparato emitirá un sonido y pasará automáticamente a la función «Mantener caliente».



La arrocera Fuji es una arrocera hermética de calentamiento por inducción muy eficiente, el ajuste de cocción lenta cocina los alimentos más rápido, ya que no hay pérdida de calor. Una receta normal en olla de cocción lenta que necesite un tiempo de cocción normal de 7-8 horas, tardará 3-4 horas en cocinarse en Fuji. Así se consigue una cocción lenta más eficaz.

### 3.5.4 YOGUR

Para hacer yogur casero. El ajuste «YOGUR» mantiene la temperatura constante (+38 °C a +40 °C) necesaria para el crecimiento de la bacteria bifidus, y para una excelente elaboración del yogur a partir del cultivo de yogur y la leche.

El tiempo de cocción por defecto para el ajuste «YOGHURT» (Yogur) es de 8 horas. Con los botones «Hr» o «Min» puede ajustarlo desde 6 horas hasta 12 horas después de haber seleccionado la configuración «YOGHOURT» (Yogur) y aparece parpadeando en la pantalla. Puede utilizar tarros de yogur o recipientes similares cuando use este ajuste o simplemente hacer el yogur en el recipiente interior.

Una vez finalizado el ciclo de cocción, el aparato emitirá un sonido y pasará automáticamente al modo de espera. Encontrará información más detallada sobre cómo hacer yogur en la sección 6.1, página 17.

**NOTA:** En el ajuste «YOGUR», al acabar, no pasa a «Mantener caliente». Mantenga la tapa cerrada cuando cocine con este programa. La función de inicio retardado está disponible para este programa.

## 3.6 CÓMO CANCELAR PROGRAMAS

Para cancelar un programa que haya seleccionado, cancelar la función «Mantener caliente» o si desea detener un programa a mitad del ciclo de cocción, sólo tiene que pulsar el botón «Menú/Cancelar». Fuji pasará entonces al modo de espera.

## 3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO (PREAJUSTE)

La función «PREAJUSTE» es una función de temporizador/arranque retardado muy útil; con esta función usted puede programar el aparato para que el arroz o los alimentos estén listos a una hora determinada. La función «PREAJUSTE» está disponible para todos los ajustes del menú.

### Cómo programar el temporizador:

1. Pulse el botón «MENÚ» para seleccionar un programa de cocción (para los programas de cocción que no sean de arroz, puede programar la duración del tiempo de cocción en este momento).
2. Luego, presione el botón «PREAJUSTE» que se iluminará.
3. Al presionar los botones táctiles «Hr» y «Min» puede seleccionar las horas de antelación con las que quiere que el arroz o el plato deben estar listos.
4. Mantenga pulsado el botón táctil «INICIAR», la arrocera mostrará las horas/minutos de antelación que haya seleccionado, comenzará la cuenta atrás y el ciclo de cocción se completará a la hora que haya especificado.

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

Tiempos sugeridos para la función «PREAJUSTE» (sin incluir el tiempo del ciclo de cocción)

Función	ARROZ	GACHAS	YUMAMI	VAPOR	COCCIÓN LENTA	GABA
Tiempos de preajuste	140 min a 24h	140 min a 24 h	140 min a 24 h	1 h a 24 h	130 min a 24 h	150 min a 24 h

**Nota:** Tenga en cuenta que los alimentos perecederos no deben dejarse durante largos periodos de tiempo cuando haya ajustado la función «PREAJUSTE», ya que podrían estropearse.



El tiempo de inicio del preajuste/temporizador no es exacto, se iniciará un poco antes, ya que la arrocera Fuji tiene que evaluar qué es lo que hay exactamente en el recipiente interior (arroz/avena/agua) y el volumen para poder calcular el tiempo de cocción de forma efectiva. Para ello, enciende la unidad antes de tiempo para poder «evaluar» el contenido. El ciclo de cocción puede terminar hasta 45 minutos antes y cambia a «Mantener caliente».

## 3.8 EXPLICACIÓN DE LAS FUNCIONES DE GABA BROWN Y YUMAMI

### 3.8.1 ¿QUÉ ES GABA BROWN?

La función de arroz integral GABA (o arroz integral germinado) utiliza tiempos y temperaturas específicos para que el arroz integral pueda germinar. Cuando seleccione la función GABA en la Fuji, ésta remojará y activará el arroz integral por usted utilizando su control de lógica difusa UMAI (cerebro inteligente), tras lo cual comenzará a iniciar las fases del proceso de cocción. Durante este proceso, el recipiente interior y su contenido se mantienen a una temperatura específica durante parte del ciclo de cocción que permite que el arroz integral «brote».

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



### 3.8.2 ¿QUÉ ES EL YUMAMI?

La función Yumami o arroz «extra sabroso» de Fuji realiza el sabor de cualquier tipo de arroz blanco mediante el uso de un ciclo de cocción diseñado específicamente.

Lo hace mediante una secuencia de remojar y vapor para liberar los azúcares contenidos en el arroz. Estos azúcares luego se reabsorben en el arroz como una estructura química diferente y pueden adherirse a la superficie del arroz. Este cambio en la química del azúcar puede activar los receptores Umami de la lengua. El resultado es un arroz más sabroso con textura y sabor mejorados.

Por lo general, el arroz producido es más esponjoso, más suave y más dulce (dependiendo del tipo de grano blanco utilizado). El tiempo de cocción completo, **incluido el proceso especial de remojar y vapor**, para la unción Yumami en la Fuji es de 1 hora y 6 minutos.



## 4. CONSEJOS PARA COCINAR UN ARROZ CON GRAN SABOR

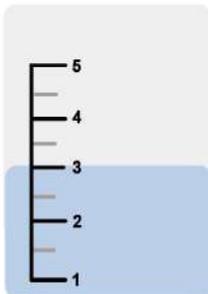
### 4.1 CÓMO COCINAR EL ARROZ PERFECTO

**¡Mida el arroz con precisión!** Utilice únicamente la taza medidora de 180 ml que se suministra, ya que si se usan otro tipo de vasos medidores pueden tener medidas diferentes. Asegúrese de nivelar el arroz en la parte superior de la taza.

**¡Enjuaga el arroz!** No lave el arroz en el recipiente interior, a veces el arroz puede contener pequeñas piedras que pueden arañar la capa de cerámica. Use un bol o un colador independiente. Coloque el arroz en un colador o en un bol y vierta agua fresca y fría encima. Remueva el arroz con la mano y escurra el agua. Repita el proceso 2 o 3 veces hasta que el agua con la que se enjuaga esté limpia.

Por ejemplo:  
Si va a cocinar **3 tazas**  
de arroz **BLANCO**

Rellene de agua  
hasta el **nivel 3**  
Llene hasta el  
**nivel de agua 3**



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

**¡Remueva y suelte el arroz!** Una vez que el aparato haya pasado a la función «Mantener caliente», si es posible, remueva y suelte el arroz

inmediatamente con la espátula suministrada. Esto ayuda a liberar el exceso de humedad y da como resultado un arroz esponjoso y perfecto.

### 4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR ARROZ Y OBTENER UNOS RESULTADOS PERFECTOS



Seleccione bolsas de arroz con el menor número posible de granos rotos, ya que eso hace que el arroz salga pastoso y pegajoso.



Es importante recordar que cada lote de arroz es diferente, incluso el arroz que se compra habitualmente puede a veces cambiar y tener la peor calidad. Cada lote absorbe el agua de manera diferente dependiendo de lo bien que haya 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 se compra.



Si el arroz que cocina es demasiado pegajoso, vale la pena probar una tanda sin enjuagar, ya que algunas variedades de arroz no necesitan enjuagarse porque se han procesado de manera diferente. A diferencia de la pasta, el arroz no es consistente porque es un producto natural. El primer lote que se cocina con un tipo de arroz nuevo puede ser un éxito o un desastre, la arrocera mitiga esto hasta cierto punto, pero ajustar la cantidad de agua es una forma segura de conseguir el arroz que le gusta.



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



No utilice ningún tipo de arroz de cocción rápida, parcialmente cocido o sancochado. Observe atentamente los paquetes de arroz para asegurarse de que el arroz que compra es el adecuado. Este tipo de arroz no es adecuado para su uso en una unidad hermética, arrocera de lógica difusa.

## 5. CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN VAPOR

Puede usar este aparato como un cocedero al vapor independiente (eche 2 vasos de agua) o puede cocinar arroz al mismo tiempo que cocina al vapor. Si cocina al vapor mientras cocina arroz, utilice la función «Arroz» para seleccionar el tipo de arroz que va a cocinar, y coloque la cesta de vapor en el recipiente interior sobre el arroz.

Aquí tiene una guía con los tiempos de cocción estimados de diferentes tipos de alimentos en la función «VAPOR»:

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	COSEJOS PARA COCINAR AL VAPOR
Zanahoria	200 g/1 ud	20 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Brécol	200 g	15 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Espinacas	100 g	15 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Calabaza	250 g	20 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Patata	450 g	40 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Boniato	300 g	35 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Maíz	200 g	30 min	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Pollo	300 g/1 filete	30 min	Haga cortes en el lado que toca la cesta de vapor
Pescado (pescado blanco y salmón)	150 g	25 min	Cortar en rodajas de menos de 2 cm y envolver en papel de aluminio
Gambas/vieiras	15 uds/150 g	20 min	Gambas: al vapor sin quitar la cáscara. Vieiras: sáquelas de la concha
Dumplings de carne refrigerados	200 g	15 min	Deje espacio entre los alimentos
Dumplings de carne congelados	200 g	20 min	Deje espacio entre los alimentos



**IMPORTANTE:** No cocine al vapor alimentos de más de 3,5 cm de grosor.

Si desea combinar la cocción del arroz con la cocción al vapor, **1 taza de arroz es la capacidad máxima** que puedes cocinar. Además de esto, hay peligro de que cuando el arroz se cocine, la cesta de vapor empuje la tapa y la abra.



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 a la cesta, a mitad del ciclo de cocción, las verduras para que no se cocinen demasiado.

## 6. RECETAS

Aquí tiene un par de recetas para empezar a utilizar su nueva arrocera.

Para muchas más recetas como arroces aromatizados (arroz mexicano y de coco), risotto, guisos, sopas y mucho más, entre en nuestro blog gastronómico de [www.greedy-panda.com](http://www.greedy-panda.com) o consulte nuestro libro de cocina Greedy Panda (disponible en nuestra página web en formato ebook, rústica o tapa dura).

### GACHAS DE ARROZ (CONGEE)

#### Ingredientes (4-5 raciones)

1 taza de arroz  
75 g de muslos de pollo troceados y hervidos  
Una pizca de sal  
Jengibre y cebolleta rallados al gusto.

#### Instrucciones

1. Lave el arroz y colóquelo en el recipiente interior, añada agua (siga los niveles que se indican en el recipiente interior) y luego coloque el pollo encima.
2. Pulse el botón «MENÚ», seleccione «GACHAS» y pulse el botón «INICIAR».
3. Cuando la arrocera pase a la función «Mantener caliente», añada sal y adorne con jengibre y cebolleta

### GACHAS DE AVENA

#### Ingredientes (para 4 personas - no exceder las cantidades)

1 taza de copos de avena cortados al acero o de copos de avena grandes de alta calidad (le aconsejamos que los ponga en un colador y agite con fuerza 3-4 veces para eliminar cualquier poso)  
3 tazas de agua (medidas con la taza medidora que se suministra)  
1 taza de leche (láctea o vegetal, la que prefiera)  
3-4 cucharadas (o más, si así lo desea) de miel o azúcar moreno

\* ¡Puede que tenga que ir probando con las cantidades de avena y agua, dependiendo de si le gustan las gachas de avena espesas o líquidas!

#### Instrucciones

1. Coloque la avena y el agua en la olla de cocción interior.
2. Introduzca la olla de cocción interior en el cuerpo principal de la arrocera, enchufe la unidad, seleccione la opción «Gachas» y ajuste el tiempo a su gusto (más tiempo de cocción = gachas más espesas; menos tiempo de cocción = gachas más líquidas), y pulse el botón «INICIAR» para empezar.
3. Cuando la arrocera pase a «Mantener caliente», abra la tapa, remueva y añada el resto de ingredientes. El uso de la función Timer (Temporizador) y dejar la avena en remojo toda la noche ayudará a suavizar la textura.
4. Añada cualquier fruta seca o fresca a las gachas en lugar de azúcar, ¡¡¡delicioso y saludable en un frío día de invierno!!!



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

## ROLLOS DE SUSHI

### Ingredientes (4-5 raciones)

3 tazas de arroz

Para el condimento de sushi (mezcla de vinagre): 4 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, 1,5 cucharadita de sal.

El aderezo que prefiera (sashimi, gambas, encurtidos, natto, huevas de salmón, anguila).

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

### Instrucciones

1. Lave el arroz y colóquelo en el recipiente interior, añada agua (guíese por las marcas de agua del recipiente interior y use la opción de menú «GRANO CORTO»).
2. Cuando la arrocera pase a la función «Mantener caliente», 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. Enrollar sushi a mano es sencillo y rápido, sólo se tiene que envolver su ingrediente favorito con nori (alga marina)

## BUDÍN DE ARROZ

### Ingredientes (las medidas de tazas son para la taza medidora de arroz. 4-6 raciones)

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

2 tazas de agua fría (guíese por las marcas de agua del recipiente interior y use la opción de menú «GRANO CORTO»)

1/2 taza de leche evaporada \*\*

1/2 taza de leche de coco

1 taza de leche condensada azucarada \*\*

1 rama de canela o una pizca de canela molida

1 piel de limón, un trozo de piel de limón grande

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

3 cucharadas de canela molida (para adornar)

### Instrucciones

1. Mida 2 tazas de arroz de grano corto con la taza medidora de su arrocera.
2. Coloque el arroz y el agua en la arrocera, elija el ajuste de arroz de «GRANO CORTO» e inicie el ciclo de cocción.
3. Mientras tanto, bata la leche evaporada, la leche de coco, la leche condensada azucarada, la canela en rama (o canela molida), la piel del limón (un trozo de piel fino, sin rallar) y la nuez moscada juntas.
4. Cuando el arroz esté cocido y la arrocera esté templada, remueva el arroz cocido para que se suelte.
5. A continuación, añada las leches batidas al arroz, cierre la tapa y déjelo en el ajuste de «Mantener caliente». Compruebe en unos 30 minutos y vea si tiene la consistencia que le gusta. Si desea que esté más espeso o más caliente, puede cancelar la función «Mantener caliente» y utilizar el ajuste de «Cocción lenta» para «hervir» la mezcla, y obtener una consistencia más espesa.
6. Retire la rama de canela (si la utiliza) y la ralladura de limón.
7. Coloque 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 suavizarla después de la etapa 5 si es necesario.

## 6.1 YOGHURT (YOGUR)

La función «YOGUR» de Fuji le evita hacer todo el trabajo que es necesario para elaborar un yogur perfecto y delicioso. Puede utilizar este ajuste para elaborar yogures lácteos o no lácteos siempre que disponga de los fermentos lácticos y la leche necesarios.

### YOGUR LÁCTEO BÁSICO

110 g de yogur natural vivo (si desea utilizar yogur probiótico, también está bien): éste es su «iniciador».  
400 ml de leche entera UHT (la mejor es la UHT, ya que se ha calentado a alta temperatura)

1. Mezcle el yogur y la leche, y colóquelos en el recipiente interior de la Fuji.
2. Cierre la tapa y seleccione el ajuste de yogur: el reloj parpadeará en las 8 horas. Puede reducir el tiempo de cocción a 6 horas o elevarlo hasta 12 horas; cuanto más largo sea el tiempo de cocción, más espeso será el yogur, cuanto más corto sea el tiempo de cocción, más líquido será el yogur.
3. Tras la cocción, la Fuji emitirá un pitido pero no pasará a la función «Mantener caliente». Deje enfriar el yogur y échelo en recipientes para su conservación en el frigorífico.

Este yogur dura unos 7 días. Puede guardar un poco de yogur para hacer su próxima tanda (mejor utilizarlo dentro de los 7 días siguientes para que las bacterias estén más frescas).

#### Iniciadores alternativos

En lugar del yogur natural, también puede utilizar fermentos lácticos especializados que se pueden comprar en polvo en tiendas de dietética y en Internet.

Curiosamente, como iniciador del yogur, también puede utilizar los tallos del chile (es decir, la parte verde que sujeta el chile a la planta y que se desecha). Los tallos de chile contienen la bacteria lactobacillus, así que puede usar de 10 a 15 tallos de chile en lugar de un yogur o un iniciador en polvo para convertir cualquier tipo de leche en yogur.

#### Algunos consejos para hacer yogur:

Si lo prefiere, puede usar tarros de yogur en su lugar; si lo hace así, llene el recipiente interior hasta la mitad de los tarros con agua caliente para que el agua transmita el calor a los tarros.

Para los yogures no lácteos, utilice una leche que tenga el menor número posible de aditivos (por ejemplo, la leche de soja sin azúcar ni vainilla, en la lista de ingredientes deberían aparecer sólo granos de soja y agua, lo mismo para otros tipos de leches no lácteas).

Añada siempre el sabor después de que el yogur haya terminado de desarrollarse, si va a conservar un poco para reutilizarlo en su próximo lote, resérvelo en un recipiente aparte antes de añadir nada más al yogur.

Si su yogur queda demasiado líquido, la próxima vez quizá deba añadir más «fermento», además de añadir también 2 cucharadas de leche entera en polvo y mezclar bien con la leche antes de añadir el fermento. La leche UHT se utiliza porque ya se ha calentado a una temperatura elevada, pero a veces puede ser necesario usar leche en polvo y más fermentos lácticos.

Para más consejos sobre la elaboración del yogur, visite [www.greedy-panda.com](http://www.greedy-panda.com)

## 7. COCINANDO OTRO GRANOS/LEGUMBRES EN LA FUJI

Es posible cocer otros granos y legumbres en la Fuji, a continuación encontrará una guía con los ajustes y tiempos de cocción aproximados.

### QUINOA

Si no está prelavada, asegúrese de aclararla bien en un colador con agua fría. Use una proporción de 1:1 de quinoa en relación con el agua (suba el agua a una relación 1:1,25 si está usando quinoa negra) y use el ajuste grano largo o corto. Una vez finalizada la cocción, revuelva un poco y déjela en el modo «Mantener caliente» de 5 a 10 minutos.

### COUS COUS y COUS COUS GIGANTE

Respete los niveles de agua indicados en el envase y utilice el ajuste «BLANCO», ya que el cous-cous no requiere tanta cocción de todos modos.

### MIJO

Por cada porción que quiera preparar, mida 1/4 de taza de mijo en el recipiente interior y añada 1 taza de agua por cada porción (así, si utiliza 1 taza de mijo, añada 4 tazas de agua; para 3/4 de taza de mijo añada 3 tazas de agua; para 1/2 taza de mijo añada 2 tazas de agua y así sucesivamente).

Añada una pizca de sal al agua y cierre la tapa. Enchufe la arrocera y seleccione el ciclo «Gachas». Puede cocinarlo 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 configurar el temporizador de preajuste a la hora que lo quiera comer por la mañana. Una vez cocinado puede añadirle el sabor que prefiera.

### LENTEJAS y ALUBIAS

El ajuste «Cocción lenta» es ideal para cocinar lentejas o alubias, aclárelas antes y siga las marcas de agua que se indican en el envase. Si desea cocinar a una temperatura más baja, el ajuste para gachas también funciona para cocer lentejas y alubias.

### CEBADA PERLADA

El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar cebada perlada, aclárela antes de cocinarla y respete las marcas de agua que se indican en el envase. Si utiliza cebada perlada para hacer una gran cantidad de sopa, se cocinará en una hora y no se cocinará en exceso si se deja más tiempo.

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Retire siempre los restos de comida y límpielos inmediatamente después de cada uso.

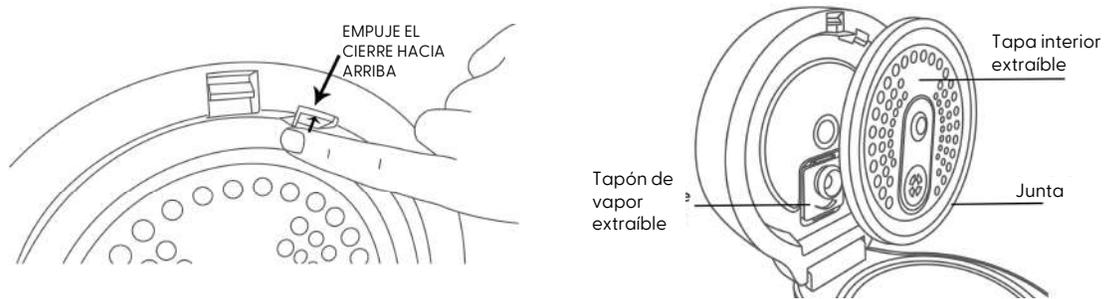
No utilice ningún tipo de cepillo metálico, depurador o productos químicos/disolventes fuertes para limpiar las partes sucias del aparato. Si queda algo pegado en el recipiente interior, remójelo previamente con un poco de detergente líquido antes de lavarlo.

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

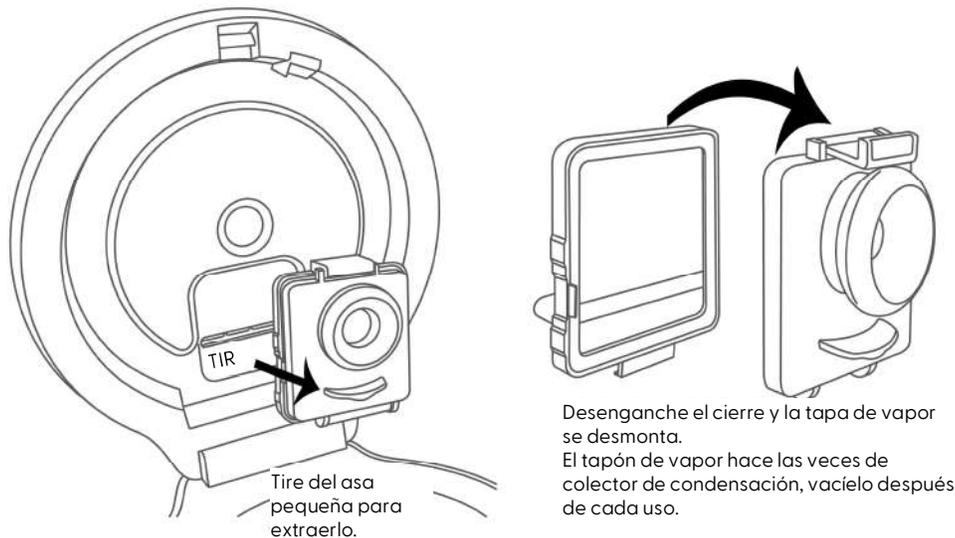
No lave el arroz en el recipiente interior, esto puede provocar arañazos y hacer que se deteriore el recubrimiento interior. Cualquier daño causado por lavar el arroz en el recipiente no estará cubierto por nuestra garantía.

**IMPORTANTE:** no introduzca nunca el recipiente interior ni la tapa interior en el lavavajillas. Los productos químicos y el ciclo de lavado de un lavavajillas son demasiado agresivos.

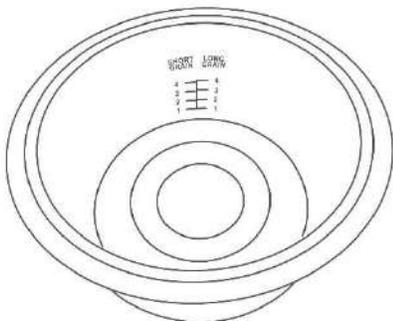
Cualquier daño que se produzca por el uso del lavavajillas no estará cubierto por nuestra garantía.



La tapa interior es extraíble. Presione hacia arriba el desbloqueo del cierre en la parte superior y la tapa saldrá de su soporte. Lave la tapa extraíble después de cada ciclo de cocción con una esponja en agua jabonosa. Para volver a colocarla, deslice la parte inferior por detrás de las dos pequeñas «ranuras» y empuje la parte superior de la tapa hasta que oiga un clic.



El diseño único de Fuji significa que la tapa de vapor también funciona como recolector de condensación. Esto es posible gracias a nuestro sistema CHE (Evaporador de calentamiento de condensado de tapa) con un elemento calefactor adicional dentro de la tapa para evaporar el exceso de agua a través de la tapa de vapor. La tapa de vapor se encuentra detrás de la tapa interior y en la parte superior de la tapa se puede quitar. Vaciar y lavar periódicamente. El tapón de vapor extraíble también se puede desmontar para garantizar una limpieza completa (busque un pequeño pestillo que libera las dos partes del tapón).



### CUIDADOS IMPORTANTES DEL RECIPIENTE INTERIOR

Utilice siempre los accesorios de plástico que se suministran, también puede utilizar accesorios de madera o de silicona. No utilice nunca metal para remover, ya que dañaría el revestimiento cerámico del recipiente interior.

Limpiar el recipiente interior es fácil, pero si queda algo pegado, póngalo en remojo previamente con un poco de detergente líquido antes de lavarlo.

No vierta vinagre en el recipiente interior porque que daña el revestimiento cerámico.

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

## 9. PIEZAS DE REPUESTOS

Si necesita repuestos, puede comprarlos a través de nuestro sitio web [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com). Repuestos disponibles:

Nombre de pieza	Número de pieza
Recipiente interior con revestimiento cerámico	IB-IH10
Tapa interior extraíble	ILSS-IH10
Cesta para cocción al vapor	SB-IH10

Piezas como tazas medidoras, espátulas, tapones para vapor y colectores de condensación también están disponibles en nuestro sitio web.

## 10. GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
COCCIÓN DE ARROZ	El arroz se cocina demasiado duro o demasiado blando.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el aparato se encuentra sobre una superficie plana, si está sobre una superficie irregular, el nivel del agua será inconsistente y afectará a la cocción del arroz.</li> <li>El uso de la función «PREAJUSTE» puede dar como resultado una textura de arroz más blanda si el arroz ha estado en remojo en agua durante mucho tiempo.</li> <li>Asegúrese de que el recipiente interior no está deformado ni agrietado.</li> <li>¿Ha saltado el arroz después de cocerlo? Si no es así, hágalo para que se evapore el exceso de agua.</li> </ul>
	Arroz chamuscado/quemado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que no hay nada pegado en el interior de la arrocera o en el fondo del recipiente interior.</li> <li>Puede que el arroz no se haya lavado lo suficiente, y que se haya quedado demasiado almidón en el arroz.</li> <li>Asegúrese de que el recipiente interior no está deformado.</li> </ul>
	Se desborda mientras está cocinando	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe el ajuste «MENÚ » que ha seleccionado y el nivel de agua que ha usado.</li> <li>Asegúrese de que está colocado el tapón de la válvula de salida de vapor</li> </ul>
	No se puede empezar a cocinar o los botones no responden	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el cable de alimentación este introducido completamente en el aparato.</li> </ul>
	Se oye un ruido al cocinar o durante la función «Mantener caliente»	<ul style="list-style-type: none"> <li>Todas las arroceras de calentamiento por inducción tienen un ventilador, escuchará cómo el ventilador se activa, y se encenderá y apagará para ajustar la temperatura de cocción del aparato, no hay nada de qué preocuparse.</li> </ul>
	El vapor sale por entre la tapa exterior y el cuerpo principal	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
	Los alimentos que se cocinan al vapor están muy duros	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verduras: el tiempo de cocción ha sido demasiado corto. Asegúrese de que hay suficiente agua y continúe la cocción al vapor.</li> <li>Pescado y carne: el tiempo de cocción ha sido demasiado largo. Reduzca el tiempo de cocción.</li> </ul>

	<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>
	Los alimentos cocinados al vapor están fríos	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿Ha pasado demasiado tiempo desde que terminó el ciclo de cocción? Evite dejar la función «Mantener caliente», retire inmediatamente del aparato y coma.</li> </ul>
<b>MANTENER CALIENTE</b>	El arroz tiene olor, sale amarillo o tiene una humedad excesiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>No guarde cantidades muy pequeñas de arroz con la función «MANTENER CALIENTE». ¿Se ha usado la función «MANTENER CALIENTE» durante más de 7 horas?</li> <li>El tipo de arroz y el agua pueden haber provocado que el arroz tenga un color amarillo. ¿Se ha dejado la espátula en el recipiente interior mientras estaba la función «MANTENER CALIENTE» activada?</li> <li>¿Removió el arroz para que se soltara inmediatamente después de que su cocción? Hágalo si no lo hizo.</li> <li>Puede ser un olor que ha quedado de una cocción anterior (especialmente si se trata de platos de cocción lenta).</li> </ul>
<b>MANTENER CALIENTE</b>		
<b>COCCIÓN CON TEMPORIZADOR</b>	El aparato comienza la cocción inmediatamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tiempo mínimo por defecto es de 70 minutos, si se configura un tiempo menor, se iniciará el ciclo de cocción inmediatamente.</li> </ul>
	La comida no está lista a la hora fijada	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cocción puede no completarse en el tiempo establecido si la temperatura de la habitación o el nivel del agua es demasiado bajo.</li> <li>¿Ha habido un corte de corriente eléctrica? Esto puede hacer que la unidad se reinicie.</li> </ul>
<b>ERROR GENERAL EN LA PANTALLA</b>	Aparece el error 'E' en la pantalla, la unidad pita y las funciones del menú no responden	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿La unidad se colocó sobre o cerca de una placa de inducción? Esto está provocando que no funcione correctamente.</li> <li>¿Está el recipiente interior colocado en su sitio? Si intenta hacer que la unidad funcione sin el recipiente interior colocado, aparecerá esta medida de seguridad, que evita que se pueda usar el aparato si no está el recipiente interior colocado.</li> <li>Los sensores del aparato podrían no estar funcionando correctamente, contacte con Yum Asia para obtener más información.</li> </ul>

## 11. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

<b>Nombre y número de modelo</b>	Fuji, YUM-IH10
<b>Capacidad</b>	Arrocera de 1 litro (de 1 a 5 tazas)
<b>Datos técnicos</b>	220-240V, 50-60 Hz
<b>Consumo eléctrico</b>	1110 W
<b>Consumo medio de energía de la función «MANTENER CALIENTE».</b>	45 W
<b>Sistema de cocción</b>	Calentamiento por inducción
<b>País de fabricación</b>	China
<b>Longitud del cable de alimentación</b>	1 m
<b>Dimensiones exteriores (aproximadas)</b>	30 cm (largo) x 30 cm (ancho) x 23 cm (alto)
<b>Peso (Aproximado)</b>	3,95 kg

	FUNCIÓN	CAPACIDAD	TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS
CAPACIDAD DE COCCIÓN (tazas o litros)	<b>Arroz blanco de grano largo</b>	1-5 tazas/1l	40 minutos
	<b>Arroz blanco de grano corto</b>	1-5 tazas/1l	40 minutos
	<b>Arroz Yumami (blanco)</b>	1-5 tazas/1l	66 minutos (1 h y 6 minutos)
	<b>Arroz integral</b>	1-3 tazas/0.54l	63 minutos (1 h y 3 minutos)
	<b>Arroz GABA (integral)</b>	1-3 tazas/0.54l	145 minutos (2 h y 25 min)
	<b>Gachas (arroz)</b>	¾ taza/0,13 l	1 hora, ajustable hasta 2 horas como máximo
	<b>Gachas (avena)</b>	1 taza/0,18 l	1 hora, ajustable hasta 2 horas como máximo
	<b>Vapor</b>	Agua hasta la marca de 2 tazas de arroz	5 minutos, ajustable hasta 1 hora como máximo en intervalos de 10 minutos
	<b>COCCIÓN LENTA</b>	1.5 litro	2 horas, ajustable hasta 8 horas como máximo
<b>Yogur</b>	400ml de leche	8 horas, ajustable hasta 6 horas o hasta un máximo de 12 horas	

## 12. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

Con este aparato se incluye nuestra garantía completa (véase la tarjeta de garantía incluida). Encontrará más información sobre nuestra garantía en [www.yum-asia.com/uk/warranty](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (RU) y [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://www.yum-asia.com/eu/warranty) (UE)

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

Si tiene algún problema con el aparato, consulte primero la guía de «Resolución de problemas» en la página 20 de este manual para ver si el problema se trata ahí. Si continúa teniendo problemas, envíe un correo electrónico a [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) con los detalles de su pedido, una descripción y fotos del problema.



Su aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de la más alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse.

Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos, cuando llegan al final de su vida útil, deben eliminarse por separado de los residuos domésticos. Deshágase de este aparato en el centro de residuos/reciclaje de su localidad.



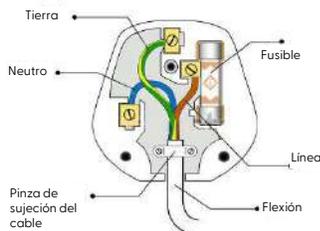
Este aparato cumple la directiva de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).



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



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



**¡IMPORTANTE!** - Los colores de los hilos del cable de alimentación son:

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

**YUM ASIA**  
RU – EE.UU. – UE – SEA

[www.yum-asia.com](http://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 DE LA UNIÓN EUROPEA**  
YUM ASIA  
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV  
Amsterdam warehouse  
Kaapstadweg 36A  
1047HG Amsterdam  
Países Bajos



# Joubu

Ceramic Coated Bowl