

Hotaru



by Yum Asia



UMAI Induction Heating (IH)
Fuzzy Logic Rice Cooker

3 cup - 0.54 litre - YUM-IH05W/G

Smart Brain Induction
UMAMI



GABA BROWN



INDEX

1.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES Veuillez suivre les instructions suivantes.....	3
2.	PRÉSENTATION DE L'APPAREIL	6
2.1	DESIGN DE L'APPAREIL	6
2.2	AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE.....	7
3.	COMMENT UTILISER L'APPAREIL.....	7
3.1	AVANT D'UTILISER L'APPAREIL	7
3.2	CONNAISSANCE DES COMMANDES.....	7
3.3	UTILISATION DES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ	8
3.4	COMMENT UTILISER LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD	9
3.5	COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON.....	9
3.6	ANNULATION DES PROGRAMMES.....	11
3.7	COMMENT UTILISER LA FONCTION DE MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE (PRÉRÉGLAGE).....	11
3.8	EXPLICATION DES FONCTIONS GABA BRUN ET YUMAMI	12
4.	CONSEILS POUR CUISINER UN RIZ SAVOUREUX.....	13
4.1	COMMENT CUISINER UN RIZ PARFAIT.....	13
4.2	NOS CONSEILS POUR CUIRE LE RIZ ET OBTENIR DES RÉSULTATS PARFAITS	14
5.	COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR	14
6.	COMMENT FAIRE UN GÂTEAU	15
7.	RECETTES	16
7.1	GÂTEAUX.....	18
7.2	YAOURT.....	18
8.	CUISINER AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/LÉGUMINEUSES DANS HOTARU	19
9.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
10.	PIÈCES DE RECHANGE	21
11.	GUIDE DE DÉPANNAGE	22
12.	SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON.....	24
13.	CERTIFICATION ET GARANTIE	25

Modèle YUM-IH05G/W

Hotaru

Nous vous remercions d'avoir choisi ce cuiseur à riz multifonction Yum Asia UMAI à chauffage par induction (IH), modèle, que nous avons baptisé « Hotaru ». Chez Yum Asia, notre expérience dans le domaine des cuiseurs à riz et de la technologie nous a permis de développer l'expertise nécessaire pour concevoir cet appareil parfait. Cela signifie que ce produit a été conçu selon les normes les plus strictes en matière de qualité, de fonctionnalité et de design et, surtout, qu'il a été créé avec la passion pour la préparation du riz de qualité!

Nous vous assurons que vous serez pleinement satisfait de votre nouvel appareil et que vous bénéficierez de notre service de garantie complet.

Pour plus d'informations, consultez le site www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) ou la carte de garantie incluse dans l'emballage. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation avec votre carte de garantie, votre numéro de commande et, si possible, l'emballage d'origine. Vous pouvez également accéder à la dernière version du manuel d'utilisation à l'adresse suivante: www.yum-asia.com.

Si vous avez des questions concernant ce produit, des conseils de cuisson ou toute autre question, contactez-nous à l'adresse hello@yum-asia.com et nous serons heureux de vous aider.

ATTENTION ! Avant de commencer à utiliser cet appareil, nous vous prions de lire attentivement ces consignes. Ce manuel contient des informations importantes sur votre sécurité, et des recommandations sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil.



Évitez de placer des dispositifs électroniques ou des objets magnétiques à proximité du cuiseur à riz.

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



Il est impératif que les personnes portant un stimulateur cardiaque consultent leur médecin avant d'utiliser des appareils utilisant le chauffage par induction. L'utilisation de ce cuiseur à riz peut affecter un stimulateur cardiaque



Ne le placez pas sur ou à proximité d'une table de cuisson à induction.

Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement ou endommager le modèle Hotaru. Nous conseillons de garder une distance d'au moins 1 m entre les appareils à induction.

Nous vous remercions à nouveau et vous souhaitons de savoureuses expériences culinaires!

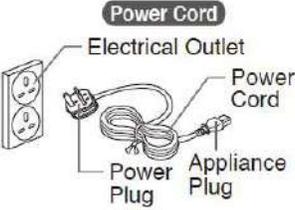
L'équipe Yum Asia

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES Veillez suivre les instructions suivantes



CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE SONT DESTINÉS À PRÉVENIR LES DOMMAGES MATÉRIELS OU PHYSIQUES, QUE CE SOIT POUR VOUS-MÊME OU POUR TOUTE AUTRE PERSONNE.

	<p>Il est strictement déconseillé de modifier ce cuiseur à riz ; seul un technicien est habilité à le démonter ou à le réparer.</p>		<p>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.</p> <p>Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.</p> <p>Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.</p>
	<p>Évitez de manipuler l'évent de vapeur. Cela pourra vous entraîner des brûlures ou des ébouillancements. Gardez un œil vigilant sur les enfants</p>		<p>Pendant le cycle de cuisson, ne soulevez pas le couvercle ni ne déplacez le cuiseur à riz. La vapeur qui s'en dégage est très chaude et peut causer des brûlures.</p>
	<p>N'essayez jamais de brancher ou de débrancher le câble d'alimentation avec les mains mouillées. Cela vous exposerait à des risques de blessure ou d'électrocution.</p>		<p>Ce cuiseur à riz est destiné à la cuisson du riz et des autres plats décrits dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Respectez toujours les consignes d'utilisation et évitez de cuire les aliments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> les aliments emballés dans du plastique les plats recouverts de serviettes en papier ou d'autres couvercles <p>Cela pourrait obstruer l'évent de vapeur.</p>
	<p>Ne pas immerger le cuiseur à riz dans l'eau et ne pas projeter d'eau sur le cuiseur à riz. Cela pourrait provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.</p>		
	<p>Ne placez aucun objet métallique dans les orifices d'aération. Cela pourrait causer des chocs électriques ou un dysfonctionnement susceptible de causer des blessures.</p>		<p>Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement insérée pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou d'embrasement.</p>

	<p>Assurez-vous d'insérer la fiche d'alimentation complètement et fermement dans la prise électrique.</p>		<p>Utilisez uniquement une prise électrique d'une intensité minimale de 15 ampères. Si vous envisagez de remplacer le câble d'alimentation, n'utilisez qu'un câble de même calibre (250 V, 13 A).</p> <p>Si les lames de la fiche sont sales, veuillez les essuyer. Tout dépôt accumulé sur les lames de la fiche peut entraîner un incendie</p>
	<p>Ce dispositif est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute utilisation à des fins commerciales entraînera l'annulation de la garantie.</p>		
	<p>N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e) ou si la fiche est mal insérée dans la prise électrique. Cela pourrait entraîner des chocs électriques, des courts-circuits ou des incendies. Ne pas endommager le câble d'alimentation.</p> <div data-bbox="354 785 649 995" style="text-align: center;">  </div> <p>Ne pas plier, tordre, enrouler ou tenter de modifier le câble</p> <p>d'alimentation. Ne pas placer le cordon sur ou à proximité de surfaces ou d'appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre des objets. Un câble d'alimentation endommagé peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.</p>		<p>Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.</p>
	<p>Utilisez uniquement les accessoires fournis avec ce cuiseur à riz.</p>		<p>Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace près des murs, des autres meubles et sous les étagères pour permettre à la vapeur de s'échapper.</p>
	<p>N'utilisez pas ce cuiseur à riz dans un endroit où il serait exposé à l'eau ou à la chaleur.</p>		<p>Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Soyez prudent avec la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle et veillez à ne pas toucher le bol intérieur lorsque vous remuez le riz. Le contact avec des surfaces chaudes comportant des parties métalliques, telles que le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante, peut entraîner des brûlures.</p>
			<p>Ne placez pas et n'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une surface irrégulière ou exposée à de la chaleur. Cela pourrait provoquer un incendie.</p>
			<p>N'installez pas ce cuiseur à riz sur une table coulissante ou une étagère qui ne peut pas supporter son poids. Cela pourrait endommager la table ou l'étagère, faire tomber le cuiseur à riz et provoquer des blessures ou des brûlures. Toute étagère ou table coulissante d'installation de ce cuiseur doit avoir une capacité de charge d'au moins 18 kg.</p>



IMPORTANT!

Avant de le nettoyer, laissez le cuiseur à riz refroidir. Les parties chaudes telles que le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peuvent causer des brûlures.

Lorsque vous débranchez le cuiseur à riz, assurez-vous de tenir fermement la fiche d'alimentation plutôt que de tirer sur le câble d'alimentation.

Veillez à insérer fermement l'extrémité du câble d'alimentation dans le cuiseur à riz pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de dysfonctionnement de l'appareil.

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

Assurez-vous de ne pas endommager le bol intérieur ou le couvercle intérieur, car toute déformation de ces pièces entraînera des résultats de cuisson inégaux. Toute altération de la forme du bol intérieur ou du couvercle entraînera une cuisson inégale.

Assurez-vous qu'aucun résidu n'adhère à l'élément chauffant ou à l'extérieur du bol. Cela entraînerait des résultats de cuisson inégaux.

Ne couvrez pas les orifices de ventilation situés sur le côté et en bas du cuiseur à riz.

Ne laissez pas de l'eau se renverser sur le cuiseur à riz. Cela pourrait endommager le cuiseur, provoquer un incendie ou un choc électrique.

Évitez d'exposer le cuiseur à riz directement au soleil. Cela pourrait entraîner une décoloration de l'appareil.

N'utilisez pas le cuiseur à riz dans un endroit où la vapeur peut entrer en contact avec d'autres appareils. Cela pourrait causer une décoloration, un dysfonctionnement ou un incendie des autres appareils.

Ne l'utilisez pas sur une surface où les orifices d'aération situés en dessous pourraient être bloqués (comme sur du papier, de la moquette, du plastique).

Évitez de mettre en marche le cuiseur lorsque le bol intérieur est vide. Cela pourrait endommager le cuiseur.

Si vous observez l'un des signes suivants, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil:

La fiche ou le câble d'alimentation devient chaud.

Le câble d'alimentation est endommagé ou présente des signes de mise en marche et d'arrêt de l'électricité, au toucher.

Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.

De la fumée s'échappe du cuiseur à riz ou il dégage une odeur de brûlé.

Une partie quelconque du cuiseur à riz est fissurée, mal fixée ou instable.

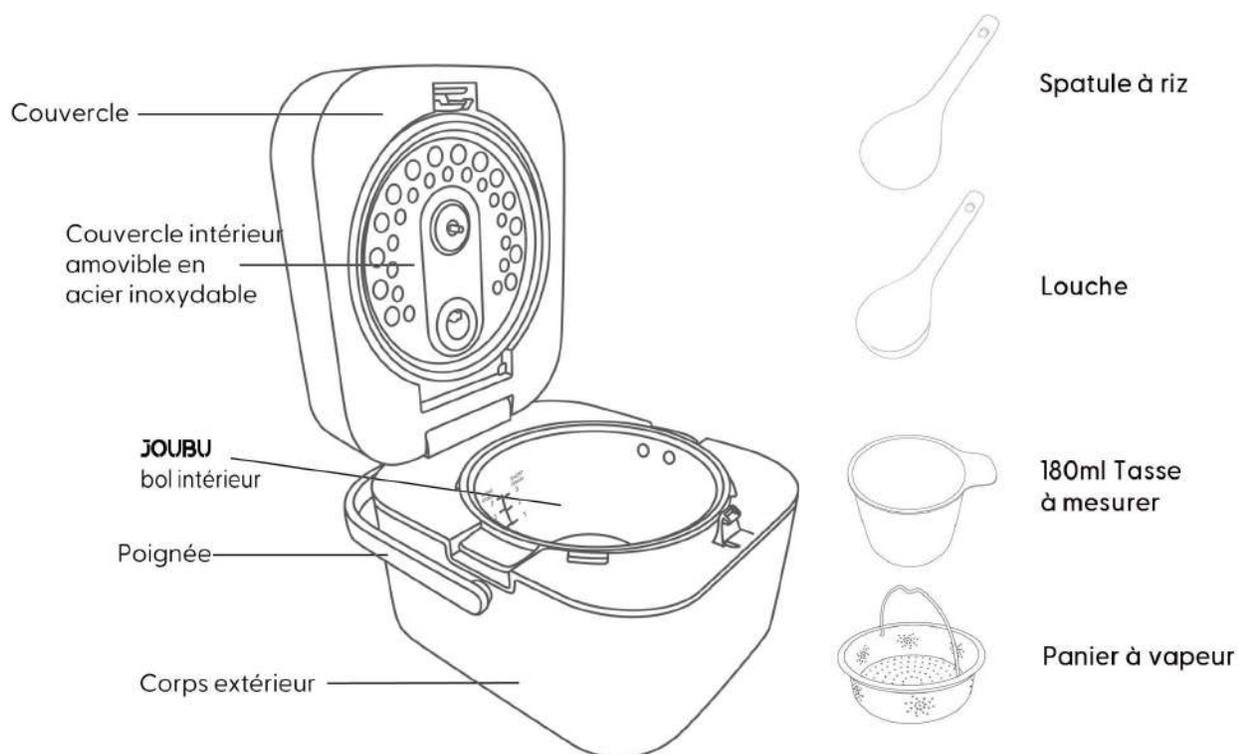
2. PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

Votre Cuiseur à riz à induction à logique floue Hotaru est un appareil de cuisson moderne et polyvalent, alliant la qualité de fabrication supérieure à notre expertise acquise au fil des années dans le domaine des cuiseurs à riz.

Compact et peu encombrant dans votre cuisine, ce cuiseur combine des fonctionnalités haut de gamme pour la cuisson de divers types de riz (riz blanc, riz à grains courts, riz brun, Yumami et brun GABA), ainsi que la préparation de bouillie, la cuisson à la vapeur et la cuisson lente, la préparation de Tahdig/croûte, de yaourt et la cuisson des gâteaux. Nous avons intégré à ce cuiseur à riz des fonctionnalités supplémentaires qui seront appréciées par tous les cuisiniers. Son panneau de commande caché « Koréan Motouch » (bouton intelligent), intuitif et à la pointe de la technologie, offre des réglages ajustables pour chaque fonction, simplifiant ainsi la préparation de délicieux plats de riz ou de repas complets.

2.1 DESIGN DE L'APPAREIL

Voici votre cuiseur à riz Hotaru ! Il est accompagné d'une spatule à riz, d'une louche à soupe, d'une tasse à mesurer et d'un panier à vapeur.



2.2 AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

1. FONCTIONS (FUNCTIONS)

Affiche les fonctions de cuisson disponibles.

2. MENU (MENU)

Appuyez sur ce bouton pour parcourir les fonctions de cuisson ci-dessus. La fonction de cuisson sélectionnée se met à clignoter une fois sélectionnée.

3. MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)

Une fois le cycle de cuisson terminé, la fonction de MAINTIEN AU CHAUD s'active automatiquement et

le voyant (☹) s'allume pour l'indiquer. Vous pouvez activer le maintien au chaud en appuyant sur le bouton. Lorsque la fonction de maintien au chaud de Hotaru est activée, l'écran affiche un compte à rebours (voir 8) pour indiquer depuis combien de temps le maintien au chaud est activé.

4. PRÉRÉGLAGE (PRESET)

Cette fonction vous permet de programmer une cuisson différée jusqu'à 24 heures en utilisant les touches (HR) Heures et Minutes (MIN) situées de part et d'autre du bouton PRÉRÉGLAGE. Consultez la section 3.7 pour plus de détails sur le réglage de la minuterie.

8. AFFICHAGE NUMÉRIQUE (DIGITAL DISPLAY)

L'écran affiche un compte à rebours pendant la cuisson et un décompte croissant pendant le maintien au chaud.

7. ICÔNES DE CUISSON (COOKING ICONS)

Les icônes de cuisson représentent les éléments suivants:



6. MISE EN MARCHÉ/ARRÊT (POWER ON/OFF)

Par défaut, le Hotaru se met en marche lorsqu'il est branché pour la première fois. Pour éteindre Hotaru, il suffit d'appuyer sur ce bouton : le cuiseur se mettra en veille et le voyant de ce bouton se met à clignoter.

5. DÉMARRER/ANNULER (START /CANCEL)

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, appuyez sur ce bouton pour lancer le processus de cuisson. Pendant le processus de cuisson ou de maintien au chaud, appuyez à nouveau sur ce bouton pour ANNULER la fonction de cuisson et revenir en mode veille.

3. COMMENT UTILISER L'APPAREIL

3.1 AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1. Déballer soigneusement le l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage et de promotion.
2. Retirez tous les accessoires et le manuel d'utilisation.
3. Essuyez l'appareil à l'aide d'un torchon humide puis essuyez-le avec un torchon sec.
4. Nettoyez l'intérieur du bol et le couvercle intérieur à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Séchez-les soigneusement.
5. Faites cuire 0,5 tasse de riz (pour l'eau, remplissez le gobelet gradué jusqu'à ½ tasse d'eau) et jetez-le.

3.2 CONNAISSANCE DES COMMANDES

Cet appareil est équipé d'un écran tactile facile à utiliser grâce à un panneau Motouch lumineux à la pointe de la technologie « blanc glacé ».



Lorsqu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, l'appareil Hotaru peut être désactivé en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer l'appareil Hotaru.

3.3 UTILISATION DES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

REMARQUE - la capacité maximale de cet appareil (ne pas dépasser!)
3 tasses (180 ml) pour le riz BLANC
2 tasses (180 ml) pour le riz BRUN

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

OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ :

1. Le réglage « **LONG GRAIN** » peut être utilisé pour la cuisson du riz blanc à grains longs (par exemple, du riz basmati, au jasmin ou Hom Mali)
2. Le réglage « **QUICK COOK** » (pour le riz blanc uniquement) peut être utilisé lorsque vous souhaitez que la cuisson du riz soit effectuée un peu plus rapidement.
3. Le réglage « **BROWN** » permet de cuire du riz brun à grains longs ou courts.
4. Le réglage « **SHORT GRAIN** » peut être utilisé pour tout type de riz blanc à grains courts comme le riz perlé ou le riz utilisé pour les sushis et le riz collant/gluant thaïlandais
5. Le réglage « **GABA** » consiste à imbiber et à « activer » n'importe quel type de riz brun pour libérer l'acide gamma-aminobutyrique, ou GABA, qu'il contient. Également connu sous le nom de « hatsuga genmai », cet acide est réputé pour ses nombreux bienfaits pour la santé (voir la section 3.8, page 12 pour plus d'informations).
6. Le réglage « **YUMAMI** » peut être utilisé pour la cuisson de tous les types de riz blanc. Il s'agit d'un cycle de cuisson spécifique à différentes températures, conçu pour libérer les sucres contenus dans le riz. Cette cuisson progressive du riz vise à enrichir le goût du riz, lui conférant ainsi une saveur plus sucrée et plus délicieuse, d'où le nom « Yumami ». (voir la section 3.8, page 13)

À l'intérieur du bol, des repères indiquent les niveaux d'eau pour différents types de riz : riz blanc à grains longs, riz blanc à grains courts, riz brun et bouillie (pour le congee de riz - ne pas utiliser ces repères pour la bouillie d'avoine, suivre la recette à la page 15). Pendant les cycles de cuisson du riz, un compte à rebours s'affiche pour l'ensemble du cycle de cuisson du riz. Ce compte à rebours n'est qu'approximatif et n'est pas précis avant les 10 dernières minutes du cycle de cuisson du riz.



Notez que le **compte à rebours** sur l'écran **sautera vers le haut/vers le bas** à certains intervalles pendant que la logique floue UMAI continue d'évaluer le cycle de cuisson.

Cuisson du riz collant ou gluant

Lors de la cuisson du riz gluant ou collant, il est essentiel de respecter les niveaux d'eau indiqués sur le bol pour le riz à grains courts et d'utiliser le réglage pour le riz à grains courts.

Temps de cuisson approximatifs pour différents types de riz

Riz sélectionné	« BLANC »	« CUISSON RAPIDE »	BRUN	« GRAIN COURT »	« GABA »	« YUMAMI »
Temps de cuisson	40 mins	29 mins	63 mins	40 mins	2hr50mins	1hr6mins

3.3.1 CUISSON DU RIZ DANS LE HOTARU

1. **Mesurez** la quantité de riz en utilisant la mesurette graduée fournie. Assurez-vous que le riz est au même niveau que le haut de la tasse. Il s'agit d'une mesure pour une tasse entière (180 ml).
2. **Nettoyez le riz** (si nécessaire) comme indiqué dans la section « 4.1 COMMENT CUIRE UN RIZ PARFAIT ». Placez le bol intérieur dans l'appareil, **ajoutez le riz dans le bol** et **remplissez-le jusqu'à la ligne d'eau** correspondant à la quantité/au type de riz que vous cuisez.
3. Fermez le couvercle et **sélectionner** le réglage de la cuisson du riz que vous souhaitez utiliser, à l'aide du bouton menu.
4. Appuyez le bouton « **Démarrer/Annuler** », pour lancer le cycle de cuisson. Un compte à rebours s'affiche à l'écran pour indiquer que le Hotaru est en cours de cuisson, mais il ne devient précis que dans les 10 dernières minutes



Vous pouvez également consulter le « Guide de démarrage rapide » au dos de la carte de garantie pour voir un guide étape par étape sur la cuisson du riz et les « Conseils pour cuisiner un riz savoureux » à la page 13 pour des informations et des conseils de cuisson plus détaillés.



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

3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Une fois le cycle de cuisson terminé, vous entendrez une série de bips et le Hotaru passera automatiquement en mode « MAINTIEN AU CHAUD ». Vous pouvez également activer la fonction « MAINTIEN AU CHAUD » lorsque le Hotaru est en veille (c'est-à-dire lorsqu'aucune fonction du menu n'a été sélectionnée) en appuyant sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD ». Le bouton s'allumera alors et une horloge de compte à rebours apparaîtra sur l'écran pour que vous puissiez la consulter.

La fonction de maintien au chaud peut être activée pendant 24 heures, mais le riz risque de devenir sec après au bout de 15 heures (le riz doit être maintenu à une température sûre pour être consommé). Vous pouvez prolonger cette durée en ajoutant de l'eau au riz de temps en temps et en le remuant.

Pour annuler le mode « MAINTIEN AU CHAUD », appuyez sur le bouton « DÉMARRER/ANNULER ». Le Hotaru passera alors en mode veille. Si vous débranchez le Hotaru alors qu'il est en mode « Maintien au chaud », cette fonction se réactivera lors du prochain branchement. Vous devrez l'annuler avant de pouvoir effectuer un autre réglage de cuisson.

3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON

3.5.1 BOUILLIE

Ce réglage du menu est destiné à la préparation de bouillie de riz asiatique ou de bouillie d'avoine. Pour des recettes détaillées, voir page 16.

Par défaut, le temps de cuisson pour le réglage « BOUILLIE » (Porridge) est de 1,5 heure. Vous pouvez l'ajuster à 1 heure ou 3 heures en utilisant les touches « Hr » ou « Min » une fois que vous avez sélectionné le réglage « BOUILLIE » et qu'il clignote à l'écran. Vous pouvez ajuster par intervalles de 5 minutes, par intervalles d'une heure ou les deux. Une fois le cycle de cuisson terminé, le Hotaru émet une série de bips et passe automatiquement en mode « MAINTIEN AU CHAUD ».

3.5.2 VAPEUR

En utilisant le panier vapeur fourni, vous pouvez cuire à la vapeur différents types d'aliments. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage « VAPEUR » est de 30 minutes. Vous pouvez régler cette durée à 10 minutes et à 1 heure par intervalles de 5 minutes à l'aide du bouton « Min » (lorsque 0:55 s'affiche à l'écran, appuyez sur le bouton Hr et le temps de cuisson passera à 1 heure) une fois que vous avez sélectionné le réglage « VAPEUR » et il clignote sur l'écran. Il y aura un compte à rebours sur l'écran – celui-ci ne commencera que lorsque l'eau aura été chauffée. Utiliser de l'eau chaude plutôt que de l'eau froide permet d'accélérer le processus de chauffage. Remplissez entre le niveau d'eau 1 et 2 sur le bol intérieur lorsque vous utilisez le Hotaru comme cuiseur vapeur autonome.

Voir la section 5, page 14, pour un guide de cuisson à la vapeur

3.5.3 CUISSON LENTE

Pour la cuisson de ragoûts et d'autres plats comme le curry, le dhal ou d'autres légumes secs/grains, sélectionnez le réglage « CUISSON LENTE ». Par défaut, le temps de cuisson lente est de 2 heures. Vous pouvez l'ajuster à 6 heures à l'aide des touches « Heure » ou « Minute » une fois que vous avez sélectionné le réglage « CUISSON LENTE » et qu'il clignote à l'écran. Vous pouvez ajuster par intervalles de 5 minutes, par intervalles d'une heure ou les deux. Lorsque le cycle « CUISSON LENTE » démarre, le Hotaru chauffe le contenu du bol intérieur à une température élevée (97 °C), puis il passe à une température plus basse (87 °C) pour la cuisson lente. Cette méthode fonctionne de la même manière que le réglage « Auto » d'une mijoteuse classique.

Une fois le cycle de cuisson terminé, le Hotaru émet une série de bips et passe automatiquement en mode « MAINTIEN AU CHAUD ».



Hotaru est un cuiseur à riz par induction très efficace, à unité scellée. La cuisson lente permet de cuire les aliments plus rapidement car il n'y a pas de perte de chaleur. Une recette normale qui nécessite une cuisson lente pendant 7 à 8 heures prendra 3 à 4 heures à cuire dans le Hotaru. Cela permet d'obtenir une cuisson lente plus efficace.

3.5.4 Croûte

Pour cuisiner du riz « Tahdig » à la persane avec une croûte, sélectionnez le réglage « CROÛTE ». Par défaut, le temps de cuisson pour le réglage « CROÛTE » est de 1,5 heure. Vous pouvez l'ajuster à 1 heure ou 1 heure et 55 minutes en utilisant les touches « heures » ou « minutes » une fois que vous avez sélectionné le réglage « CROÛTE » et qu'il clignote à l'écran. Vous pouvez ajuster par intervalles de 5 minutes, par intervalles d'une heure ou les deux. Plus le temps de cuisson est long, plus la croûte est lourde. Pour une croûte de style « cocotte », réglez le temps de cuisson sur 1 heure ou 1 heure et 15 minutes. Après un certain temps, le Hotaru émettra une série de bips et vous pourrez ouvrir le couvercle pour ajouter des ingrédients supplémentaires (comme du beurre, de l'huile ou des épices). Ensuite, fermez le couvercle pour poursuivre la cuisson.

Une fois le cycle de cuisson terminé, le Hotaru émet une série de bips et passe automatiquement en mode « MAINTIEN AU CHAUD ».

3.5.5 GÂTEAUX

Sélectionnez le réglage « GÂTEAU » pour cuire des gâteaux. Le réglage « Gâteau » de votre Hotaru permet de confectionner des gâteaux moelleux et délicieux. Veuillez consulter la Section 6 à la page 15 pour obtenir des instructions plus détaillées sur la cuisson des gâteaux.

Le temps par défaut de cuisson pour le réglage « GÂTEAU » est de 40 minutes. Vous pouvez régler cette durée sur 30 minutes minimum et 1 heure maximum par intervalles de 5 minutes à l'aide du bouton « Heure » ou « Minute » (lorsque 0:55 s'affiche à l'écran, appuyez sur le bouton Hr et le temps de cuisson passera à 1 heure) une fois que vous avez sélectionné le réglage « GÂTEAU » et l'indication clignote sur l'écran. Une fois le cycle de cuisson terminé, le Hotaru émet une série de bips et passe automatiquement en mode « MAINTIEN AU CHAUD ».

3.5.6 YAOURT

Pour préparer des yaourts faits maison. L'option « YAOURT » permet de maintenir la température constante (+38 - +40° C), idéale pour la croissance des bactéries bifidus et le développement du yaourt à partir de la culture de yaourt et du lait.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage « YAOURT » est de 8 heures. Vous pouvez l'ajuster jusqu'à 6 heures ou 12 heures à l'aide des touches « Hr » ou « Min » une fois que vous avez sélectionné le réglage « YAOURT » et qu'il clignote à l'écran. Vous pouvez utiliser des pots de yaourt ou des récipients similaires pour ce réglage ou simplement préparer le yaourt dans le bol intérieur.

À la fin du cycle de cuisson, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode veille. Pour des instructions détaillées sur la préparation des yaourts, voir le point 7.2, page 18.

3.6 ANNULATION DES PROGRAMMES

Pour annuler un programme sélectionné, annuler le maintien au chaud ou, si vous souhaitez arrêter un programme du cycle de cuisson, il vous suffit d'appuyer sur le bouton « Démarrer/Annuler ». Hotaru passera alors en mode veille.

3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE (PRÉRÉGLAGE)

La fonction « PRÉRÉGLAGE » est une fonction de minuterie/mise en marche différée essentielle. Elle vous permet de programmer l'appareil pour que votre riz ou vos aliments soient prêts à une heure spécifique. La fonction « PRÉRÉGLAGE » est disponible pour tous les réglages du menu.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur le bouton « MENU » pour sélectionner un programme de cuisson (pour les programmes de cuisson autres que le riz, vous pouvez programmer le temps de cuisson à ce stade).
2. Appuyez ensuite sur le bouton « PRÉRÉGLAGE » qui s'allume.
3. Utilisez les touches « Hr » et « Min » pour sélectionner les heures à l'avance auxquelles vous souhaitez que le riz/plat soit prêt.
4. Appuyez sur le bouton « Démarrer/Annuler », le cuiseur affichera les heures/minutes d'avance que vous avez sélectionnées, commencera le compte à rebours et le cycle de cuisson se terminera à l'heure que vous avez spécifiée. Veuillez noter que vous entendrez le Hotaru s'activer brièvement puis s'éteindre à nouveau lorsque vous appuyez sur le bouton « Démarrer/Annuler ».

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

Temps de cuisson suggérés lorsque vous utilisez la fonction « PRÉRÉGLAGE »

Fonction	RIZ	Bouillie	YUMAMI	VAPEUR	CUISSON LENTE	GABA
Temps prédéfinis	2 hr 20 mins à 24 hrs	2 hr 20 mins à 24 hrs	2 hr 50 mins à 24 hrs	2 hr 20 mins à 24 hrs	4 hrs à 24 hrs	5 hrs à 24 hrs

Toutes les durées inférieures aux durées de cuisson minimum indiquées ci-dessus sont considérées comme des « cuissons immédiates », alors démarrez le cycle de cuisson, puis laissez le Hotaru garder les aliments au chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt à manger.

Remarque : Il est déconseillé de laisser des aliments périssables pendant une période prolongée lorsque vous avez programmé la fonction « PRÉRÉGLAGE », car ils risquent de se détériorer.



L'heure de démarrage du pré-réglage/de la minuterie peut ne pas être exacte, car le Hotaru doit évaluer le contenu exact du bol intérieur (riz/avoine/eau) et le volume pour calculer efficacement le temps de cuisson. Pour ce faire, l'appareil se met en marche plus tôt afin de pouvoir « évaluer » le contenu.

3.8 EXPLICATION DES FONCTIONS GABA BRUN ET YUMAMI

3.8.1 QU'EST-CE QUE LE RIZ BRUN GABA?

La fonction GABA riz brun (ou riz brun germé) utilise des temps et des températures spécifiques pour permettre au riz brun de germer. Lorsque vous sélectionnez la fonction GABA sur le Hotaru il trempe et active le riz brun à l'aide de son Umai (cerveau intelligent) à logique floue, puis il commence le processus de cuisson. Ce processus maintient le bol intérieur et son contenu à une température spécifique pendant une partie du cycle de cuisson, ce qui permet au riz brun de « germer ».

Le temps de cuisson complet du riz GABA du Hotaru, y compris la période d'activation supplémentaire, est d'environ 2 heures et 25 minutes. Le résultat de ce processus modifie la saveur et augmente les niveaux de nutriments tels que l'acide gamma-aminobutyrique (GABA). Le riz brun GABA a une texture plus douce que le riz brun et un goût de noisette plus prononcé.

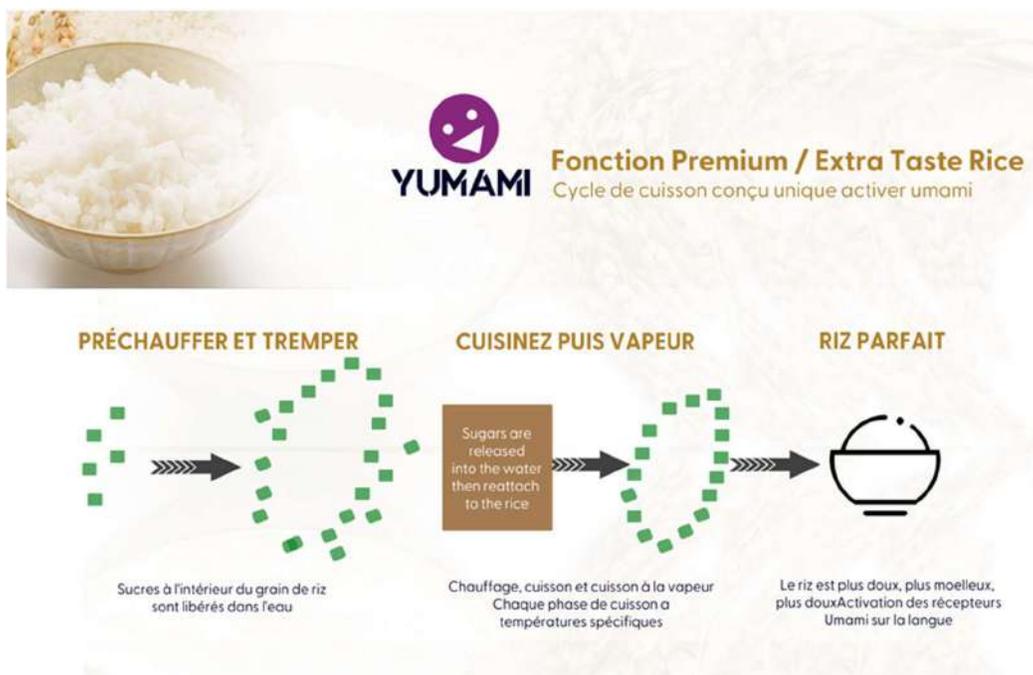


3.8.2 QU'EST-CE QUE LE YUMAMI?

La fonction Yumami ou riz « extra savoureux » du Hotaru rehausse la saveur de n'importe quel type de riz blanc grâce à un cycle de cuisson spécialement élaboré à cet effet.

Ce processus implique une séquence de trempage et de cuisson à la vapeur pour libérer les sucres présents dans le riz. Ces sucres se transforment ensuite en un composé chimique différent et peuvent se lier à la surface du riz. Ce changement dans la composition chimique des sucres peut alors activer les récepteurs Umami de la langue. Cela permet d'obtenir un riz plus savoureux, à la texture et au goût améliorés.

En général, le riz obtenu est plus moelleux, plus doux et plus sucré (selon le type de grain blanc utilisé). Le temps total de cuisson, y compris le trempage spécial et la cuisson à la vapeur, pour la fonction Yumami du Hotaru est de 1 heure et 6 minutes.



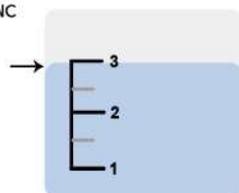
4. CONSEILS POUR CUISINER UN RIZ SAVOUREUX

4.1 COMMENT CUISINER UN RIZ PARFAIT

Mesurez le riz avec précision ! Utilisez uniquement le gobelet gradué de 180 ml fourni, car d'autres tailles de gobelets peuvent donner des mesures différentes. Assurez-vous que le riz est nivelé jusqu'au haut du gobelet.

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

Remplir jusqu'au
niveau d'eau 3



Rincez le riz le cas échéant ! Évitez de laver le riz directement dans le bol intérieur, car le riz peut parfois rayer le revêtement en céramique. Utilisez un bol ou un tamis séparé. Placez le riz dans une passoire ou un bol et versez de l'eau fraîche et froide. Remuez délicatement le riz à la main et égouttez l'eau. Répétez l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'eau de rinçage soit claire. Notez que tout le riz n'a pas besoin d'être lavé, le riz est généralement très bien traité, il suffit donc d'un ou deux rinçages rapides.

Versez l'eau avec précision ! La quantité d'eau contenue dans le bol intérieur avant la cuisson affecte énormément la texture du riz cuit. Plus il

y a d'eau, plus le riz sera tendre. Nous vous recommandons, après avoir lavé le riz, de le placer dans le bol intérieur, puis de remplir ce dernier avec de l'eau jusqu'à la ligne indiquée sur le bol intérieur (le bol étant à l'intérieur du Hotaru) – remplissez le bol jusqu'au dessous de la ligne et vous obtiendrez un riz parfait. Si vous le préférez plus tendre, remplissez jusqu'en haut de la ligne ; si vous le préférez plus ferme, remplissez jusqu'à 2-3 mm en dessous de la ligne.

Remuez et détachez ! Si possible, une fois l'appareil passé en mode « MAINTIEN AU CHAUD », remuez et détachez immédiatement le riz à l'aide de la spatule fournie. Cela permet d'éliminer l'excès d'humidité pour obtenir un riz moelleux et parfait.

4.2 NOS CONSEILS POUR CUIRE LE RIZ ET OBTENIR DES RÉSULTATS PARFAITS



Essayez de choisir des sacs de riz contenant le moins de grains cassés possible, car les grains cassés rendent le riz très détrempe et collant. Choisissez un riz de bonne qualité.



Il est important de se rappeler que chaque lot de riz est différent. Même le riz que vous achetez régulièrement peut parfois perdre en qualité. Chaque lot de riz absorbe l'eau différemment en fonction de la qualité de son traitement. Le résultat final peut également dépendre de l'âge du riz que vous utilisez. Un riz récemment récolté a besoin de moins d'eau qu'un riz plus ancien, mais il est bien sûr impossible de savoir si le riz acheté a été récolté il y a plus ou moins de temps.



Si le riz que vous faites cuire est trop collant, vous pouvez essayer une fournée 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 homogène car il s'agit d'un produit naturel et la première cuisson d'un nouvel achat de riz peut être aléatoire - le cuiseur à riz permet d'atténuer ce problème dans une certaine mesure, mais ajuster la quantité d'eau est un moyen sûr d'obtenir le riz que vous aimez.



Si le riz cuit est trop mou, lors de la prochaine cuisson, réduisez la quantité d'eau que vous ajoutez pour la cuisson de 3 à 4 mm. Un riz plus mou indique qu'il y avait trop d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson. Si le riz cuit est trop dur, ajoutez 3 à 4 mm d'eau la prochaine fois. Un riz plus dur indique qu'il n'y avait pas assez d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson.



N'utilisez pas de riz à cuisson rapide, partiellement cuit ou étuvé. Lisez attentivement indications imprimées sur les paquets de riz afin de vous assurer que le riz que vous achetez convienne. Ce type de riz n'est pas compatible avec l'utilisation d'un cuiseur à riz à unité scellée et à logique floue.

5. COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR

Vous pouvez utiliser cet appareil comme un cuiseur vapeur autonome (utilisez 1,5 tasse d'eau) ou cuire du riz en même temps que des aliments à la vapeur. Pour faire cuire du riz à la vapeur en même temps que d'autres aliments, sélectionnez la fonction « riz » pour le type de riz à cuire et ajoutez le panier à vapeur dans le bol intérieur au-dessus du riz.

Voici un guide pour estimer la cuisson de différents types d'aliments avec la fonction « VAPEUR » :

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON	CONSEILS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR
Carotte	75 g	20 mins	Coupé en petits morceaux
Brocoli	75 g	15 mins	Coupé en petits morceaux
Épinards	40 g	15 mins	Coupé en petits morceaux
Citrouille	95 g	20 mins	Coupé en petits morceaux
Pomme de terre	165 g	40 mins	Coupé en petits morceaux
Patate douce	110 g	35 mins	Coupé en petits morceaux

Maïs	75 g	30 mins	Coupé en petits morceaux
Poulet	150 g	30 mins	Faire des sur le côté du panier à vapeur pour permettre à la vapeur de circuler.
Poisson (poisson blanc et saumon)	75 g/coupé en filets	25 mins	Couper en tranches de moins de 2 cm et envelopper dans du papier aluminium
Crevette	75 g/7 pièce	20 mins	Cuire à la vapeur sans enlever les coquilles
Coquille Saint-Jacques	75 g	20 mins	Crevettes - Cuire à la vapeur sans enlever les coquilles. Coquilles Saint-Jacques - Retirer la coquille
Boulettes de viande réfrigérées	75 g	15 mins	Laisser de l'espace entre les aliments
Boulette de viande surgelée	75 g	20 mins	Laisser 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 et la cuisson à la vapeur, **ne dépassez pas 1 tasse de riz**. Au-delà de cette limite, le panier pour la cuisson à la vapeur s'enfoncera dans le couvercle.



Si vous cuisinez du riz et à la vapeur simultanément, vous pouvez ouvrir le couvercle (délicatement, en faisant attention à la vapeur) pour ajouter le panier à vapeur au milieu du cycle de cuisson afin que les légumes ne soient pas trop cuits.

6. COMMENT FAIRE UN GÂTEAU

1. Graissez légèrement et uniformément le bol intérieur avec du beurre ou de l'huile.
2. Préparez la pâte à gâteau. Remarque : n'utilisez pas trop de levure chimique ni de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut. Le poids maximum de tous les ingrédients est de 300 g, ne dépassez pas cette quantité.
3. Placez le bol intérieur sur une surface dure et plane et placez le mélange pour faire le gâteau dans le bol intérieur. Secouez un peu et tapotez doucement le dessous du bol avec la paume de votre main (faites-le plusieurs fois) pour libérer les bulles d'air présentes dans le mélange pour faire le gâteau.
4. Placez le bol intérieur dans l'appareil et fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que le paramètre « Gâteau » clignote sur le panneau de commande. Vous pouvez ensuite choisir la durée de cuisson – la valeur par défaut est de 50 minutes, mais elle peut être réglée de 30 minutes à 55 minutes par intervalles de 5 minutes. Appuyez sur le bouton « Démarrer/Annuler » que le cycle de cuisson démarre.
5. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe en mode « Maintien au chaud », piquez le gâteau avec un cure-dent en bois ou une brochette, pour voir s'il est cuit. Sinon, vous pouvez annuler le « Maintien au chaud » en appuyant sur le bouton « Démarrer/Annuler », vous pouvez aussi sélectionner le réglage « Gâteau » comme indiqué à l'étape 4 pour cuire le gâteau plus longtemps.

Voir page 18 pour consulter des exemples de recettes de gâteaux que vous pouvez cuisiner avec Hotaru.

7. RECETTES

Voici quelques recettes pour débiter avec votre nouveau cuiseur à riz. Pour plus de recettes, veuillez consulter notre blog gastronomique sur www.greedy-panda.com

BOUILLIE DE RIZ (CONGEE)

Ingrédients (1-2 portions)

½ tasse de riz

40 g de cuisses de poulet hachées et étuvées

Une pincée de sel

Gingembre et oignons nouveaux (échalotes), râpés - selon le goût

Mode d'emploi

1. Rincez le riz et placez-le dans le bol intérieur, ajoutez de l'eau (en respectant les niveaux indiqués sur le bol intérieur pour la bouillie) puis posez le poulet sur le dessus.
2. Appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez « BOUILLIE » (PORRIDGE), puis appuyez sur le bouton « Démarrer/Annuler ».
3. Lorsque le cuiseur à riz passe en mode « Maintien au chaud », ajoutez du sel si vous le souhaitez et garnissez de gingembre et d'oignons nouveaux.

BOUILLIE AUX FLOCONS D'AVOINE

Ingrédients (pour 2 personnes - ne pas dépasser les quantités indiquées pour cette recette)

½ tasse de flocons d'avoine de bonne qualité (nous recommandons de les mettre dans un tamis et de les secouer vigoureusement 3 ou 4 fois pour éliminer les impuretés)

1,5 tasse d'eau (mesurée dans le gobelet gradué fourni)

0,5 tasse de lait (ou 0,5 tasse de lait de coco ou un autre lait non laitier – selon votre préférence)

1-2 cuillères (ou plus selon votre goût) de miel ou de sucre roux

* Les quantités d'avoine et d'eau peuvent nécessiter des ajustements selon vos préférences de texture pour la bouillie d'avoine ! Plus d'eau = bouillie plus fine, moins d'eau = bouillie plus épaisse.

Mode d'emploi

1. Placez les flocons d'avoine et l'eau dans le bol intérieur.
2. Placez le bol intérieur dans le corps principal du cuiseur à riz, branchez l'appareil, sélectionnez le réglage « BOUILLIE » (Porridge) et ajustez le temps à votre convenance (temps de cuisson plus long = bouillie plus épaisse ; temps de cuisson plus court = bouillie plus fine) et appuyez sur le bouton « Démarrer/Annuler » pour commencer.
3. Lorsque le cuiseur à riz passe en mode « Maintien au chaud », ouvrez le couvercle, remuez et ajoutez le reste des ingrédients. L'utilisation de la fonction Minuterie et le trempage des flocons d'avoine pendant la nuit aideront à adoucir la texture de l'avoine.
4. Ajoutez des fruits secs ou frais à la bouillie à la place du sucre - c'est délicieux et sain par une froide journée d'hiver !



Ne pas utiliser de lait pour faire cuire les flocons d'avoine, car le lait réagit différemment lorsqu'il est chauffé. **Utilisez uniquement de l'eau pour faire cuire l'avoine.**

ROULEAUX DE SUSHI

Ingrédients (4-5 portions)

3 tasses de riz à grains courts

Pour l'assaisonnement des sushis (mélange de vinaigre) - 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz, 1 cuillère à soupe de sucre, 1,5 cuillère à café de sel

Garniture de votre choix (sashimi, crevettes, cornichons, natto, œufs de saumon, anguille)

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

Mode d'emploi

1. Rincez le riz et placez-le dans le bol intérieur, ajoutez de l'eau (en suivant les niveaux d'eau sur le bol intérieur et utilisez l'option de menu « GRAIN COURT »).
2. Lorsque le cuiseur à riz passe en mode « Maintien au chaud », placez le riz dans un récipient en bois (essuyé avec un chiffon propre et humide) et versez le mélange de vinaigre sur le riz, en mélangeant tout en refroidissant à l'aide d'un ventilateur.
3. Les sushis roulés à la main sont simples et rapides. Il suffit d'envelopper votre ingrédient préféré de nori (algue).

Pour un aperçu plus détaillé de la préparation des sushis, consultez le blog culinaire Greedy Panda (www.greedy-panda.com) ou le livre de recettes Greedy Panda disponible à l'achat sur notre site Web (www.yum-asia.com).

RIZ AU LAIT

Ingrédients (les mesures en tasse correspondent à la tasse à mesurer le riz : ceci est une recette pour deux personnes)

1 tasse de riz arborio, de riz à grains courts ou de riz collant/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 de zeste de citron

¼ de cuillère à café de noix de muscade (ou moins si vous préférez)

Une pincée de cannelle moulue (pour décorer)

Mode d'emploi

1. Mesurez votre riz à grains courts avec la tasse à mesurer fournie.
2. 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 « GRAINS COURTS ».
3. Entre-temps, mélangez au fouet le lait évaporé, le lait de coco, le lait concentré sucré, le bâton de cannelle (ou la cannelle moulue), le zeste de citron (une grande tranche fine de zeste, non râpé) et la noix de muscade.
4. Lorsque le riz est cuit et que le cuiseur à riz est en mode « maintien au chaud », ajoutez les laits fouettés dans le riz, fermez le couvercle. Vérifiez environ 30 minutes plus tard si le riz a la consistance que vous souhaitez.
5. Jetez le bâton de cannelle (le cas échéant) et le zeste de citron.
6. Servez dans des assiettes individuelles et saupoudrez de cannelle moulue et de crème selon vos préférences.



** Option végétalienne - cette recette peut également être préparée sans l'utilisation de lait évaporé et de lait concentré en choisissant une alternative non laitière.

Utilisez une boîte entière de lait de coco et un peu de lait non laitier pour ajuster la consistance après l'étape 5 si nécessaire.

7.1 GÂTEAUX

Pour les gâteaux, vous pouvez faciliter les choses en utilisant une préparation à gâteau prête à l'emploi et en ajoutant vos ingrédients préférés. Si vous souhaitez réaliser votre propre pâte à gâteau, veillez à ne pas dépasser 300 g pour tous les ingrédients.

BROWNIE AU CHOCOLAT

Ingrédients

2,5 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou de coco

100 g de chocolat noir (au moins 70 % de cacao)

85 g de farine autolevante (ou farine nature avec 1 cuillère à café rase de levure chimique)

1,5 cuillère à soupe de cacao en poudre

90 g de sucre en poudre doré

115 ml de lait de soja (ou tout autre lait)

une pincée de sel, moins de 1/8 de cuillère à café

Mode d'emploi

1. Graissez le bol intérieur avec un peu d'huile de tournesol
2. Cassez 75 g de chocolat et faites-le fondre – soit dans un bol résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau, soit en le mettant rapidement au micro-ondes. Laissez refroidir un peu
3. Tamisez la farine et le cacao en poudre dans un grand bol et ajoutez le sucre et une pincée de sel. Incorporez l'huile, le lait de soja et le chocolat fondu jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé – les ingrédients se mélangent rapidement.
4. Hachez grossièrement les 25 g de chocolat restants et incorporez-les au mélange.
5. Versez dans le bol intérieur de Panda en lissant un peu le dessus avec une cuillère. Tapotez le fond du bol intérieur avec une paume plate, juste pour stabiliser le mélange.
6. Faites cuire pendant 30 minutes. Vérifiez après 30 minutes avec un cure-dent ; le cure-dent devrait ressortir avec un peu de pâte à gâteau collé dessus (au milieu). Le dessus sera encore assez mou, ne vous inquiétez pas, le brownie continue de cuire pendant qu'il refroidit ; il ne faut pas trop le faire cuire !
7. Laissez refroidir dans le bol intérieur et une fois complètement refroidi, démoulez le gâteau et coupez des parts.



Comme vous pouvez le voir en découvrant les ingrédients, il s'agit d'une recette végétalienne/sans produits laitiers qui permet de confectionner un délicieux brownie et personne ne pourra deviner que ce brownie a été confectionné sans produits laitiers! Comme il n'y a pas d'œufs dans cette recette, vous pouvez dépasser en toute sécurité le poids maximum de 300g d'ingrédients.

7.2 YAOURT

La fonction « Yaourt » du Hotaru vous permet de confectionner un yaourt parfait et délicieux.

YAOURT LAITIER DE BASE

110 g de yaourt nature vivant (si vous souhaitez utiliser un yaourt probiotique, c'est également possible) – c'est votre début.

400 ml de lait entier UHT (le meilleur lait UHT est celui qui a déjà été chauffé à haute température).

Mélangez le yaourt et le lait puis versez-le mélange dans le bol intérieur du Hotaru.

Refermez le couvercle et sélectionnez le réglage yaourt. L'horloge clignotera sur 8 heures. Vous avez la possibilité de réduire le temps de cuisson à 6 heures ou 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 mince.

Après la cuisson, le Hotaru émet un signal sonore mais ne passe pas en mode « Maintien au chaud ». Laissez le yaourt refroidir puis transférez-le dans des récipients que vous conserverez au réfrigérateur.

Ce yaourt devrait rester frais pendant 7 jours et vous pouvez en conserver une partie pour préparer la prochaine fournée (il est préférable de l'utiliser dans les 7 jours pour garantir la fraîcheur des bactéries).

Autres recettes de départ

Au lieu d'utiliser du yaourt nature vivant, vous pouvez également utiliser des levains spécialisés que vous pouvez acheter sous forme de poudre dans les magasins de produits diététiques et en ligne.

De manière surprenante, vous pouvez également utiliser les tiges de piment (la partie verte qui retient le piment à la plante et que vous jetez) comme ferment de yaourt. Ces tiges renferment la bactérie lactobacillus et 10 à 15 tiges de piment à la place d'un yaourt ou d'un ferment en poudre permettent de transformer n'importe quel type de lait en yaourt.

Voici quelques conseils pour la préparation du yaourt:

Pour les yaourts non laitiers, choisissez un lait contenant le moins d'additifs possible (par exemple, le lait de soja sans sucre ni vanille, uniquement des graines de soja et de l'eau, doit figurer sur la liste des ingrédients, de même pour les autres types de laits non laitiers).

Ajoutez toujours des arômes une fois que le yaourt a fini de fermenter. Si vous en conservez une partie pour l'utiliser comme prochain ferment, mettez-la de côté dans un pot séparé avant d'ajouter quoi que ce soit d'autre au yaourt.

Si votre yaourt est trop liquide, la prochaine fois, vous devrez peut-être ajouter plus de « démarreur » et ajouter également 2 cuillères à soupe de lait entier en poudre et bien mélanger avec le lait avant d'ajouter le démarreur. Le lait UHT est utilisé car il a déjà été chauffé à haute température, mais il est parfois nécessaire d'ajouter du lait en poudre et du démarreur.

Pour plus de conseils sur la préparation du yaourt, consultez le site www.greedy-panda.com.

8. CUISINER AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/LÉGUMINEUSES DANS HOTARU

Le Hotaru offre la possibilité de cuisiner diverses céréales et légumineuses. Voici un guide rapide des temps de cuisson et des réglages.

QUINOA

S'il n'est pas prélavé, assurez-vous de bien le rincer dans une passoire avec de l'eau froide. Utilisez un rapport de 1:1 entre le quinoa et l'eau (augmentez la quantité d'eau à 1:1,25 si vous utilisez du quinoa noir) et utilisez le réglage « cuisson rapide ». Une fois la cuisson terminée, ébouriffez légèrement le quinoa et laissez-le au chaud pendant 5 à 10 minutes.

COUSCOUS et GIANT COUSCOUS

Utilisez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage et utilisez le réglage « Cuisson rapide », car le couscous ne nécessite pas une cuisson trop longue.

MILLET

Pour chaque portion que vous souhaitez cuisiner, versez 1/4 de tasse de millet dans le bol intérieur et ajoutez 1 tasse d'eau (mesurée avec la tasse à mesurer fournie) pour chaque portion (pour 3/4 tasse de millet, ajoutez 3 tasses d'eau ; pour 1/2 tasse de millet, ajoutez 2 tasses d'eau et ainsi de suite).

Fermez le couvercle. Branchez le cuiseur à riz et sélectionnez le cycle « Bouillie » (Porridge). Vous pouvez soit cuire directement en réglant le temps de cuisson selon vos préférences pour le millet (plus long pour une consistance plus épaisse ; moins long pour une consistance plus fine), soit utiliser la minuterie pré-réglée en

fonction de l'heure à laquelle vous prévoyez de manger le matin. Une fois cuit, vous pouvez ajouter l'arôme de votre choix.

LENTILLES et HARICOTS

Le mode de cuisson lente s'avère idéal pour faire cuire des lentilles ou des haricots. Avant de les cuire, assurez-vous de les rincer et suivez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. Le mode Bouillie (Porridge) convient également à la cuisson des lentilles et des haricots, si vous préférez une cuisson à température plus basse.

ORGE PERLÉ

Pour la cuisson de l'orge perlé, le mode de cuisson lente est recommandé. Avant de commencer la cuisson, rincez l'orge perlé et respectez les proportions d'eau indiquées sur l'emballage. Si vous utilisez de l'orge perlé dans une grande quantité de soupe, il cuira en moins d'une heure. Cependant, si vous le laissez plus longtemps, il ne sera pas trop cuit.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez toujours les morceaux d'aliments restants et nettoyez l'appareil immédiatement après usage.

Évitez d'utiliser des brosses métalliques, des éponges abrasives ou des produits chimiques agressifs pour nettoyer les parties sales de l'appareil. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Utilisez une éponge humide ou un chiffon doux pour nettoyer le boîtier extérieur.

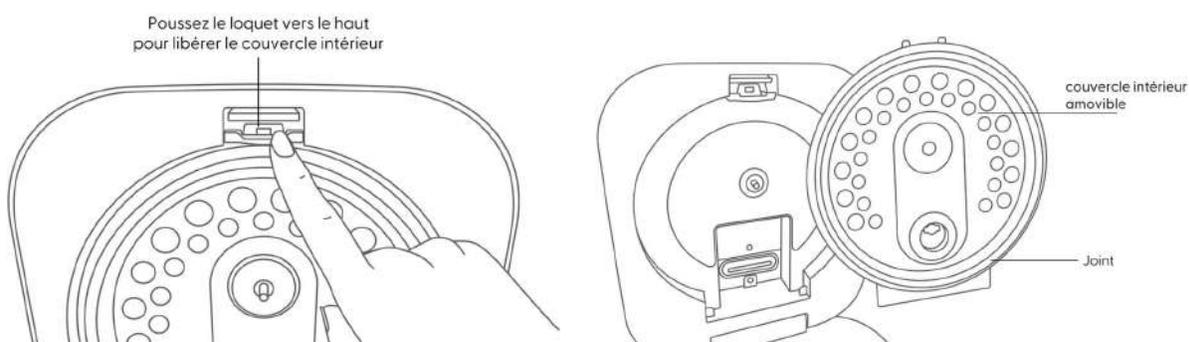
Évitez de laver le riz dans le bol intérieur, car cela peut créer des rayures et détériorer le revêtement du bol intérieur. Tout dommage causé par le lavage du riz dans le bol ne sera pas couvert par notre garantie

IMPORTANT - Ne mettez 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 agressifs.

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

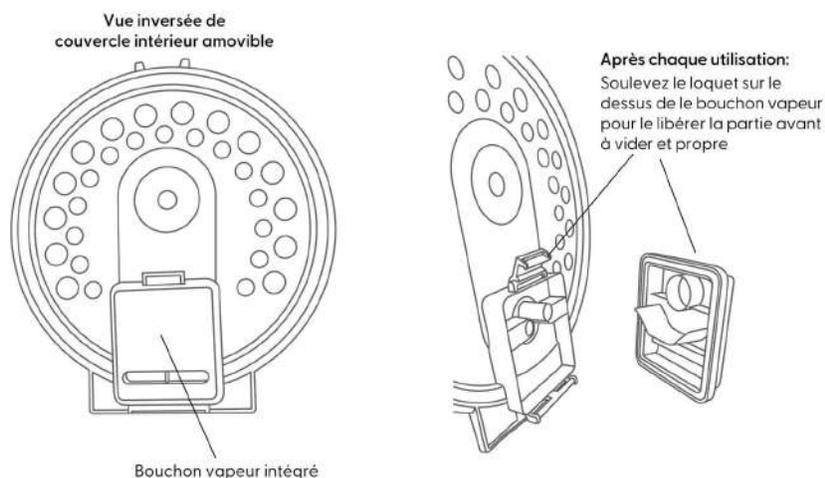
ENTRETIEN DU COUVERCLE INTÉRIEUR

Le couvercle intérieur est amovible. Pour le retirer, poussez le loquet vers le haut. Cela libérera le couvercle de son support.



Lavez le couvercle amovible après chaque cycle de cuisson en utilisant une éponge imbibée d'eau savonneuse. Pour le remettre en place, tout d'abord, insérez la partie inférieure derrière les deux petites « rainures », assurez-vous que le bouchon à vapeur se trouve à l'arrière du couvercle intérieur, et appuyez sur la partie supérieure du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

ENTRETIEN DU BOUCHON À VAPEUR



La conception unique du Hotaru permet que le bouchon à vapeur soit également un collecteur de condensation. Cette fonction est rendue possible grâce à notre système CHE (Système d'évaporation de la condensation du couvercle), qui comprend un élément chauffant supplémentaire à l'intérieur du couvercle qui permet d'évacuer tout excès d'eau via le bouchon à vapeur.

Le bouchon à vapeur se trouve derrière le couvercle intérieur. Assurez-vous de le vider et de le laver régulièrement. Si nécessaire, vous pouvez démonter le bouchon à

vapeur pour un nettoyage complet (vous pourrez voir un petit loquet permettant de séparer ses deux parties du bouchon).

ENTRETIEN IMPORTANT DU BOL INTÉRIEUR

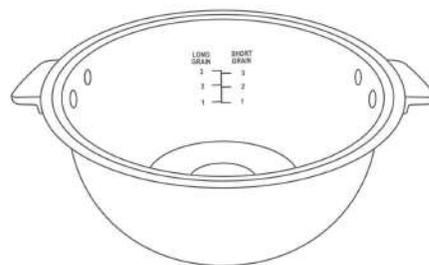
Utilisez uniquement les accessoires en plastique fournis. Vous pouvez également utiliser des accessoires en bois ou en silicone. N'utilisez jamais de métal pour remuer, car cela risquerait d'abîmer le revêtement en céramique du bol intérieur.

Le nettoyage du bol intérieur est facile, mais en cas de résidus alimentaires tenaces, il est recommandé de le faire tremper dans de l'eau savonneuse avant de le laver. Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer le bol, n'utilisez aucun type de brosse ou d'ustensile à récurer dur.

Ne versez pas de vinaigre dans le bol intérieur, car cela pourrait endommager le revêtement en céramique.

Ne lavez pas le riz dans le bol intérieur.

Il est normal que l'extérieur (dessous) du bol intérieur subisse des changements de couleur et des rayures en raison de la chaleur provenant de l'élément à induction. Au fil du temps, il est possible que le revêtement en céramique du bol intérieur change de couleur. C'est un phénomène tout à fait normal, qui ne nécessite aucune inquiétude.



10. PIÈCES DE RECHANGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange, vous pouvez les acheter via notre site web www.yum-asia.com. Pièces détachées disponibles :

Nom de la pièce	Numéro de référence
Bol intérieur revêtu de céramique	IB-IH05
Couvercle intérieur amovible	ILSS-IH05
Panier à vapeur	SB-IH05

Des pièces telles que des tasses à mesurer, des spatules, des bouchons à vapeur et des collecteurs de condensation sont également disponibles sur notre site Web.

11. GUIDE DE DÉPANNAGE

	PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
CUISSON DU RIZ	Le riz cuit est trop dur ou trop mou	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane. S'il est placé sur une surface irrégulière, le niveau d'eau n'est pas constant et la cuisson du riz s'en trouve affectée. La texture du riz varie en fonction de la façon dont il a été transformé (voir la section 5.3 pour plus d'informations) L'utilisation de la fonction « PRÉRÉGLAGE » peut aider à obtenir une texture de riz plus douce si le riz a trempé dans l'eau pendant un certain temps. L'utilisation du réglage « CUISSON RAPIDE » peut permettre d'obtenir un riz plus dur. Veillez à ce que le bol intérieur ne soit pas déformé. Avez-vous détaché le riz après la cuisson ? Sinon, faites-le pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.
	Le riz est roussi/brûlé	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que rien n'est collé à l'intérieur du cuiseur à riz ou au fond du bol intérieur. Le riz n'a peut-être pas été suffisamment lavé, ce qui laisse trop d'amidon sur le riz. Veillez à ce que le bol intérieur ne soit pas déformé.
	L'eau déborde 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. Assurez-vous que le bouchon de l'évent de vapeur est sur l'appareil.
	Impossible de démarrer la cuisson ou les boutons ne répondent pas	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le câble d'alimentation est enfoncé le plus loin possible dans l'appareil. Vous devez appuyer et maintenir enfoncé les boutons « DÉMARRER », « MAINTIEN AU CHAUD » ET « ANNULER » pendant 2 secondes
	Un bruit se fait entendre pendant la cuisson ou le maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Tous les cuiseurs de riz à induction sont équipés d'un ventilateur. Vous entendrez le ventilateur s'activer et s'éteindre pour régler la température de cuisson de l'appareil ; il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
	De la vapeur s'échappe d'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 ne s'est pas déformé. Le joint d'étanchéité du couvercle extérieur est-il sale ? Si c'est le cas, nettoyez-le.
CUISSON DES GÂTEAUX	Le gâteau n'est pas cuit ou ne lève pas	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson était peut-être trop court Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, sinon le gâteau risque de ne pas monter suffisamment. Ne battez pas trop les blancs d'œufs : le gâteau s'effondrera s'ils sont trop battus. Mesurez les ingrédients avec précision – des quantités d'ingrédients imprécises peuvent entraîner une cuisson/levée insuffisante. Si la pâte est trop mélangée lors de l'ajout de la farine cela peut entraîner une cuisson insuffisante ou une levée du gâteau imparfaite. L'ajout de trop d'ingrédients supplémentaires peut entraîner une cuisson inégale du gâteau – veuillez respecter les quantités indiquées dans les recettes. Faites cuire le gâteau immédiatement après avoir préparé la pâte - la pâte peut dégonfler si vous la laissez trop longtemps et cela peut provoquer l'effondrement du gâteau.

	PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
	Le gâteau lève trop	<ul style="list-style-type: none"> Avez-vous ajouté de la levure chimique ou du bicarbonate de soude ? N'utilisez pas trop de levure chimique ni de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut
	Le gâteau est difficile à détacher du bol intérieur	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de bien graisser le bol intérieur Laissez le gâteau refroidir complètement
	Le gâteau se casse facilement	<ul style="list-style-type: none"> Un gâteau fraîchement sorti du four peut se casser facilement. Assurez-vous de laisser le gâteau refroidir complètement avant de le démouler ou de le manipuler.
	Le gâteau est brun/brûlé	<ul style="list-style-type: none"> Veillez à ce que le bol intérieur ne soit pas déformé. Le temps de cuisson a peut-être été trop long, assurez-vous de respecter les temps de cuisson recommandés
	REMARQUE – ne placez pas d'autres moules à gâteaux ni de papier à cuisiner dans l'appareil ou dans le bol intérieur. Cela pourrait provoquer un dysfonctionnement ou une déformation du bol intérieur.	
VAPEUR	Les aliments ne cuisent pas à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Y a-t-il suffisamment d'eau pour cuire à la vapeur ? Assurez-vous qu'il y a de l'eau jusqu'à la marque des deux tasses sur le bol intérieur. Y a-t-il trop d'aliments dans le panier à vapeur ? – réduisez la quantité d'aliments ou augmentez le temps de cuisson Les aliments peuvent être trop gros ; réduisez la taille des morceaux ou augmentez 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 a été trop court. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau et poursuivez la cuisson à la vapeur. Poisson et viande - le temps de cuisson à la vapeur est trop long. Réduisez le temps de cuisson.
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	<ul style="list-style-type: none"> Trop de temps s'est-il écoulé depuis la fin du cycle de cuisson ? Essayez de ne pas laisser la fonction « MAINTIEN AU CHAUD » activée, retirez immédiatement l'aliment de l'appareil et mangez-le.
MAINTIEN AU CHAUD	Le riz dégage une odeur, a une coloration jaune ou présente une humidité excessive	<ul style="list-style-type: none"> Ne conservez pas de très petites quantités de riz en mode « MAINTIEN AU CHAUD ». La fonction « MAINTIEN AU CHAUD » a-t-elle été utilisée pendant plus de 12 heures ? La qualité du riz et de l'eau peut être à l'origine du jaunissement du riz. La spatule a-t-elle été laissée dans le bol intérieur alors que le riz était sur « MAINTIEN AU CHAUD » ? Avez-vous détaché le riz immédiatement après la cuisson - si ce n'est pas le cas, détachez-le. Il peut s'agir d'une odeur résiduelle provenant du cycle de cuisson précédent (notamment pour les plats à cuisson lente).
CUISSON AVEC MINUTERIE	L'appareil démarre la cuisson immédiatement.	<ul style="list-style-type: none"> Le temps minimum par défaut est de 70 minutes de cuisson. Si ce temps est inférieur, le cycle de cuisson démarre immédiatement
	Les aliments ne sont pas prêts à l'heure programmée	<ul style="list-style-type: none"> La cuisson peut ne pas se terminer à l'heure programmée si la température de la pièce ou le niveau d'eau est trop bas. Y a-t-il eu une coupure de courant ? L'appareil peut se réinitialiser.
ERREUR GÉNÉRALE SUR L'ÉCRAN	Erreur « E » sur l'écran, l'appareil émet des bips et les fonctions du menu ne répondent pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil a-t-il été placé sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à induction ? Cela peut entraîner un dysfonctionnement. Le bol intérieur est-il installé dans l'appareil ? Si vous tentez d'utiliser l'appareil sans le bol, un dispositif de sécurité empêchera son fonctionnement.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
	<ul style="list-style-type: none"> Il se peut que les capteurs de l'appareil soient défectueux. Dans ce cas, veuillez contacter Yum Asia pour plus d'informations.

12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

Nom et numéro du modèle	Hotaru, YUM-IH05G/W
Capacité	Cuiseur à riz de 0,5 litre (1 à 3 tasses) ou mijoteuse de 1 litre
Note	CA 220-240V, 50-60Hz
Consommation d'énergie	1200 W
Consommation d'énergie moyenne en mode « MAINTIEN AU CHAUD »	45 W
Système de cuisson	Chauffage par induction
Pays de fabrication	Chine
Longueur du câble d'alimentation	1 m
Dimensions extérieures (approximatives)	30,5 cm (longueur) x 25,5 cm (largeur) x 20 cm (hauteur)
Poids (approximatif)	3,7 kg

	CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
	CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	Cuisson rapide de riz	1-3 tasses/0,54 l
Riz blanc à grains longs		1-3 tasses/0,54 l	35 minutes
Riz blanc à grains courts		1-3 tasses/0,54 l	39 minutes
Riz blanc Yumami		1-3 tasses/0,54 l	66 minutes (1 hr, 6 minutes)
Riz brun		1-2 tasses/0,36 l	62 minutes (1 hr, 2 minutes)
Riz GABA (brun)		1-2 tasses/0,36 l	145 minutes (2 hrs, 25 mins)
Bouillie (avoine ou riz)		0,5 tasse/0,09 l	1 heure, peut être ajusté à 3 heures maximum
Vapeur		Ajoutez entre 1 et 2 tasses d'eau	5 minutes, réglable jusqu'à 1 heure maximum par intervalles de 5 minutes
Cuisson lente		900 ml	2 heures, réglable jusqu'à 8 heures maximum
Croûte		1-3 tasses/0,54 l	1,5 heure, réglable jusqu'à 1 heure ou 2 heures maximum
Gâteau	300 g, quantité totale de tous les ingrédients	50 minutes, réglable entre 30 minutes et 1,5 heure maximum par intervalles de 5 minutes	

13. CERTIFICATION ET GARANTIE

Cet appareil a une garantie complète (voir la carte de garantie incluse). Pour plus d'informations sur notre garantie, consultez les sites www.yum-asia.com/uk/warranty (Royaume-Uni) et www.yum-asia.com/eu/warranty (Union européenne).

Ce cuiseur à riz et multicuiseur Yum Asia est conçu pour un usage domestique uniquement. Son utilisation dans un cadre commercial annulera cette garantie.

Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil, veuillez d'abord consulter le guide de dépannage à la page 22 du manuel pour voir si votre problème y est mentionné. Si le problème persiste, envoyez un courriel à hello@yum-asia.com en indiquant 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 indique que les équipements électriques et électroniques en fin de vie doivent être éliminés séparément des ordures ménagères. Veuillez déposer cet appareil dans votre centre local de traitement des déchets/recyclage.



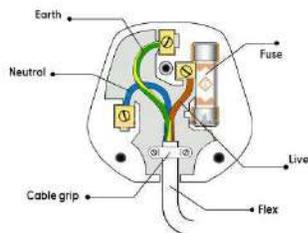
Cet appareil est conforme à la directive relative à la limitation des substances dangereuses (RoHS).



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 câble d'alimentation sont colorés comme suit :

Vert et jaune = Terre
Marron ou rouge = Sous tension
Bleu ou noir = Neutre
Raccordez le fil de terre (vert et jaune) à la borne de la prise marquée de la lettre E ou du symbole de la terre, ou colorée en vert et jaune. Raccordez le fil neutre à la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire. Raccordez 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 13 A s'il est branché sur une prise de 13 A (BS1363).

YUM ASIA

Royaume-Uni – États-Unis – UE – Asie du Sud-Est

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 EUROPE

Yum Asia
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV
Amsterdam warehouse
Kaaftadweg 36A
1047HG Amsterdam
Pays bas



Joubu

Ceramic Coated Bowl