

Kumo

by Yum Asia



Ceramic Bowl
Ninja

Fuzzy Logic Multifunction
YumCarb Rice Cooker

YUMCARB

Model - YUM EY10D, YUM EY10L
1.0 litre (1-5 people)



INDEX

1.	IMPORTANTES SÉCURITÉ Veuillez suivre les instructions suivantes	2
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.....	7
3.1	AVANT L'UTILISATION	7
3.2	NAVIGATION DES CONTRÔLES.....	7
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
3.6	ANNULATION DE PROGRAMMES	10
3.7	COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRÉRÉGLAGE)	10
4.	CUISSON DE RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX.....	11
4.1	COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT.....	11
4.2	NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS	12
5.	COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR	12
6.	RECETTES.....	13
7.	CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/IMPULSIONS EN KUMO	15
8.	YUMCARB EXPLIQUÉ	15
9.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
10.	PIÈCES DE RECHANGE.....	17
11.	GUIDE DE DÉPANNAGE	18
12.	SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON.....	19
13.	CERTIFICATION ET GARANTIE	20

Modèle YUM-EY10

Kumo

Merci d'avoir choisi ce cuiseur à riz multifonctions YUMCARB Yum Asia, modèle YUM-EY10 que nous avons baptisée 'Kumo'.

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.yum-asia.com/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.yum-asia.com

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 hello@yum-asia.com 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

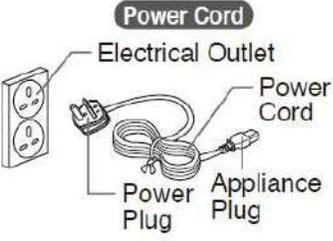
1. IMPORTANTES SÉCURITÉ Veuillez suivre les instructions suivantes



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

	Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien peut démonter ou réparer cet appareil.
	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
	Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous blesser.
	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.
	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.
	Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.

	Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
	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.
	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 : Aliments emballés dans du plastique Les plats qui utilisent des essuie-tout ou d'autres couvercles pour couvrir les aliments. Vous risqueriez d'obstruer l'évent de vapeur.
	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 les lames de la fiche sont sales, essuyez-les.

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



IMPORTANT!

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

Débranchez toujours le cuiseur de riz en tenant la fiche du cordon d'alimentation et non en tirant sur le cordon d'alimentation. Insérez fermement l'extrémité du cordon d'alimentation dans le cuiseur à riz, sinon vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un incendie et le cuiseur à riz pourrait ne pas fonctionner.

Ne couvrez pas le corps principal du cuiseur à riz, en particulier l'évent de vapeur pendant la cuisson. Ne pas endommager le bol intérieur ou le couvercle intérieur. Une cuve intérieure ou un couvercle déformé entraînera des résultats de cuisson inégaux

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

Ne 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

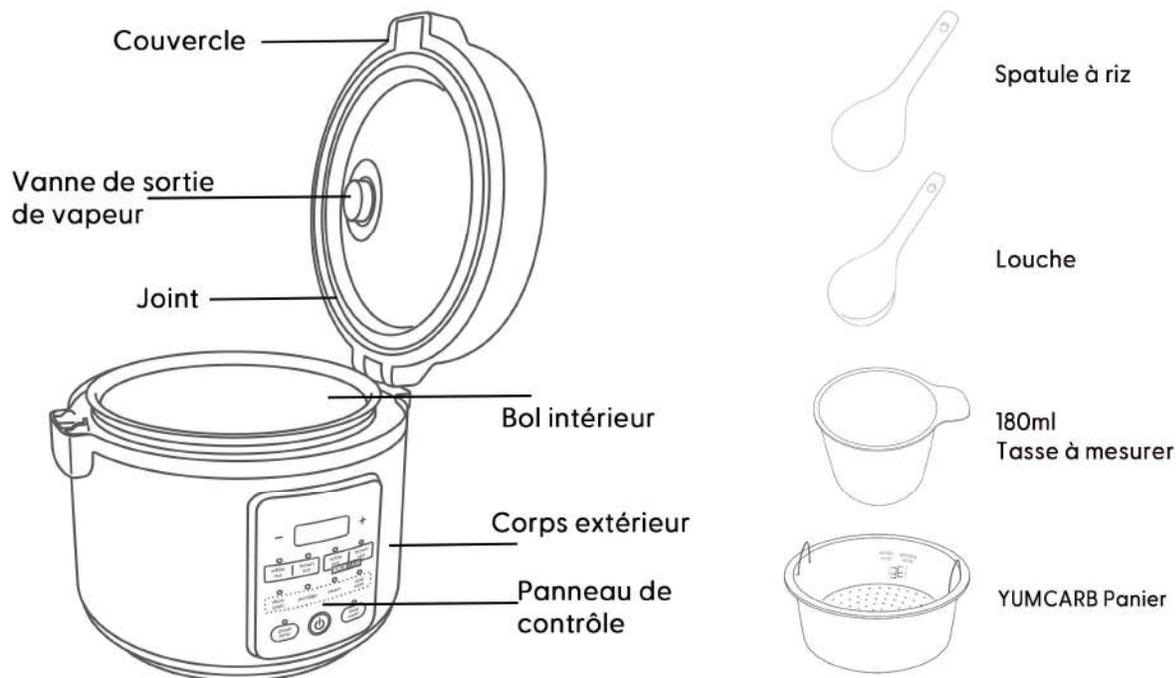
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

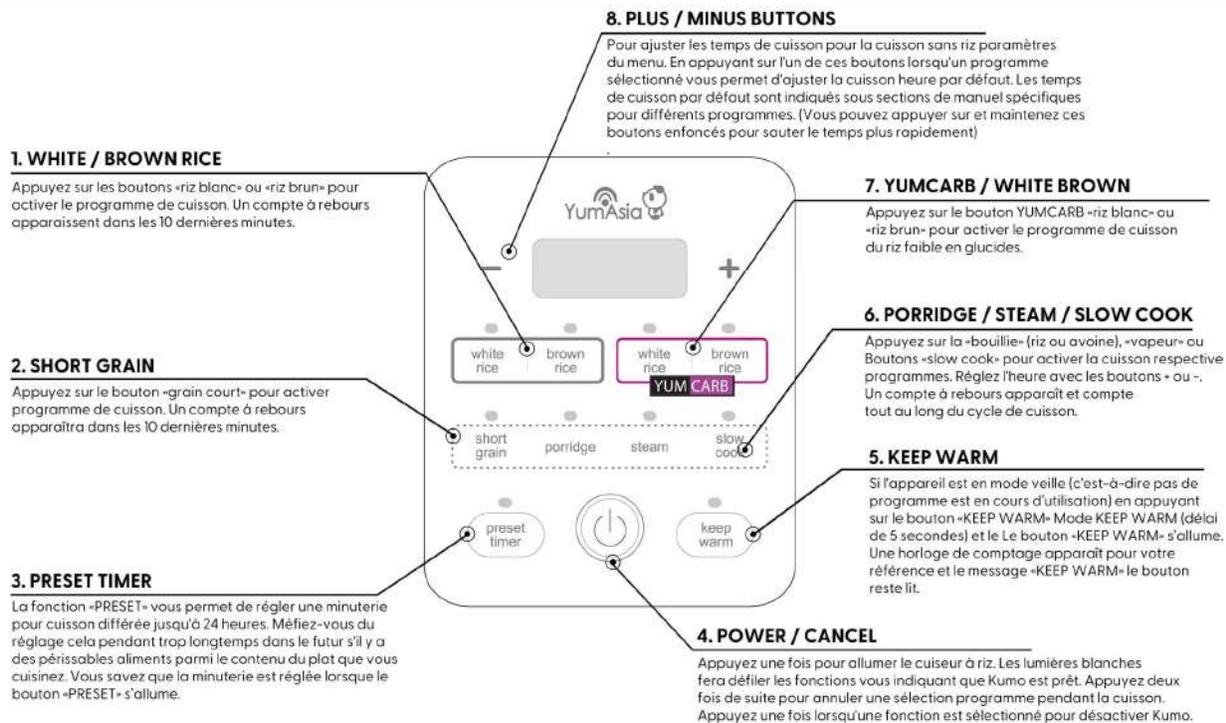
Gain de place dans votre cuisine, cet appareil combine les fonctions de qualité de la cuisson du riz de spécialité avec le porridge, la vapeur et la cuisson lente. Kumo a une option YumCarb unique pour préparer du riz à faible teneur en glucides. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des caractéristiques 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 de riz Kumo! Il est fourni avec une spatule à riz, une louche à soupe, une tasse à mesurer et un panier vapeur en acier inoxydable YUMCARB (qui peut être utilisé pour le riz à faible teneur en glucides ou pour cuire d'autres aliments).



2.2 AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE



Après avoir sélectionné une fonction, un voyant clignote au-dessus du bouton et après 5 secondes le cycle de cuisson commencera, un motif de lignes de poursuite apparaît sur l'affichage et la lumière restera allumée.

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. Essayez 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 ½ tasse de riz (pour l'eau, remplissez la tasse à mesurer à ½ avec de l'eau) et jetez-la.

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, donc c'est facile à appuyer. Les boutons ont une lumière au-dessus qui indique que le programme a été sélectionné.

3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

NOTE - la capacité maximal est (ne dépassez pas ce montant)
5,5 tasses (180ml tasse) pour le riz BLANC
4 tasses (180 ml tasse) pour le riz BRUN
3 tasses (180ml tasse) pour le riz BLANC ou BRUN YumCarb

Kumo 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 Kumo.

OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ :

1. Le réglage **'WHITE'** permet de cuire du riz blanc à grains longs (par exemple, basmati, jasmin ou riz parfumé thaïlandais).
2. 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 **'BRUN'** est destiné à la cuisson du riz brun à grains longs ou courts.
4. Le réglage **'YUMCARB WHITE'** est destiné à la préparation de tout type de riz blanc à faible teneur en glucides.
5. Le réglage **'YUMCARB BROWN'** est destiné à la préparation de tout type de riz brun à faible teneur en glucides.

Temps de cuisson approximatifs pour différents types de riz

Riz Sélectionné	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'	'YUMCARB WHITE'	'YUMCARB BROWN'
Le temps qu'il a fallu	35 mins	37 mins	60 mins	40 mins	60 mins

L'intérieur de la cuvette intérieure porte des marques indiquant les niveaux d'eau pour le riz blanc à grains longs, le riz blanc à grains courts, le riz brun et le gruau (de riz). Il y a aussi des inscriptions sur le panier à vapeur YumCarb pour le riz blanc et le riz brun.



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

Cuisson du riz STICKY ou GLUTINOUS

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

Tasses de riz	1	2	3	4	5
Niveau d'eau sur le bol (marques de short grain)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

3.3.1 CUISSON DU RIZ EN KUMO

1. **Mesurer** 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 complète de 180ml.
2. **Nettoyer** le riz (si nécessaire) 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 riz avec lequel vous voulez cuisiner. Il n'y a **pas de bouton de démarrage**, les cycles de cuisson **démarreront automatiquement après un délai de 5 secondes**.



Consultez également le 'Speedy Start Guide' au dos de la carte de garantie pour un guide étape par étape sur la façon de cuire le riz et les 'Conseils pour cuisiner un riz savoureux' à la page 11 pour des informations et des conseils de cuisson plus détaillés et page 16 pour plus de détails sur le riz YumCarb.



Si vous souhaitez cuire $\frac{1}{2}$ tasse de riz, il n'y a pas de marque sur le bol intérieur pour cela. Utilisez la tasse à mesurer pour ajouter l'eau - $\frac{1}{2}$ tasse à mesurer d'eau pour le riz blanc et $\frac{3}{4}$ tasse d'eau pour le riz brun.

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'. Il y aura un délai de 5 secondes et le maintien au chaud commencera, le bouton s'allumera alors et un compte à rebours apparaîtra sur l'affichage 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 sur le bouton d'alimentation (il sert aussi de bouton 'CANCEL'), ceci annule le programme et éteint l'appareil.

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.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'PORRIDGE' est de 1,5 heure. Vous pouvez régler cette durée à 1 heure ou à 3 heures à l'aide des boutons + et - toutes les 5 minutes une fois que vous avez sélectionné le réglage 'PORRIDGE' et que le témoin clignote.

Après avoir sélectionné le temps, il y a un délai de 5 secondes et le cycle de cuisson commence. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.2 STEAM

A l'aide du panier de cuisson vapeur en acier inoxydable 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 (1 tasse de riz maximum), mais vous ne pouvez pas cuire du riz à la vapeur avec les fonctions YUMCARB.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'STEAM' est de 10 minutes. Vous pouvez régler cette durée à 5 minutes ou à 1,5 heure par intervalles de 5 minutes à l'aide des boutons + ou - une fois que vous avez sélectionné le réglage 'STEAM' et que le témoin clignote. Après avoir sélectionné le temps, il y a un délai de 5 secondes et le cycle de cuisson commence. Il y aura un compte à rebours sur l'écran - ce compte à rebours ne commencera que lorsque l'eau aura été chauffée. L'utilisation d'eau chaude plutôt que d'eau froide permet d'accélérer le processus de chauffage.

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

3.5.3 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 6 heures à l'aide des boutons + ou - toutes les 5 minutes une fois que vous avez sélectionné le réglage 'SLOW COOK' et que le voyant ci-dessus clignote (vous pouvez appuyer et maintenir pour sauter l'heure plus rapidement). Après avoir sélectionné le temps, il y a un délai de 5 secondes et le cycle de cuisson commence. 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'.



Kumo est un cuiseur à riz à logique floue à unité scellée très efficace, le réglage de cuisson lente cuit les aliments plus rapidement car il n'y a pas de perte de chaleur. Une recette normale à la mijoteuse avec un temps de cuisson de 7 à 8 heures prendra 3-4 heures à cuire à Kumo. C'est pour donner une cuisson lente plus efficace.

3.6 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 une fois sur le bouton 'power'. L'appareil s'éteint alors. Pour mettre l'appareil en mode veille lorsqu'un programme de cuisson a été sélectionné, appuyez deux fois de suite sur le bouton 'power'.

3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRÉRÉGLAGE)

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.

Pour régler la minuterie:

1. Appuyez sur le bouton du programme de cuisson souhaité (pour les programmes de cuisson sans riz, vous pouvez programmer la durée de cuisson à ce stade).
2. Appuyez ensuite sur le bouton 'PRESET' qui s'allume.
3. En appuyant sur les touches tactiles '+' et '-', vous pouvez sélectionner les heures à l'avance (par incréments de 5 minutes) lorsque le riz/plat doit être prêt.

- Après avoir réglé le moment où vous voulez que les aliments soient prêts, il y a un délai de 5 secondes et la cuisinière affichera les heures à l'avance que vous avez sélectionnées, commencera le compte à rebours et le cycle de cuisson se terminera à l'heure que vous avez spécifiée.

Si le pré-réglage/minuterie est inférieur au minimum indiqué dans le tableau ci-dessous, le cycle de cuisson démarre immédiatement. En effet, le temps de cuisson par défaut pour chaque cycle de cuisson doit être pris en compte ainsi que le temps d'évaluation supplémentaire pour que la logique floue sache ce qu'elle prépare.

Horaires suggérés pour la fonction 'PRESET'

Fonction	RICE	PORRIDGE	STEAM	SLOW COOK
Minuterie pré-réglées	70 mins - 24 hrs	70 mins - 24 hrs	1 hr - 24 hrs	130 mins - 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.



L'heure de début du pré-réglage et de la minuterie n'est pas exacte, elle s'allumera un peu plus tôt car le Kumo 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. CUISSON DE RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX

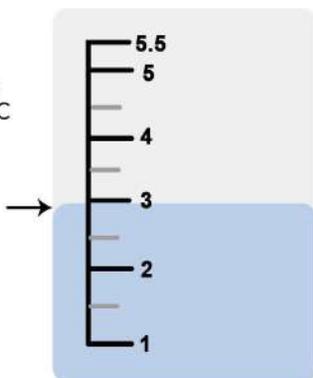
4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

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 - il s'agit d'une mesure complète de 180ml.

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.

Remuez et desserrez! Une fois que l'appareil est passé en mode 'KEEP WARM', si possible, remuer et détacher le riz

immédiatement 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

Vous pouvez utiliser cet appareil comme cuiseur vapeur autonome (utilisez 1,5 à 2 tasses d'eau) ou vous pouvez cuire du riz en même temps que des aliments cuits à la vapeur. Si vous faites cuire du riz à la vapeur, utilisez la fonction riz pour le type de riz que vous cuisinez et ajoutez le panier vapeur dans le bol intérieur au-dessus du riz.

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

INGREDIENTS	MONTANT	TEMPS DE CUISSON	CONSEILS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR
Carotte	150g	20 mins	Couper en bouchées
Brocoli	150g	15 mins	Couper en bouchées
Épinards	80g	15 mins	Couper en bouchées
Citrouille	200g	20 mins	Couper en bouchées
Pomme de terre	250g	40 mins	Couper en bouchées
Patate douce	200g	35 mins	Couper en bouchées
Maïs	150g	30 mins	Couper en bouchées
Poulet	250g	30 mins	Effectuer des coupes sur le côté en touchant le panier de vapeur
Poisson (poisson blanc et saumon)	150g/cut into filets	25 mins	Trancher à moins de 2 cm et envelopper dans du papier d'aluminium.
Crevette	150g/7 pcs	20 mins	Vapeur sans enlever les coquilles
Pétoncle	150g	20 mins	Retirer de la coquille (il est recommandé de recouvrir le panier de feuilles de Chine ou similaire pour éviter qu'il ne colle).
Boulettes de viande réfrigérées	150g	15 mins	Laissez de l'espace entre les aliments

Boulettes de viande congelées	150g	20 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. 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 (2-3 portions)

½ tasse de riz

35g 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'à la marque ½ sur l'échelle du porridge) puis placer le poulet sur le dessus.
2. Appuyer sur la touche 'PORRIDGE' et le cycle de cuisson démarre après un délai de 5 secondes.
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 2 personnes - ne pas dépasser les quantités)

½ tasse de flocons d'avoine coupés en acier ou de haute qualité (nous vous conseillons de les mettre dans un tamis et de les secouer 3-4 fois pour déloger les sédiments)

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

½ tasse de lait (ou de crème) ou ½ 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. 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. Sélectionnez le réglage 'Porridge' et réglez le minutage en fonction de vos préférences (temps de cuisson plus long = porridge plus épais; moins de temps de cuisson = porridge plus fin). Le cycle de cuisson démarre après un délai de 5 secondes.
2. Lorsque le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', ouvrez le couvercle, remuez et ajoutez le reste des ingrédients. L'utilisation de la fonction Minuterie et le trempage de l'avoine pendant la nuit permettent d'adoucir la texture de l'avoine.

- Ajoutez des fruits séchés ou frais à la bouillie au lieu du sucre - délicieux et sain par une froide journée d'hiver!



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

- 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').
- 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.
- Le sushi roulé à la main est simple et rapide, il suffit d'envelopper votre ingrédient préféré avec du nori (algues marines).

RIZ AU LAIT

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

¼ tasse de lait évaporé, ¼ tasse de lait de coco, ½ 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

¼ c. à thé de muscade (ou moins si vous préférez)

Saupoudrer de cannelle moulue (pour la garniture)

Itinéraire d'accès

- Mesurez votre riz à grains courts avec la tasse à mesurer fournie avec votre cuiseur à riz.
- Mesurez le riz, puis rincez le riz à l'eau froide, placez le riz et l'eau (jusqu'à la ligne correcte sur le bol intérieur) dans le cuiseur à riz, choisissez le réglage riz 'SHORT GRAIN'.
- 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.
- Lorsque le riz est cuit et que le cuiseur à riz est allumé pour 'KEEP WARM', ajouter les laits fouettés dans le riz, fermer le couvercle. Vérifiez environ 30 minutes plus tard et voyez si elle est à la consistance que vous aimez.
- Jeter le bâton de cannelle (si utilisé) et le zeste de citron.
- Déposer dans des plats individuels et garnir de cannelle moulue et de crème si désiré.



** Adaptation végétalienne - cela peut également être fait sans le lait évaporé et le lait condensé comme alternative non laitière.

Utilisez une boîte entière de lait de coco et du lait non laitier pour le desserrer après l'étape 5 si nécessaire.

7. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/IMPULSIONS EN KUMO

Il est possible de cuire d'autres céréales et légumineuses à Kumo, il faudrait 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 Kumo.

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 1:1,25 si vous utilisez du quinoa noir) et utilisez le réglage riz blanc. Une fois la cuisson terminée, peluchez un peu et laissez reposer au chaud pendant 5 à 10 minutes.

COUS COUS COUS et GIANT COUS COUS COUS

Utilisez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage et utilisez le réglage riz blanc.

MILLET

Pour chaque portion que vous voulez faire 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 ; utilisez la tasse à mesurer pour mesurer l'eau)

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

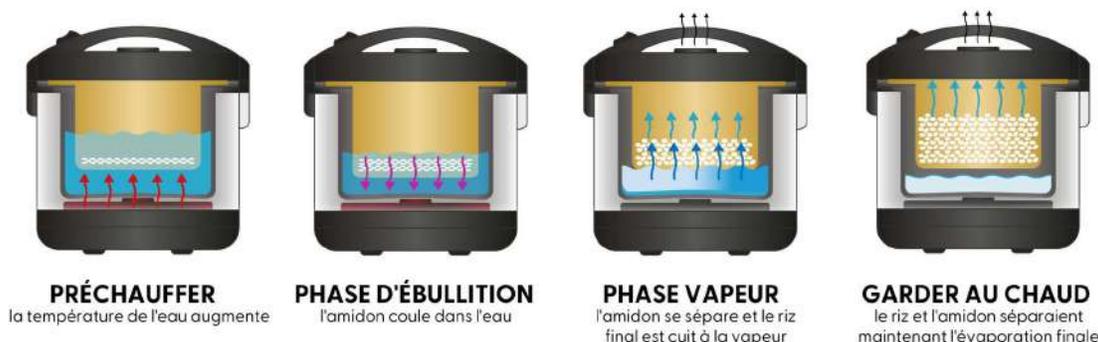
Le réglage de cuisson lente est idéal pour la cuisson des lentilles ou des haricots - rincez au préalable et suivez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. Le réglage de la bouillie fonctionne également pour la cuisson des lentilles et des haricots, si vous voulez cuire à une température plus basse.

ÉCORCE DE PERLE

Le réglage de cuisson lente 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 un lot de soupe permet de cuire dans l'heure qui suit, mais elle ne cuira pas trop si elle est laissée trop longtemps

8. YUMCARB EXPLIQUÉ

La fonction de cuisson du riz YUMCARB est unique à Kumo. Il s'agit d'un riz ayant une valeur en glucides inférieure à celle du riz cuit de façon conventionnelle.



En plaçant le riz dans le panier en acier inoxydable YUMCARB, le riz est immergé dans l'eau au début du cycle de cuisson. Lors de la première activation, l'affichage indique 0:25 (ou 0:40 pour le riz brun) et restera ainsi pendant les 25/40 premières minutes du cycle de cuisson. Pendant ce temps, Kumo augmente progressivement la température à l'intérieur de l'appareil jusqu'à la température optimale pour faire bouillir l'eau en excès. Ce processus donne le temps à l'amidon de s'échapper du riz et de se décomposer (les amidons sont faciles à dissoudre). L'eau amyliacée s'écoule par les trous du panier YUMCARB, ce qui ne permet pas aux amidons qui se sont infiltrés dans l'eau d'être réabsorbés dans le riz.

Le riz finit de cuire pendant les 25 dernières minutes du cycle de cuisson - Kumo va commencer à compter à rebours. Cette dernière phase du cycle de cuisson est cruciale car elle permet de cuire le riz à la vapeur à l'état réduit en glucides, réduisant ainsi leur teneur dans le riz jusqu'à 25%*.

* Des tests en laboratoire ont montré une réduction de 25% moins de glucides dans le riz blanc. Certifié par Testing Institute of Product Quality Supervision, China

9.1 COMMENT UTILISER LA FONCTION YUMCARB

1. Placez le panier YUMCARB dans le bol intérieur. Ajoutez du riz (rincez d'abord si votre riz en a besoin), puis ajoutez de l'eau à la ligne correspondante (il y a 1 à 3 marques pour le riz blanc et brun - remplir jusqu'au bas de la ligne). Ne vous inquiétez pas de la quantité d'eau que vous ajoutez, c'est beaucoup, mais c'est très vite bouilli. Si vous trouvez que le riz est trop mou, réduisez l'eau la prochaine fois.
2. Fermez le couvercle, sélectionnez **YUM CARB** un choix de riz blanc ou brun. Après un délai de 5 secondes, le cycle de cuisson commence et 0:25 (pour le riz blanc) ou 0:40 (pour le riz brun) s'affiche.
3. Après que le temps affiché se soit écoulé, l'afficheur indique 0:00, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.
4. Bien mélanger le riz. Le riz au bas du panier du YUMCARB semblera très humide, c'est normal - mélangez bien le riz, soulevez le riz du bas vers le haut et laissez-le au chaud pendant encore au moins 10 minutes.
5. Il restera de l'eau amyliacée dans le bol intérieur sous le panier du YUMCARB. Lorsque vous enlevez le panier YUMCARB pour servir le riz, faites attention car l'acier inoxydable sera très chaud. L'eau amyliacée peut être jetée.

Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson du riz YUMCARB, il se peut que le collecteur de condensation soit plein - ceci est dû à la quantité d'eau qui s'évapore de l'intérieur. Si le collecteur de condensat est complètement plein, il se peut que, lorsque vous ouvrez le couvercle, de l'eau s'écoule du couvercle - soyez prudent car cette eau est chaude.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez toujours tous les aliments restants et nettoyez immédiatement après utilisation. N'utilisez aucun type de brosse métallique, d'épurateur ou de produits chimiques/solvants agressifs pour nettoyer les parties sales de l'appareil.

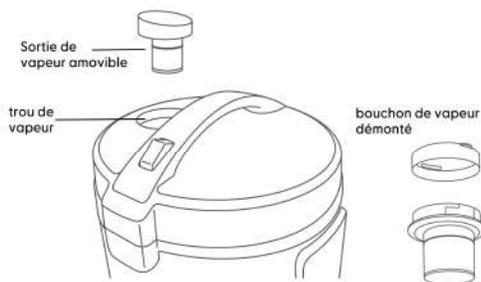
Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Utilisez une éponge humide ou un chiffon doux pour nettoyer le boîtier extérieur.

Ne lavez pas le riz dans le bol intérieur, cela peut provoquer des rayures et détériorer le revêtement intérieur du bol. Tout dommage causé par le lavage du riz dans le bol ne sera pas couvert par notre garantie

IMPORTANT - Ne placez jamais le bol intérieur ou le couvercle intérieur dans un lave-vaisselle. Les produits chimiques et le cycle de lavage d'un lave-vaisselle sont trop sévères.

Tout dommage causé par un lave-vaisselle ne sera pas couvert par notre garantie.

SOIN BOUCHON VAPEUR



Le capuchon de vapeur sur le dessus du couvercle est amovible - tirez vers le haut pour le retirer.

Lavez-le régulièrement.

Le capuchon de vapeur amovible peut également être entièrement démonté pour assurer un nettoyage complet - assurez-vous qu'il est correctement assemblé avant utilisation.

ENTRETIEN IMPORTANT DU BOL INTÉRIEUR

N'utilisez que les accessoires en plastique fournis, vous pouvez également utiliser des accessoires en bois ou en silicone. N'utilisez jamais de métal pour remuer car cela endommagerait le revêtement en céramique du bol intérieur.

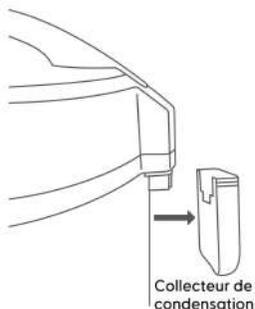
Le nettoyage du bol intérieur est facile, mais si quelque chose reste collé au bol intérieur, pré-trempez-le avec un peu de liquide vaisselle avant le lavage.

Ne versez pas de vinaigre dans le bol intérieur car cela endommagerait le revêtement en céramique.

L'extérieur (en dessous) du bol intérieur se décolore et s'érafle en raison de la chaleur appliquée au bol par l'élément chauffant, c'est normal. Le revêtement en céramique sur le bol intérieur peut changer de couleur avec le temps. C'est tout à fait normal et rien d'inquiétant.



SOIN DU COLLECTEUR DE CONDENSATION



Le collecteur de condensation sur le côté de l'appareil peut être retiré. Il y a des rainures dans lesquelles s'insère le collecteur de condensation. Assurez-vous que le collecteur de condensation est correctement en place.

Retirez et videz le collecteur de condensation. Lavez, séchez et remettez-le en place.

10. PIÈCES DE RECHANGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez nous contacter via notre site Internet www.yum-asia.com ou par e-mail hello@yum-asia.com.

Pièces de rechange disponibles pour Kumo YUM-EY10 (les godets doseurs sont disponibles à l'achat sur notre site):

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Cuve intérieure revêtue de céramique	IB- EY10
Panier vapeur	SB- EY10

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 4.3 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. Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé. Avez-vous desserré le riz après la cuisson ? Si ce n'est pas le cas, faites ceci pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.
	Le riz est roussi/brûlé	<ul style="list-style-type: none"> 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. Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé
	Débordement pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez le réglage 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.
	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.
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 cuits à la vapeur sont trop durs	<ul style="list-style-type: none"> Légumes - le temps de cuisson à la vapeur était trop court. S'assurer qu'il y a assez d'eau et continuer à cuire à la vapeur. Poisson et viande - le temps de cuisson à la vapeur était trop long. Réduire le temps de cuisson
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	<ul style="list-style-type: none"> Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin du cycle de cuisson? Essayez de ne pas laisser sur 'KEEP WARM', retirez immédiatement de l'appareil et mangez.
GARDER AU CHAUD		<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 15 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'?

	PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
	Le riz a une odeur, est jaune ou présente une humidité excessive.	<ul style="list-style-type: none"> Avez-vous desserré le riz immédiatement après qu'il ait cuit - sinon, lâchez-le. Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats cuisent lentement).
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	Kumo, YUM-EY10
Capacité d'accueil	1 litre (1 to 5.5 tasses) de cuiseur à riz
Cote	AC 220-240V, 50-60Hz
Consommation électrique	500W
Consommation moyenne d'énergie sur 'KEEP WARM'	21W
Système de cuisson	Chauffage direct
Pays de fabrication	Chine
Longueur du cordon d'alimentation	0.9m
Dimensions extérieures (approx.)	27cm (L) x 27cm (l) x 26cm (h)
Poids (approximatif)	2.36kg

	CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ	APPROX. TEMPS DE CUISSON
CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	White Long grain	1-5.5 tasses/1l	35-40 minutes
	White Short grain	1-5.5 tasses /1l	37-40 minutes
	Brown	1-4 tasses/0.72l	60-66 minutes
	YUMCARB white	1-3 tasses/0.54l	35-40 minutes
	YUMCARB brown	1-3 tasses/0.54l	60-66 minutes
	Porridge (rice)	¾ tasses/0.13l	1 heure, peut être ajusté à 3 heures maximum
	Porridge (oat)	½ tasse/0.09l	
	Steam	Eau pour 1 ou 2 tasse de riz	5 minutes, réglable jusqu'à 1,5 heure maximum par intervalles de 5 minutes
	Slow Cook	2 litre	2 heures, peut être ajusté à 6 heures 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.yum-asia.com/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 18 du manuel pour voir si votre problème y est répertorié. Si vous continuez à avoir un problème, veuillez envoyer un e-mail à hello@yum-asia.com 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.



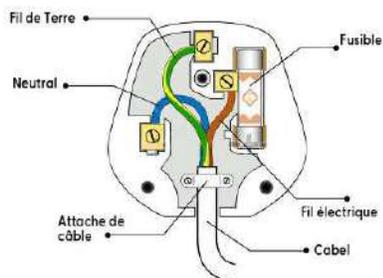
Cet appareil est conforme à la directive RoHS (Restriction of Hazardous Substances).



Cet appareil est certifié conforme pour la distribution et l'utilisation dans l'EEE



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



IMPORTANT! - Les fils de ce cordon d'alimentation secteur sont de la même couleur que:
Vert et jaune = Terre Marron ou Rouge = Vif Bleu ou Noir = Neutre
Raccordez le fil de terre (vert et jaune) à la borne de la fiche marquée de la lettre E ou du symbole de terre ou de couleur verte et jaune. Raccordez le fil neutre à la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire. Connectez le fil sous tension à la borne marquée de la lettre L ou de couleur rouge. Cet appareil doit être protégé par un fusible de 13A si une fiche 13A (BS1363) est utilisée.

YUM ASIA
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

BUREAU AU ROYAUME-UNI

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

BUREAU DE L'UE

Yum Asia
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV
Amsterdam warehouse
Kaaipstadweg 36A
1047HG Amsterdam
Netherlands



Ceramic Bowl

Ninja