

# Panda

by Yum Asia



Fuzzy Logic Multi-Function  
Mini Rice Cooker

Model- YUM EN06  
0.6 litre (1-3 people)



1. GARANTIES IMPORTANTES 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 MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM).....	9
3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON .....	9
3.5 ANNULATION DE PROGRAMMES .....	10
3.6 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (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.....	11
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 PANDA .....	16
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	17
10. PIÈCES DE RECHANGE .....	17
11. GUIDE DE DÉPANNAGE.....	18
12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON .....	20
13. CERTIFICATION ET GARANTIE.....	21

## Modèle YUM-EN06

# Panda

Merci d'avoir choisi ce mini cuiseur à riz multifonction Yum Asia modèle YUM-EN06 que nous avons baptisé 'Panda'.

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](http://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](http://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](mailto: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.**

Merci encore une fois et bonne cuisine!



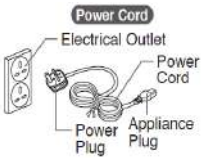






L'équipe Yum Asia

# 1. GARANTIES IMPORTANTES 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><b>Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien peut démonter ou réparer cet appareil.</b></p>		<p><b>Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Garder hors de la portée des très jeunes enfants.</b> Les enfants risquent de se brûler, de recevoir des chocs électriques ou de se blesser.</p>
	<p><b>Ne pas toucher l'évent de vapeur.</b> Vous risqueriez de vous ébouillanter, de vous brûler ou de vous brûler. Prêter une attention particulière aux enfants</p>		<p><b>N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant le cycle de cuisson.</b> Vous risqueriez de vous brûler - la vapeur est très chaude.</p>
	<p><b>Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.</b> Vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous blesser.</p>		<p><b>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 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliments emballés dans du plastique</li> <li>• Les plats qui utilisent des essuie-tout ou d'autres couvercles pour couvrir les aliments.</li> </ul> <p>Vous risqueriez d'obstruer l'évent de vapeur.</p>
	<p><b>Ne pas immerger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser d'eau.</b> 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. <b>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 calibre similaire (250v, 13A).</b></p> <p>Si les lames de la fiche sont sales, essuyez-les.</p>
	<p><b>Ne pas mettre d'objets métalliques dans les événements d'aération.</b> Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques ou un dysfonctionnement entraînant des blessures.</p>		
	<p><b>Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.</b></p>		

	<p>Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation à des fins commerciales annulera la garantie.</p>		
	<p><b>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.</b> Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un court-circuit ou un incendie. <b>Ne pas endommager le cordon d'alimentation.</b></p> <p><b>Ne pliez pas, ne tordez pas, ne torsadez pas, ne mettez pas en faisceau et ne tentez pas de modifier le cordon d'alimentation.</b></p>  <p><b>Ne placez pas le cordon sur ou près de surfaces ou d'appareils à haute température, sous des objets lourds ou entre des objets.</b></p> <p>Un cordon d'alimentation endommagé peut causer des chocs électriques ou un incendie</p>		<p><b>Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.</b></p>
	<p><b>N'utilisez pas d'autres pièces que celles fournies avec ce cuiseur à riz.</b></p>		<p><b>Allow enough space next to walls, other furniture and under shelves for the steam to escape.</b></p>
	<p><b>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.</b></p>		<p><b>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.</b></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><b>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.</b> Vous risqueriez de provoquer un incendie.</p> <p><b>N'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une table coulissante ou une étagère dont la capacité de charge est insuffisante.</b> 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.</p> <p>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 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.

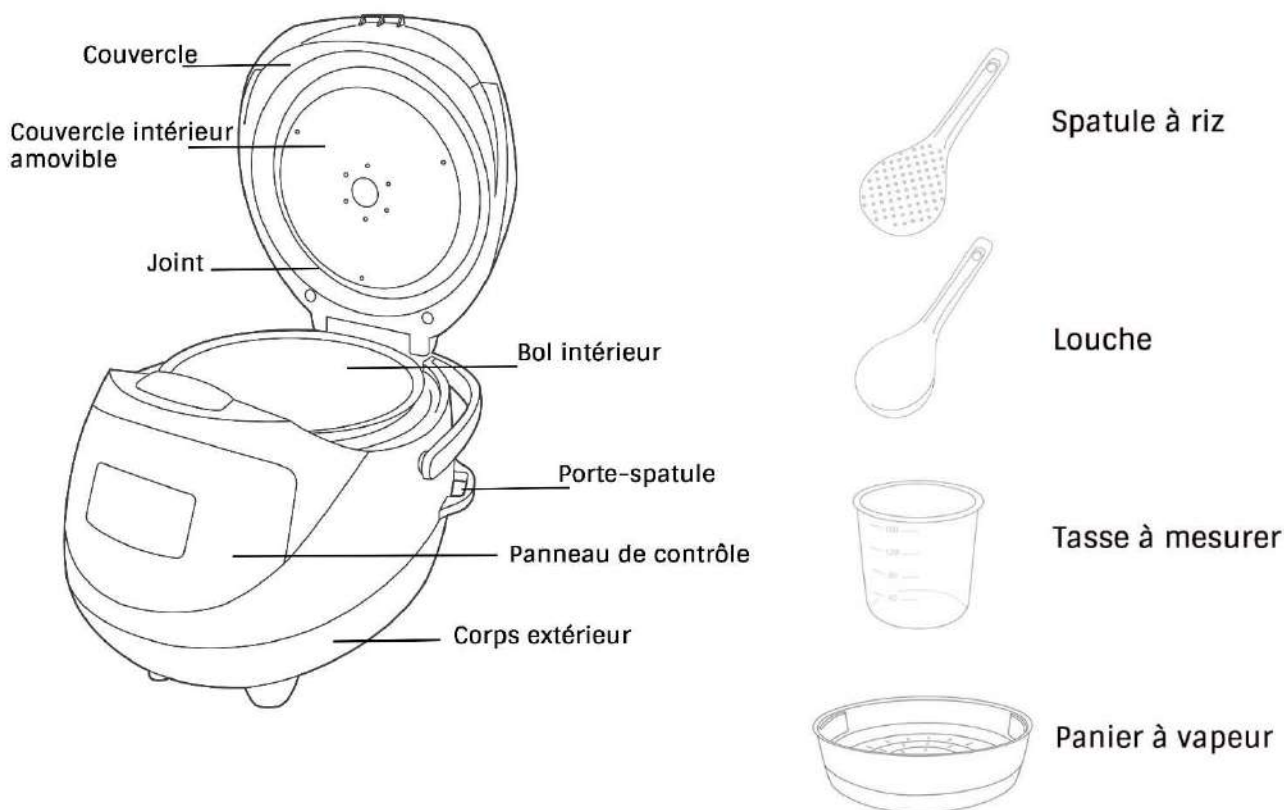
## 2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Votre mini cuiseur à riz Panda à logique floue est un appareil de cuisson multifonctions moderne utilisant la plus haute qualité de fabrication et nos années d'expérience dans la vente de cuiseurs à riz.

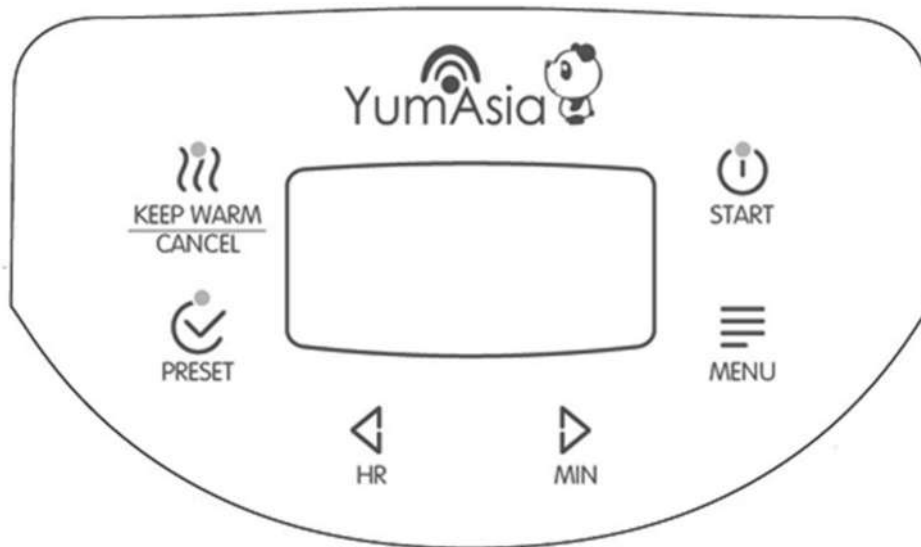
Gain de place dans votre cuisine, cet appareil combine les fonctions de qualité de la cuisson du riz de spécialité avec le porridge, la vapeur, la cuisson lente et la cuisson des gâteaux. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des caractéristiques supplémentaires que tout cuisinier trouvera utiles. Un panneau de commande à touches intelligentes facile à utiliser avec des minuteries réglables pour différentes fonctions facilitera la cuisson et produira de délicieux plats de riz ou de riz complets.

### 2.1 CONCEPTION DES APPAREILS

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



## 2.2 AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE



### 'MENU'

- Cette touche permet de sélectionner 1 des 4 programmes de cuisson automatique ou 1 des 4 programmes de 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.

### 'START'

- Appuyez sur la touche 'START' pour activer le programme de cuisson que vous avez préalablement sélectionné avec la touche 'MENU'. Une fois la cuisson commencée, la touche 'START' s'allume.

### 'KEEP WARM'

- Si l'appareil est en mode veille (c'est-à-dire qu'aucun programme n'est utilisé), appuyez sur la touche 'KEEP WARM' pour activer le mode KEEP WARM et la touche 'KEEP WARM' s'allume.
- Lorsque l'appareil est en mode 'KEEP WARM', une horloge compte à rebours apparaît pour votre référence et le bouton 'KEEP WARM' reste allumé.
- Le bouton 'KEEP WARM' sert également de bouton 'CANCEL'.

### 'PRESET'

- 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 savez que la minuterie est réglée lorsque le bouton 'PRESET' s'allume.

### 'Hr/Min'

- Pour régler les temps de cuisson pour certains réglages du menu, appuyez sur l'une de ces touches lorsqu'un programme a été sélectionné, ce qui vous permet de régler le temps de cuisson à partir de la valeur par défaut.
- 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, sortez l'appareil 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 l'appareil 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 0,5 tasse de riz et jetez-le.

### 3.2 NAVIGATION DES CONTRÔLES

L'affichage de cet appareil utilise des boutons de commande intelligents et est facile à utiliser avec un affichage 'Ice White' lumineux.

Appuyez fermement sur le bouton que vous voulez utiliser, vous verrez que chaque bouton est légèrement surélevé, il est donc facile de se déplacer dans les options du menu.

### 3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

Il y a 4 options pour la cuisson du riz - 'LONG GRAIN', 'SHORT GRAIN', 'BROWN' et 'QUICK'.

**La capacité maximale de cet appareil est de 3,5 tasses (180 ml tasse) pour le riz BLANC et de 2,5 tasses (180 ml tasse) pour le riz BRUN. Ne dépassez pas ce montant.** Il y a des marques à l'intérieur du bol intérieur pour indiquer les niveaux d'eau pour le riz blanc. Les ratios d'eau pour le riz brun sont donnés ci-dessous.

Panda est conçu pour cuire le riz en utilisant 7 phases distinctes pour produire du riz parfait à chaque fois et pour conserver soigneusement les nutriments. Ces phases sont le préchauffage, l'absorption d'eau, le chauffage, l'ébullition, la braisage, l'absorption d'eau et enfin le maintien au chaud (dans cet ordre). Cette cuisson progressive et les réglages de température sont contrôlés par le processeur logique flou du Panda.

#### OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ:

1. Le réglage **'LONG GRAIN'** est destiné à la cuisson du riz blanc à grains longs (par exemple, basmati, jasmin ou riz parfumé thaïlandais).
2. 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.
3. Le réglage **'BROWN'** est destiné à la cuisson du riz brun à grains longs ou courts
4. Le réglage **'QUICK COOK'** (pour le riz blanc uniquement) pour quand vous voulez que le riz soit fini un peu plus vite.

Temps de cuisson approximatifs pour différents types de riz

Riz Sélectionné	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'	'QUICK COOK'
Le temps qu'il a fallu	40 mins	40 mins	62 mins	22 mins

Voir aussi - Conseils pour cuisiner du riz au goût délicieux à la page 11 pour plus d'informations et de conseils de cuisson détaillés.

#### Niveaux d'eau pour le riz 'BROWN':

Tasses de riz	1	2	2.5
Niveau d'eau	1.5	2.5	3

**REMARQUE** - pour une tasse de riz brun, utilisez la tasse à mesurer pour mesurer 1,5 tasse d'eau pour 1 tasse de riz brun non cuit. Pour les autres quantités, vous pouvez utiliser le marquage intérieur du bol.

#### Cuisson du riz SUSHI ou autre riz SHORT GRAIN

Les marques sur le bol intérieur sont pour le riz blanc à grains longs, si vous faites cuire du riz à grains courts, comme les sushis, vous devez réduire l'eau que vous ajoutez de 4-5mm sous la ligne du bol intérieur (ceci s'applique au riz blanc ou brun à grains courts). Veillez à sélectionner le réglage 'SHORT GRAIN' pour la cuisson.

#### Cuisson du riz STICKY ou GLUTINOUS

#### Niveaux d'eau pour le riz 'STICKY':

Tasses de riz	1	2	3
Niveau d'eau	1.5	2.5	3.5

**REMARQUE** - pour une tasse de riz gluant, utilisez la tasse à mesurer pour mesurer 1,5 tasse d'eau pour 1 tasse de riz gluant non cuit. Pour les autres quantités, vous pouvez utiliser le marquage intérieur du bol. Pour cuire du riz gluant, utilisez le réglage 'SHORT GRAIN'.

### 3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

Vous pouvez activer 'KEEP WARM' lorsque l'appareil est en veille (c'est-à-dire lorsqu'aucune fonction du menu n'a été sélectionnée) en appuyant sur la touche 'KEEP WARM'. 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 mais vous pouvez trouver les ruines de riz après 15 heures d'utilisation.

Pour annuler 'KEEP WARM', appuyez à nouveau sur le bouton 'KEEP WARM' (il sert aussi de bouton 'CANCEL'). L'appareil passe alors en mode veille.

### 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 page 13 et 14.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'PORRIDGE' est de 1,5 heure. Vous pouvez régler cette durée jusqu'à 4 heures à l'aide de la touche 'Hr' ou toutes les 10 minutes à l'aide de la touche '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, l'appareil émet un son 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. Vous pouvez cuire du riz et des aliments à la vapeur en même temps.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'STEAM' est de 10 minutes. Vous pouvez le régler jusqu'à 1 heure par intervalles de 10 minutes à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'STEAM' et qu'il clignote sur l'écran. Un compte à rebours s'affiche à l'écran lorsque l'eau a été chauffée à la température appropriée ; vous pouvez utiliser de l'eau froide ou chaude. L'utilisation d'eau chaude plutôt que d'eau froide permet d'accélérer le processus de chauffage pour le réglage de la vapeur.

Voir la section 5, page 12, pour un guide 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 2 heures. Vous pouvez régler cette durée jusqu'à 8 heures à l'aide de la touche 'Hr' ou toutes les 10 minutes à l'aide de la touche 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'SLOW COOK' et que celui-ci clignote sur l'écran. Lorsque le cycle 'SLOW COOK' démarre, l'appareil chauffe le contenu de la cuve intérieure à une température élevée (vous entendrez des bulles du liquide), puis il passe à une température plus basse 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, l'appareil émet un son 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 GÂTEAU (CAKE)

Pour cuisiner de délicieux gâteaux, sélectionnez le réglage 'CAKE'. La garniture de gâteau sur votre Panda fait des gâteaux délicieux et moelleux. Veuillez consulter la section 7 à la page 15 pour obtenir des instructions plus détaillées sur la cuisson des gâteaux.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'CAKE' est de 50 minutes. Cette durée peut être réglée entre 30 et 60 minutes par intervalles de 10 minutes à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'CAKE' et que celui-ci clignote à l'écran.

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

## 3.5 ANNULATION DE PROGRAMMES

Pour annuler un programme que vous avez sélectionné ou pour arrêter un programme en cours de cuisson, il vous suffit d'appuyer sur la touche 'KEEP WARM/CANCEL'. L'appareil passe alors en mode veille.

### 3.6 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (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 (sauf QUICK). Pour régler la minuterie, appuyez sur la touche 'MENU' et sélectionnez un programme de cuisson. Appuyez ensuite sur le bouton 'PRESET'. Le voyant 'PRESET' s'allume alors. En appuyant sur les touches 'Hr' et 'Min', vous pouvez sélectionner le moment où vous voulez que le cycle de cuisson se termine. Appuyez sur la touche 'START', le compte à rebours commence et le cycle de cuisson se termine à l'heure que vous avez indiquée.

Horaires suggérés pour la fonction 'PRESET'

Fonction	RICE	PORRIDGE	STEAM	SLOW COOK
Minuteries préréglées	70 mins to 24 hrs	70 mins to 24 hrs	1 hr to 24 hrs	130 mins to 24 hrs

**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.

## 4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX

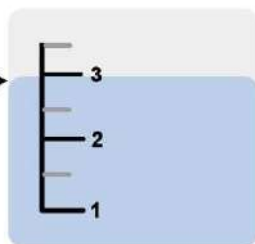
### 4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

**Mesurez le riz avec précision!** Utilisez le gobelet doseur 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!** Placer le riz dans un tamis ou un bol et verser 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  
3 tasses de riz BLANC

Remplir jusqu'au  
niveau d'eau 3



**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. Mesurez le riz avec la tasse fournie avec l'appareil. 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 l'appareil, mettez le riz dans le bol intérieur et remplissez jusqu'à la ligne d'eau qui correspond à la quantité 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 sur 'START'.

## 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 l'une des fonctions riz et ajoutez le panier de cuisson à la vapeur dans le bol intérieur. Vous pouvez cuire à la vapeur différents types d'aliments dans le panier vapeur. Voici un guide pour l'estimation des différents types d'aliments sur la fonction 'STEAM'.

INGREDIENTS	AMOUNT	COOKING TIME	TIPS FOR STEAMING
Carotte	75g	20 mins	Couper en bouchées
Brocoli	75g	15 mins	Couper en bouchées
Épinards	40g	15 mins	Couper en bouchées
Citrouille	95g	20 mins	Couper en bouchées
Pomme de terre	165g	40 mins	Couper en bouchées
Patate douce	110g	35 mins	Couper en bouchées
Maïs	75g	30 mins	Couper en bouchées
Poulet	150g	30 mins	Effectuer des coupes sur le côté en touchant le panier de vapeur
Poisson (poisson blanc et saumon)	75g/cut into filets	25 mins	Trancher à moins de 2 cm et envelopper dans du papier d'aluminium
Crevettes et Pétoncles	75g/7 pcs	20 mins	Crevettes - vapeur avec coquille. Pétoncles - enlever de la coquille
Boulettes de viande réfrigérées	75g	20 mins	Laissez de l'espace entre les aliments
Boulettes de viande congelées	75g	15 mins	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 cuire 1 tasse 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 300g, 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 50 minutes, mais elle peut être réglée à 30 minutes et à 60 minutes par intervalles de 10 minutes. Appuyez sur la touche 'START' 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 'KEEP WARM/CANCEL' et sélectionner le réglage 'CAKE' comme indiqué à l'étape 4 pour prolonger la cuisson.

Voir la section 7, page 16 pour les recettes de gâteaux à cuire dans votre appareil.

## 7. RECETTES

Voici quelques recettes pour commencer avec votre nouveau cuiseur à riz. Pour beaucoup plus de recettes comme le riz aromatisé (riz mexicain et riz à la noix de coco), risotto, ragoûts, soupes et plus encore, veuillez consulter notre blogue gastronomique à [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk).

### BOUILLIE DE RIZ (CONGÉE)

#### Ingrédients (2-3 portions)

1/2 tasse de riz

35 g de hauts de cuisse de poulet, hachés et étuvés Une pincée de sel

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

#### Itinéraire d'accès

1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (jusqu'au niveau 3 sur le bol) puis placer le poulet sur le dessus.
2. Appuyez sur la touche 'MENU' et sélectionnez 'PORRIDGE' et appuyez sur 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

### 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).

## **BOUILLIE DE FLOCONS D'AVOINE**

### **Ingrédients (pour 2 personnes)**

1/2 tasse de flocons d'avoine coupés ou roulés en acier (nous vous conseillons de les mettre dans un tamis et de les secouer 3 à 4 fois pour déloger les sédiments)

1,5 tasse d'eau (mesurée dans la tasse à mesurer fournie)

1/2 tasse de lait (ou de crème) ou 1/2 tasse de lait de coco - selon votre préférence 2-3 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! Vous pouvez également utiliser de la poudre de pomme ou de cacao hachée pour aromatiser la bouillie.

### **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, placez l'avoine et l'eau dans la casserole intérieure et branchez l'appareil. Sélectionner le réglage 'Porridge' et régler le temps de cuisson en fonction de vos préférences (temps de cuisson plus long = porridge plus épais; moins de temps de cuisson = porridge plus fin) et appuyer sur la touche 'START' pour démarrer.
3. Lorsque le cuiseur à riz se met à "Garder au chaud", 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

## **PUDDING DE RIZ**

### **Ingrédients (les mesures de la tasse sont pour la tasse à mesurer le riz)**

1 tasse d'arborio, d'autre riz à grains courts ou de riz gluant ou gluant

1 tasse d'eau froide (suivez les indications à la page 9 et utilisez l'option de menu 'SHORT GRAIN')

1/4 tasse de lait évaporé, 1/4 tasse de lait de coco, 1/2 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 1/4 c. à thé de muscade (ou moins si vous préférez)

1,5 c. à soupe de cannelle moulue (pour garnir)

### **Itinéraire d'accès**

1. Mesurez votre riz à grains courts avec la tasse à mesurer fournie avec votre cuiseur à riz.
2. Mesurez le riz, puis rincez le riz à l'eau froide, placez le riz et l'eau dans le cuiseur à riz, choisissez le réglage 'SHORT GRAIN' et commencez le cycle de cuisson. Cuire jusqu'à ce qu'il clique automatiquement pour garder au chaud.
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 est cuit et que le cuiseur à riz est en mode chaud, débranchez le cordon d'alimentation, remuez une fois et laissez refroidir le riz cuit pendant 15 minutes.
5. Ajoutez ensuite les laits fouettés dans le riz, fermez le couvercle et réglez la cuisinière sur le réglage 'KEEP WARM'. Vérifiez environ 30 minutes plus tard et voyez si elle est à la consistance que vous aimez.
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.



## GÂTEAUX

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.

Consultez notre blog gastronomique sur [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk) pour plus de recettes de gâteaux que vous pouvez réduire pour cuisiner dans Panda.

### **BROWNIE AU CHOCOLAT**

#### **Ingrédients**

2,5 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou de noix de coco  
100 g de chocolat noir (au moins 70% de cacao)  
85 g de farine fermentante (ou de farine ordinaire avec 1 cuillère à café de levure chimique)  
1,5 cuillère à soupe de cacao en poudre  
90 g de sucre en poudre doré  
115ml de lait de soja (ou tout autre lait)  
une pincée de sel, moins de 1/8 c. à thé

#### **Itinéraire d'accès**

1. Graisser le bol intérieur avec un peu d'huile de tournesol.
2. Casser 75g de chocolat et faire fondre - soit dans un bol à l'épreuve de la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau, soit au micro-ondes, en soufflant rapidement. Laisser refroidir un peu.
3. Tamiser la farine et la poudre de cacao dans un grand bol et ajouter le sucre et une pincée de sel. Incorporer l'huile, le lait de soja et le chocolat fondu jusqu'à ce qu'ils se mélangent - il n'en faut pas beaucoup pour combiner les ingrédients.
4. Hacher grossièrement les 50g de chocolat restants et les incorporer au mélange.
5. Verser dans le bol intérieur du panda, en lissant un peu le dessus avec une cuillère. Tapoter le fond du bol intérieur sur une paume plate, juste pour décanter le mélange.
6. Cuire au four pendant 30 minutes. Vérifier au bout de 30 minutes avec un mélange collé dessus (au milieu). Le dessus sera encore bien mou, ne vous inquiétez pas, le brownie continue à cuire pendant qu'il refroidit, vous ne voulez pas trop le cuire!
7. Laisser refroidir dans le bol intérieur et une fois complètement refroidi, renverser et couper en morceaux.

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.

Comme vous pouvez le constater d'après les ingrédients, il s'agit d'une recette sans produits laitiers ni végétaliens, donc les restrictions de poids maximum sur le gâteau ne s'appliquent pas à cette recette car il n'y a pas d'œufs à cuire. C'est un délicieux brownie et vous ne devinez jamais qu'il ne contient pas de produits laitiers!



## 8. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN PANDA

Il est possible de cuire d'autres céréales et légumineuses dans Panda, vous devrez faire des essais pour ajuster les niveaux d'eau et choisir le bon cycle de cuisson. Voici un guide approximatif qui peut vous aider à cuisiner d'autres céréales et légumes secs à Panda.

### 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'. 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 cuisson rapide 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

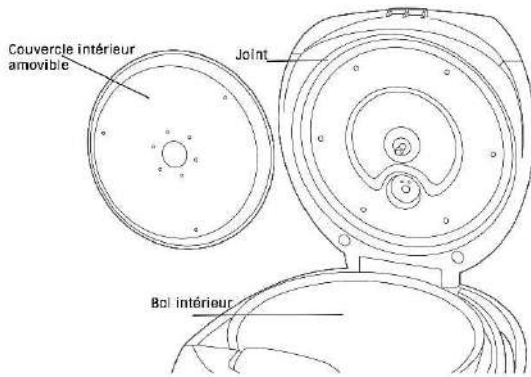
Le réglage de cuisson lente (SLOW COOK) est idéal pour la cuisson des lentilles ou des haricots - rincez au préalable et suivez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. Le réglage de la bouillie (PORRIDGE) fonctionne également pour la cuisson des lentilles et des haricots, si vous voulez cuire à une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

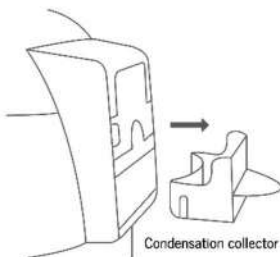
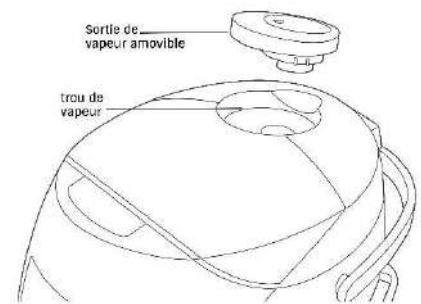
## 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 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, prétrempé 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. Appuyez sur les serrures et tirez le couvercle pour le sortir de son support. Laver le couvercle amovible après chaque cycle de cuisson avec une éponge à l'eau savonneuse
- Ne jamais mettre le bol ou le couvercle intérieur dans le lave-vaisselle. Les produits chimiques et le cycle de lavage d'un lave-vaisselle sont trop durs pour ces pièces. Tout dommage causé par un lave-vaisselle ne sera pas couvert par notre garantie.

- Le capuchon de vapeur sur le couvercle est amovible. Laver régulièrement. Le capuchon de vapeur amovible peut également être démonté pour assurer un nettoyage complet.
- 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 céramique.
- 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](http://www.yumasia.co.uk) ou par e-mail [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk).

Pièces de rechange disponibles pour Panda YUM-EN06 (les gobelets doseurs sont disponibles à l'achat sur notre site Internet):

Nom de la pièce	Numéro de pièce	Nom de la pièce	Numéro de pièce
Cuve intérieure revêtue de céramique	IB-EN06	Panier vapeur	SB-EN06
Couvercle intérieur amovible	IL-EN06	Spatule	SP-EN06

## 11. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
RIZ DE CUISSON	Le riz cuit trop dur ou trop mou	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>La texture du riz varie en fonction de la façon dont il a été transformé (voir section 5.3 pour plus d'informations).</li> <li>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.</li> <li>L'utilisation du réglage 'FAST COOK' peut rendre le riz plus dur.</li> <li>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.</li> </ul>
	Le riz est roussi/brûlé	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que rien n'est collé à l'élément chauffant ou au fond de la cuve intérieure.</li> <li>Le riz n'a peut-être pas été suffisamment lavé, laissant trop d'amidon sur le riz.</li> </ul>
	Débordement pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez le réglage 'MENU' que vous avez sélectionné et le niveau d'eau que vous avez rempli à</li> <li>S'assurer que le capuchon de purge de vapeur se trouve sur l'appareil.</li> </ul>
	Incapable de démarrer la cuisson ou les boutons ne répondent pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le cordon d'alimentation est poussé aussi loin que possible dans l'appareil.</li> <li>Pour les boutons 'START', 'KEEP WARM' et 'CANCEL', vous devez <b>appuyer et maintenir enfoncés pendant 2 secondes</b>.</li> </ul>
	Un bruit se fait entendre pendant la cuisson ou le maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un cliquetis n'est que le microprocesseur (MICOM) qui règle la température de cuisson de l'appareil, il n'y a rien à craindre.</li> <li>Un bruit d'étincelle peut se produire si le fond de la cuve intérieure contient de l'humidité lorsque l'élément chauffant se réchauffe. S'assurer que la cuve intérieure est complètement sèche.</li> </ul>
	La vapeur s'échappe entre le couvercle extérieur et le corps principal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le couvercle extérieur est bien ajusté et qu'il n'est pas déformé.</li> <li>Le joint du couvercle extérieur est-il sale? Si c'est le cas, nettoyez le joint du couvercle extérieur.</li> </ul>
CUISSON DE GÂTEAUX	Le gâteau n'est pas cuit ou ne se lève pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps de cuisson a peut-être été trop court</li> <li>Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, sinon le gâteau risque de ne pas être suffisamment relevé.</li> <li>Mesurer les ingrédients avec précision - l'imprécision de la mesure peut entraîner une cuisson insuffisante ou une élévation insuffisante.</li> <li>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.</li> </ul>

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
CUISSON DE GÂTEAUX		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ajout d'un trop grand nombre d'ingrédients supplémentaires peut entraîner une cuisson inégale du gâteau - suivez la quantité indiquée dans les recettes.</li> <li>• 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.</li> </ul>
	Le gâteau se lève trop	<ul style="list-style-type: none"> <li>• N'ajoutez pas trop de levure chimique ou de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut.</li> </ul>
	Le gâteau est difficile à libérer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous de bien graisser la cuve intérieure.</li> <li>• Laisser refroidir complètement le gâteau</li> </ul>
	Le gâteau se brise facilement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un gâteau fraîchement cuit peut facilement se briser. Assurez-vous de laisser le gâteau refroidir complètement avant de le démouler ou de le manipuler.</li> </ul>
	Le gâteau est brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le temps de cuisson a peut-être été trop long, assurez-vous de respecter les temps de cuisson recommandés</li> </ul>
	<b>REMARQUE</b> - 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"> <li>• 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.</li> <li>• Y a-t-il trop de nourriture dans le panier fumant? - réduire la quantité de nourriture ou augmenter le temps de cuisson</li> <li>• Les aliments peuvent être en trop gros morceaux, réduire la taille des morceaux ou augmenter le temps de cuisson.</li> </ul>
	Les aliments cuits à la vapeur sont trop durs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Poisson et viande - le temps de cuisson à la vapeur était trop long.</li> </ul>
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
GARDER AU CHAUD	Le riz a une odeur, est jaune ou présente une humidité excessive.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne gardez pas de très petites quantités de riz sur 'KEEP WARM'.</li> <li>• Est-ce que le 'KEEP WARM' a été utilisé pendant plus de 12 heures?</li> <li>• Le type de riz et l'eau peuvent avoir fait jaunir le riz.</li> <li>• La spatule était-elle laissée dans la cuvette intérieure alors qu'elle était sur 'KEEP WARM'?</li> <li>• Avez-vous desserré le riz immédiatement après qu'il ait cuit - sinon, lâchez-le.</li> </ul>

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats cuisent lentement).</li> </ul>
CUISSON DU TEMPS DE CUISSON	L'appareil commence à cuire immédiatement	<ul style="list-style-type: none"> <li>La durée minimale par défaut est de 70 minutes, si elle est inférieure à cette durée, le cycle de cuisson démarre immédiatement.</li> </ul>
	La nourriture n'est pas prête à l'heure prévue	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Il y a eu une coupure de courant? L'appareil se réinitialisera alors.</li> </ul>

## 12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

Nom et numéro de modèle	Panda, YUM-EN06
Capacité d'accueil	0,6 litre (1 à 3,5 tasses) de cuiseur à riz ou 1,75 litre de mijoteuse
Cote	AC 220-240v, 50-60Hz
Consommation électrique	350w
Consommation moyenne d'énergie sur 'KEEP WARM' (GARDER CHAUD)	15w
Système de cuisson	Chauffage direct
Pays de fabrication	Chine
Longueur du cordon d'alimentation	0.9m
Dimensions extérieures (approx)	26cm (longueur) x 22cm (largeur) x 21cm (hauteur)
Poids (approximatif)	2.36kg

CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIFS
		Riz à 'QUICK'	1-3,5 tasses/0,6 l
	Riz Grain Long Grain court Brun	1-3,5 tasses/0,6l 1-3,5 tasses/0,6l 1-2,5 tasses/0,45l	35 minutes 39 minutes 62 minutes (1 heure, 2 minutes)
	Porridge (riz) Porridge (avoine)	1-2 tasses/0.36l 1 tasse/0.18ml	1h, peut être ajusté à 4h maximum
	Vapeur	Arroser jusqu'à 1 tasse de marque de riz	10m, peut être ajusté jusqu'à 1h maximum en intervalles de 10 min
	Cuisson lente	0,6 litre	2h, peut être ajusté à 8h maximum
	Gâteau	300g de tous les ingrédients	50 min, réglable jusqu'à 30 min et jusqu'à 1h max. par intervalles de 10 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](http://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 21 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](mailto: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.

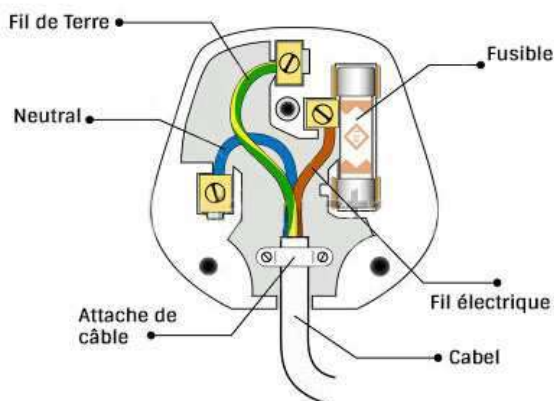
Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques, lorsqu'ils sont en fin de vie, doivent être éliminés séparément des déchets ménagers. Veuillez vous débarrasser de cet appareil auprès de votre centre communautaire local de recyclage des déchets.



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 vous utilisez une prise 13A (BS1363).

**YUM ASIA**  
UNITED KINGDOM

[www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk)  
© Yum Asia 2016 et après



[www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk)  
United Kingdom