

# Fuji

by Yum Asia



**UMAI Induction Heating (IH)**  
Fuzzy Logic Rice Cooker

5 cup - 1.0 litre - YUM-IH10

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.....	11
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.....	13
5.	COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR .....	14
6.	RECETTES.....	15
6.1	YAOURT .....	17
7.	CUISINER AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/LÉGUMINEUSES DANS FUJI.....	18
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	18
9.	PIÈCES DE RECHANGE .....	20
10.	GUIDE DE DÉPANNAGE.....	20
11.	SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON.....	21
12.	CERTIFICATION ET GARANTIE.....	22

## Modèle YUM-IH10

# Fuji

Nous vous remercions d'avoir opté pour ce cuiseur à riz multifonction Yum Asia UMAI à chauffage par induction (IH), modèle YUM-IH10, que nous avons baptisé « Fuji ». 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](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (UK), [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://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 facture 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](http://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](mailto: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 Fuji. Nous recommandons une distance de 1 mètre entre les appareils à induction.

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

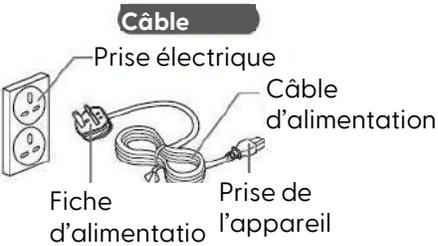
L'équipe Yum Asia

# 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 ébouillantements. 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"> <li>les aliments emballés dans du plastique</li> <li>les plats recouverts de serviettes en papier ou d'autres couvercles</li> </ul> <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>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'embrassement. Utilisez uniquement une prise électrique d'une intensité minimale de 15 ampères. Si vous envisagez de remplacer le câble d'alimentation, n'utilisez</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'embrassement. Utilisez uniquement une prise électrique d'une intensité minimale de 15 ampères. Si vous envisagez de remplacer le câble d'alimentation, n'utilisez</p>

	<p>Assurez-vous d'insérer la fiche d'alimentation complètement et fermement dans la prise électrique.</p>		<p>qu'un câble de même calibre (250V, 13A).</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>Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.</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="386 688 824 934" style="text-align: center;">  </div> <p>Ne pas plier, tordre, enrouler ou tenter de modifier le câble 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>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><b>Utilisez uniquement les accessoires fournis avec ce cuiseur à riz.</b></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><b>N'utilisez pas ce cuiseur à riz dans un endroit où il serait exposé à l'eau ou à la chaleur.</b></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.

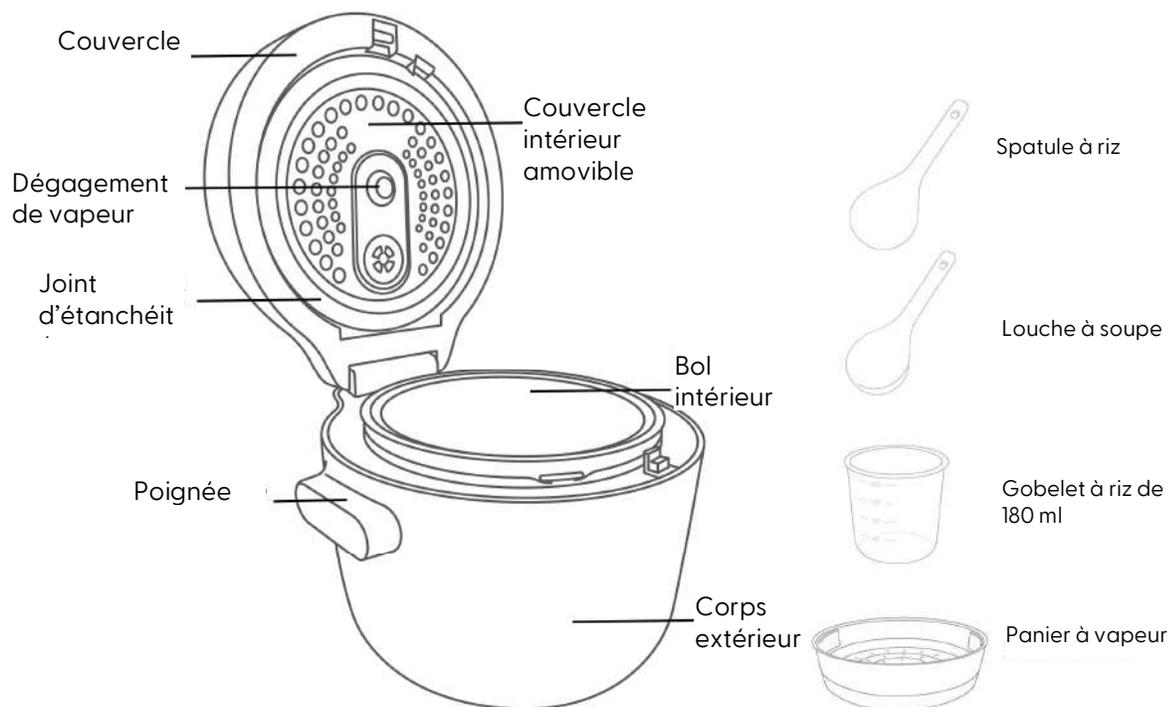
## 2. PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

Votre Cuiseur à riz à induction à logique floue Fuji UMAI 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.

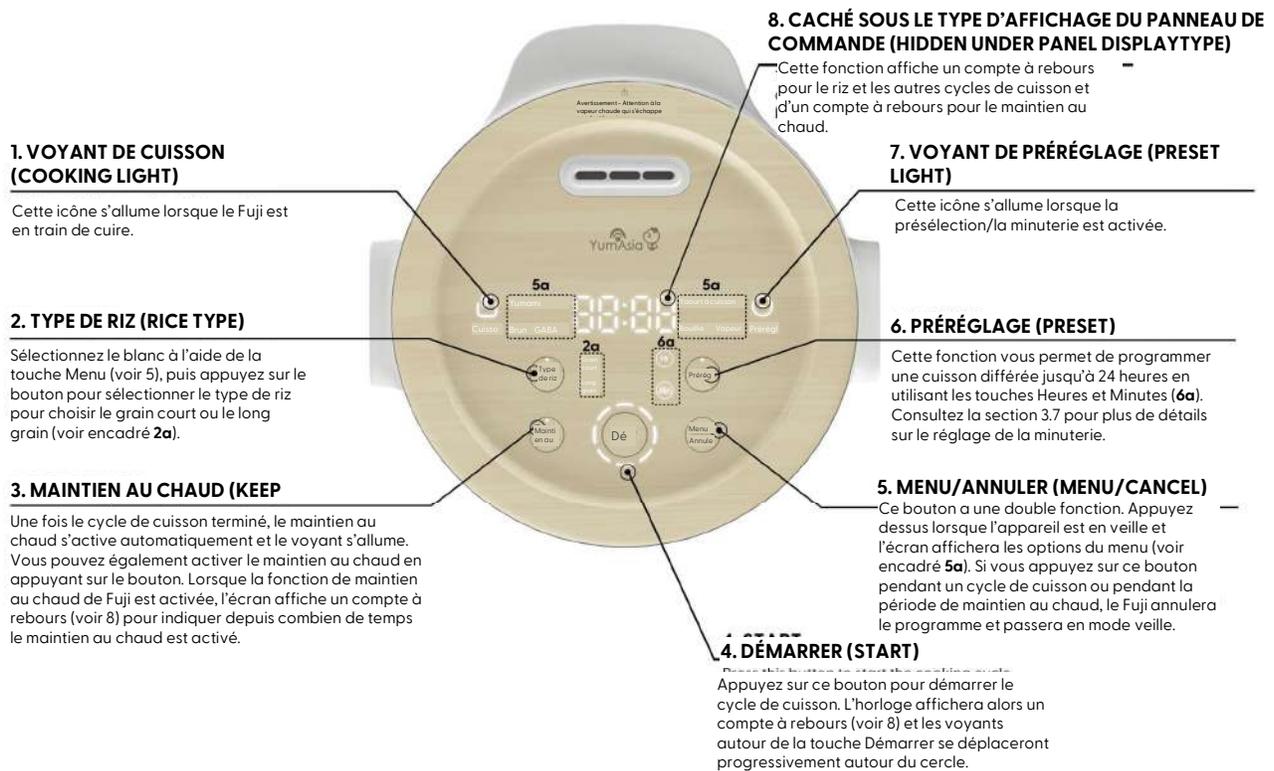
Compact et peu encombrant dans votre cuisine, ce cuiseur combine des fonctionnalités haut de gamme pour la cuisson de divers types de riz (riz blanc, riz à grains courts, riz brun, Yumami et brun GABA), ainsi que la préparation de bouillie, de yaourt, de cuisson à la vapeur et de cuisson lente. Nous avons intégré à ce cuiseur à riz des fonctionnalités supplémentaires qui seront appréciées par tous les cuisiniers. Son panneau de commande caché « 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 Fuji ! 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



## 3. COMMENT UTILISER L'APPAREIL

### 3.1 AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1. Déballez soigneusement le Fuji et retirez tout le matériel d'emballage et de promotion.
2. Retirez tous les accessoires et le manuel d'utilisation.
3. Retirez tout autocollant promotionnel éventuel. Essuyez le boîtier de Fuji avec un chiffon humide.
4. Nettoyez le 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  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau) et jetez-le.

### 3.2 CONNAISSANCE DES COMMANDES

L'écran du Fuji utilise des boutons de commande intelligents facile à utiliser, et d'un écran lumineux caché « Ice White » à la pointe de la technologie. Appuyez fermement sur le bouton que vous voulez utiliser, vous verrez que chaque bouton est légèrement surélevé, facilitant ainsi la navigation dans les options du menu.



Quand il n'est pas en service, le Fuji passe en mode veille, l'écran s'éteint complètement et les voyants des boutons de démarrage clignotent.

### 3.3 UTILISATION DES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

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

Fuji est programmé pour cuire le riz en 7 phases distinctes, garantissant ainsi une cuisson parfaite à chaque fois et préservant soigneusement les nutriments. Les phases de cuisson et les ajustements de la température d'induction sont contrôlés par le processeur à logique floue IH UMAL de Fuji, qui offre également une cuisson plus raffinée du riz dans les réglages GABA brun et Yumami.

**OPTIONS DE CUISSON DU RIZ - Appuyez sur le bouton « Menu/Annuler » (Menu/Cancel) pour parcourir les programmes de cuisson.**

1. Le réglage « **White** » permet de cuire du riz blanc. Lorsque le réglage « Blanc » est sélectionné et clignote, vous pouvez choisir entre le grain court (pour les sushis) ou le long grain (pour le riz Hom Mali/jasmin ou basmati) en appuyant sur le bouton « Type de riz » sur le panneau de commande.
2. Le réglage « **Yumami** » permet de cuire 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 section 3.8, page 12 pour plus d'informations).
3. Le réglage « **Brown Rice** » permet de cuire du riz brun à grains longs ou courts.
4. 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 section 3.8, page 11 pour plus d'informations).

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 (Bouillie/congee de riz - ne pas utiliser ces repères pour le Bouillie d'avoine, suivre la recette à la page 15). Pendant les cycles de cuisson du riz, un compte à rebours s'affiche pour la durée totale du cycle. Ce compte à rebours n'est qu'approximatif et ne devient précis que dans les 10 dernières minutes du cycle de cuisson du riz.



**Notez** que le compte à rebours sur l'écran diminue à certains intervalles alors que la logique floue de l'UMAL continue d'évaluer le cycle de cuisson.

#### Temps de cuisson approximatifs pour différents types de riz

Type de riz	« BLANC »	« YUMAMI »	BRUN	« GABA »
Temps de cuisson	40 mins	66 mins	60 mins	145 mins

#### Cuisson du riz collant ou gluant

Le riz gluant diffère du riz à grains courts normal. Il est utilisé pour les salades et les desserts thaïlandais. 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.

### 3.3.1 CUISSON DU RIZ DANS LE FUJI

1. **Mesurez le 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 **sélectionnez** le type de riz (et la longueur des grains, le cas échéant) avec lequel vous souhaitez cuisiner.
4. Appuyez sur « **Démarrer** » pour lancer le cycle de cuisson. Un compte à rebours s'affiche à l'écran pour indiquer que Fuji est en cours de cuisson, mais il ne devient précis que dans les 10 dernières minutes. Les voyants autour du bouton « Démarrer » s'allument progressivement pour indiquer la progression de la cuisson.



**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  $\frac{3}{4}$  gobelet 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 Fuji passera automatiquement en mode « Maintien au chaud ». Vous pouvez également activer la fonction « Maintien au chaud » lorsque Fuji 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 voyant de maintien au chaud s'allume, les voyants autour du bouton « Démarrer » émettent des impulsions et une horloge à compte à rebours s'affiche à l'écran à titre de référence. La fonction de maintien au chaud peut être activée pendant 12 heures, mais le riz risque de devenir sec après au bout de 7 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 « Menu/Annuler ». Le Fuji passera alors en mode veille. S'il est laissé inactif sans qu'aucun programme ne soit sélectionné, il passe en mode veille. L'écran s'éteint complètement et les voyants des boutons de démarrage clignotent. Si vous débranchez le Fuji 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 15. Par défaut, le temps de cuisson pour le réglage « Bouillie » (Porridge) est de 1 heure. Vous pouvez l'ajuster jusqu'à 2 heures en utilisant les boutons « Hr » ou « Min » une fois que vous avez sélectionné le réglage « Bouillie » (Porridge). Une fois le cycle de cuisson terminé, Fuji 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 10 minutes. Vous pouvez l'ajuster jusqu'à 1 heure par intervalles de 10 minutes à l'aide des touches « Hr » ou « Min » une fois que vous avez sélectionné le réglage « Vapeur » et qu'il clignote à l'écran.

L'utilisation d'eau chaude plutôt que d'eau froide permet d'accélérer le processus de chauffage pour le réglage vapeur. Remplissez le bol intérieur jusqu'à la marque de niveau d'eau 2 lorsque vous l'utilisez comme un cuiseur vapeur autonome.

**Remarque :** Le compte à rebours démarre lorsque l'eau a atteint la bonne température pour la cuisson à la vapeur. Il est donc important de prendre cela en compte dans le temps de cuisson ou ajouter le panier vapeur lorsque le compte à rebours commence. Consultez la section 5, page 14, pour un guide plus détaillé sur la 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 est de 2 heures. Vous pouvez l'ajuster jusqu'à 8 heures à l'aide des touches « Hr » ou « Min » une fois que vous avez sélectionné le réglage « Cuisson lente » et qu'il clignote à l'écran. Lorsque le cycle « Cuisson lente » démarre, l'appareil chauffe le contenu du bol intérieur à une température élevée (vous entendrez le liquide bouillonner), vers 95°C, puis il passe à une température plus basse, vers 85°C, pour la cuisson lente. Cette méthode fonctionne de la même manière que le réglage « Auto » d'une mijoteuse classique. À la fin du cycle de cuisson, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode « Maintien au chaud ».



Fuji est un cuiseur à riz IH 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 Fuji. Cela

### 3.5.4 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 en utilisant les 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 6.1, page 17.

**REMARQUES** - sur le réglage « YAOURT », l'appareil ne passe pas en mode « MAINTIEN AU CHAUD ». Gardez le couvercle fermé pendant la cuisson de ce programme. La fonction de mise en marche différée est disponible pour ce programme.

## 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 « Menu/Annuler ». Fuji 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 la durée 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 », 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.

Si le préréglage/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 suggérés pour la fonction « PRÉRÉGLAGE » (sans compter le temps du cycle de cuisson)

Fonction	RIZ	Bouillie	YUMAMI	VAPEUR	CUISSON LENTE	GABA
Temps prédéfinis	140 minutes à 24 heures	140 minutes à 24 heures	140 minutes à 24 heures	1 h à 24 h	130 minutes à 24 heures	150 minutes à 24 heures

**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 préréglage/de la minuterie peut ne pas être exacte, car le Fuji 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. Le cycle de cuisson peut donc se terminer jusqu'à 45 minutes à l'avance et passer au mode « maintien au chaud ».

## 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 Fuji, 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 de Fuji, 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.



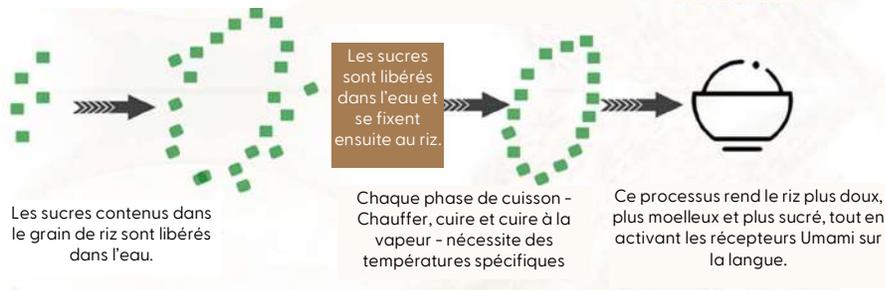
### 3.8.2 QU'EST-CE QUE LE YUMAMI?

La fonction Yumami ou riz « extra savoureux » de Fuji 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 sur Fuji est de 1 heure et 6 minutes.



#### PRÉCHAUFFAGE ET TREMPAGE    CUIRE PUIS CUIRE À LA VAPEUR    RIZ PARFAIT



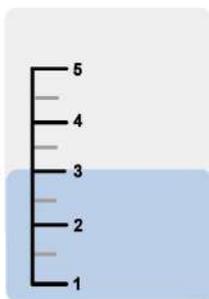
## 4. CONSEILS POUR CUISINER UN RIZ SAVOUREUX

### 4.1 COMMENT CUISINER UN RIZ PARFAIT

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

**Rincez le riz !** Évitez de laver le riz directement dans le bol intérieur, car il peut contenir parfois de petits cailloux susceptibles de 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.

À titre d'exemple :  
pour la cuisson de  
**3 tasses** de riz  
**RI ANC**  
Remplissez  
**jusqu'au niveau  
niveau d'eau 3**



**Versez l'eau avec précision !** La quantité d'eau contenue dans le bol intérieur avant la cuisson affecte la texture du riz cuit. Plus il y a d'eau, plus le riz sera tendre. Nous vous recommandons, après avoir rincé le riz, de le placer dans le bol intérieur et de le remplir d'eau jusqu'à la ligne indiquée - remplissez jusqu'en dessous de la ligne pour obtenir 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 !** Une fois l'appareil passé en mode « maintien au chaud », si possible, remuez et égrenez 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.



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. Regardez attentivement les paquets de riz pour vous assurer que le riz que vous achetez convient. 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 (remplissez le bol d'eau jusqu'à 2) 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	200 g/1 pièce	20 mins	Coupé en petits morceaux
Brocoli	200 g	15 mins	Coupé en petits morceaux
Épinards	100 g	15 mins	Coupé en petits morceaux
Citrouille	250 g	20 mins	Coupé en petits morceaux
Pomme de terre	450 g	40 mins	Coupé en petits morceaux
Patate douce	300 g	35 mins	Coupé en petits morceaux
Maïs	200 g	30 mins	Coupé en petits morceaux
Poulet	300 g/1 filet	30 mins	Faire des sur le côté du panier à vapeur pour permettre à la vapeur de circuler.
Poisson (poisson blanc et saumon)	150 g	25 mins	Couper en tranches de moins de 2 cm et envelopper dans du papier aluminium
Crevettes/coquilles Saint-Jacques	15 pièces/150 g	20 mins	Crevettes - Cuire à la vapeur sans enlever les coquilles. Coquilles Saint-Jacques - Retirer la coquille
Boulettes de viande réfrigérées	200 g	15 mins	Laisser de l'espace entre les aliments
Boulette de viande surgelée	200 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 quantité, le panier de cuisson à la vapeur risque de s'enfoncer dans le couvercle, risquant de l'ouvrir pendant la cuisson du riz.



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. RECETTES

Voici quelques recettes pour débiter avec votre nouveau cuiseur à riz.

Pour davantage d'idées, telles que des riz parfumés (riz mexicain et riz à la noix de coco), des risottos, des ragoûts, des soupes et bien d'autres choses encore, consultez notre blog culinaire sur [www.greedy-panda.com](http://www.greedy-panda.com) ou notre livre de cuisine Greedy Panda (disponible sur notre site web en format ebook, livre de poche ou couverture rigide).

### BOUILLIE DE RIZ (CONGEE)

#### Ingrédients (4-5 portions)

1 tasse de riz  
75 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 le placer dans le bol intérieur, ajoutez de l'eau (en suivant les niveaux indiqués sur le bol intérieur) puis disposez le poulet sur le dessus.
2. Appuyez sur le bouton « MENU » et sélectionnez « BOUILLIE » (PORRIDGE), puis appuyez sur le bouton « Démarrer » (START).
3. Lorsque le cuiseur à riz passe en mode « Maintien au chaud » (Keep Warm), ajoutez du sel si vous le souhaitez et garnir de gingembre et d'oignons nouveaux.

### BOUILLIE AUX FLOCONS D'AVOINE

#### Ingrédients (pour 4 personnes - ne pas dépasser les quantités)

1 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)  
3 tasses d'eau (mesurée dans le gobelet gradué fourni)  
1 tasse de lait (laitier ou végétal, selon vos préférences)  
3-4 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 épaisse, moins d'eau = bouillie plus fine

#### Mode d'emploi

1. Placez les flocons d'avoine et l'eau dans le récipient de cuisson intérieur.
2. Placez le récipient de cuisson 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 » (START) 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.
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

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).

## RIZ AU LAIT

### Ingrédients (les mesures en tasse correspondent à la tasse à mesurer le riz. 4-6 portions)

2 tasses de riz arborio, de riz à grains courts ou de riz collant/glutineux

2 tasses d'eau froide (suivez les niveaux d'eau sur le bol intérieur et utilisez l'option de menu « GRAIN COURT »)

1/2 tasse de lait évaporé \*\*

1/2 tasse de lait de coco

1 tasse de lait concentré sucré \*\*

1 bâton de cannelle ou une pincée de cannelle moulue

1 zeste de citron, un gros morceau de zeste de citron

1/2 cuillère à café de noix de muscade (ou moins si vous préférez)

3 cuillères à soupe de cannelle moulue (pour décorer)

### Mode d'emploi

1. Mesurez 2 tasses de riz à grains courts à l'aide du gobelet gradué fourni avec votre cuiseur à riz.
2. Placez le riz et l'eau dans le cuiseur à riz, choisissez le réglage « GRAIN COURT » et démarrez le cycle de cuisson.
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. Une fois que le riz est cuit et que le cuiseur à riz est passé en mode « Maintien au chaud », remuez le riz cuit afin de le détendre.
5. Ensuite incorporez le lait fouetté au riz, refermez le couvercle et laissez le cuiseur sur le réglage « Maintien au chaud ». Vérifiez environ 30 minutes plus tard si le riz a la consistance que vous souhaitez. Si vous le voulez plus épais ou plus chaud, vous pouvez annuler le maintien au chaud et utiliser la fonction de cuisson lente pour « faire bouillir » le mélange jusqu'à ce qu'il soit plus épais.
6. Jetez le bâton de cannelle (le cas échéant) et le zeste de citron.
7. 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.

## 6.1 YAOURT

La fonction « YAOURT » de Fuji vous permet d'obtenir un yaourt parfait et délicieux. Vous pouvez utiliser ce réglage pour des yaourts laitiers ou non laitiers, à condition d'avoir les ferments et le lait nécessaires.

### 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).

1. Mélangez le yaourt et le lait puis versez-les dans le bol intérieur du Fuji.
2. 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.
3. Après la cuisson, le Fuji 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 :

Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser des pots de yaourt. Dans ce cas, remplissez le bol intérieur d'eau chaude jusqu'à la moitié des pots, afin que l'eau conduise la chaleur vers les pots.

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](http://www.greedy-panda.com).

## 7. CUISINER AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/LÉGUMINEUSES DANS FUJI

Le Fuji 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 « Long grain » ou « Grain court ». 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 « blanc », car le couscous ne nécessite pas une cuisson trop longue.

### MILLET

Pour chaque portion à cuire, mesurez 1/4 de tasse de millet dans le bol intérieur et ajoutez 1 tasse d'eau pour chaque portion (par exemple, si vous utilisez 1 tasse de millet, ajoutez 4 tasses d'eau ; pour 3/4 de tasse de millet, ajoutez 3 tasses d'eau ; pour 1/2 tasse de millet, ajoutez 2 tasses d'eau et ainsi de suite).

Ajoutez une petite pincée de sel dans l'eau, puis 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.

## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

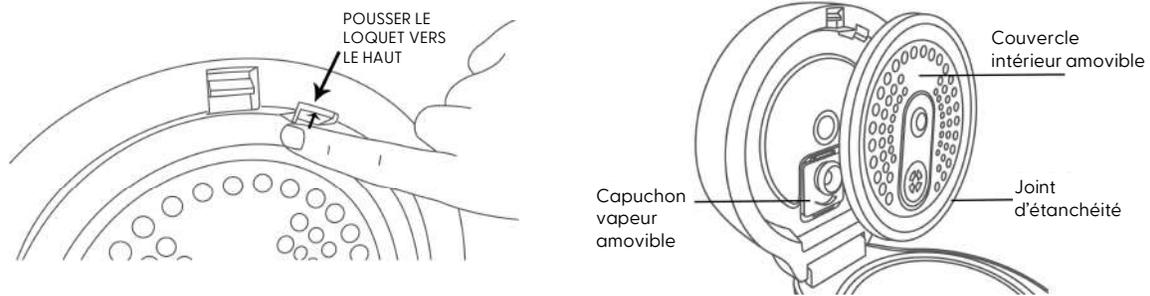
Évitez d'utiliser des brosses métalliques, des éponges abrasives ou des produits chimiques agressifs pour nettoyer les parties sales de l'appareil. Si des aliments sont collés dans le bol intérieur, laissez-le tremper dans un peu de liquide vaisselle avant de le laver.

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

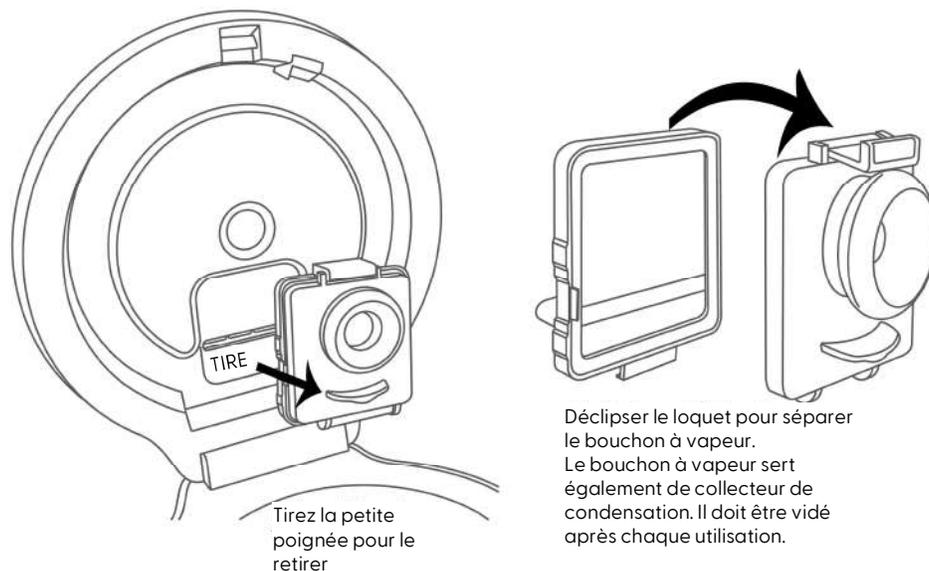
Évitez de laver le riz dans le bol intérieur, car cela peut créer des rayures et détériorer le revêtement du bol intérieur. Tout dommage causé par le lavage du riz dans le bol ne sera pas couvert par notre garantie.

**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.



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, insérez la partie inférieure derrière les deux petites « rainures » et appuyez sur la partie supérieure du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



La conception unique de Fuji signifie que le bouchon de vapeur sert également de collecteur de condensation. Ceci est rendu possible par notre système CHE (Lid Condensate Heating Evaporator) avec un élément chauffant supplémentaire à l'intérieur du couvercle pour évaporer tout excès d'eau via le bouchon vapeur. Le bouchon vapeur est situé derrière le couvercle intérieur, sur le dessus du couvercle et est amovible. Videz et lavez régulièrement. Le bouchon vapeur amovible peut également être démonté pour assurer un nettoyage complet (recherchez un petit loquet qui libère les 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.

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

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.

## 9. PIÈCES DE RECHANGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange, vous pouvez les acheter via notre site Internet [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com).  
Pièces détachées disponibles:

Nom de la pièce	Numéro de référence
Bol intérieur revêtu de céramique	IB-IH10
Couvercle intérieur amovible	ILSS-IH10
Panier à vapeur	SB-IH10

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

## 10. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
CUISSON DU RIZ	Le riz cuit est trop dur ou trop mou	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé ou fissuré.</li> <li>Avez-vous détaché le riz après la cuisson ? Sinon, faites-le pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.</li> </ul>
	Le riz est roussi/brûlé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que rien n'est collé à l'intérieur du cuiseur à riz ou au fond du bol intérieur.</li> <li>Le riz n'a peut-être pas été suffisamment lavé, ce qui laisse trop d'amidon sur le riz.</li> <li>Veillez à ce que le bol intérieur ne soit pas déformé.</li> </ul>
	L'eau déborde pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez le réglage « MENU » que vous avez sélectionné et le niveau d'eau que vous avez rempli.</li> <li>Assurez-vous que le bouchon de l'évent de vapeur est sur l'appareil.</li> </ul>
	Impossible de démarrer la cuisson ou les boutons ne répondent pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le câble d'alimentation est enfoncé le plus loin possible dans l'appareil.</li> </ul>
	Un bruit se fait entendre pendant la cuisson ou le maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
	De la vapeur s'échappe d'entre le couvercle extérieur et le corps principal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le couvercle extérieur est bien ajusté et qu'il ne s'est pas déformé. Le joint d'étanchéité du couvercle extérieur est-il sale ? Si c'est le cas, nettoyez-le.</li> </ul>
	Les aliments cuits à la vapeur sont trop durs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes - le temps de cuisson à la vapeur a été trop court. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau et poursuivez la cuisson à la vapeur.</li> <li>Poisson et viande - le temps de cuisson à la vapeur est trop long. Réduisez le temps de cuisson.</li> </ul>
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trop de temps s'est-il écoulé depuis la fin du cycle de cuisson ? Essayez de ne pas laisser la fonction</li> </ul>

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
		« MAINTIEN AU CHAUD » activée, retirez immédiatement l'aliment de l'appareil et mangez-le.
<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Le riz dégage une odeur, a une coloration jaune ou présente une humidité excessive	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 7 heures ?</li> <li>La qualité de riz et d'eau peuvent 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 » ?</li> <li>Avez-vous détaché le riz immédiatement après la cuisson - si ce n'est pas le cas, détachez-le.</li> <li>Il peut s'agir d'une odeur résiduelle provenant du cycle de cuisson précédent (en particulier pour les plats à cuisson lente).</li> </ul>
<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>		
<b>CUISSON AVEC MINUTERIE</b>	L'appareil démarre la cuisson immédiatement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps minimum par défaut est de 70 minutes plus la durée du cycle de cuisson. Si ce temps est inférieur au seuil, le cycle de cuisson démarre immédiatement</li> </ul>
	Les aliments ne sont pas prêts à l'heure programmée	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Y a-t-il eu une coupure de courant ? L'appareil peut se réinitialiser.</li> </ul>
<b>ERREUR GÉNÉRALE SUR L'ÉCRAN</b>	Erreur « E » sur l'écran, l'appareil émet des bips et les fonctions du menu ne répondent pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil a-t-il été placé sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à induction? Cela peut entraîner un dysfonctionnement.</li> <li>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.</li> <li>Il se peut que les capteurs de l'appareil soient défectueux. Dans ce cas, veuillez contacter Yum Asia pour plus d'informations.</li> </ul>

## 11. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

<b>Nom et numéro du modèle</b>	Fuji, YUM-IH10
<b>Capacité</b>	Cuiseur à riz de 1 litre (1 à 6 tasses)
<b>Note</b>	CA 220-240V, 50-60Hz
<b>Consommation d'énergie</b>	1110 W
<b>Consommation d'énergie moyenne en mode « MAINTIEN AU CHAUD »</b>	45 W
<b>Système de cuisson</b>	Chauffage par induction
<b>Pays de fabrication</b>	Chine
<b>Longueur du câble d'alimentation</b>	1 m
<b>Dimensions extérieures (approximatives)</b>	30 cm (longueur) x 30 cm (largeur) x 23 cm (hauteur)
<b>Poids (approximatif)</b>	3,95 kg

CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
	<b>Riz blanc à grains longs</b>	1-5 tasses/1l	40 minutes
	<b>Riz blanc à grains courts</b>	1-5 tasses/1l	40 minutes
	<b>Riz blanc Yumami</b>	1-5 tasses/1l	66 minutes (1 hr, 6 minutes)
	<b>Riz brun</b>	1-3 tasses/0.54l	63 minutes (1 hr, 3 minutes)
	<b>Riz GABA (brun)</b>	1-3 tasses/0.54l	145 minutes (2 hrs, 25 mins)
	<b>Bouillie (riz)</b>	¾ tasse/0,13 l	1 heure, peut être ajusté à
	<b>Bouillie (avoine)</b>	1 tasse/0,18 l	2 heures maximum
	<b>Vapeur</b>	Eau pour 2 tasse de riz	5 minutes, réglable jusqu'à 1 heure maximum par intervalles de 10 minutes
<b>Cuisson lente</b>	1.5 litre	2 heures, réglable jusqu'à 8 heures maximum	
<b>Yaourt</b>	400ml de lait	8 heures, réglable jusqu'à 6 heures ou 12 heures maximum	

## 12. CERTIFICATION ET GARANTIE

Cet appareil est assorti de notre garantie complète (voir la carte de garantie incluse). Pour plus d'informations sur notre garantie, consultez les sites [www.yum-asia.com/uk/warranty](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (Royaume-Uni) et [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://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 20 du manuel pour voir si votre problème y est mentionné. Si le problème persiste, envoyez un courriel à [hello@yum-asia.com](mailto: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.



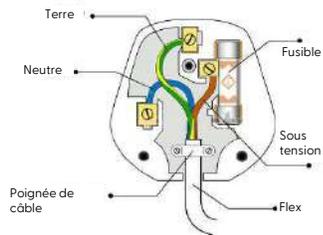
Cet appareil est conforme à la directive relative à la limitation des substances dangereuses (RoHS).



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 - EU - SEA

[www.yum-asia.com](http://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 (Yum Asia return)  
 Kaapstadweg 36A  
 1047HG Amsterdam  
 Pays bas



# Joubu

Ceramic Coated Bowl