

Bamboo



by Yum Asia



Induction Heating (IH)
Umai Fuzzy Logic Multi Function
Rice Cooker

Model- YUM IH152
1.5 litre (1-8 people)

GABA
BROWN



UMAII

INDEX

1. IMPORTANTES SÉCURITÉ Veuillez suivre les instructions suivantes	3
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	6
2.1 CONCEPTION DES APPAREILS.....	6
2.2 AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE	7
3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.....	8
3.1 AVANT L'UTILISATION	8
3.2 NAVIGATION DES CONTRÔLES.....	8
3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ.....	8
3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE KEEP WARM	9
3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON	9
3.6 ANNULATION DE PROGRAMMES	10
3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRÉRÉGLAGE/PRESET).....	11
4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX.....	11
4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT	11
4.2 ÉTAPES DE BASE DE LA CUISSON.....	12
4.3 NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS.....	12
5. COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR	12
6. COMMENT FAIRE UN GÂTEAU.....	13
7. RECETTES.....	13
8. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN BAMBOO	17
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	17
10. PIÈCES DE RECHANGE.....	18
11. GUIDE DE DÉPANNAGE	19
12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON.....	21
13. CERTIFICATION ET GARANTIE	22

Modèle YUM-IH152

Bamboo

Merci d'avoir choisi cette cuisinière à induction Yum Asia Induction Heating (IH), modèle YUM-IH152, que nous avons nommée 'Bamboo'. Chez Yum Asia, notre expérience de travail avec les plus grandes marques de cuiseurs à riz et la technologie nous a permis d'acquérir les connaissances nécessaires pour produire ce cuiseur parfait. Cela signifie que ce produit a été conçu selon les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design et surtout avec la passion que nous avons pour la cuisine du riz!

Nous vous garantissons que vous serez satisfait de votre nouvel appareil et ceci est soutenu par notre service de garantie complet. Pour plus de détails, rendez-vous sur www.yumasia.co.uk/warranty ou consultez la carte de garantie ci-jointe. Conservez ce mode d'emploi avec votre carte de garantie, votre reçu et, si possible, la boîte et l'emballage en carton. La dernière version de ces instructions peut être consultée ou téléchargée à l'adresse www.yumasia.co.uk.

Si vous avez des questions sur ce produit, des conseils culinaires ou quoi que ce soit d'autre, n'hésitez pas à nous contacter à info@yumasia.co.uk et nous serons heureux de vous aider.

ATTENTION ! Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions. Il contient des informations importantes sur votre sécurité ainsi que des recommandations sur l'utilisation et l'entretien appropriés de l'appareil.



Ne placez pas d'appareils électroniques ou d'objets susceptibles d'être aimantés à proximité de la cuisinière à riz.

Cela peut provoquer des interférences avec la télévision, la radio, l'ordinateur, l'interphone, les émetteurs- récepteurs, le téléphone, etc. Il peut également effacer des données enregistrées magnétiquement (cartes de crédit/débit, laissez-passer de train, bandes audio, etc).



Les personnes portant un stimulateur cardiaque devraient consulter un médecin avant d'utiliser des appareils qui utilisent le chauffage par induction. L'utilisation de ce cuiseur à riz peut affecter un stimulateur cardiaque.



Ne pas placer sur ou près d'une table de cuisson à induction.

Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement ou une rupture de Bamboo.

Merci encore une fois et bonne cuisine!



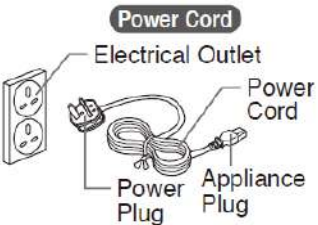






L'équipe Yum Asia

1. IMPORTANTES SÉCURITÉ Veuillez suivre les instructions suivantes



CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE ONT POUR BUT D'ÉVITER DES DOMMAGES MATÉRIELS OU DES BLESSURES CORPORELLES À VOUS ET À D'AUTRES PERSONNES.

	<p>Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien peut démonter ou réparer cet appareil.</p>		<p>Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Garder hors de la portée des très jeunes enfants. Les enfants risquent de se brûler, de recevoir des chocs électriques ou de se blesser.</p>
	<p>Ne pas toucher l'évent de vapeur. Vous risqueriez de vous ébouillanter, de vous brûler ou de vous brûler. Prêter une attention particulière aux enfants</p>		<p>N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant le cycle de cuisson. Vous risqueriez de vous brûler - la vapeur est très chaude.</p>
	<p>Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous blesser.</p>		<p>Ce cuiseur à riz est destiné à la cuisson du riz et d'autres plats détaillés dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Suivez toujours le mode d'emploi et ne cuisinez jamais ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aliments emballés dans du plastique • Les plats qui utilisent des essuie-tout ou d'autres couvercles pour couvrir les aliments. <p>Vous risqueriez d'obstruer l'évent de vapeur.</p>
	<p>Ne pas immerger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser d'eau. Vous risqueriez de provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.</p>		<p>Une fiche d'alimentation mal insérée peut provoquer un incendie, des chocs électriques, un court-circuit, de la fumée ou un incendie.</p> <p>N'utilisez qu'une prise électrique d'une intensité minimale de 15 ampères. Si vous voulez changer le cordon d'alimentation, n'utilisez qu'un cordon d'un</p>
	<p>Ne pas mettre d'objets métalliques dans les événements d'aération. Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques ou un dysfonctionnement entraînant des blessures.</p>		<p>Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.</p>
	<p>Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.</p>		

	<p>Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation à des fins commerciales annulera la garantie.</p>		<p>calibre similaire (250v, 13A).</p> <p>Si les lames de la fiche sont sales, essuyez-les. Les débris sur les lames de la fiche peuvent provoquer un incendie.</p>
	<p>Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la fiche d'alimentation n'est pas insérée correctement dans la prise électrique. Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un court-circuit ou un incendie.</p> <p>Ne pas endommager le cordon d'alimentation.</p> <div data-bbox="327 779 646 1003" style="text-align: center;">  </div> <p>Ne pliez pas, ne tordez pas, ne torsadez pas, ne mettez pas en faisceau et ne tentez pas de modifier le cordon d'alimentation. Ne placez pas le cordon sur ou près de surfaces ou d'appareils à haute température, sous des objets lourds ou entre des objets.</p> <p>Un cordon d'alimentation endommagé peut causer des chocs électriques ou un incendie.</p>		<p>Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.</p>
	<p>N'utilisez pas d'autres pièces que celles fournies avec ce cuiseur à riz.</p>		<p>Laisser suffisamment d'espace près des murs, des autres meubles et sous les étagères pour que la vapeur puisse s'échapper.</p>
	<p>N'utilisez pas ce cuiseur à riz dans un endroit où il peut entrer en contact avec de l'eau ou d'autres sources de chaleur.</p>		<p>Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle et veillez à ne pas toucher le bol intérieur en remuant le riz.</p> <p>Toucher les surfaces chaudes avec des pièces métalliques comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peut causer des brûlures.</p>
			<p>Ne placez pas ou n'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une surface inégale ou sur une surface qui est vulnérable à la chaleur. Vous risqueriez de provoquer un incendie.</p> <p>N'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une table coulissante ou une étagère dont la capacité de charge est insuffisante. Vous risqueriez d'endommager la tablette de la table et de faire tomber le cuiseur à riz, ce qui pourrait causer des blessures ou des brûlures. Toute étagère ou tablette coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 18 kg.</p>



IMPORTANT!



Laissez refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer. Les pièces chaudes comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peuvent causer des brûlures.



Débranchez toujours le cuiseur de riz en tenant la fiche du cordon d'alimentation et non en tirant sur le cordon d'alimentation.

Insérez fermement l'extrémité du cordon d'alimentation dans le cuiseur à riz, sinon vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un incendie et le cuiseur à riz pourrait ne pas fonctionner.



Ne couvrez pas le corps principal du cuiseur à riz, en particulier l'évent de vapeur pendant la cuisson.

Ne pas endommager le bol intérieur ou le couvercle intérieur. Une cuve intérieure ou un couvercle déformé entraînera des résultats de cuisson inégaux.

Assurez-vous que rien n'est collé à l'élément chauffant ou à l'extérieur de la cuve. Cela entraînera des résultats de cuisson inégaux.

Ne couvrez pas les événements de ventilation sur le côté et le fond du cuiseur à riz.



Ne pas éclabousser d'eau sur le cuiseur à riz. Cela pourrait entraîner une panne de l'appareil, un incendie ou un choc électrique.

N'utilisez pas le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil. Cela pourrait causer une décoloration.



Ne pas utiliser là où la vapeur de ce cuiseur à riz peut entrer en contact avec d'autres appareils. La vapeur peut causer une décoloration, un dysfonctionnement, un incendie à d'autres appareils.

Ne pas utiliser sur une surface où les événements d'aération pourraient se boucher (comme sur du papier, de la moquette, du plastique).

Ne pas cuire lorsque le récipient intérieur est vide. Cela pourrait causer la panne de l'appareil.



Cessez immédiatement d'utiliser le produit si vous remarquez l'un ou l'autre des éléments suivants :

- La fiche ou le cordon d'alimentation est devenu très chaud.
- Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'électricité s'allume ou s'éteint lorsqu'on le touche.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- De la fumée s'échappe du cuiseur à riz ou il y a une odeur de brûlé.
- Toute partie du cuiseur à riz est fissurée, lâche ou instable.

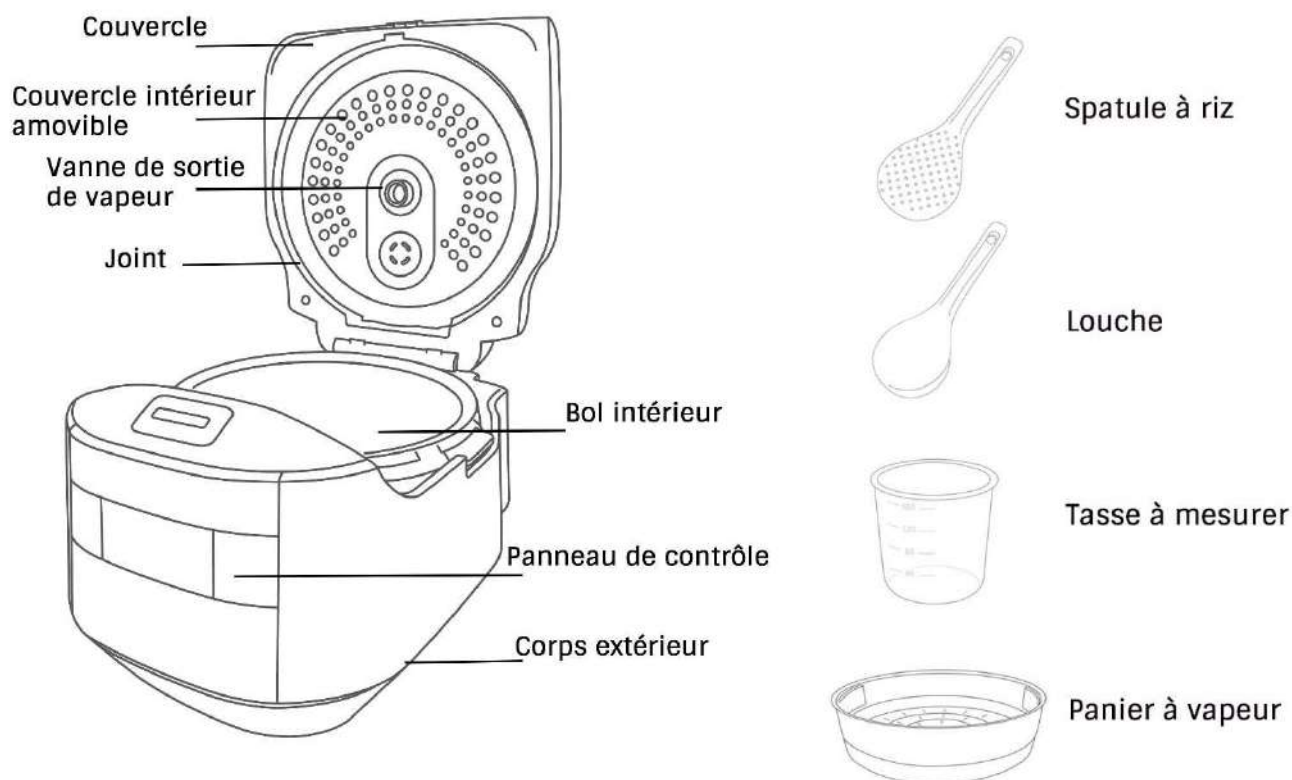
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Votre cuiseur à riz Bamboo Umai Induction Heating Fuzzy Logic est un appareil de cuisson moderne multifonctions utilisant la plus haute qualité de fabrication et nos années d'expérience dans la vente de cuiseurs à riz.

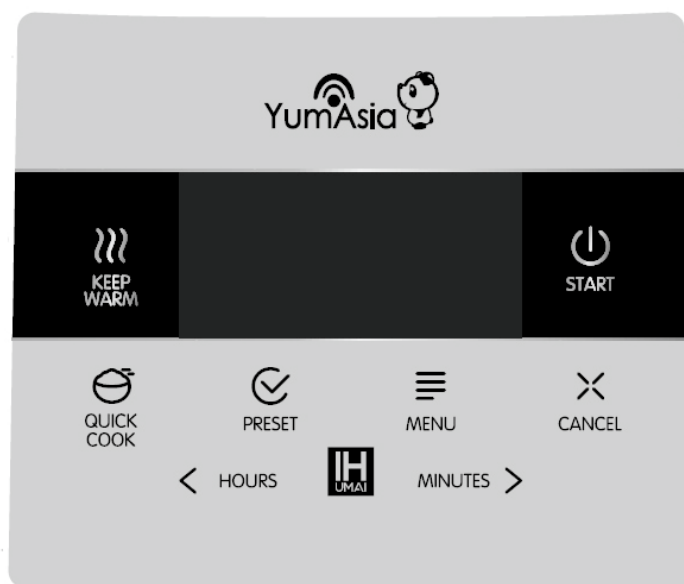
Gain de place dans votre cuisine, cet appareil combine les fonctions de qualité de la cuisson du riz de spécialité (riz blanc, riz à grains courts, riz brun, riz brun, Yumami et GABA brun) avec le porridge, la vapeur, la cuisson lente, la croûte et la cuisson de gâteaux. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des caractéristiques supplémentaires que tout cuisinier trouvera utiles. Un panneau de commande Motouch coréen facile à utiliser et à la fine pointe de la technologie, avec des minuteries ajustables pour différentes fonctions, rendra la cuisson beaucoup plus facile et produira du riz délicieux ou des repas complets.

2.1 CONCEPTION DES APPAREILS

Rencontrez votre cuiseur à riz Bamboo ! Il est fourni avec une spatule de riz, une louche, une tasse à mesurer et un panier à vapeur.



2.2 AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE



- Cette touche permet de sélectionner 1 des 10 programmes de cuisson automatique, dont 6 sont des programmes dédiés à la cuisson du riz.
- Chaque pression successive sur la touche sélectionne le programme suivant dans la liste du menu et le nom du programme sélectionné clignote à l'écran.



- Cette touche tactile est destinée au programme de cuisson rapide du riz et n'est utilisée que pour le riz blanc, elle ne peut pas être utilisée pour le riz brun.



- Appuyer sur la touche 'START' et la maintenir enfoncée pendant 2 secondes pour activer le programme de cuisson que vous avez préalablement sélectionné avec la touche 'MENU'. Après l'activation du programme de cuisson, le message 'COOKING' s'affiche à l'écran avec le programme choisi.



- Si l'appareil est en mode veille (c'est-à-dire qu'aucun programme n'est utilisé), appuyer pendant 2 secondes sur la touche 'KEEP WARM' active le mode KEEP WARM.
- Lorsque l'appareil est en mode 'KEEP WARM', une horloge de compte à rebours apparaît pour votre référence.



- La fonction 'PRESET' vous permet de régler une minuterie pour une cuisson retardée jusqu'à 24 heures. Méfiez-vous de le mettre trop longtemps à l'avenir s'il y a des aliments périssables dans le contenu du plat que vous cuisinez.



- Vous pouvez régler le temps de cuisson à partir de la valeur par défaut à l'aide de ces boutons.
- Les temps de cuisson par défaut sont indiqués dans les sections spécifiques du manuel pour les différents programmes.

3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

3.1 AVANT L'UTILISATION

1. Ouvrez l'emballage, retirez Bamboo avec précaution et retirez tout l'emballage et le matériel promotionnel.
2. Retirez tous les accessoires et la notice d'utilisation.
3. Retirez tous les autocollants promotionnels. Essuyez le boîtier de Bamboo avec un chiffon humide.
4. Laver le bol et le couvercle intérieur à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Séchez-le soigneusement.
5. Faites cuire une tasse de riz et jetez-le.

3.2 NAVIGATION DES CONTRÔLES

L'affichage de Bamboo est un début de l'art Motouch panneau. Il est sensible au toucher et facile à utiliser avec un écran 'rose blanc'.

REMARQUE - 'START', 'KEEP WARM' et 'CANCEL' sont activés en maintenant l'icône enfoncée pendant 2 secondes. Le bouton correspondant s'allume alors sur le panneau de contrôle et vous entendrez le démarrage d'un ventilateur.

3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

Bamboo a 6 options de cuisson du riz. En appuyant sur la touche 'MENU', on fait défiler les programmes de cuisson à l'écran, sauf pour 'QUICK COOK', qui est choisi sur le panneau situé sous l'écran.

REMARQUE - la capacité maximale de cet appareil est de 8 tasses (180 ml tasse) pour le riz BLANC et de 6 tasses (180 ml tasse) pour le riz BRUN. Ne dépassez pas ce montant.

Bamboo est conçu pour cuire le riz en 7 phases distinctes afin de produire un riz parfait à chaque fois et de conserver soigneusement les nutriments. La cuisson par phases et les réglages de la température d'induction sont contrôlés à l'aide du processeur logique flou IH Umai de Bamboo qui permet également une cuisson plus raffinée du riz dans les réglages GABA brun et Yumami.

OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ:

1. Le réglage '**WHITE**' permet de cuire du riz blanc à grains longs (par exemple, basmati, jasmin ou riz parfumé thaïlandais).
2. Réglage '**QUICK COOK**' (pour le riz blanc uniquement) pour quand vous voulez que le riz soit fini un peu plus vite.
3. Le réglage '**BROWN**' est destiné à la cuisson du riz brun à grains longs ou courts.
4. Le réglage '**SHORT GRAIN**' s'applique à tout type de riz blanc à grains courts comme le riz perlé ou à sushi et le riz thaïlandais collant (voir le tableau de la page suivante pour le guide des niveaux d'eau pour le riz collant).
5. Le réglage '**GABA**' fait tremper et 'active' n'importe quel type de riz brun pour libérer l'acide gamma- aminobutyrique, ou GABA, dans le riz brun. Aussi connu sous le nom de hatsuga genmai, on pense qu'il a de nombreux bienfaits pour la santé.
6. Le réglage '**YUMAMI**' s'applique à tout type de riz blanc. Il s'agit d'un cycle de cuisson spécifique avec des températures différentes, il libère des sucres contenus dans le riz et cette cuisson progressive du riz est censée rendre le riz plus sucré et plus 'morish', d'où le nom 'Yumami'.

Temps de cuisson approximatifs pour différents types de riz

Riz Sélectionné	'WHITE'	'QUICK COOK'	'BROWN'	'SHORT GRAIN'	'GABA'	'YUMAMI'
Temps pris	35 mins	29 mins	63 mins	39 mins	145 mins	66 mins

L'intérieur de la cuvette intérieure porte des marques indiquant les niveaux d'eau pour le riz blanc à grains longs, le riz blanc à grains courts, le riz brun et le gruau (de riz). Dans les 10 dernières minutes des cycles de cuisson du riz, Bamboo affichera un compte à rebours.

Niveaux d'eau pour le riz "THAI STICKY/GLUTINOUS" (utiliser le réglage à 'Short Grain')

Tasses de riz	2	3	4	5	6	7
Niveau d'eau sur le bol (short grain)	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

Pour cuire une tasse de riz - il n'y a pas de marque sur le bol intérieur pour une seule tasse de riz, donc lorsque vous faites cuire une tasse de riz, utilisez la tasse à mesurer, remplissez-la d'eau jusqu'au sommet une fois pour obtenir la bonne quantité d'eau et ajoutez-la sur le riz dans le bol intérieur. **Voir aussi** - Conseils pour cuisiner du riz au goût délicieux à la page 11 pour plus d'informations et de conseils de cuisson détaillés.

3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE KEEP WARM

Une fois le cycle de cuisson terminé, vous entendrez une série de bips et Bamboo passera automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

Vous pouvez activer 'KEEP WARM' lorsque Bamboo est en veille (c'est-à-dire lorsqu'aucune fonction de menu n'a été sélectionnée et que 'STAND BY' s'affiche à l'écran) en maintenant enfoncé le bouton 'KEEP WARM' pendant 2 secondes. Le bouton s'allume alors et une horloge de compte à rebours s'affiche à l'écran pour votre référence. La fonction 'KEEP WARM' peut être utilisée pendant 24 heures.

Pour annuler la fonction 'KEEP WARM', appuyez sur la touche 'CANCEL' et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes. Bamboo passera alors en mode veille. Si vous débranchez Bamboo pendant que vous êtes au chaud, la prochaine fois que vous le branchez, le maintien au chaud s'activera, vous devez l'annuler avant de pouvoir cuire sur un autre réglage.

3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON

3.5.1 PORRIDGE

Ce réglage de menu peut être utilisé pour la bouillie de riz asiatique ou la bouillie d'avoine. Pour les recettes, voir pages 13 et 14.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'PORRIDGE' est de 1,5 heure. Vous pouvez régler cette durée à 1 heure ou à 3 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'PORRIDGE' et que celui-ci clignote sur l'écran.

Une fois le cycle de cuisson terminé, Bamboo émet une série de bips et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.2 VAPEUR (STEAM)

A l'aide du panier vapeur fourni, vous pouvez cuire à la vapeur différents types d'aliments. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'STEAM' est de 5 minutes. Vous pouvez le régler jusqu'à 1 heure par intervalles de 5 minutes à l'aide des boutons 'Heure' ou 'Minute' une fois que vous avez sélectionné le réglage "STEAM" et que celui-ci clignote sur l'écran. L'utilisation d'eau chaude plutôt que d'eau froide permet d'accélérer le processus de chauffage pour le réglage de la vapeur, remplissez jusqu'au repère de niveau d'eau 2-3 sur la cuve intérieure lorsque vous l'utilisez comme un cuiseur vapeur autonome.

Remarque: Le compte à rebours commence lorsque l'eau a atteint la bonne température pour la cuisson à la vapeur, alors tenez-en compte dans votre temps de cuisson, ou ajoutez le panier à vapeur lorsque le compte à rebours commence.

Voir la section 5, page 12, pour un guide plus détaillé sur la cuisson à la vapeur.

3.5.3 CUISINE LENTE (SLOW COOK)

Pour la cuisson des ragoûts et d'autres plats comme les caris, les dhal ou d'autres légumineuses, céréales, sélectionnez le réglage 'SLOW COOK'.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'SLOW COOK' est de 3 heures. Vous pouvez régler cette durée à 2 heures ou à 8 heures à l'aide des boutons 'Heure' ou 'Minute' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'SLOW COOK' et que celui-ci clignote sur l'écran. Lorsque le cycle 'SLOW COOK' commence, Bamboo chauffe le contenu du bol intérieur à une température élevée (97°C), puis passe à une température inférieure (87°C) pour la cuisson lente. Il s'agit du même réglage que le réglage 'auto' d'une mijoteuse conventionnelle.

Une fois le cycle de cuisson terminé, Bamboo émet une série de bips et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

IMPORTANT - Ne pas dépasser les marques maximales de liquide à l'intérieur de la cuve intérieure.

3.5.4 CRUST

Pour cuire le riz à la persane 'Tahdig' avec une croûte, sélectionnez le réglage 'CRUST'.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'CRUST' est de 1,5 heure. Vous pouvez régler cette durée à 1 heure ou à 2 heures à l'aide des boutons 'Heure' ou 'Minute' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'CRUST' et que celui-ci clignote sur l'écran. Après un certain temps, Bamboo émet un bip et vous pouvez ouvrir le couvercle pour ajouter des Ingrédients supplémentaires (comme du beurre, de l'huile ou des épices). Vous fermez ensuite le couvercle pour poursuivre la cuisson.

Une fois le cycle de cuisson terminé, Bamboo émet une série de bips et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.5 GÂTEAU (CAKE)

Pour cuisiner de délicieux gâteaux, sélectionnez le réglage 'CAKE'. La garniture de gâteau sur votre Bamboo fait des gâteaux délicieux et moelleux. Veuillez consulter la section 6 à la page 13 pour obtenir des instructions plus détaillées sur la cuisson des gâteaux.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'CAKE' est de 40 minutes. Cette durée peut être réglée entre 30 et 60 minutes par intervalles de 5 minutes à l'aide des boutons 'Hour' ou 'Minute' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'CAKE' et que celui-ci clignote sur l'écran.

Une fois le cycle de cuisson terminé, Bamboo émet une série de bips et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.6 ANNULATION DE PROGRAMMES

Pour annuler un programme que vous avez sélectionné, maintenir au chaud ou, si vous voulez arrêter un programme en cours de cuisson, il vous suffit d'appuyer sur la touche 'ANNULER' pendant 2 secondes. Bamboo passera alors en mode veille.

3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRÉRÉGLAGE/PRESET)

La fonction 'PRESET' est une fonction utile de temporisation/retard de démarrage qui vous permet de régler l'appareil pour que votre riz ou votre nourriture soit prêt à un moment précis. La fonction 'PRESET' est disponible pour tous les réglages du menu.

Pour régler la minuterie, appuyez sur la touche 'MENU' pour sélectionner un programme de cuisson. Appuyez ensuite sur le bouton 'PRESET'. Le voyant 'PRESET' s'allume alors. En appuyant sur les touches 'Heures' et 'Minutes', vous pouvez sélectionner le moment où le riz/plat doit être fini - l'affichage montre les heures/minutes jusqu'à la fin du cycle de cuisson. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton 'START', la minuterie est maintenant réglée.

Horaires suggérés pour la fonction 'PRESET'

Fonction	RICE	PORRIDGE	YUMAMI	STEAM	SLOW COOK	GABA
Minuteries pré-réglées	70 mins à 24 h	70 mins à 24 h	70 mins à 24 h	1 hr à 24 h	130 mins à 24 h	150 mins à 24 h

Remarque - sachez que les aliments périssables ne doivent pas être laissés pendant de longues périodes lorsque vous avez réglé la fonction 'PRESET' car ils risquent de se détériorer.

Remarque - si vous n'autorisez pas le temps minimum affiché dans le tableau ci-dessus, Bamboo commencera immédiatement le cycle de cuisson.

Remarque - la minuterie n'est pas exacte, afin de calculer le contenu du bol intérieur, Bamboo s'allume tôt pour pouvoir calculer efficacement le temps de cuisson. Ceci se traduira par un écart sur le temps de maintien au chaud lorsque le cycle de cuisson est terminé.

4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX

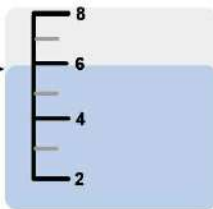
4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

Mesurez le riz avec précision! N'utilisez que le gobelet doseur de 180ml fourni, car d'autres tailles de gobelets peuvent être des mesures différentes. Assurez-vous de bien niveler le riz en haut de la tasse.

Rincez le riz! Ne lavez pas le riz dans le bol intérieur - parfois le riz peut contenir de petits cailloux qui égratignent le revêtement céramique. Utilisez un bol ou un tamis séparé. Placez le riz dans un tamis ou un bol et versez de l'eau fraîche et froide sur le dessus. Mélangez le riz à la main et égouttez l'eau. Effectuez cette opération 2 à 3 fois jusqu'à ce que l'eau avec laquelle vous rincez soit claire.

Par exemple:
lors de la cuisson de
6 tasses de riz BLANC

Remplir jusqu'au
niveau d'eau 6



Soyez précis avec l'eau! La quantité d'eau dans le bol intérieur avant la cuisson affecte grandement la texture du riz cuit. Plus vous utilisez d'eau, plus le riz sera tendre à la cuisson. Après avoir lavé le riz, nous vous recommandons de le placer dans le bol intérieur, puis de le remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondante sur le bol intérieur - remplissez jusqu'en dessous de la ligne, cela vous donnera du riz parfait. Si vous le préférez plus mou, remplissez jusqu'en haut de la ligne; si vous préférez plus dur, remplissez jusqu'à 2-3mm sous la ligne.

Remuer et desserrer! Une fois que l'appareil est passé en mode 'KEEP WARM', si possible, remuez et desserrez immédiatement le riz à l'aide de la spatule fournie. Cela aide à libérer l'humidité excessive et permet d'obtenir un riz bien moelleux et parfait.

4.2 ÉTAPES DE BASE DE LA CUISSON

1. Mesurer le riz avec la tasse fournie avec Bamboo. S'assurer que le riz est de niveau jusqu'en haut de la tasse.
2. Nettoyer le riz comme indiqué à la section '4.1 COMMENT CUIRE UN RIZ PARFAIT'. Placez le bol intérieur dans le Bambo, mettez le riz dans le bol intérieur et remplissez jusqu'à la ligne d'eau qui correspond à la quantité et au type de riz que vous faites cuire.
3. Fermez le couvercle et sélectionnez le réglage du riz avec lequel vous voulez cuisiner – voir '3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU RICE COOKER' et appuyez et maintenez enfoncé 'START' pendant 2 secondes.

4.3 NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS

Essayez de choisir des sacs de riz avec le moins de grains brisés possible, car les grains brisés rendent le riz très mou et collant. Il est important de se rappeler que chaque lot de riz est différent – même le riz que vous achetez régulièrement peut parfois changer pour la pire qualité – chaque lot de riz absorbe l'eau différemment selon la façon dont il a été traité. Le résultat final peut également dépendre de l'âge du riz que vous utilisez. Le riz plus récent a besoin de moins d'eau que le riz plus ancien mais, bien sûr, il n'y a aucun moyen de savoir si le riz que vous avez acheté est un grain plus ancien ou plus récent.

Si le riz que vous cuisinez est trop collant, il vaut la peine d'essayer un lot sans rinçage, car certaines variétés de riz n'ont pas besoin d'être rincées car elles ont été traitées différemment. Contrairement aux pâtes, le riz n'est tout simplement pas uniforme et le premier lot cuit à partir d'un nouvel achat de riz peut être touché et manqué – le cuiseur à riz atténue cela dans une certaine mesure, mais ajuster la quantité d'eau est un moyen sûr d'obtenir le riz que vous aimez.

5. COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (STEAM)

Vous pouvez utiliser cet appareil comme un cuiseur vapeur autonome ou vous pouvez cuire du riz en même temps que des aliments cuits à la vapeur. Si vous faites cuire le riz à la vapeur pendant la cuisson, utilisez la fonction riz correspondante pour le type de riz que vous faites cuire et ajoutez le panier vapeur dans le bol intérieur. Le panier à vapeur se trouve dans la partie supérieure de la cuve intérieure recouverte de céramique, sur le faite spécialement conçu à cet effet.

Voici un guide pour la cuisson de différents types d'aliments sur la fonction 'STEAM':

INGRÉDIENTS	MONTANT	TEMPS DE CUISSON	CONSEILS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR
Carotte	200g/1 pc	20 min	Couper en bouchées
Brocoli	200g	15 min	Couper en bouchées
Épinards	100g	15 min	Couper en bouchées
Citrouille	250g	20 min	Couper en bouchées
Pomme de terre	450g	40 min	Couper en bouchées
Patate douce	300g	35 min	Couper en bouchées
Maïs	200g	30 min	Couper en bouchées
Poulet	300g/1 fillet	30 min	Effectuer des coupes sur le côté en touchant le panier de vapeur
Poisson (poisson blanc et saumon)	150g	25 min	Trancher à moins de 2 cm et envelopper dans du papier d'aluminium
Crevettes et Pétoncles	15pcs/150g	20 min	Crevettes - vapeur avec coquille. Pétoncles - enlever de la coquille
Boulettes de viande réfrigérées	200g	15 min	Laissez de l'espace entre les aliments
Boulettes de viande congelées	200g	20 min	Laissez de l'espace entre les aliments

IMPORTANT - Ne pas cuire à la vapeur des aliments de plus de 3,5 cm d'épaisseur. Si vous souhaitez combiner la cuisson du riz à la vapeur, il est recommandé de faire cuire 3 tasses de riz au maximum. Pas plus que cela, il y a un danger quand le riz cuit, le panier fumant va pousser dans le couvercle et l'ouvrir.

Si vous faites cuire le riz et la vapeur en même temps, vous pouvez ouvrir le couvercle (en faisant très attention à la vapeur dégagée par l'appareil) pour ajouter le panier de cuisson à la fin du cycle de cuisson afin que les légumes ne soient pas trop cuits

6. COMMENT FAIRE UN GÂTEAU

1. Graisser légèrement et uniformément le bol intérieur avec du beurre ou de l'huile.
2. Préparer la pâte à gâteau. Remarque - n'utilisez pas trop de poudre à pâte ou de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut. Le poids maximum pour tous les ingrédients est de 600g, ne pas dépasser ce poids.
3. Placez le bol intérieur sur une surface dure et plate et placez le mélange à gâteau dans le bol intérieur. Secouez un peu et tapotez doucement le dessous du bol avec la paume de la main (plusieurs fois) pour libérer les bulles d'air éventuelles dans le mélange de gâteaux.
4. Placez le bol intérieur dans l'appareil et fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton 'MENU' jusqu'à ce que le réglage 'CAKE' clignote sur le panneau de contrôle. Vous pouvez ensuite choisir la durée de cuisson - par défaut, elle est de 40 minutes, mais elle peut être réglée à 30 minutes et à 60 minutes par intervalles de 5 minutes. Appuyer sur la touche 'START' et la maintenir enfoncée pendant 2 secondes pour démarrer le cycle de cuisson.
5. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe en mode 'KEEP WARM' et vérifie le gâteau à l'aide d'un cure-dent ou d'une brochette en bois pour voir s'il est cuit. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez annuler la fonction 'KEEP WARM' en appuyant sur la touche 'CANCEL' et en la maintenant enfoncée pendant deux secondes, puis sélectionner le réglage 'CAKE' comme indiqué à l'étape 4 pour cuire plus longtemps.

Voir pages 15 et 16 pour des exemples de recettes de gâteaux à cuisiner en Bamboo

7. RECETTES

Voici quelques recettes pour commencer avec votre nouveau cuiseur à riz. Pour beaucoup d'autres recettes comme le riz aromatisé (riz mexicain et riz à la noix de coco), le risotto, les ragoûts, les soupes et plus encore, veuillez consulter notre blogue des gourmets à www.greedypanada.co.uk

BOUILLIE DE RIZ (CONGEE)

Ingrédients (4-5 portions)

1 tasse de riz

75 g de hauts de cuisse de poulet, hachés et étuvés

Une pincée de sel

Gingembre et oignons nouveaux (échalotes), râpés - au gout

Itinéraire d'accès

1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (suivre les niveaux sur le bol intérieur) puis placer le poulet sur le dessus.
2. Appuyez sur la touche 'MENU' et sélectionnez 'PORRIDGE' et maintenez enfoncée la touche 'START'.
3. Quand le cuiseur à riz se met à "Garder au chaud", ajoutez du sel si vous le voulez et décorez de gingembre et d'oignons nouveaux.

BOUILLIE D'AVOINE

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 tasse de flocons d'avoine coupés en acier ou de gros flocons d'avoine de haute qualité (nous vous conseillons de les mettre dans un tamis et de les secouer 3 à 4 fois pour déloger tout sédiment)

3 tasses d'eau (mesurée dans la tasse à mesurer fournie)

1 tasse moitié crème et moitié lait (ou 1 tasse de lait ou 1 tasse de lait de coco - selon votre préférence) 3-4 cuillères à soupe (ou plus à votre goût) de miel ou de cassonade

* Vous aurez peut-être besoin d'expérimenter avec les quantités d'avoine et d'eau, selon que vous aimez la bouillie d'avoine épaisse ou mince !

Itinéraire d'accès

1. Mettre l'avoine et l'eau dans la casserole intérieure.
2. Placez la casserole intérieure dans le corps principal du cuiseur à riz, branchez l'appareil, sélectionnez le réglage 'Porridge' et réglez le temps de cuisson selon vos préférences (temps de cuisson plus long = porridge plus épais ; moins de temps de cuisson = porridge plus fin) appuyez et maintenez la touche 'START' pour démarrer.
3. Lorsque le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', ouvrez le couvercle, remuez et ajoutez le reste des ingrédients. L'utilisation de la fonction Minuterie et le trempage de l'avoine pendant la nuit permettent d'adoucir la texture de l'avoine.
4. Ajoutez des fruits séchés ou frais à la bouillie au lieu du sucre - délicieux et sain par une froide journée d'hiver!

REMARQUE: Ne pas utiliser de lait pour cuire l'avoine, ce qui entraîne un débordement du contenu car le lait réagit différemment lorsqu'il est chauffé. N'utilisez que de l'eau pour cuire l'avoine.

ROULEAUX SUSHI

Ingrédients (4-5 portions)

3 tasses de riz

Pour l'assaisonnement à sushi (mélange de vinaigre) - 4 c. à table de vinaigre de riz, 1 c. à table de sucre, 1,5 c. à thé de sel

La garniture que vous préférez (sashimi, crevettes, cornichons, natto, œufs de saumon, anguille)

Algues, wasabi, sauce soja et gingembre rouge mariné pour la garniture

Itinéraire d'accès

1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (suivre les niveaux d'eau sur le bol intérieur et utiliser l'option du menu 'SHORT GRAIN').
2. Lorsque le cuiseur à riz se met à "Garder au chaud", placez le riz dans un récipient en bois (essuyé avec un chiffon propre et humide) et versez le mélange de vinaigre sur le riz, en mélangeant tout en refroidissant avec un ventilateur.
3. Le sushi roulé à la main est simple et rapide, il suffit d'envelopper votre ingrédient préféré avec du nori (algues marines).

PUDDING DE RIZ

Ingrédients (les mesures de tasse sont pour la tasse à mesurer de riz. 4-6 portions)

2 tasses d'arborio, d'autre riz à grains courts ou de riz collant ou gluant
2 tasses d'eau froide (suivez les niveaux d'eau sur le bol intérieur et utilisez l'option 'SHORT GRAIN' du menu) 1/2 tasse de lait évaporé **
1/2 tasse de lait de coco
1 tasse de lait concentré sucré **
1 bâton de cannelle ou une pincée de cannelle moulue 1 zeste de citron, un gros morceau d'écorce de citron 1/2 c. à thé de muscade (ou moins si vous préférez)
3 cuillères à soupe de cannelle moulue (pour garnir)

Itinéraire d'accès

1. Mesurez 2 tasses de riz à grains courts avec la tasse à mesurer que vous avez reçue avec votre cuiseur à riz.
2. Placez le riz et l'eau dans le cuiseur à riz, choisissez le réglage 'SHORT GRAIN' et commencez le cycle de cuisson.
3. Entre-temps, fouetter ensemble le lait évaporé, le lait de coco, le lait condensé sucré, le bâtonnet de cannelle (ou la cannelle moulue), le zeste de citron (une grosse fine tranche de zeste, non râpé) et la muscade.
4. Lorsque le riz a été cuit et que le cuiseur à riz est passé au chaud, remuer le riz cuit pour le desserrer.
5. Ajoutez ensuite les laits fouettés dans le riz, fermez le couvercle et laissez sur le réglage 'KEEP WARM'. Vérifiez environ 30 minutes plus tard et voyez si elle est à la consistance que vous aimez. Si vous voulez qu'il soit plus épais ou plus chaud, vous pouvez annuler le maintien au chaud et utiliser le réglage de cuisson lente (slow cook) pour 'bouillir' le mélange à une consistance plus épaisse.
6. Jeter le bâton de cannelle (si utilisé) et le zeste de citron.
7. Déposer dans des plats individuels et garnir de cannelle moulue et de crème si désiré.

** Ceci peut également être fait sans lait évaporé et sans lait condensé comme alternative non laitière. Il suffit d'utiliser une boîte entière de lait de coco et un peu de lait non laitier pour le détacher après l'étape 5 si nécessaire.

GATEAUX

Pour les gâteaux, vous pouvez faciliter les choses en utilisant un mélange à gâteau prêt à l'emploi et en ajoutant vos ingrédients préférés, ils s'avèrent toujours parfaitement. Si vous voulez faire votre propre pâte à gâteau, assurez-vous de suivre les conseils sur les ingrédients maximums.

GATEAU AUX BANANES

Ingredients

3 Œufs
110g de sucre
110g de beurre fondu
200g de bananes très mûres (poids sans peau)
160g de farine
3/4 c. à thé de levure chimique
3/4 c. à thé de bicarbonate de soude
une pincée de sel, moins de 1/8 C. à thé
beurre pour graisser la cuve intérieure

Itinéraire d'accès

1. Tamiser la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol, réserver. Faire fondre le beurre et le sucre dans un bol antiadhésif et laisser refroidir un peu. Écraser les bananes avec une fourchette et réserver.
2. Ajouter les œufs battus au beurre fondu et au sucre et bien mélanger à l'aide d'un fouet manuel ou d'une spatule.
3. Ajouter la purée de bananes, bien mélanger à la spatule.
4. Enfin, incorporer le mélange de farine tamisé à l'aide d'une spatule.
5. Verser la pâte à gâteau dans le bol graissé du cuiseur à riz. Frappez le fond du bol du cuiseur à riz avec le plat de votre main plusieurs fois dans différentes parties du bol. De cette façon, il n'y aura pas de grosses bulles d'air dans le gâteau fini.
6. Sélectionnez l'option 'CAKE' et déplacez l'heure à au moins 50 minutes. Il se peut qu'il ait besoin de plus de temps, donc lorsque le cycle de 50 minutes est terminé, testez le dessus du gâteau en le pressant doucement. S'il est ferme, il est prêt - sinon, insérez un cure-dent et il ne devrait pas y avoir de mélange de gâteau collé dessus.
7. Retirer le bol du cuiseur à riz et laisser refroidir le gâteau un moment dans le bol. Une fois complètement refroidi, placez votre main dans le bol du cuiseur à riz sur le dessus du gâteau et versez sur votre main. Le fond du gâteau aura une belle croûte et vous pouvez transférer le gâteau sur une assiette.

Servir avec de la crème fouettée, de la crème glacée, de la sauce caramel ou tout simplement manger seul pour une délicieuse gâterie de l'après-midi avec une tasse de thé.

GÂTEAU AU FROMAGE FUDGE

Ingrédients

200g de fromage à la crème; 50g de sucre
30g de sucre - pour battre les blancs d'œufs; 3 œufs - séparer le jaune d'œuf du blanc
30g de farine tout usage - tamisée
30ml de crème fraîche
4 c. à thé de jus de citron extrait de vanille au goût
20g de beurre fondu; beurre pour graisser l'intérieur du bol

Itinéraire d'accès

1. Graisser légèrement et uniformément l'intérieur du bol de cuisson intérieur avec du beurre.
2. Ramollir le fromage à la crème à la température de la pièce ou le mettre au micro-ondes pendant 30 secondes.
3. Mettre le fromage à la crème dans un bol et mélanger avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Ajouter le sucre et mélanger avec une spatule en bois.
4. Ajouter les jaunes un par un. Incorporer la farine tout usage tamisée, la crème fraîche, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre fondu. À ce stade, ajoutez un bon saupoudrage de petits morceaux de caramel.
5. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter graduellement le sucre jusqu'à ce que les blancs commencent à garder leur forme de meringue.
6. Incorporer délicatement la meringue au mélange de fromage à la crème - faire cela très, très lentement (pour que le gâteau au fromage reste léger et agréable).
7. Verser la pâte dans le bol de cuisson intérieur et frapper le fond avec la paume de la main plusieurs fois pour libérer les bulles d'air dans la pâte. Placer le bol de cuisson intérieur dans le cuiseur à riz et fermer le couvercle extérieur.
8. Appuyez sur la touche MENU et sélectionnez le réglage du menu CAKE. Appuyez sur la touche START et réglez la cuisson sur 60 minutes.
9. Lorsque la cuisson est terminée, laisser refroidir, puis placer la main sur le dessus du gâteau au fromage dans le moule et le verser délicatement, puis le glisser sur un moule à pâtisserie ou sur un fond de biscuit prêt à cuire.

8. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN BAMBOO

Il est possible de cuire d'autres céréales et légumes secs en Bamboo, voici un guide approximatif des temps de cuisson

QUINOA

S'il n'est pas prélavé, assurez-vous de bien le rincer à l'eau froide dans un tamis. Utilisez un ratio de 1:1 de quinoa pour l'eau (jusqu'à 1,25:1 si vous utilisez du quinoa noir) et utilisez le réglage de 'QUICK COOK'. Une fois la cuisson terminée, peluchez un peu et laissez reposer au chaud pendant 5 à 10 minutes.

COUS COUS et GIANT COUS COUS

Utilisez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage et utilisez le réglage de 'QUICK COOK' comme cous cous ne nécessite pas beaucoup de cuisson de toute façon.

MILLET

Pour chaque portion que vous voulez cuire, mesurez 1/4 tasse de millet dans le bol intérieur et ajoutez 1 tasse d'eau pour chaque portion (donc si vous utilisez 1 tasse de millet, ajoutez 4 tasses d'eau ; pour 3/4 tasse de millet ajoutez 3 tasses d'eau ; pour 1/2 tasse de millet ajoutez 2 tasses d'eau, etc).

Secouez un peu de sel dans l'eau, puis refermez le couvercle. Branchez le cuiseur à riz et sélectionnez le cycle 'Porridge'. Vous pouvez soit cuisiner tout de suite en ajustant le minutage en fonction de la façon dont vous préférez votre millet (une cuisson plus longue aura une consistance plus épaisse, moins la cuisson aura une consistance plus mince) ou vous pouvez utiliser le minuteur pré-réglé pour le moment où vous voudrez manger le matin. Une fois cuit, vous pouvez ajouter l'arôme de votre choix.

LENTIÈRES et HARICOTS

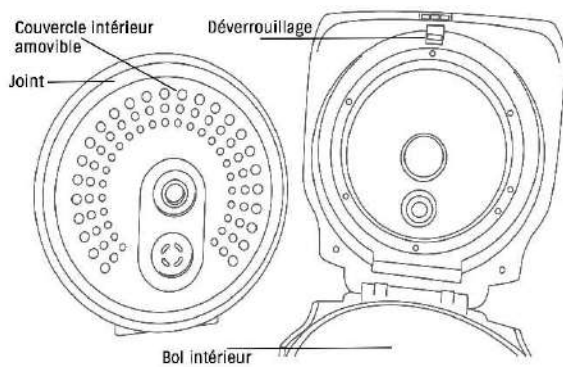
Le réglage de cuisson lente ('SLOW COOK') est idéal pour la cuisson des lentilles ou des haricots - rincez au préalable et suivez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. Le réglage de la bouillie fonctionne également pour la cuisson des lentilles et des haricots, si vous voulez cuire à une température plus basse.

ÉCORCE DE PERLE

Le réglage de cuisson lente ('SLOW COOK') est idéal pour la cuisson de l'orge perlé - rincer avant la cuisson et suivre les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. L'utilisation d'orge perlée dans une grande quantité de soupe permet de cuire dans l'heure qui suit, mais elle ne cuira pas trop si elle est laissée trop longtemps.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

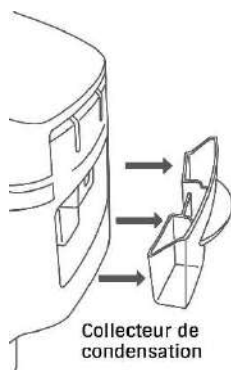
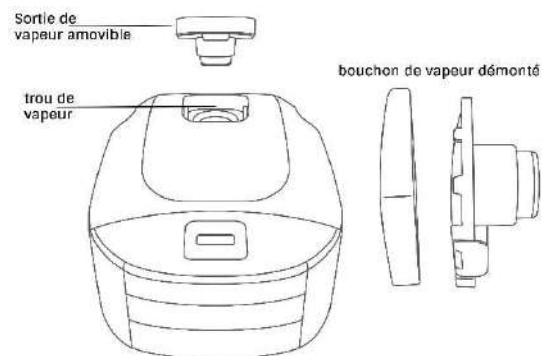
- Enlevez toujours les restes de nourriture et nettoyez-les immédiatement après usage.
- N'utilisez pas de brosse métallique, d'épurateur ou de produits chimiques ou de solvants agressifs pour nettoyer les parties sales de l'appareil. S'il reste quelque chose collé à l'intérieur de la cuvette, pré tremper avec un peu de liquide vaisselle avant de laver.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Utilisez une éponge humide ou un chiffon doux pour nettoyer le boîtier extérieur.



- Le couvercle intérieur de cet appareil est amovible. Tirez le déverrouillage de la serrure vers le haut et le couvercle sortira de son support. Laver le couvercle amovible après chaque cycle de cuisson avec une éponge à l'eau savonneuse. Pour le remettre en place, faites glisser la partie inférieure derrière les deux petites rainures et appuyez sur la partie supérieure du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Ne jamais mettre le bol intérieur ou le

couvercle intérieur dans le lave-vaisselle. Les produits chimiques et le cycle de lavage d'un lave-vaisselle sont trop durs. Tout dommage causé par un lave-vaisselle ne sera pas couvert par notre garantie.

- Le capuchon de vapeur sur le couvercle est amovible - il suffit de le tirer vers le haut. Laver régulièrement. Le capuchon de vapeur amovible peut également être démonté pour assurer un nettoyage complet (recherchez un petit crochet qui libère les deux parties du capuchon).
- N'utilisez que des accessoires en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de métal pour remuer car cela endommagerait le revêtement céramique de la cuve intérieure.



- Retirez et videz le collecteur de condensat à l'arrière de l'appareil après chaque utilisation. Lavez, séchez et remettez-le en place.
- Ne versez pas de vinaigre dans le bol intérieur car cela endommagerait le revêtement
- Le revêtement céramique de la cuve intérieure peut changer de couleur avec le temps. C'est tout à fait normal et il n'y a pas de quoi s'inquiéter.

10. PIÈCES DE RECHANGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez nous contacter via notre site Internet www.yumasia.co.uk ou par e-mail info@yumasia.co.uk.

Pièces de rechange disponibles pour Bamboo YUM-IH152 (les tasses à mesurer sont disponibles à l'achat sur notre site):

Nom de la pièce	Numéro de pièce	Nom de la pièce	Numéro de pièce
Cuve intérieure revêtue de céramique	IB- IH152	Panier vapeur	SB- IH152
Couvercle intérieur amovible	IL- IH152	Spatule	SP-IH152

11. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
RIZ DE CUISSON	Le riz cuit trop dur ou trop mou	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane, si elle est sur une surface inégale, le niveau d'eau devient irrégulier et cela affectera la cuisson du riz. La texture du riz varie en fonction de la façon dont il a été transformé (voir section 5.3 pour plus d'informations). L'utilisation de la fonction 'PRESET' peut donner une texture de riz plus tendre si le riz a trempé dans l'eau pendant un certain temps. L'utilisation du réglage 'QUICK COOK' peut rendre le riz plus dur. Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé. Avez-vous desserré le riz après la cuisson? Si ce n'est pas le cas, faites ceci pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.
	Le riz est roussi/brûlé	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que rien n'est collé à l'intérieur du cuiseur à riz ou au fond du bol intérieur. Le riz n'a peut-être pas été suffisamment lavé, laissant trop d'amidon sur le riz.
	Débordement pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez le réglage 'MENU' que vous avez sélectionné et le niveau d'eau que vous avez rempli à S'assurer que le capuchon de purge de vapeur se trouve sur l'appareil.
	Incapable de démarrer la cuisson ou les boutons ne répondent pas	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le cordon d'alimentation est poussé aussi loin que possible dans l'appareil. Pour les boutons 'START', 'KEEP WARM' et 'CANCEL', vous devez appuyer et maintenir enfoncés pendant 2 secondes.
	Un bruit se fait entendre pendant la cuisson ou le maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Tous les cuiseurs à induction sont équipés d'un ventilateur, vous entendrez le ventilateur se mettre en marche et vous aiderez à ajuster la température de cuisson de l'appareil, il n'y a pas de quoi s'inquiéter.
	La vapeur s'échappe entre le couvercle extérieur et le corps principal.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le couvercle extérieur est bien ajusté et qu'il n'est pas déformé. Le joint du couvercle extérieur est-il sale? Si c'est le cas, nettoyez le joint du couvercle extérieur.
CUISSON DE GÂTEAUX	Le gâteau n'est pas cuit ou ne se lève pas	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson a peut-être été trop court Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, sinon le gâteau risque de ne pas être suffisamment relevé. Ne battez pas trop les blancs d'œufs - s'ils se séparent, ils sont trop battus et le gâteau s'effondrera. Mesurer les ingrédients avec précision - l'imprécision de la mesure peut entraîner une cuisson insuffisante ou une élévation insuffisante. Un mélange excessif de la pâte lors de l'ajout de la farine risque de ne pas suffire à la cuisson ou de ne pas suffire à faire lever la pâte. L'ajout d'un trop grand nombre d'ingrédients supplémentaires peut entraîner une cuisson inégale du gâteau

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
CUISSON DE GÂTEAUX		<ul style="list-style-type: none"> Cuire le gâteau immédiatement après avoir préparé la pâte - laisser reposer la pâte pendant une longue période de temps peut dégonfler la pâte et provoquer son affaissement.
	Le gâteau se lève trop	<ul style="list-style-type: none"> Avez-vous ajouté de la levure chimique ou du bicarbonate de soude? Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut.
	Le gâteau est difficile à sortir du bol intérieur	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de bien graisser la cuve intérieure. Laisser refroidir complètement le gâteau
	Le gâteau se brise facilement	<ul style="list-style-type: none"> Un gâteau fraîchement cuit peut facilement se briser. Assurez-vous de laisser le gâteau refroidir complètement avant de le démouler ou de le manipuler.
	Le gâteau est brûlé	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé. Le temps de cuisson a peut-être été trop long, assurez-vous de respecter les temps de cuisson recommandés.
REMARQUE - ne placez pas d'autres moules à gâteaux ou du papier ciré dans l'appareil ou dans le bol intérieur. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement ou une déformation de la cuve intérieure.		
VAPEUR	Les aliments ne cuisent pas à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Y a-t-il suffisamment d'eau pour la cuisson à la vapeur? Assurez-vous qu'il y a de l'eau au moins jusqu'à la marque des deux tasses sur la cuvette intérieure. Y a-t-il trop de nourriture dans le panier fumant? - réduire la quantité de nourriture ou augmenter le temps de cuisson Les aliments peuvent être en trop gros morceaux, réduire la taille des morceaux ou augmenter le temps de cuisson.
	Les aliments cuits à la vapeur sont trop durs	<ul style="list-style-type: none"> Légumes - le temps de cuisson à la vapeur était trop court. S'assurer qu'il y a assez d'eau et continuer à cuire à la vapeur. Poisson et viande - le temps de cuisson à la vapeur était trop long. Réduire le temps de cuisson
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	<ul style="list-style-type: none"> Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin du cycle de cuisson? Essayez de ne pas laisser sur 'KEEP WARM', retirez immédiatement de l'appareil et mangez.
GARDER AU CHAUD	Le riz a une odeur, est jaune ou présente une humidité excessive.	<ul style="list-style-type: none"> Ne gardez pas de très petites quantités de riz sur 'KEEP WARM'. Est-ce que le 'KEEP WARM' a été utilisé pendant plus de 12 heures? Le type de riz et l'eau peuvent avoir fait jaunir le riz. La spatule était-elle laissée dans la cuvette intérieure alors qu'elle était sur 'KEEP WARM'? Avez-vous desserré le riz immédiatement après qu'il ait cuit - sinon, lâchez-le. Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats cuisent lentement).
	L'appareil commence à cuire immédiatement	<ul style="list-style-type: none"> La durée minimale par défaut est de 70 minutes, si elle est inférieure à cette durée, le cycle de cuisson démarre immédiatement.

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
CUISSON DU TEMPS DE CUISSON	La nourriture n'est pas prête à l'heure prévue	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson peut ne pas être terminée à l'heure réglée si la température dans la pièce ou le niveau d'eau est trop bas. Il y a eu une coupure de courant? Cela peut entraîner la réinitialisation de l'appareil.
ERREUR GÉNÉRALE SUR L'AFFICHAGE	Erreur 'E' sur l'affichage, l'appareil émet des bips et les fonctions du menu ne répondent pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil a-t-il été placé sur ou près d'une plaque à induction ? Cela provoquera un dysfonctionnement Le bol intérieur est-il en place dans l'appareil ? Si vous essayez d'utiliser l'appareil sans le bol en place, il s'agit d'un dispositif de sécurité pour arrêter l'utilisation sans le bol intérieur. Les capteurs de l'appareil peuvent avoir mal fonctionné, veuillez contacter Yum Asia pour plus d'informations.

12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

Nom et numéro de modèle	Bamboo, YUM- IH152
Capacité d'accueil	1,5 litre (1 à 8 tasses) de cuiseur à riz ou 4 litres de mijoteuse
Cote	AC 220-240v, 50-60Hz
Consommation électrique	1110w
Consommation moyenne d'énergie sur 'KEEP WARM' (GARDER CHAUD)	45w
Système de cuisson	Chauffage par induction
Pays de fabrication	Chine
Longueur du cordon d'alimentation	1m
Dimensions extérieures (approx)	37cm (L) x 27cm (l) x 24cm (h)
Poids (approximatif)	5.5kg

	CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ	TEMPS DE CUISSON
CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	Riz à cuisson rapide	1-8 tasses/1.4l	29 min.
	Riz blanc à grains longs	1-8 tasses /1.4l	35 min.
	Riz blanc à grains courts	1-8 tasses /1.4l	39 min.
	Riz Yumami (blanc)	1-8 tasses /1.4l	66 min. (1h, 6 min)
	Riz brun	1-6 tasses /0.9l	63 min. (1h, 3 min)
	GABA (riz brun)	1-6 tasses /0.9l	145 min. (2h, 25 min)
	Porridge (avoine ou riz)	1-5 cups/0.9l	1h, peut être ajusté à 3h maximum
	Vapeur (Steam)	L'eau jusqu'à une marque de 2 tasses	5 min., peut être ajusté jusqu'à 1h max en intervalles de 5 min.
	Cuisson lente (Slow Cook)	1,5 litres	2h, peut être ajusté à 8h maximum
	Crust	1-8 tasses/1.4l	1,5h, peut être ajusté à 1h ou jusqu'à 2h maximum
Gâteau (Cake)	600g de tous les ingrédients	50min., réglable jusqu'à 30min. et jusqu'à 1,5h max. par intervalles de 5 min.	

13. CERTIFICATION ET GARANTIE

Inclus avec cet appareil est notre garantie complète (s'il vous plaît voir la carte de garantie inclus). Pour plus de détails sur notre garantie, rendez-vous sur www.yumasia.co.uk/warranty

Ce cuiseur à riz et cuiseur multifonctions Yum Asia est conçu pour un usage DOMESTIQUE SEULEMENT. Son utilisation dans un cadre commercial annulera cette garantie.

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, veuillez d'abord consulter le guide " Dépannage " à la page 19 du manuel pour voir si votre problème y est répertorié. Si vous continuez à avoir un problème, veuillez envoyer un e-mail à info@yumasia.co.uk avec les détails de votre commande, une description et des photos du problème.



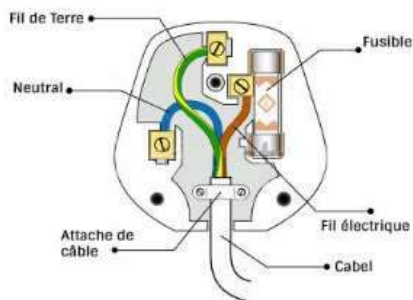
Votre appareil est conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de la plus haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques, lorsqu'ils sont en fin de vie, doivent être éliminés séparément des déchets ménagers. Veuillez-vous débarrasser de cet appareil auprès de votre centre communautaire local de recyclage des déchets.



Cet appareil est conforme à la directive RoHS (Restriction of Hazardous Substances).



Cet appareil est certifié conforme pour la distribution et l'utilisation au Royaume-Uni et dans l'EEE



IMPORTANT! - Les fils de ce cordon d'alimentation secteur sont de la même couleur que:

Vert et jaune = Terre Marron ou Rouge = Vif Bleu ou Noir = Neutre
Raccordez le fil de terre (vert et jaune) à la borne de la fiche marquée de la lettre E ou du symbole de terre ou de couleur verte et jaune.
Raccordez le fil neutre à la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire. Connectez le fil sous tension à la borne marquée de la lettre L ou de couleur rouge. Cet appareil doit être protégé par un fusible de 13A si une fiche 13A (BS1363) est utilisée.

YUM ASIA
ROYAUME-UNI

www.yumasia.co.uk
© Yum Asia 2016 et après

UMAI IH



www.yumasia.co.uk
United Kingdom