

Sakura

by Yum Asia



Advanced Fuzzy Logic
Multi-Function Rice Cooker

Model- YUM EN15W
1.5 litre (1-8 people)

ADVANCED
Fuzzy Logic



Asian
Styling

2mm
CERAMIC
Ninja

INDEX

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	10
3.6 ANNULATION DE PROGRAMMES	11
3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRESET).....	11
4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX.....	12
4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT	12
4.2 NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS.....	13
5. COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (STEAM).....	13
6. COMMENT FAIRE UN GÂTEAU.....	14
7. RECETTES	14
7.1 GÂTEAUX.....	16
7.2 YOGHURT.....	18
8. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN SAKURA.....	19
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
10. PIÈCES DE RECHANGE	20
11. GUIDE DE DÉPANNAGE.....	21
12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON	23
13. CERTIFICATION ET GARANTIE	24

Modèle YUM-EN15W

Sakura

Merci d'avoir choisi cette cuisinière à riz multifonction Yum Asia Advanced modèle YUM-EN15 que nous avons baptisée 'Sakura'. 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.

Merci encore une fois et bonne cuisine!



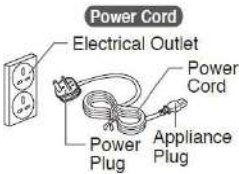






L'équipe Yum Asia

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>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>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>Vous risqueriez d'obstruer l'évent de vapeur.</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>Une fiche d'alimentation mal insérée peut provoquer un incendie, des chocs électriques, un court-circuit, de la fumée ou un incendie. 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).</p>
	<p>Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.</p>		<p>Si les lames de la fiche sont sales, essuyez-les.</p>

	<p>Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation à des fins commerciales annulera la garantie.</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. Ne pas endommager le cordon d'alimentation.</p> <p>Ne pas plier, tordre, grouper ou tenter 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>Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.</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!



Laisser 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.

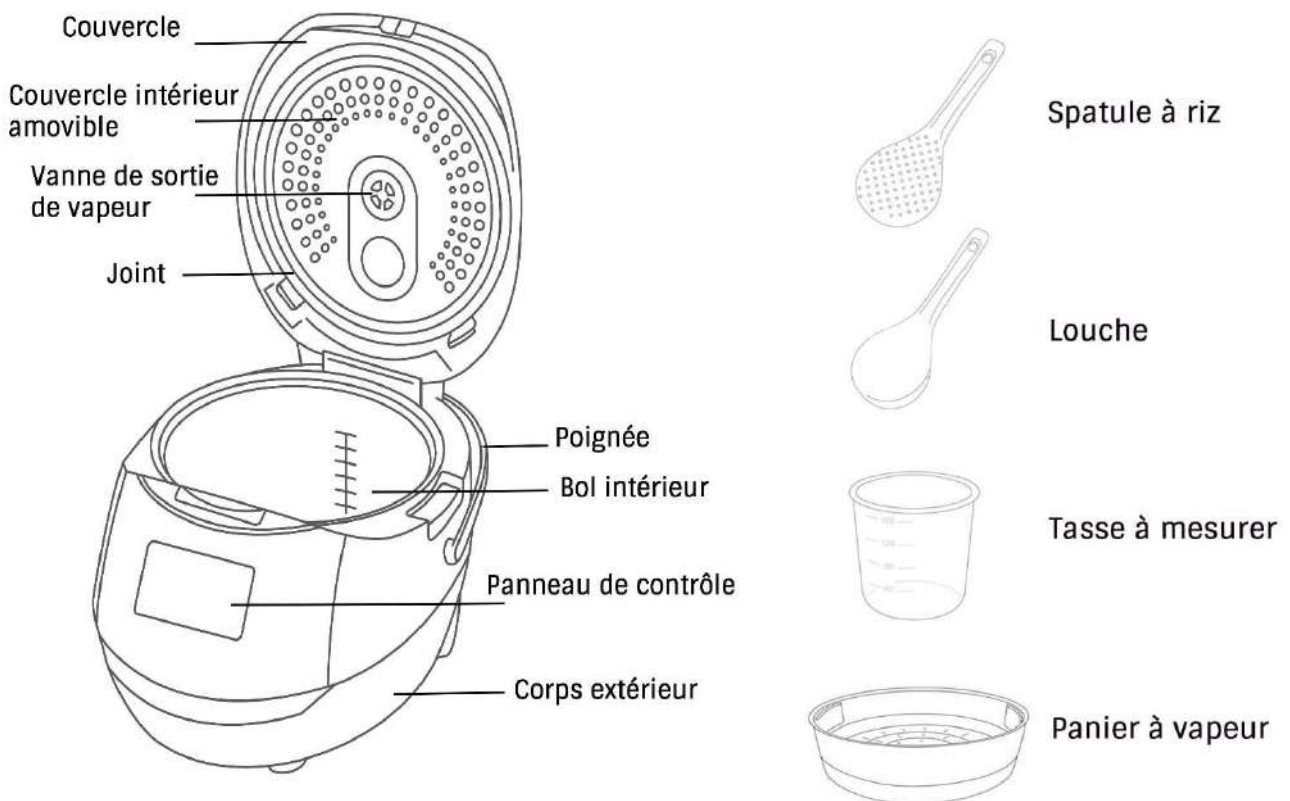
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

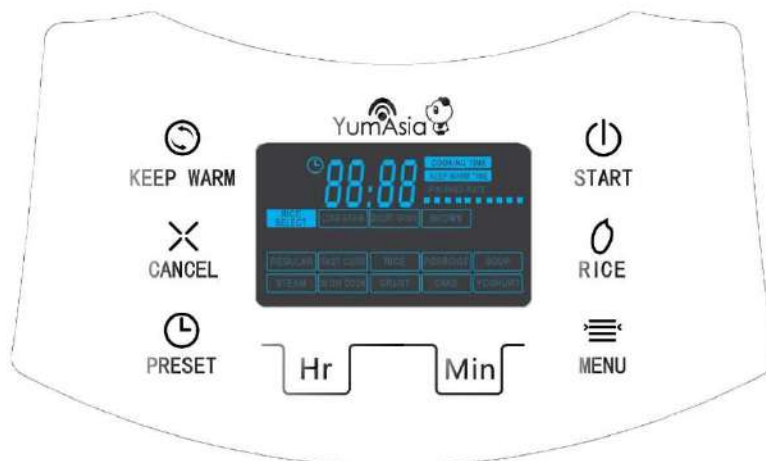
En économisant de la place dans votre cuisine, cet appareil combine les fonctions de qualité de la cuisson du riz de spécialité avec le porridge, la soupe, la vapeur, la cuisson lente, la croûte, la cuisson des gâteaux et la fabrication de yaourts. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des caractéristiques 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 Sakura! 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



START

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton tactile START pendant 2 secondes pour démarrer le programme de cuisson.



CANCEL

Appuyez sur le bouton tactile ANNULER et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler le programme de cuisson. Sakura passera alors en mode veille avec l'affichage clignotant.



MENU

Appuyez sur cette touche pour sélectionner l'un des 7 programmes de cuisson autres que le riz. Chaque fois que vous appuyez sur la touche, vous vous déplacez dans le menu et le programme sélectionné clignote à l'écran.



RICE

Utilisez la touche 'MENU' pour que l'option de menu 'RICE' clignote. Le bouton tactile 'RICE' sélectionne l'un des trois programmes de cuisson du riz raffiné (grain long, grain court et brun). Chaque pression successive sur la touche 'RICE' sélectionne le programme suivant dans la liste des menus et le nom du programme sélectionné clignote à l'écran.



KEEP WARM

Si l'appareil est en mode veille (c'est-à-dire qu'aucun programme n'est utilisé), une pression prolongée de 2 secondes sur le bouton 'KEEP WARM' active le mode KEEP WARM et le bouton 'KEEP WARM' s'allume. Une horloge de comptage apparaît pour votre référence et le bouton 'KEEP WARM' reste allumé.



PRESET

La fonction 'PRESET' vous permet de programmer une minuterie pour une cuisson différée allant jusqu'à 24 heures. Méfiez-vous de le laisser trop longtemps dans le futur s'il y a des aliments périssables dans le contenu du plat que vous cuisinez.



Hr
Min

Pour ajuster les temps de cuisson pour les réglages du menu de cuisson sans riz et la fonction pré-réglée. Appuyez sur l'un de ces boutons lorsqu'un programme a été sélectionné pour régler le temps de cuisson. Les temps de cuisson par défaut sont répertoriés dans les sections du manuel spécifiques aux 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 (pour l'eau, remplissez la tasse à mesurer à 1/2 avec de l'eau) et jetez-la.

3.2 NAVIGATION DES CONTRÔLES

L'écran de cet appareil est sensible au toucher et est facile à utiliser grâce à un panneau Motouch 'cool ice blue' à la fine pointe de la technologie.

REMARQUE - les boutons 'START', 'KEEP WARM' et 'CANCEL' sont activés en maintenant le bouton enfoncé pendant 2 secondes. Le bouton correspondant s'allume alors sur le panneau de commande.

** Sakura n'a pas de bouton «éteint». Pour éteindre l'appareil, vous devez le débrancher de la prise de courant **

3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

Il y a 5 options pour cuire le riz - 'REGULAR', 'FAST COOK' et dans l'option 'RICE', on peut choisir entre du riz à grain long, du grain court et du riz brun.

La capacité maximale de cet appareil est de 8 tasses (180 ml tasse) pour le riz BLANC et 6 tasses (180 ml tasse) pour le riz BRUN.

Sakura 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. 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 par phases et les réglages de température sont contrôlés par le processeur logique flou de Sakura. Voir section 4.2, page 12 pour les étapes de base de la cuisson du riz.

OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ:

1. '**REGULAR**' permet de cuire du riz normal (par exemple, sans cuisson raffinée ni cuisson à la vapeur).
2. Le réglage '**FAST COOK**' est pour quand vous voulez que le riz soit fini un peu plus vite.
3. Le sous-menu '**RICE**' est destiné à une cuisson plus raffinée et à la vapeur du riz. Vous accédez à ce sous-menu en appuyant sur la touche menu jusqu'à ce que l'icône 'RICE' clignote sur le panneau de contrôle, puis vous vous déplacez parmi les 3 options de riz supplémentaires en utilisant la touche 'RICE':
 - a. Le réglage '**LONG GRAIN**' peut être utilisé pour tout type de riz à grains longs - par exemple, basmati, jasmin ou riz parfumé thaïlandais;
 - b. Le réglage '**SHORT GRAIN**' peut être utilisé pour tout type de riz à grains courts comme le riz perlé ou le riz à sushi.
 - c. Le réglage '**BROWN RICE**' peut être utilisé pour tout type de riz brun.

Temps de cuisson approximatifs* des différents types de riz

Riz Sélectionné	'REGULAR'	'FAST COOK'	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'
Le temps qu'il a fallu	30 mins	22 mins	40 mins	40 mins	62 mins

*Les temps de cuisson réels varient en fonction de la température ambiante, de la quantité de riz à cuire, etc.

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). Pendant les cycles de cuisson du riz, un motif de lignes de ciselage apparaît sur l'écran pour indiquer que Sakura est en train de cuire, un compte à rebours apparaît dans les 10 dernières minutes.

Le riz collant ou glutineux est différent du riz à grains courts normal, il a besoin de plus d'eau. Si vous faites cuire du riz gluant ou gluant, vous devez suivre les recommandations relatives à l'eau ci-dessous et utiliser le réglage du grain court.

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

Voir aussi - Conseils pour cuisiner du riz au goût délicieux à la page 12 pour plus d'informations et de conseils de cuisson détaillés.

3.3.1 CUISSON DE RIZ À SAKURA

1. Mesurez le riz avec la tasse à mesurer fournie. Assurez-vous que le riz est au niveau du haut de la tasse - il s'agit d'une mesure d'une tasse pleine (180 ml).
2. Nettoyez le riz (si nécessaire) comme indiqué à la section '4.1 CUISSON DE RIZ PARFAIT'. Placez le bol intérieur dans l'appareil, placez le riz dans le bol intérieur et remplissez jusqu'à la ligne d'eau correspondant à la quantité / type de riz que vous cuisinez.
3. Fermez le couvercle et sélectionnez le réglage de riz avec lequel vous voulez cuisiner.
4. Appuyez sur 'START' et maintenez-le enfoncé pour lancer le cycle de cuisson. Un motif de lignes de poursuite apparaît à l'écran pour indiquer que Sakura est en train de cuire. Un compte à rebours apparaîtra au cours des 10 dernières minutes.



Voir également le 'Guide de démarrage rapide' au verso de la carte de garantie. **Notez** qu'il n'y a pas de marque sur le bol intérieur pour une seule tasse de riz; ajoutez donc une tasse pleine de l'eau (blanche) et 1,5 tasse d'eau (brune) au riz pour obtenir la quantité d'eau appropriée.

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

Une fois le cycle de cuisson terminé (à l'exception des yaourts), 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' 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. L'appareil passe alors en mode veille et l'affichage clignote.

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 14.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'PORRIDGE' est de 1 heure. Vous pouvez régler cette durée jusqu'à 2 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'PORRIDGE' 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'.

3.5.2 SOUPE (SOUP)

Pour cuire les soupes et les liquides plus dilués, sélectionnez le réglage 'SOUP'.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'SOUP' est de 1 heure. Vous pouvez régler cette durée jusqu'à 4 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'SOUP' 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'.

3.5.3 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 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, remplissez jusqu'au repère de niveau d'eau 2-3 sur la cuve intérieure lorsque vous utilisez Sakura comme un cuiseur vapeur autonome.

Voir la section 5, page 13, pour un guide sur la cuisson à la vapeur.

3.5.4 CUISSON LENTE (SLOW COOK)

Pour la cuisson des ragoûts et d'autres plats comme les caris, les dhal ou d'autres légumineuses et 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 des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'SLOW COOK' et que celui-ci clignote à 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.

3.5.5 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 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'CRUST' et que celui-ci clignote sur l'écran. Après un certain temps, l'appareil émet un 'bip' et vous pouvez ouvrir le couvercle pour ajouter d'autres ingrédients. Vous fermez ensuite le couvercle pour poursuivre la cuisson. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.6 GÂTEAU (CAKE)

Pour cuisiner de délicieux gâteaux, sélectionnez le réglage 'CAKE'. La garniture de gâteau sur votre Sakura fait des gâteaux délicieux et moelleux. Veuillez consulter la section 6 à la page 14 pour des instructions plus détaillées sur la cuisson des gâteaux et les pages 16 et 17 pour les recettes de 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'.

3.5.7 YOGHURT

Pour faire du yaourt maison. Le réglage 'YOGHURT' maintient la température constante (+38 - +40°C) nécessaire à la croissance des bactéries bifidus et à l'excellent développement du yaourt en culture et en lait.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'YOGHURT' est de 8 heures. Vous pouvez régler cette durée à 6 heures ou à 12 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'YOGHURT' et que celui-ci clignote sur l'écran. Vous pouvez utiliser des pots de yaourts ou des récipients similaires pour ce réglage ou simplement faire le yaourt dans le bol intérieur.

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode veille. Pour plus d'informations sur la fabrication de yaourts, voir section 7.2, page 18.

NOTES - sur le réglage 'YOGHURT', il ne commute pas sur 'KEEP WARM'. Garder le couvercle fermé pendant la cuisson dans ce programme. La fonction de démarrage différé est disponible pour ce programme

3.6 ANNULATION DE PROGRAMMES

Pour annuler un programme que vous avez sélectionné ou, si vous voulez arrêter un programme en cours de cuisson, il vous suffit d'appuyer sur la touche 'CANCEL' et de la maintenir enfoncée pendant 2 secondes. L'appareil passe alors en mode veille et l'affichage clignote.

3.7 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.

Pour régler le pré-réglage/la minuterie:

1. Appuyez sur la touche tactile 'MENU' pour sélectionner un programme de cuisson (pour les programmes de cuisson autres que le riz, vous pouvez programmer la durée de la cuisson à ce stade).
2. Appuyez ensuite sur le bouton 'PRESET' qui s'allumera.
3. En appuyant sur les touches tactiles 'Hr' et 'Min', vous pouvez sélectionner les heures à l'avance lorsque le riz / plat doit être prêt.
4. Appuyez sur la touche tactile 'START' et maintenez-la enfoncée. La cuisinière affichera les heures / minutes avant votre sélection, commencera à décompter et le cycle de cuisson s'achèvera à l'heure spécifiée.

Si le pré-réglage / la minuterie est réglé au-dessous du minimum indiqué dans le tableau ci-dessous, le cycle de cuisson commence immédiatement. En effet, le temps de cuisson par défaut pour chaque cycle de cuisson doit être pris en compte, de même que le temps d'évaluation supplémentaire permettant à la logique floue de savoir ce qu'elle cuit.

Horaires suggérés pour la fonction 'PRESET'

Fonction	RICE	PORRIDGE	SOUP	STEAM	SLOW COOK	YOGHURT
Temps pré-réglé	70m-24h	70m-24h	70m-24h	1h-24h	130m-24h	370m - 24hrs

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.

L'heure de début du pré-réglage et de la minuterie n'est pas exacte, elle s'allumera un peu plus tôt car le Sakura doit évaluer ce qui se trouve exactement dans le bol intérieur (riz/viande/eau) et le volume pour pouvoir calculer efficacement le temps de cuisson. Il s'en occupe en mettant l'appareil en marche tôt pour qu'il puisse 'évaluer' le contenu.

4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX

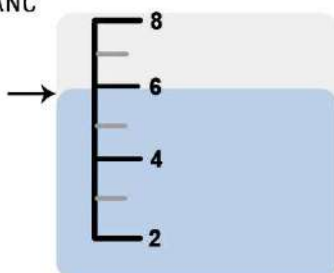
4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

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
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 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 pas uniforme parce qu'il s'agit d'un produit naturel et que 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 qui vous plaît.
- ❓ Si le riz que vous faites cuire est trop mou, la prochaine fois réduisez l'eau que vous ajoutez pour la cuisson de 3-4mm, un riz plus tendre signifie qu'il y avait trop d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson. Si le riz que vous faites cuire est trop dur, la prochaine fois ajoutez 3-4mm plus d'eau, un riz plus dur signifie qu'il y avait trop peu d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson
- ✗ N'utilisez pas de riz à cuisson rapide, partiellement cuit ou étuvé - examinez attentivement les sachets de riz pour vous assurer que le riz que vous achetez est approprié. Ce type de riz n'est pas adapté à une utilisation dans un cuiseur à riz à logique floue et à unité scellée.

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.

Voici un guide pour l'estimation des différents types d'aliments à cuire sur la fonction 'VAPEUR':

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 50 minutes, mais elle peut être réglée à 30 minutes et à 60 minutes par intervalles de 10 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 section 7, pages 16 et 17 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 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 goût

Itinéraire d'accès

1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (jusqu'au niveau 6 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 'KEEP WARM', ajoutez du sel si vous le voulez et décorez de gingembre et d'oignons nouveaux.

BOUILLIE DE FLOCONS 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 de lait (ou 1 tasse de lait de coco ou autre lait non laitier - 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 adouciront 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 indications concernant le niveau d'eau à la page 9 et utiliser l'option du menu 'SHORT GRAIN').

2. Lorsque le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', 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 indications concernant le niveau d'eau à la page 9 et utilisez l'option de menu 'SHORT GRAIN')

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. Cuire jusqu'à ce qu'il clique automatiquement pour garder au chaud.
3. Entre-temps, fouetter ** 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 tranche mince de zeste, non râpée) et la muscade ensemble.
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 Sakura 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 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.

7.1 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. Pour beaucoup plus de recettes de gâteaux et de desserts, veuillez consulter notre blogue des gourmets à www.greedypanada.co.uk

GÂTEAUX AUX BANANES

Ingrédients

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 anti-adhésif 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. Ajouter la purée de bananes, bien mélanger à la spatule.
3. Enfin, incorporer le mélange de farine tamisé à l'aide d'une spatule.
4. 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.
5. 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.
6. 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 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.

7.2 YOGHURT

La fonction 'Yaourt' de Sakura simplifie la fabrication d'un yaourt délicieux et parfait. Vous pouvez utiliser ce paramètre pour le yaourt aux produits laitiers ou non laitier, à condition que vous disposiez des entrées et du lait requis.

YOGHOURT LAITIER BASIQUE

90g de yaourt nature (si vous voulez utiliser du yaourt probiotique, vous pouvez aussi l'utiliser) - ceci est votre 'entrée'

400 ml de lait entier UHT (le lait UHT est préférable, car il a déjà été chauffé à haute température)

1. Combinez le yaourt et le lait et placez-les dans le bol intérieur de Sakura.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le réglage du yaourt. L'horloge clignotera pendant 8 heures. Vous pouvez réduire le temps de cuisson à 6 heures ou jusqu'à 12 heures; plus le temps de cuisson est long, plus le yaourt est épais, plus le temps de cuisson est court, plus le yaourt est fin.
3. Après la cuisson, Sakura émettra un bip mais ne changera pas pour rester au chaud. Laissez le yaourt refroidir et décanter dans des récipients pour le conserver au réfrigérateur.

Ce yaourt devrait durer 7 jours et vous pouvez en conserver une partie pour constituer votre prochain lot (il est préférable de l'utiliser dans un délai de 7 jours pour que les bactéries soient plus fraîches).

Entrées alternatives

Au lieu de la nature, du yaourt vivant, vous pouvez également utiliser des entrées spéciales que vous pouvez acheter en poudre dans les magasins d'aliments naturels et en ligne.

De manière surprenante, vous pouvez également utiliser des tiges de piment (c'est-à-dire la partie verte qui maintient le piment sur la plante que vous jetez) en tant que démarreur de yaourt. Les tiges de piment contiennent des bactéries lactobacillus et 10 à 15 tiges de piment à la place d'un yaourt ou d'un levain en poudre permettant de transformer n'importe quel type de lait en yaourt.

Quelques conseils pour faire du yaourt:

Si vous préférez, vous pouvez utiliser des pots de yaourt à la place. Remplissez ensuite le bol intérieur jusqu'à la moitié de la hauteur avec de l'eau chaude afin que l'eau conduise la chaleur aux pots.

Pour les yaourts sans produits laitiers, utilisez un lait contenant aussi peu d'additifs que possible (par exemple, du lait de soja sans sucre ou vanille, il convient de répertorier les ingrédients sur les ingrédients, il en va de même pour les autres types de laits non laitiers).

Ajoutez toujours une saveur une fois que le yaourt a fini de se développer. Si vous en conservez quelques-uns à utiliser comme prochain plat de départ, mettez-le de côté dans un pot séparé avant d'ajouter quoi que ce soit au yaourt.

Pour plus de conseils sur la fabrication du yaourt, veuillez consulter www.greedypanada.co.uk

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

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

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

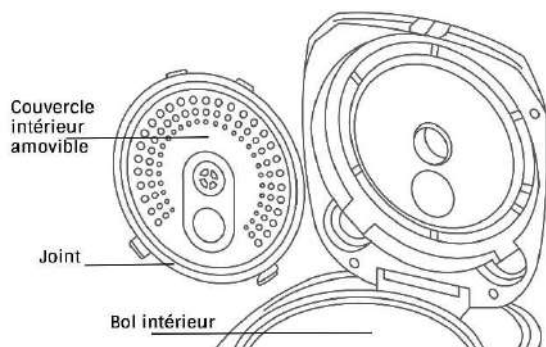
Le réglage de cuisson lente (SLOW COOK) est idéal pour la cuisson des lentilles ou des haricots - rincez au préalable et suivez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. Le réglage de la bouillie (PORRIDGE) fonctionne également pour la cuisson des lentilles et des haricots, si vous voulez cuire à une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

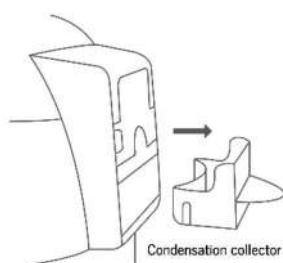
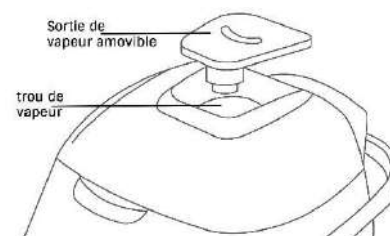
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 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 ou par e-mail info@yumasia.co.uk.

Pièces de rechange disponibles pour Sakura YUM-EN15 (les tasses à mesurer sont disponibles à l'achat sur notre site):

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Cuve intérieure revêtue de céramique	IB-EN15
Couvercle intérieur amovible	ILSS-EN15
Panier vapeur	SB-EN15

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 'FAST COOK' peut rendre le riz plus dur. 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"> S'assurer que rien n'est collé à l'élément chauffant ou au fond de la cuve intérieure. 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"> Un cliquetis n'est que le microprocesseur (MICOM) qui règle la température de cuisson de l'appareil, il n'y a rien à craindre. 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.
	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. 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.

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
CUISSON DE GÂTEAUX		<ul style="list-style-type: none"> L'ajout d'un trop grand nombre d'ingrédients supplémentaires peut entraîner une cuisson inégale du gâteau - suivez la quantité indiquée dans les recettes. 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"> N'ajoutez pas trop de levure chimique ou de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut.
	Le gâteau est difficile à libérer	<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"> 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.
	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.

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
		<ul style="list-style-type: none"> Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats cuisent lentement).
CUISSON DU TEMPS DE CUISSON	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.
	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? L'appareil se réinitialisera alors.

12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

Nom et numéro de modèle	Sakura, YUM-EN15W
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	860W
Consommation moyenne d'énergie Sur 'KEEP WARM' (GARDER CHAUD)	35W
Système de cuisson	Chauffage direct
Pays de fabrication	Chine
Longueur du cordon d'alimentation	1m
Dimensions extérieures (approx)	41cm (L) x 32cm (l) x 26cm (h)
Poids (approx.)	5.05kg

CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	CARACTERISTIQUES	CAPACITE	TEMPS DE CUISSON PAR DEFAUT
	Riz ordinaire	1-8 tasses/1.4l	30 minutes
	Riz à 'FAST COOK'	1-8 tasses/1.4l	26 minutes
	Riz Grain Long	1-8 tasses/1.4l	40 minutes
	Grain court	1-8 tasses/1.4l	40 minutes
	Brun	1-6 tasses/0,9l	62 minutes
	Porridge	1-5 tasses/0,9l	1h, peut être ajusté à 2h maximum
	Soupe	1,5 litre	1h, peut être ajusté à 4h maximum
	Vapeur	n/a	10m, peut être ajusté jusqu'à 1h maximum en intervalles de 10m
	Cuisson lente	1,5 litre	2h, peut être ajusté à 8h maximum
	Croûte	1-8 tasses/1.4l	1,5h, peut être ajusté à 1h ou jusqu'à 2h maximum
	Gâteau	150g de farine	50m, réglable jusqu'à 30m et jusqu'à 60m maximum en intervalles de 10m
	Yaourts	1 litre de lait	8h, peut être ajusté jusqu'à 6h ou jusqu'à 12h maximum

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 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 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.

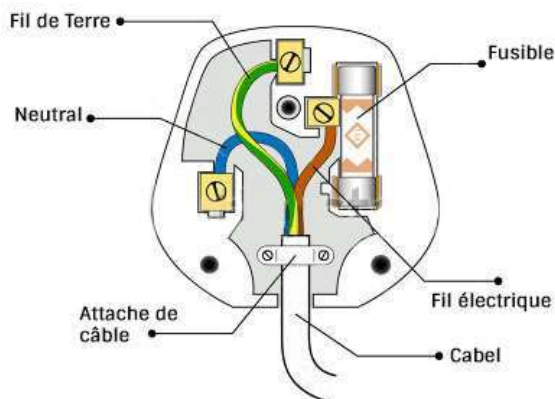
Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques, lorsqu'ils sont en fin de vie, doivent être éliminés séparément des déchets ménagers. Veuillez vous débarrasser de cet appareil auprès de votre centre communautaire local de recyclage des déchets.



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
© Yum Asia 2016 et après



www.yumasia.co.uk
United Kingdom