



UMAI Induction Heating (IH)
Fuzzy Logic Rice Cooker

5 cup - 1.0 litre - YUM-IH10

Smart Brain Induction
UMAI



INDICE

1.	IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA Seguire le istruzioni riportate di seguito	3
2.	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	6
2.1	DESIGN DELL'APPARECCHIO	6
2.2	DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO	7
3.	FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	7
3.1	PRIMA DELL'USO	7
3.2	NAVIGAZIONE NEI COMANDI	7
3.3	COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO	8
3.4	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO	9
3.5	COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA	9
3.6	ANNULLAMENTO DEI PROGRAMMI	11
3.7	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET)	11
3.8	FUNZIONI GABA INTEGRALE E YUMAMI	11
4.	CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCEZIONALE	13
4.1	COME CUCINARE IL RISO PERFETTO	13
4.2	I NOSTRI CONSIGLI PER LA COTTURA DEL RISO E PER OTTENERE RISULTATI PERFETTI	13
5.	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE	14
6.	RICETTE	15
6.1	YOGURT	17
7.	CUCINARE ALTRI CEREALI E LEGUMI CON FUJI	18
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	18
9.	PARTI DI RICAMBIO	20
10.	GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	20
11.	SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA	21
12.	CERTIFICAZIONE E GARANZIA	22

Modello YUM-IH10

Fuji

Grazie per aver scelto questo cuociriso multifunzione Yum Asia UMAI con riscaldamento a induzione (IH), modello YUM-IH10 che abbiamo chiamato "Fuji". L'esperienza di Yum Asia nella collaborazione con i principali marchi di cuociriso e di tecnologia ci ha fornito le conoscenze necessarie per produrre questo cuociriso perfetto. Ciò significa che questo prodotto è stato progettato secondo i più alti standard di qualità, funzionalità e design e, soprattutto, con la passione che abbiamo per la cottura di un ottimo riso!

Vi garantiamo che sarete soddisfatti del vostro nuovo elettrodomestico e questo anche grazie al nostro servizio di garanzia completo.

Per ulteriori dettagli, visitare il sito www.yum-asia.com/uk/warranty (Regno Unito), www.yum-asia.com/eu/warranty (UE) o consultare la scheda di garanzia allegata. Conservare queste istruzioni per l'uso insieme al certificato di garanzia, alla ricevuta e, se possibile, alla scatola e all'imballaggio. La versione più recente di queste istruzioni può essere consultata o scaricata all'indirizzo www.yum-asia.com

Se avete domande su questo prodotto, consigli di cucina o altro, contattateci all'indirizzo hello@yum-asia.com e saremo lieti di aiutarvi.

ATTENZIONE! Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni. Il presente documento contiene informazioni importanti sulla sicurezza dell'utente e raccomandazioni sull'uso e la manutenzione corretti dell'apparecchio.



Non collocare dispositivi elettronici o oggetti sensibili ai magneti a breve distanza dal cuociriso

Ciò può causare interferenze con TV, radio, computer, citofoni, ricetrasmittenti, telefoni, ecc. e può anche cancellare i dati registrati magneticamente (carte di credito/debito, abbonamenti ferroviari, nastri audio, ecc.)



I portatori di pacemaker devono consultare un medico prima di utilizzare apparecchi che utilizzano il riscaldamento a induzione. L'uso di questo cuociriso può interferire con il funzionamento del pacemaker



Non collocare su o vicino a un piano di cottura a induzione

In caso contrario, il Fuji potrebbe subire malfunzionamenti o rotture. Consigliamo una distanza di 1 metro tra gli apparecchi a induzione.

Grazie ancora una volta e buona cottura!

Il team di Yum Asia

1. IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA Seguire le istruzioni riportate di seguito



QUESTE AVVERTENZE E PRECAUZIONI HANNO LO SCOPO DI PREVENIRE DANNI ALLE COSE O ALLE PERSONE.

	Non apportare modifiche a questo cuociriso, solo un tecnico può smontare o riparare l'apparecchio.		Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli coinvolti. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
	Non toccare lo sfiato del vapore. Ciò può causare scottature e ustioni. Prestare particolare attenzione ai bambini		Non aprire il coperchio e non spostare il cuociriso durante il ciclo di cottura. Il vapore è molto caldo e può provocare ustioni.
	Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Questa operazione può provocare scosse elettriche o lesioni		Questo cuociriso serve per cucinare il riso e altri piatti descritti nel presente manuale. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e non cucinare mai quanto segue: Alimenti in confezioni di plastica Piatti che utilizzano tovaglioli di carta o altri coperchi per coprire il cibo. Ciò potrebbe causare l'intasamento dello sfiato del vapore.
	Non immergere il cuociriso nell'acqua e non spruzzarlo con l'acqua. Ciò potrebbe causare un cortocircuito o scosse elettriche.		Una spina di alimentazione allentata può causare incendi, scosse elettriche, cortocircuiti, fumo o incendi. Utilizzare esclusivamente una presa elettrica con una potenza minima di 15 ampere. Se si desidera cambiare il cavo di alimentazione, utilizzarne solo uno con una potenza simile (250v, 13A).
	Non inserire oggetti metallici nelle bocchette di ventilazione. Ciò potrebbe causare scosse elettriche o malfunzionamenti con conseguenti lesioni.		

	Inserire completamente e saldamente la spina nella presa di corrente.		Se le lamelle della spina sono sporche, procedere alla loro pulizia. I detriti sulle lamelle della spina possono provocare incendi
	Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi utilizzo per scopi commerciali invalida la garanzia.		
	Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina è inserita male nella presa di corrente. Ciò potrebbe causare scosse elettriche, cortocircuiti o incendi. Non danneggiare il cavo di alimentazione.		Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando non viene utilizzato
	Cavo di  Non piegare, attorcigliare, avvolgere o tentare di modificare il cavo di alimentazione. Non collocare il cavo su o vicino a superfici o apparecchi ad alta temperatura, sotto oggetti pesanti o tra oggetti. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche o incendi.		Lasciare spazio sufficiente vicino alle pareti, agli altri mobili e sotto gli scaffali per far uscire il vapore.
			Non toccare le superfici calde durante o subito dopo l'uso. Fare attenzione al vapore quando si apre il coperchio e fare attenzione a non toccare la ciotola interna mentre si mescola il riso. Il contatto con superfici calde costituite da parti metalliche come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra di riscaldamento può causare ustioni.
	Non utilizzare parti diverse da quelle fornite con questo cuociriso.		Non collocare o utilizzare questo cuociriso su una superficie irregolare o su una superficie esposta al calore. Ciò potrebbe causare un incendio.
	Non utilizzare questo cuociriso in un luogo in cui possa entrare in contatto con acqua o altre fonti di calore.		Non utilizzare questo cuociriso su un tavolo o un ripiano estraibile con una capacità di carico insufficiente. In questo modo si potrebbe danneggiare la tavola del ripiano e far cadere il cuociriso, con conseguenti lesioni o ustioni. Qualsiasi ripiano o tavolo a scorrimento deve avere una capacità di carico di almeno 18 kg.



IMPORTANTE!

Lasciare raffreddare il cuociriso prima di pulirlo. Le parti calde come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra di riscaldamento possono causare ustioni.

Scollegare sempre il cuociriso estraendo la spina, non tirando il cavo di alimentazione.

Inserire saldamente l'estremità del cavo di alimentazione nel cuociriso, diversamente si potrebbero verificare scosse elettriche, incendi e il cuociriso potrebbe non funzionare.

Non coprire il corpo principale del cuociriso, in particolare lo sfiato del vapore, durante la cottura.

Non danneggiare la ciotola interna o il coperchio interno. Una ciotola o un coperchio interno deformato causa risultati di cottura non uniformi.

Assicurarsi che non vi sia nulla di attaccato all'elemento riscaldante o all'esterno della ciotola. Ciò produrrebbe risultati di cottura non uniformi.

Non coprire le bocchette della ventola sul lato e sul fondo del cuociriso.

Non spruzzare acqua sul cuociriso. Ciò potrebbe causare la rottura dell'unità, incendi o scosse elettriche.

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

Non utilizzare il cuociriso in luoghi in cui il vapore possa entrare in contatto con altri apparecchi. Il vapore può causare scolorimento, malfunzionamento e incendio di altri apparecchi.

Non utilizzare su superfici che potrebbero ostruire le prese d'aria sottostanti (come carta, moquette, plastica)

Non utilizzare se la ciotola interna è vuota. Ciò può causare la rottura dell'unità.

Interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio se si nota uno QUALSIASI dei seguenti eventi:

- La spina o il cavo di alimentazione sono diventati molto caldi.
- Il cavo di alimentazione è danneggiato o l'elettricità si accende e si spegne quando viene toccato
- Il corpo del cuociriso è deformato o insolitamente caldo
- Dal cuociriso fuoriesce del fumo o si avverte odore di bruciato
- Una parte qualsiasi del cuociriso è incrinata, allentata o instabile.

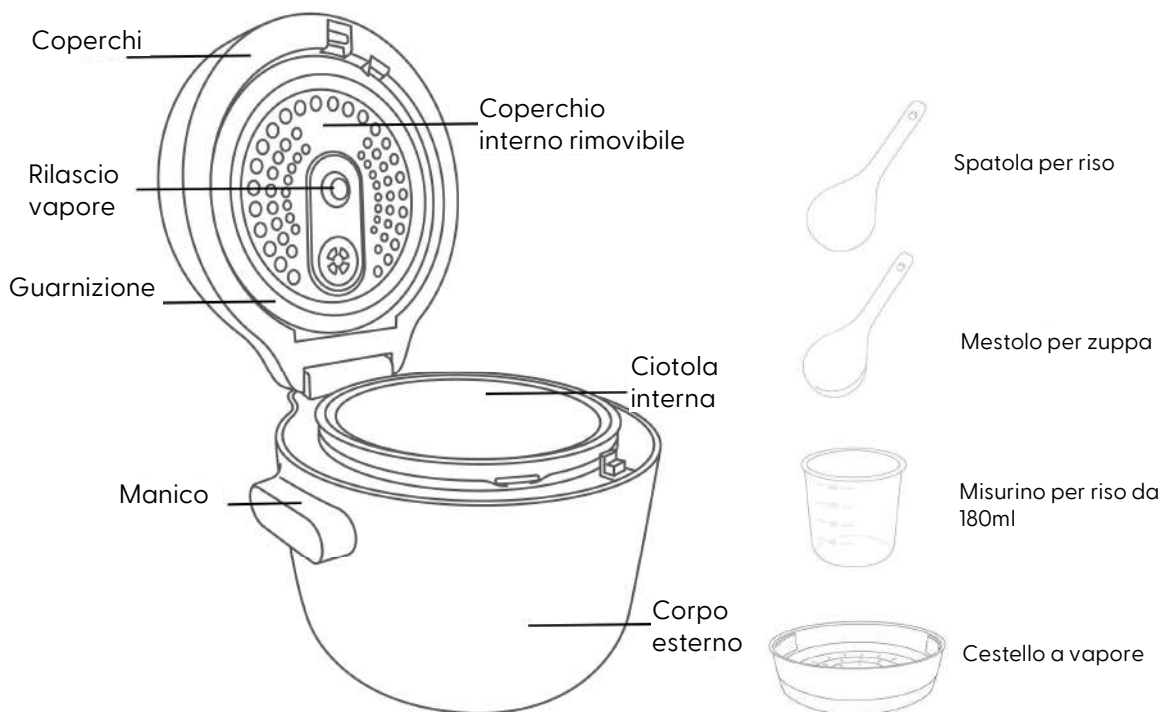
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il vostro cuociriso Fuji UMAI con riscaldamento a induzione e logica fuzzy è un moderno apparecchio di cottura multifunzione che si avvale di una manifattura di altissima qualità e della nostra esperienza pluriennale nella vendita di cuociriso.

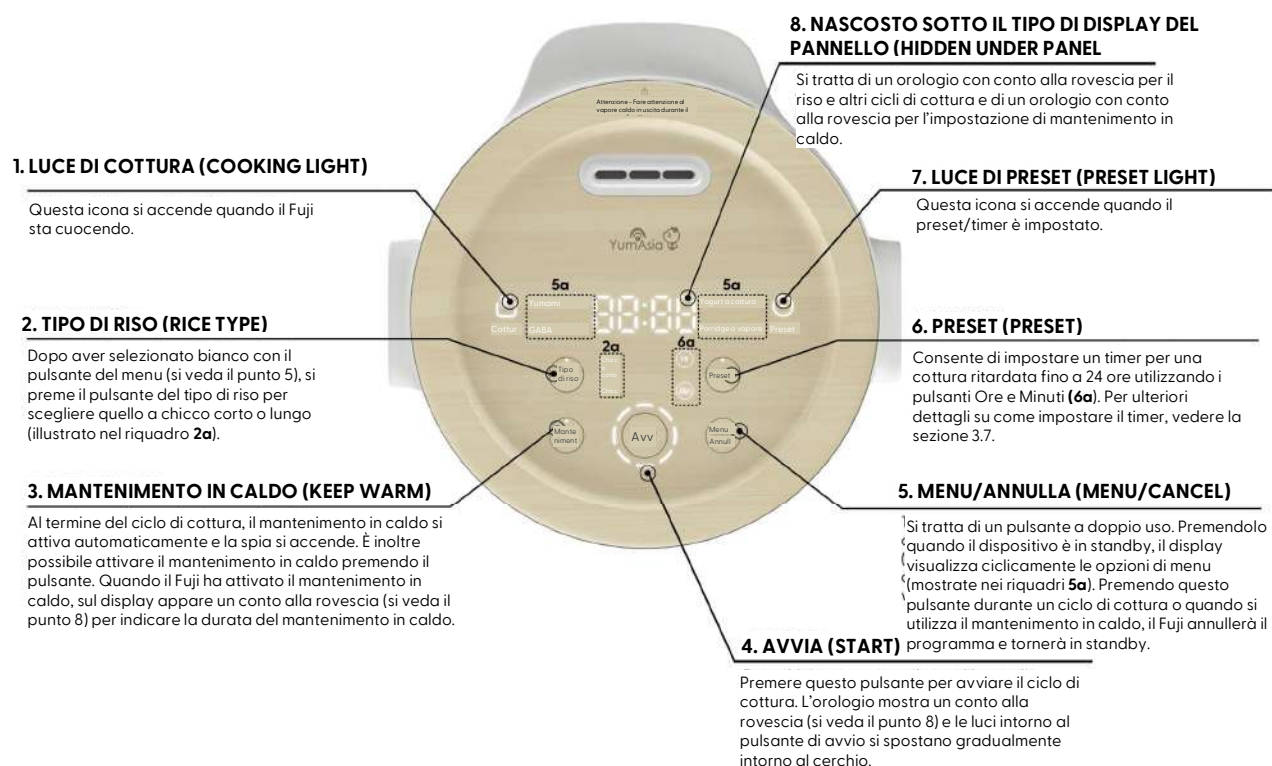
Consentendo di risparmiare spazio in cucina, questo apparecchio combina le funzioni di qualità della cottura lenta a vapore delle specialità a base di riso (riso bianco, riso a chicco corto, riso integrale, Yumami e riso integrale GABA), con quelle del porridge e dello yogurt. Abbiamo progettato questo cuociriso con caratteristiche aggiuntive che ogni cuoco troverà utili. Il pannello di controllo nascosto "Pulsante intelligente", facile da usare e all'avanguardia, con tempistiche regolabili per le diverse funzioni, renderà la cottura molto più semplice e produrrà riso o piatti completi deliziosi.

2.1 DESIGN DELL'APPARECCHIO

Ecco il vostro cuociriso Fuji! In dotazione ci sono una spatola per il riso, un mestolo per la zuppa, un misurino e un cestello per la cottura a vapore.



2.2 DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO



3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 PRIMA DELL'USO

1. Aprire la confezione, estrarre con cura il Fuji e rimuovere tutto l'imballaggio e il materiale promozionale.
2. Estrarre tutti gli accessori e le istruzioni per l'uso.
3. Rimuovere eventuali adesivi promozionali. Pulire la custodia del Fuji con un panno umido.
4. Lavare l'interno della ciotola e il coperchio interno in acqua tiepida e sapone con una spugna morbida. Asciugare accuratamente.
5. Cuocere 0,5 tazze di riso (per l'acqua, riempire il misurino fino a $\frac{1}{2}$ con acqua) e gettarlo via.

3.2 NAVIGAZIONE NEI COMANDI

Il display del Fuji utilizza comandi Pulsante intelligente ed è facile da usare con il suo luminoso display nascosto bianco ghiaccio all'avanguardia. Premendo con decisione il pulsante che si desidera utilizzare, si noterà che ogni pulsante è leggermente rialzato, per cui è facile spostarsi tra le opzioni del menu.



Quando non è in uso, il Fuji entra in modalità stand-by, il display si spegne completamente e le luci del pulsante di avvio lampeggiano

3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO

NOTA - questo dispositivo ha una capacità massima (da non superare!)
5 tazze (tazza da 180ml) per il riso BIANCO
3 tazze (tazza da 180ml) per il riso INTEGRALE

Fuji è progettato per cuocere il riso utilizzando 7 fasi distinte per preparare un riso perfetto ogni volta e per conservare accuratamente le sostanze nutritive. La cottura graduale e la regolazione della temperatura a induzione sono controllate dal processore Fuji IH UMAI con logica fuzzy, che consente anche una cottura più raffinata del riso nelle impostazioni GABA integrale e Yumami.

OPZIONI PER LA COTTURA DEL RISO - premendo il pulsante "Menu/Annulla" si passa da un programma di cottura all'altro

1. L'impostazione **"White"** serve per cuocere il riso bianco. Quando la dicitura "Bianco" è selezionata e lampeggiante, è possibile selezionare il riso a chicco corto (per il sushi) o a chicco lungo (per il riso Hom Mali/jasmine o basmati) premendo il pulsante "Tipo di riso" sul pannello di controllo.
2. L'impostazione **"Yumami"** è per qualsiasi tipo di riso bianco. Si tratta di un ciclo di cottura specifico con temperature diverse, che rilascia gli zuccheri contenuti nel riso e si dice che questa cottura graduale renda il riso più dolce e "saporito", da cui il nome "Yumami" (per ulteriori informazioni, vedere la sezione 3.8, pagina 12)
3. L'impostazione **"Brown"** consente di cucinare riso integrale a chicco lungo o corto
4. L'impostazione **GABA** penetra e "attiva" qualsiasi tipo di riso integrale per rilasciare l'acido gamma-amminobutirrico, o GABA, contenuto nel riso integrale. Conosciuto anche come "hatsuga genmai", si ritiene che abbia molti benefici per la salute (per ulteriori informazioni, vedere la sezione 3.8, pagina 11)

All'interno della ciotola interna sono presenti dei segni che indicano il livello dell'acqua per il riso bianco a chicco lungo, il riso bianco a chicco corto, il riso integrale e il porridge (porridge di riso/congee - non utilizzare queste linee per il porridge di avena, seguire la ricetta a pagina 15). Durante i cicli di cottura del riso, appare un conto alla rovescia per l'intero ciclo di cottura del riso; questo conto alla rovescia è solo approssimativo e non è preciso fino agli ultimi 10 minuti del ciclo di cottura del riso.



Nota Il conto alla rovescia sul display salta verso il basso a determinati intervalli, poiché la logica fuzzy di UMAI continua a valutare il ciclo di cottura.

Tempi di cottura approssimativi per diversi tipi di riso

Tipo di riso	'BIANCO'	'YUMAMI'	'INTEGRALE'	'GABA'
Tempo impiegato	40 minuti	66 minuti	60 minuti	145 minuti

Cucinare un riso APPICCIOSO o GLUTINOSO

Il riso appiccicoso o glutinoso è diverso dal normale riso a chicco corto e viene utilizzato per insalate e dessert thailandesi. Se si cucina riso appiccicoso o glutinoso, è necessario seguire i livelli d'acqua sulla ciotola per il grano corto e utilizzare l'impostazione per il grano corto.

3.3.1 COTTURA DEL RISO NEL CUOCIRISO FUJI

1. **Misurare il riso** con il misurino in dotazione. Assicurarsi che il riso sia a livello della parte superiore della tazza: si tratta di una misurazione a tazza piena (180 ml).
2. **Pulire il riso** (se necessario) come indicato in "4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO". Inserire la ciotola interna nell'apparecchio, **mettere il riso nella ciotola interna** e **riempire d'acqua fino alla linea** corrispondente alla quantità/tipo di riso che si sta cucinando.
3. Chiudere il coperchio e **selezionare** l'impostazione del riso (ed eventualmente la lunghezza del chicco) che si desidera cucinare.
4. Premere **"Avvia"** e il ciclo di cottura avrà inizio. Un conto alla rovescia appare sul display per indicare che il Fuji è in fase di cottura; si tratta di un tempo approssimativo e non è preciso fino agli ultimi 10 minuti. Le spie intorno al pulsante "Avvia" si accendono gradualmente per indicare l'avanzamento della cottura.



Consultare anche la "Guida all'avvio rapido" sul retro del certificato di garanzia per una guida passo-passo sulla cottura del riso e i "Suggerimenti per la cottura di un riso dal gusto eccezionale" a pagina 13 per informazioni e consigli di cottura più dettagliati.



Se si vuole cuocere $\frac{1}{2}$ **tazza di riso**, sulla ciotola interna non è presente alcun indicatore. Usare il misurino per aggiungere l'acqua - $\frac{1}{2}$ misurino di acqua per il riso bianco e $\frac{3}{4}$ misurino di acqua per il riso integrale.

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO

Una volta terminato un ciclo di cottura, si sentirà una serie di segnali acustici e il Fuji passerà automaticamente alla funzione "Mantenimento in caldo". È possibile attivare la funzione "Mantenimento in caldo" quando il Fuji è in stand-by (cioè quando non sono state selezionate funzioni di menu) premendo il pulsante "Mantenimento in caldo". La spia di mantenimento in caldo si attiva, le spie intorno al pulsante "Avvia" lampeggiano e sul display appare un conto alla rovescia. La funzione "Mantenimento in caldo" può essere utilizzata per 12 ore, ma è possibile che il riso risulti asciutto dopo 7 ore (poiché il riso deve essere mantenuto a una temperatura sicura per essere consumato). È possibile prolungare questa operazione aggiungendo periodicamente un po' d'acqua al riso e mescolando.

Per annullare la funzione "Mantenimento in caldo", premere il pulsante "Menu/Annulla". Fuji passa quindi alla modalità stand-by. Se viene lasciato senza alcun programma selezionato, il Fuji entra in modalità stand-by; il display si spegne completamente e le luci del pulsante di avvio lampeggiano. Se si scollega il Fuji mentre è in modalità "Mantenimento in caldo", al successivo inserimento della spina si attiverà la modalità "Mantenimento in caldo", che dovrà essere annullata prima di poter cucinare con un'altra impostazione.

3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA

3.5.1 PORRIDGE

Questa impostazione di menu può essere utilizzata per il porridge di riso asiatico o per il porridge di avena. Per le ricette, vedere pagina 15. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "Porridge" è di 1 ora. Una volta selezionata l'impostazione "Porridge", è possibile regolarla fino a 2 ore utilizzando i pulsanti "Ora" o "Min". Una volta completato il ciclo di cottura, Fuji emette una serie di segnali acustici e passa automaticamente alla modalità "Mantenimento in caldo".

3.5.2 VAPORE

Utilizzando il cestello per la cottura a vapore in dotazione, è possibile cuocere a vapore diversi tipi di alimenti. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "Vapore" è di 10 minuti. È possibile regolare questo valore fino a 1 ora a intervalli di 10 minuti utilizzando i pulsanti "Ora" o "Min" una volta selezionata l'impostazione "Vapore" che lampeggia sul display.

L'utilizzo di acqua calda anziché di acqua fredda contribuisce ad accelerare il processo di riscaldamento per l'impostazione del vapore, riempire fino al marcatore di livello dell'acqua 1,5-2 sulla ciotola interna quando si utilizza come vaporiera autonoma.

Nota: Il conto alla rovescia inizia quando l'acqua ha raggiunto la temperatura corretta per la cottura a vapore, quindi calcolare il tempo di cottura o aggiungere il cestello per la cottura a vapore quando inizia il conto alla rovescia. Per una guida più dettagliata alla cottura a vapore, consultare la Sezione 5, pagina 14.

3.5.3 COTTURA LENTA (SLOW COOK)

Per la cottura di stufati e altri piatti come curry, dhal o altri legumi/grani, selezionare l'impostazione "Cottura lenta".

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "Cottura lenta" è di 2 ore. Una volta selezionata l'impostazione "Cottura lenta", che lampeggia sul display, è possibile regolarla fino a 8 ore utilizzando i pulsanti "Ora" o "Min". Quando si avvia il ciclo "Cottura lenta", l'apparecchio riscalda il contenuto della ciotola interna a una temperatura elevata (si sentirà il bollore del liquido), quindi passa a una temperatura più bassa per la cottura lenta. È la stessa impostazione "auto" di una pentola tradizionale. Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente alla modalità "Mantenimento in caldo".



Fuji è un cuociriso IH a unità sigillata molto efficiente: l'impostazione a cottura lenta cuocerà i cibi più velocemente perché non c'è dispersione di calore. Una normale ricetta a cottura lenta con un tempo di cottura di 7-8 ore nel Fuji richiederà 3-4 ore di cottura. In questo modo si ottiene una cottura lenta più efficiente.

3.5.4 YOGURT

Preparazione dello yogurt fatto in casa. L'impostazione "YOGURT" mantiene la temperatura costante (38-40°C) necessaria per la crescita dei batteri bifidus e per un eccellente sviluppo dello yogurt a partire dalla coltura di yogurt e dal latte.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione "YOGURT" è di 8 ore. È possibile regolare questo valore fino a 6 ore o fino a 12 ore utilizzando i pulsanti "Ora" o "Min" dopo aver selezionato l'impostazione "YOGURT" e averla fatta lampeggiare sul display. Per questa impostazione si possono utilizzare vasetti di yogurt o contenitori simili, oppure è possibile preparare lo yogurt nella ciotola interna.

Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente in stand-by. Per ulteriori informazioni sulla preparazione dello yogurt, consultare la sezione 6.1, pagina 17.

NOTE - con l'impostazione "YOGURT", l'apparecchio non passa alla funzione "Mantenimento in caldo". Durante la cottura con questo programma, tenere il coperchio chiuso. Per questo programma è disponibile la funzione di avvio ritardato.

3.6 ANNULLAMENTO DEI PROGRAMMI

Per annullare un programma selezionato, annullare la funzione di mantenimento in caldo o, se si desidera interrompere un programma a metà del ciclo di cottura, è sufficiente premere il pulsante "Menu/Annulla". Fuji passa quindi alla modalità standby.

3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET)

La funzione "PRESET" è un'utile funzione di timer/avvio ritardato che consente di impostare l'apparecchio in modo che il riso o gli alimenti siano pronti a un'ora specifica. La funzione "PRESET" è disponibile per tutte le impostazioni del menu.

Per impostare il timer:

1. Premere il pulsante "Menu" per selezionare un programma di cottura (per i programmi di cottura non a base di riso, a questo punto è possibile programmare la durata della cottura).
2. Quindi premere il pulsante "Preset", che si accende.
3. Premendo i pulsanti "Ora" e "Min" è possibile selezionare le ore di anticipo in cui il riso/piatto deve essere pronto.
4. Premendo il pulsante "Avvia", la pentola visualizzerà le ore/minuti di anticipo selezionate, inizierà il conto alla rovescia e il ciclo di cottura si concluderà all'ora specificata.

Se la preimpostazione/timer è impostata su un valore inferiore al minimo indicato nella tabella sottostante, il ciclo di cottura si avvia immediatamente. Questo perché il tempo di cottura predefinito per ogni ciclo di cottura deve essere preso in considerazione insieme al tempo di valutazione aggiuntivo per consentire alla logica fuzzy di sapere cosa sta cucinando.

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

Funzione	RISO	PORRIDGE	YUMAMI	VAPORE	COTTURA LENTA	GABA
Temporizzazioni preimpostate	da 140 minuti a 24 ore	da 140 minuti a 24 ore	da 140 minuti a 24 ore	da 1 ora a 24 ore	da 130 minuti a 24 ore	da 150 minuti a 24 ore

Nota: tenere presente che gli alimenti deperibili non devono essere lasciati per lunghi periodi di tempo quando si è impostata la funzione "PRESET", poiché potrebbero rovinarsi.



L'ora di inizio del preset/timer non è esatta, si accende leggermente prima perché Fuji deve valutare cosa c'è esattamente nella ciotola interna (riso/avena/acqua) e il volume per poter calcolare efficacemente il tempo di cottura. Il sistema si occupa di questo problema accendendo l'unità in anticipo, in modo da poter "valutare" il contenuto. Il ciclo di cottura può terminare fino a 45 minuti prima e passare al mantenimento in caldo.

3.8 FUNZIONI GABA INTEGRALE E YUMAMI

3.8.1 COS'È IL GABA INTEGRALE?

La funzione di riso integrale GABA (o riso integrale germinato) utilizza tempi e temperature specifiche per consentire al riso integrale di germogliare. Quando si seleziona la funzione GABA, il Fuji penetra e attiva il riso integrale utilizzando il controllo logico fuzzy UMAI (cervello intelligente), dopodiché inizia il processo di cottura. Durante questo processo, la ciotola interna e il suo contenuto vengono mantenuti a una temperatura specifica per una parte del ciclo di cottura che consente al riso integrale di "germogliare".

Il tempo di cottura completo del riso GABA nel Fuji, compreso il periodo di attivazione supplementare, richiede circa 2 ore e 25 minuti. Il risultato di questo processo altera il sapore e aumenta i livelli di nutrienti quali l'acido gammaamminobutirrico (GABA). Il riso integrale GABA ha una consistenza più morbida rispetto al riso integrale e un sapore di nocciola.



3.8.2 COS'È LO YUMAMI?

La funzione Yumami o riso "extra gustoso" di Fuji esalta il sapore di qualsiasi tipo di riso bianco utilizzando un ciclo di cottura appositamente studiato.

Per farlo, utilizza una sequenza di ammollo e cottura a vapore per liberare gli zuccheri contenuti nel riso. Questi zuccheri vengono poi riassorbiti nel riso con una struttura chimica diversa e possono attaccarsi alla superficie del riso. Questo cambiamento nella chimica degli zuccheri può attivare i recettori Umami della lingua. Il risultato è un riso più saporito, con una consistenza e un gusto migliori.

Di solito il riso prodotto è più vaporoso, soffice e dolce (a seconda del tipo di chicco bianco utilizzato). Il tempo di cottura completo, **compresi l'ammollo speciale e la cottura a vapore**, per la funzione Yumami del Fuji è di 1 ora e 6 minuti.



4. CONSIGLI PER CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCEZIONALE

4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO

Misurare accuratamente il riso! Utilizzare esclusivamente il misurino da 180 ml fornito in dotazione, poiché le misure di altri misuratori potrebbero essere diverse. Assicurarsi di livellare il riso in cima alla tazza.

Sciacquare il riso! Non lavare il riso nella ciotola interna: a volte il riso può contenere piccoli sassolini che causano graffi al rivestimento in ceramica. Utilizzare una ciotola o un setaccio a parte. Mettere il riso in un colino o in una ciotola e versarvi sopra acqua fresca e fredda. Mescolare il riso con le mani e scolare l'acqua. Procedere in questo modo per 2-3 volte finché l'acqua di risciacquo non diventa limpida.



Siate precisi con l'acqua! La quantità di acqua presente nella ciotola interna prima della cottura influisce sulla consistenza del riso cotto. Più acqua si usa, più soffice sarà il riso una volta cotto. Dopo aver lavato il riso, si consiglia di metterlo nella ciotola interna, quindi di rabboccare l'acqua fino alla tacca corrispondente sulla ciotola interna - riempire fino alla parte inferiore della tacca, in modo da ottenere un riso perfetto. Se lo si preferisce più soffice, riempire fino all'inizio della tacca; se lo si preferisce più sodo, riempire fino a 2-3 mm sotto la tacca.

Una volta che l'apparecchio è passato a "Mantenere in caldo", se possibile, mescolare e **muovere** subito il riso con la spatola in dotazione. Questo aiuta a rilasciare l'umidità in eccesso e a ottenere un riso soffice perfetto.

4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER LA COTTURA DEL RISO E PER OTTENERE RISULTATI PERFETTI



Cercare di scegliere confezioni di riso con il minor numero possibile di chicchi rotti, perché i chicchi rotti rendono il riso molto bagnato e colloso.



È importante ricordare che ogni lotto di riso è diverso - anche il riso che acquistate regolarmente può talvolta cambiare in peggio - e che ogni lotto di riso assorbe l'acqua in modo diverso a seconda di come è stato lavorato. Il risultato finale può dipendere anche dall'età del riso utilizzato. Il riso più recente ha bisogno di meno acqua di quello più vecchio ma, naturalmente, non c'è modo di sapere se il riso acquistato è un chicco più vecchio o più recente.



Se il riso cucinato è troppo appiccicoso, vale la pena di provare un lotto senza risciacquo, poiché alcune varietà di riso non necessitano di risciacquo in quanto sono state lavorate in modo diverso. A differenza della pasta, il riso non è omogeneo perché è un prodotto naturale, e il primo piatto cucinato da un nuovo acquisto di riso può essere un po' deludente - il cuoceriso attenua in parte questo problema, ma regolare la quantità dell'acqua è un modo sicuro per ottenere il riso di proprio gradimento.



Se il riso cucinato è troppo morbido, al tentativo successivo ridurre l'acqua di cottura di 3-4 mm: un riso più morbido indica che c'era troppa acqua nella ciotola interna durante la cottura. Se il riso cucinato è troppo duro, la prossima volta si aggiungano 3-4 mm di acqua in più; un riso più duro indica che c'era troppa poca acqua nella ciotola interna durante la cottura.



Non utilizzare alcun tipo di riso a cottura rapida, parzialmente cotto o parboiled: esaminare attentamente le confezioni di riso per assicurarsi che il riso che si sta acquistando sia adatto. Questo tipo di riso non è adatto all'uso in un cuociriso a logica fuzzy con unità sigillata.

5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE

È possibile utilizzare questo apparecchio come vaporiera autonoma (riempire la ciotola d'acqua fino alla tacca 2) o cuocere il riso contemporaneamente alla cottura a vapore degli alimenti. Se si cuoce a vapore mentre si cuoce il riso, si deve utilizzare la funzione riso per il tipo di riso che si sta cucinando e aggiungere il cestello per la cottura a vapore alla ciotola interna sopra il riso.

Ecco una guida per stimare la cottura di diversi tipi di alimenti con la funzione "VAPORE":

INGREDIENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Carota	200 g/1 pz	20 minuti	Tagliare a pezzetti
Broccoli	200 g	15 minuti	Tagliare a pezzetti
Spinaci	100 g	15 minuti	Tagliare a pezzetti
Zucca	250 g	20 minuti	Tagliare a pezzetti
Patata	450 g	40 minuti	Tagliare a pezzetti
Patata dolce	300 g	35 minuti	Tagliare a pezzetti
Mais	200 g	30 minuti	Tagliare a pezzetti
Pollo	300 g/1 filetto	30 minuti	Eseguire i tagli sul lato che tocca il cestello del vapore
Pesce (pesce bianco e salmone)	150 g	25 minuti	Tagliare a fette di spessore inferiore a 2 cm e avvolgere in un foglio di alluminio
Gamberi/Capesante	15 pz/150 g	20 minuti	Gamberi - Cuocere a vapore senza togliere il guscio. Capesante - Estrarre dalla conchiglia
Raviolo di carne surgelato	200 g	15 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti
Raviolo di carne surgelato	200 g	20 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti



IMPORTANTE - Non cuocere a vapore alimenti di spessore superiore a 3,5 cm.

Se si desidera combinare la cottura del riso con la cottura a vapore, la **capacità massima di cottura** è di **1 tazze di riso**. Se si supera questa quantità, c'è il rischio che il cestello per la cottura del riso spinga sul coperchio e lo faccia saltare.



Se si cuoce il riso e contemporaneamente si cucina a vapore, si può aprire il coperchio (con molta attenzione al vapore che fuoriesce dall'apparecchio) per aggiungere il cestello per la cottura a vapore a metà del ciclo di cottura, in modo che le verdure non si cuociano troppo.

6. RICETTE

Ecco un paio di ricette per iniziare a usare il vostro nuovo cuociriso.

Per molte altre ricette come il riso aromatico (riso messicano e al cocco), risotto, stufati, zuppe e altro ancora, consultare il nostro blog gastronomico su www.greedy-panda.com o il nostro libro di cucina Greedy Panda (disponibile sul nostro sito web in formato e-book, brossura o copertina rigida).

PORRIDGE DI RISO (CONGEE)

Ingredienti (4-5 porzioni)

1 tazza di riso
75 g di cosce di pollo, tagliate a pezzetti e bollite
Un pizzico di sale
Zenzero e cipollotto (scalogno), sminuzzati - quanto basta

Istruzioni di preparazione

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (seguendo le tacche sulla ciotola interna) e mettere sopra il pollo
2. Premere il pulsante 'MENU', selezionare 'PORRIDGE' e premere il pulsante 'AVVIA'
3. Quando il cuociriso passa a "Mantenimento in caldo", aggiungere il sale se lo si desidera e guarnire con zenzero e cipollotti

PORRIDGE DI FARINA D'AVENA

Ingredienti (per 4 persone - non superare le quantità)

1 tazza di avena tagliata in acciaio o di avena integrale di alta qualità (si consiglia di metterla in un setaccio e di scuoterla con forza 3-4 volte per eliminare eventuali sedimenti)
3 tazze d'acqua (misurate nel misurino in dotazione)
1 tazza di latte (latte vaccino o vegetale, quello che si preferisce)
3-4 cucchiai (o più a piacere) di miele o di zucchero di canna

* Potrebbe essere necessario provare a variare la quantità di avena e acqua, a seconda della propria preferenza per un porridge di avena denso o di tipo fine!

Istruzioni di preparazione

1. Mettere l'avena e l'acqua nella pentola di cottura interna.
2. Posizionare la pentola di cottura interna nel corpo principale del cuociriso, collegare l'apparecchio, selezionare l'impostazione "Porridge" e regolare la tempistica in base alle proprie preferenze (tempo di cottura più lungo = porridge più denso; tempo di cottura più breve = porridge più fine). Premere il pulsante "START" per avviare.
3. Quando il cuociriso passa a "Mantenimento in caldo", aprire il coperchio, mescolare e aggiungere gli altri ingredienti. L'uso della funzione Timer e l'ammollo dell'avena per tutta la notte contribuiranno ad ammorbidirne la consistenza.
4. Aggiungere al porridge frutta secca o fresca al posto dello zucchero - deliziosa e salutare in una fredda giornata invernale!!!



Non utilizzare il latte per cuocere l'avena, poiché il latte reagisce in modo diverso quando viene riscaldato. **Utilizzare solo acqua per cuocere l'avena.**

SUSHI ROLLS

Ingredienti (4-5 porzioni)

3 tazze di riso

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

Una guarnizione a piacere (sashimi, gamberetti, sottaceti, natto, uova di salmone, anguilla)

Alghie, wasabi, salsa di soia e zenzero rosso sottaceto per guarnire

Istruzioni di preparazione

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (seguire le tacche dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu "GRANO CORTO")
2. Quando il cuoceriso passa a "Mantenimento in caldo", mettere il riso in un contenitore di legno (pulito con un panno umido) e versare la miscela di aceto sul riso, mescolando mentre si raffredda con un ventilatore
3. Il sushi arrotolato a mano è semplice e veloce: basta avvolgere l'ingrediente preferito con l'alga nori

PUDDING DI RISO

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

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

2 tazze di acqua fredda (seguire le tacche dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu "GRANO CORTO")

1/2 tazza di latte evaporato **

1/2 tazza di latte di cocco

1 tazza di latte condensato zuccherato **

1 stecca di cannella o un pizzico di cannella macinata

1 scorza di limone, una porzione grande di buccia di limone

1/2 cucchiaino di noce moscata (o meno, se si preferisce)

3 cucchiaini di cannella macinata (per guarnire)

Istruzioni di preparazione

1. Misurare 2 tazze di riso a chicco corto con il misurino fornito con il cuoceriso.
2. Mettere il riso e l'acqua nel cuoceriso, scegliere l'impostazione "riso a CHICCO CORTO" e avviare il ciclo di cottura.
3. Nel frattempo, sbattere insieme il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, la stecca di cannella (o la cannella macinata), la scorza di limone (una fetta grande e sottile di scorza, non grattugiata) e la noce moscata.
4. Quando il riso è stato cotto e il cuoceriso è passato alla modalità di mantenimento in caldo, mescolare il riso cotto per mantenerlo sgranato.
5. Aggiungere quindi il latte sbattuto al riso, chiudere il coperchio e lasciare in modalità "Mantenimento in caldo". Controllare dopo circa 30 minuti se la consistenza è quella desiderata. Se lo si desidera più denso o più caldo, si può annullare il mantenimento in caldo in caldo e utilizzare l'impostazione di cottura lenta per "bollire" il composto fino a raggiungere una consistenza più densa.
6. Eliminare la stecca di cannella (se utilizzata) e la scorza di limone.
7. Distribuire nei singoli piatti e guarnire con cannella macinata e panna, se si desidera.



** Adattamento vegano - realizzabile anche senza il latte evaporato e il latte condensato come alternativa non casearia.

Se necessario, dopo la fase 5, utilizzare una lattina intera di latte di cocco e un po' di latte non caseario per mantenerlo sgranato.

6.1 YOGURT

La funzione "YOGURT" di Fuji elimina tutte le difficoltà di preparazione di uno yogurt perfetto e delizioso. È possibile utilizzare questa impostazione per lo yogurt di origine casearia o non, purché si disponga dei fermenti e del latte necessari.

YOGURT BIANCO DI ORIGINE CASEARIA

110 g di yogurt intero e vivo (se si desidera utilizzare uno yogurt probiotico, va bene anche questo) - Ecco il vostro "starter"

400 ml di latte intero UHT (l'UHT è migliore perché è già stato riscaldato ad alta temperatura)

1. Unire lo yogurt e il latte e metterli nella ciotola interna del Fuji.
2. Chiudere il coperchio e selezionare l'impostazione yogurt - l'orologio lampeggerà indicando 8 ore. È possibile ridurre il tempo di cottura fino a 6 ore o aumentarlo fino a 12 ore; più lungo è il tempo di cottura, più denso è lo yogurt; più breve è il tempo di cottura, più liquido è lo yogurt.
3. Dopo la cottura, Fuji emette un segnale acustico ma non passa alla modalità di mantenimento in caldo. Lasciare raffreddare lo yogurt e travasarlo in contenitori da conservare in frigorifero.

Questo yogurt dovrebbe durare 7 giorni ed è possibile conservarne un po' per preparare il prossimo lotto (meglio usarlo entro 7 giorni, così i batteri sono più freschi).

Starter alternativi

Al posto dello yogurt intero e vivo si possono usare anche fermenti lattici specifici che si possono acquistare in polvere nei negozi di alimenti naturali e online.

Sorprendentemente, si possono usare anche i gambi del peperoncino (cioè la parte verde che tiene il peperoncino alla pianta e che viene scartata) come base per lo yogurt. I gambi di peperoncino contengono batteri lactobacilli e 10-15 gambi di peperoncino al posto dello yogurt o di uno starter in polvere sono in grado di trasformare qualsiasi tipo di latte in yogurt.

Alcuni consigli per la preparazione dello yogurt:

Se si preferisce, si possono utilizzare i vasetti dello yogurt; in questo caso, riempire la ciotola interna fino a metà del vasetto con acqua calda, in modo che l'acqua conduca il calore ai vasetti.

Per gli yogurt non caseari, utilizzare un latte che abbia il minor numero possibile di additivi (ad esempio, dovrebbe essere elencato negli ingredienti il latte di soia senza zucchero o vaniglia, solo fagioli di soia e acqua; lo stesso vale per altri tipi di latte non caseari).

Aggiungere sempre gli aromi dopo che lo yogurt ha finito di svilupparsi; in caso se ne conservi un po' per usarlo come starter successivo, metterlo da parte in un recipiente separato prima di aggiungere qualsiasi altra cosa allo yogurt.

Se la volta seguente lo yogurt è troppo liquido, potrebbe essere necessario aggiungere più "coltura" e aggiungere anche 2 cucchiaini di latte intero in polvere e mescolare bene con il latte prima di aggiungere lo starter. Il latte UHT viene utilizzato perché è già stato riscaldato ad alta temperatura, ma a volte possono essere necessari latte in polvere e altri starter.

Per ulteriori suggerimenti sulla preparazione dello yogurt, consultare il sito www.greedy-panda.com

7. CUCINARE ALTRI CEREALI E LEGUMI CON FUJI

È possibile cuocere altri cereali e legumi nel Fuji, ecco una guida approssimativa per i tempi e le impostazioni di cottura

QUINOA

Se non è prelavata, assicuratevi di sciacquarla bene in un colino con acqua fredda. Utilizzare un rapporto 1:1 tra quinoa e acqua (aumentare l'acqua a 1:1,25 se si utilizza la quinoa nera) e utilizzare l'impostazione a grana lunga o corta. Una volta terminata la cottura, scuotere un po' e mantenimento in caldo per 5-10 minuti.

COUS COUS e COUS COUS GIGANTE

Utilizzare i livelli d'acqua indicati sulla confezione e utilizzare l'impostazione "Bianco", poiché il cous cous non richiede comunque una cottura eccessiva.

MIGLIO

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

Versare un pizzico di sale nell'acqua e chiudere il coperchio. Collegare la pentola per il riso e selezionare il ciclo "Porridge". Si può cuocere subito, regolando i tempi in base a come si preferisce il miglio (con una cottura più lunga si otterrà una consistenza più cremosa; con una cottura minore si otterrà una consistenza più leggera) oppure si può usare il timer preimpostato nei casi in cui si desideri mangiarlo al mattino. Una volta cotto, si può aggiungere l'aroma che si preferisce.

LENTICCHIE e FAGIOLI

L'impostazione di cottura lenta è ideale per cucinare lenticchie o fagioli - sciacquare prima e seguire la quantità di acqua indicata sulla confezione. L'impostazione porridge funziona anche per la cottura di lenticchie e fagioli, se si desidera cuocere a una temperatura più bassa.

ORZO DECORTICATO

L'impostazione di cottura lenta è ideale per cucinare l'orzo: sciacquarlo prima della cottura e seguire la quantità di acqua indicata sulla confezione. Utilizzando l'orzo decorticato in un'abbondante quantità di zuppa, questo si cuocerà entro un'ora, ma non scuocerà se lo si lascia per più tempo.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

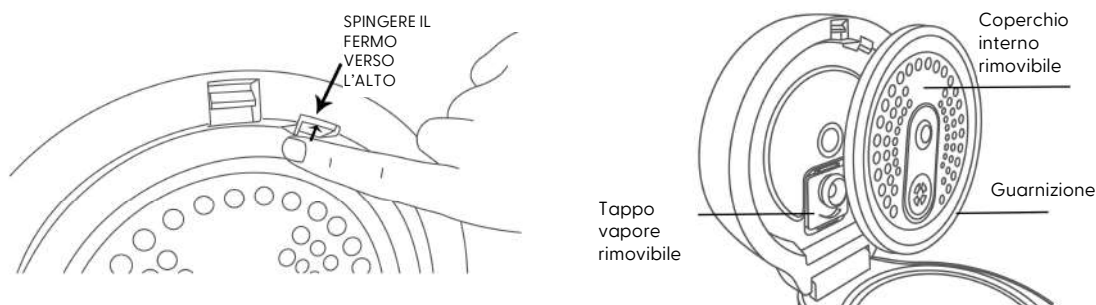
Rimuovere sempre i residui di cibo e pulire immediatamente dopo l'uso.

Per pulire le parti sporche dell'apparecchio non utilizzare spazzole metalliche, spazzole o prodotti chimici/solventi aggressivi. Se qualcosa rimane appiccicato alla ciotola interna, prima di lavarla, trattare con un po' di detersivo per piatti.

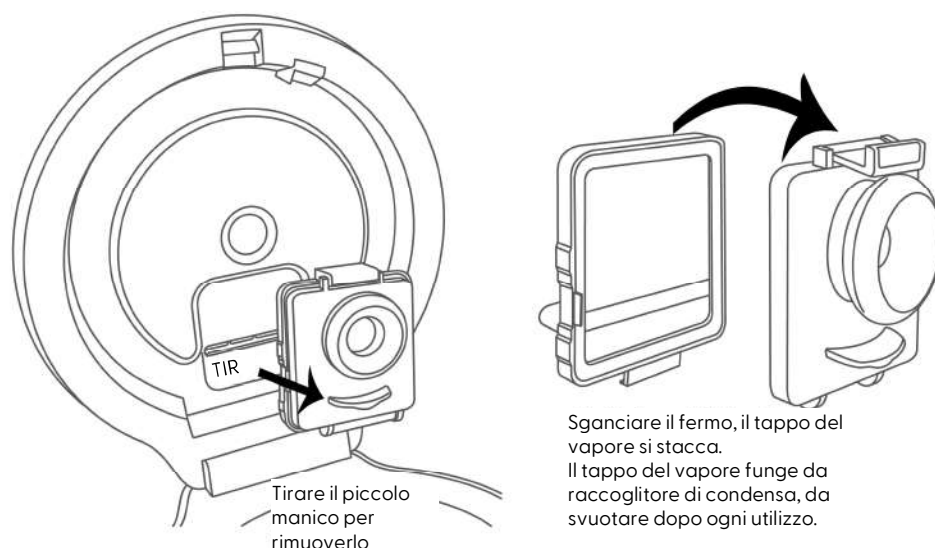
Non immergere l'apparecchio in acqua. Per pulire la custodia esterna, utilizzare una spugna umida o un panno morbido.

Non lavare il riso nella ciotola interna, per evitare di graffiare e deteriorare il rivestimento della ciotola stessa. Qualsiasi danno causato dal lavaggio del riso nella ciotola non sarà coperto dalla nostra garanzia.

IMPORTANTE - Non mettere mai la ciotola interna o il coperchio interno in lavastoviglie. I prodotti chimici e il ciclo di lavaggio della lavastoviglie sono troppo aggressivi. Qualsiasi danno causato da una lavastoviglie non sarà coperto dalla nostra garanzia.



Il coperchio interno è rimovibile. Premere verso l'alto il fermo nella parte superiore e il coperchio uscirà dal suo alloggiamento. Lavare il coperchio rimovibile dopo ogni ciclo di cottura con una spugna imbevuta di acqua saponata. Per rimetterlo a posto, far scorrere la parte inferiore dietro le due piccole "scanalature" e spingere la parte superiore del coperchio fino a sentire un clic.



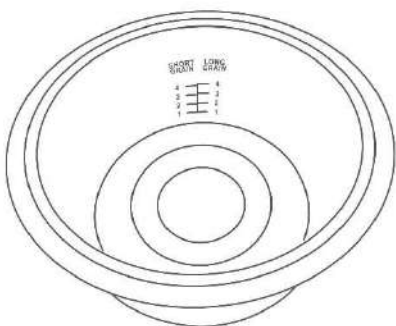
Il design unico di Fuji fa sì che il tappo del vapore funge anche da raccoglitore di condensa. Ciò è reso possibile dal nostro sistema CHE (Lid Condensate Heating Evaporator) con un elemento riscaldante aggiuntivo all'interno del coperchio per far evaporare l'acqua in eccesso attraverso il tappo del vapore. Il tappo del vapore si trova dietro il coperchio interno sulla parte superiore del coperchio ed è rimovibile. Svuotare e lavare regolarmente. Il tappo del vapore rimovibile può anche essere smontato per garantire una pulizia completa (cercare un piccolo fermo che rilasci le due parti del tappo).

IMPORTANTE MANUTENZIONE DELLA CIOTOLA INTERNA

Utilizzare sempre e solo gli accessori in plastica in dotazione, ma è possibile utilizzare anche accessori in legno o in silicone. Non utilizzare mai oggetti in metallo per mescolare, per non danneggiare il rivestimento in ceramica della ciotola interna.

La pulizia della ciotola interna è facile, ma se qualcosa rimane attaccato alla ciotola interna, prima di lavarla è bene trattarla con un po' di detersivo.

Non versare l'aceto nella ciotola interna per non danneggiare il rivestimento in ceramica.



L'esterno (parte inferiore) della ciotola interna si scolorisce e si griffia a causa del calore applicato alla ciotola dall'elemento a induzione; questo è normale. Il rivestimento ceramico della ciotola interna può cambiare colore nel tempo. È del tutto normale e non c'è da preoccuparsi.

9. PARTI DI RICAMBIO

Se avete bisogno di pezzi di ricambio, potete acquistarli tramite il nostro sito web www.yum-asia.com. Pezzi di ricambio disponibili:

Nome componente	Numero componente
Ciotola interna rivestita in ceramica	IB-IH10
Coperchio interno staccabile	ILSS-IH10
Cestello per la cottura a vapore	SB-IH10

Sul nostro sito sono disponibili anche ricambi come misurini, spatole, tappi per vapore e raccoglitori di condensa.

10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
COTTURA DEL RISO	Il riso cotto risulta troppo duro o troppo morbido
	- Assicurarsi che l'apparecchio si trovi su una superficie piana; se si trova su una superficie irregolare, il livello dell'acqua perde di uniformità e ciò influisce sulla cottura del riso. - L'utilizzo della funzione "PRESET" può determinare una consistenza del riso più morbida se il riso è rimasto a lungo in ammollo nell'acqua. - Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata o incrinata - Il riso è stato allargato dopo la cottura? In caso contrario, procedere in questo modo per far evaporare l'acqua in eccesso
	Il riso è sbruciacchiato/bruciato
	- Assicurarsi che non vi sia nulla di attaccato all'interno del cuociriso o al fondo della ciotola interna - Il riso potrebbe non essere stato lavato a sufficienza, lasciando troppo amido sul riso - Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata
	Bollitura durante la cottura
	- Controllare l'impostazione "MENU" selezionata e il livello dell'acqua raggiunto - Assicurarsi che il tappo di sfogo del vapore sia montato sull'apparecchio
	Impossibile avviare la cottura o i pulsanti non rispondono
	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia premuto il più possibile all'interno dell'apparecchio
	Si sente un rumore durante la cottura o il mantenimento in caldo
	Tutti i cuociriso con riscaldamento a induzione sono dotati di una ventola, che si attiva e si accende/spegne per regolare la temperatura di cottura dell'apparecchio
	Il vapore fuoriesce tra il coperchio esterno e il corpo principale
	Controllare che il coperchio esterno sia montato correttamente e non si sia deformato. La guarnizione esterna del coperchio è sporca? In tal caso, pulire la guarnizione esterna del coperchio
	Il cibo al vapore è troppo duro
	- Verdure - il tempo di cottura a vapore era troppo breve. Assicurarsi che l'acqua sia sufficiente e continuare a cuocere a vapore - Pesce e carne: il tempo di cottura era troppo lungo. Ridurre il tempo di cottura
	Il cibo cotto al vapore è freddo
	È trascorso troppo tempo dal termine del ciclo di cottura? Cercare di non lasciare accesa la funzione "MANTENIMENTO IN CALDO", rimuovere immediatamente dall'apparecchio e mangiare

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
MANTENIMENTO IN CALDO	Il riso ha un odore forte, è giallo o presenta un'umidità eccessiva	- Non conservare quantità molto piccole di riso utilizzando la funzione "MANTENIMENTO IN CALDO". Il sistema "MANTENIMENTO IN CALDO" è stato utilizzato per più di 7 ore? - Il tipo di riso e l'acqua possono aver causato l'aspetto giallo del riso. La spatola è stata lasciata nella ciotola interna mentre era su "MANTENIMENTO IN CALDO"? - Il riso è stato allargato subito dopo la cottura? In caso contrario, mescolare - Potrebbe trattarsi di un odore residuo di un ciclo di cottura precedente (soprattutto se si tratta di piatti a cottura lenta)
MANTENIMENTO IN CALDO		
COTTURA CON TIMER	L'apparecchio inizia a cucinare immediatamente	Il tempo minimo predefinito è di 70 minuti più il tempo del ciclo di cottura; se è inferiore a questo tempo, il ciclo di cottura si avvia immediatamente
	Il cibo non è pronto all'ora stabilita	- La cottura potrebbe non essere completata all'ora stabilita se la temperatura della stanza o il livello dell'acqua sono troppo bassi - C'è stata un'interruzione di corrente? Questo potrebbe causare il reset dell'unità
ERRORE GENERALE SUL DISPLAY	Errore 'E' sul display, l'unità emette un segnale acustico e le funzioni di menu non rispondono	- L'apparecchio è stato collocato su o vicino a un piano di cottura a induzione? Questo causerà un malfunzionamento - La ciotola interna è in posizione nell'unità? Se si tenta di far funzionare l'unità con la ciotola in posizione errata, si tratta di una funzione di sicurezza che impedisce l'utilizzo senza ciotola interna - I sensori dell'unità potrebbero essere malfunzionanti, contattare Yum Asia per ulteriori soluzioni

11. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

Nome e numero del modello	Fuji, YUM-IH10
Capacità	Cuociriso da 1 litro (da 1 a 5 tazze)
Valutazione	CA 220-240V, 50-60 Hz
Consumo elettrico	1110 W
Consumo medio di energia per "MANTENERE IN CALDO"	45 W
Sistema di cottura	Riscaldamento a induzione
Paese di produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	1 m
Dimensioni esterne (approssimative)	30 cm (lunghezza) x 30 cm (larghezza) x 23 cm (altezza)
Peso (approssimativo)	3,95 kg

	FUNZIONE	CAPACITÀ	TEMPI DI COTTURA APPROSSIMATIVI
CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	Riso bianco a chicco lungo	1-5 tazze/1l	40 minuti
	Riso bianco a chicco corto	1-5 tazze/1l	40 minuti
	Riso Yumami (bianco)	1-5 tazze/1l	66 minuti (1 ora, 6 minuti)
	Riso integrale	1-3 tazze/0.54l	63 minuti (1 ora, 3 minuti)
	Riso GABA (integrale)	1-3 tazze/0.54l	145 minuti (2 ore e 25 minuti)
	Porridge (riso)	¾ tazza/0,13 l	1 ora, regolabile fino a un massimo di 2 ore
	Porridge (avena)	1 tazza/0,18 l	
	Vapore	Acqua fino alla tacca 1,5-2 della tazza di riso	5 minuti, regolabile fino a un massimo di 1 ora a intervalli di 10 minuti
	Cottura lenta	1.5 litro	2 ore, regolabile fino a un massimo di 8 ore
	Yogurt	400 ml di latte	8 ore, regolabile fino a 6 ore o fino a un massimo di 12 ore

12. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

L'apparecchio è coperto da una garanzia completa (vedasi scheda di garanzia allegata). Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia, visitare il sito www.yum-asia.com/uk/warranty (Regno Unito) e www.yum-asia.com/eu/warranty (UE)

Questo cuociriso e cuocipasta multifunzione Yum Asia è progettato ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO. L'utilizzo in ambito commerciale invalida la garanzia.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio, consultare innanzitutto la guida "Risoluzione dei problemi" a pagina 20 del manuale per verificare se il problema riscontrato è presente. Se il problema persiste, inviare un'e-mail a hello@yum-asia.com con i dettagli dell'ordine, una descrizione e delle foto che descrivano il problema.



Il vostro apparecchio è stato progettato e realizzato con materiali e componenti di altissima qualità che possono essere riciclati e riutilizzati. Questo simbolo indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Smaltire l'apparecchio presso il centro di raccolta rifiuti/riciclaggio locale.



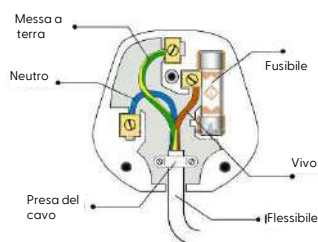
Questo apparecchio è conforme alla direttiva sulla restrizione delle sostanze pericolose (RoHS).



Questo apparecchio è certificato per la conformità alla distribuzione e all'uso nell'area SEE



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



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

Verde e giallo = Messa a terra Marrone o rosso = Tensione Blu o nero = Neutro
Collegare il cavo di terra (verde e giallo) al terminale della spina contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo di messa a terra o colorato di verde e giallo. Collegare il filo Neutro al terminale contrassegnato con la lettera N o di colore nero. Collegare il filo sotto Tensione al terminale contrassegnato con la lettera L o colorato di rosso. Questo apparecchio deve essere protetto da un fusibile da 13 A se si utilizza una spina da 13 A (BS1363).

YUM ASIA
REGNO UNITO - USA – UE - SEA

www.yum-asia.com
© Yum Asia

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

UFFICIO UE
Yum Asia
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV
Magazzino di Amsterdam
Kaastraatweg 36A
1047HG Amsterdam
Paesi Bassi



Jouibu

Ceramic Coated Bowl