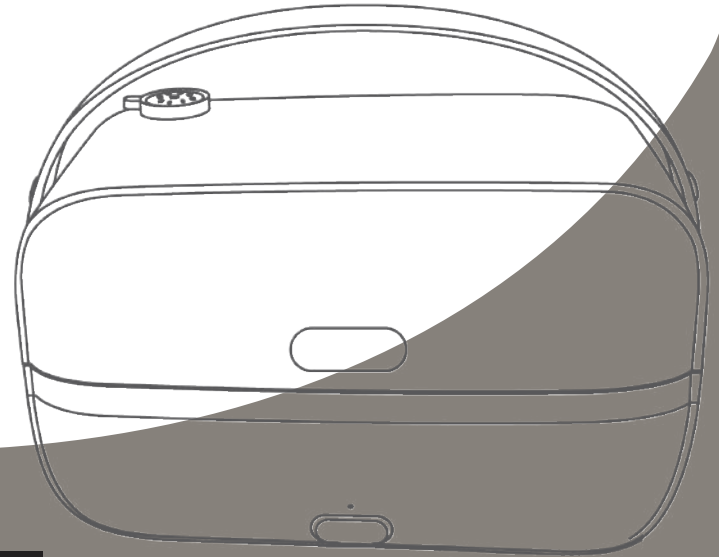


# Bonsai

by Yum Asia



Bento Rice Cooker  
Model- YUM BN02  
0.2 litre (1 person)



Micro  
Footprint



Micro  
Pressure



Japanese  
Styling



Cook/Reheat  
2 Steel Trays

## INDICE

1.	MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES Veuillez suivre ces instructions .....	3
2.	DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	4
2.1	CONCEPTION DE L'APPAREIL .....	4
3.	FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL .....	5
3.1	COMMENT CUISINER LE RIZ (À PARTIR DE BRUT) .....	5
3.2	COMMENT CUISINER DU RIZ ET D'AUTRES ALIMENTS (À PARTIR DE BRUT) .....	6
3.3	COMMENT CUISINER LE RIZ ET LES ŒUFS (À PARTIR DE BRUT) .....	7
3.4	COMMENT RÉCHAUFFER LE RIZ ET LES ALIMENTS .....	8
3.5	GUIDE DE LA VAPEUR .....	9
4.	IDÉES DE RECETTES .....	10
5.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	11
6.	PIÈCES DE REMPLACEMENT .....	11
7.	SPÉCIFICATIONS .....	12
8.	CERTIFICATION ET GARANTIE .....	12

# Modèle YUM-BN02

## Bonsai

Merci d'avoir choisi ce cuiseur à riz pour bento Yum Asia modèle YUM-BN02 que nous avons nommé 'Bonsai'.

Chez Yum Asia, notre expérience de travail avec les principales marques de cuiseurs à riz et de technologie nous a donné les connaissances nécessaires pour produire ce cuiseur parfait. Cela signifie que ce produit a été conçu selon les normes les plus élevées de qualité, de fonctionnalité et de design et, plus important encore, avec la passion que nous avons pour la cuisson du grand riz!

Nous garantissons que vous serez satisfait de votre nouvel appareil et cela est soutenu par notre service de garantie complet. Pour plus de détails, rendez-vous sur [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty). Gardez ces instructions de fonctionnement s'emmagasiné avec votre reçu et, si possible, l'emballage. La dernière version de ces instructions peut être consultée ou téléchargée sur [www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk)

Si vous avez des questions sur ce produit, des conseils de cuisine ou toute autre chose, veuillez nous contacter à [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk) et nous serons heureux de vous aider.

**ATTENTION! Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions. Il contient des informations importantes sur votre sécurité ainsi que des recommandations sur l'utilisation et l'entretien appropriés de l'appareil.**

Merci encore et bonne cuisine!

L'équipe Yum Asia

## 1. MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES Veuillez suivre ces instructions

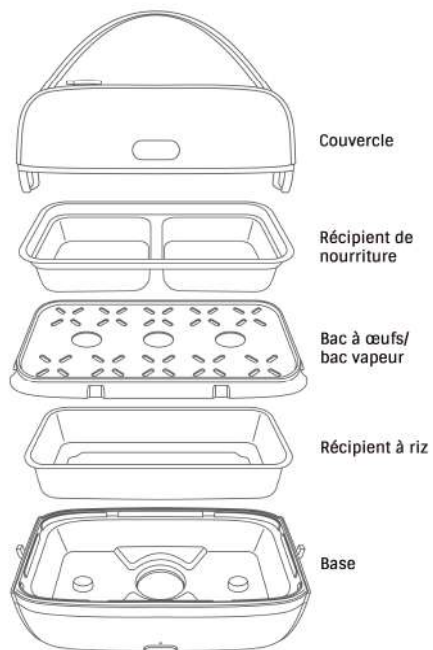


**CES AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS SONT DESTINÉS À PRÉVENIR LES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES BLESSURES PERSONNELLES POUR VOUS ET LES AUTRES.**

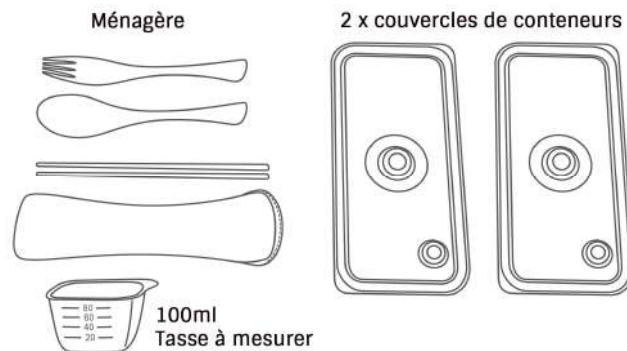
	<p><b>Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien de réparation peut démonter ou réparer cet appareil.</b></p>		<p><b>Ne laissez pas les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors de portée des très jeunes enfants.</b> Les enfants sont exposés à des brûlures, des décharges électriques ou des blessures.</p>
	<p><b>Ne touchez pas l'évent à vapeur ou le corps extérieur pendant l'utilisation</b> Cela pourrait provoquer des brûlures, des brûlures. Faites attention avec les enfants</p>		<p><b>N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant le cycle de cuisson.</b> Cela pourrait provoquer des brûlures - la vapeur est très chaude.</p>
	<p><b>Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau et ne le jetez pas dans l'eau.</b> Cela pourrait provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.</p>		<p><b>Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Faites attention à la vapeur lors de l'ouverture du couvercle et veillez à ne pas toucher les récipients intérieurs tout en remuant le riz.</b> Toucher des surfaces chaudes avec des pièces métalliques comme le récipient intérieur peut provoquer des brûlures.</p>

## 2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 2.1 CONCEPTION DE L'APPAREIL



Votre Bonsai est fourni avec:



### 3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

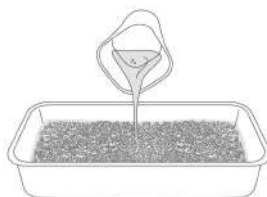
#### 3.1 COMMENT CUISINER LE RIZ (À PARTIR DE BRUT)



À l'aide de la tasse à mesurer de 100 ml fournie, versez de l'eau dans la base de l'appareil.

Si vous cuisinez 1 tasse de riz, ajoutez 1 tasse d'eau  
**OU**

Si vous cuisinez 2 tasses de riz, ajoutez 2 tasses d'eau



À l'aide de la tasse à mesurer de 100 ml fournie, ajoutez du riz et de l'eau dans le récipient à riz.

1 tasse de riz + 1 tasse d'eau  
**OU**  
2 tasses de riz + 2 tasses d'eau



Placer le récipient à riz dans la base de l'unité



Fixez le couvercle à l'aide des fermoirs latéraux.  
Appuyez sur le bouton pour commencer à cuisiner

**La capacité maximale de cet appareil est:**

2 tasses (100 ml = 1 tasse) pour le riz **BLANC**  
1 tasse (100 ml = 1 tasse) pour le riz **BRUN**

Ne dépassez pas ce montant

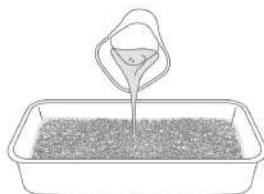
## 3.2 COMMENT CUISINER DU RIZ ET D'AUTRES ALIMENTS (À PARTIR DE BRUT)



À l'aide de la tasse à mesurer de 100 ml fournie, versez de l'eau dans la base de l'appareil.

Si vous cuisinez 1 tasse de riz, ajoutez 1 tasse d'eau  
**OU**

Si vous cuisinez 2 tasses de riz, ajoutez 2 tasses d'eau



À l'aide de la tasse à mesurer de 100 ml fournie, ajoutez du riz et de l'eau dans le récipient à riz.

1 tasse de riz + 1 tasse d'eau  
**OU**

2 tasses de riz + 2 tasses d'eau



Placer le récipient à riz dans la base de l'unité



Placer le plateau vapeur sur le riz récipient. Placer le récipient de nourriture sur le dessus du plateau vapeur



Fixez le couvercle à l'aide des fermoirs latéraux.  
Appuyez sur le bouton pour commencer à cuisiner

**Bonsai peut être utilisé pour cuire le riz et de la nourriture crue en même temps**

Ne dépassez pas les montants indiqués précédemment pour la cuisson du riz

### 3.3 COMMENT CUISINER LE RIZ ET LES ŒUFS (À PARTIR DE BRUT)



À l'aide de la tasse à mesurer de 100 ml fournie, versez de l'eau dans la base de l'appareil.

Si vous cuisinez 1 tasse de riz, ajoutez 1 tasse d'eau

**OU**

Si vous cuisinez 2 tasses de riz, ajoutez 2 tasses d'eau



À l'aide de la tasse à mesurer de 100 ml fournie, ajoutez du riz et de l'eau dans le récipient à riz.

1 tasse de riz + 1 tasse d'eau

**OU**

2 tasses de riz + 2 tasses d'eau



Placer le récipient à riz dans la base de l'unité



Ajoutez les œufs dans le bac à œufs, placez le bac sur le dessus du récipient à riz.



Fixez le couvercle à l'aide des fermoirs latéraux.  
Appuyez sur le bouton pour commencer à cuisiner

**Bonsai peut être utilisé pour cuire le riz et cuire à la vapeur / bouillir les œufs en même temps.**

Vous pouvez également faire cuire des œufs seuls en ajoutant 100 ml d'eau à la base et mettre les œufs sur le plateau sur le dessus



### 3.4 COMMENT RÉCHAUFFER LE RIZ ET LES ALIMENTS



À l'aide de la tasse à mesurer de 100 ml fournie, versez 1 tasse d'eau dans la base de l'appareil.



Ajouter 10ml d'eau au riz cuit et remuer. Cela garantit qu'il ne sèche pas pendant le processus de réchauffage



Placer le récipient à riz dans la base de l'unité



Placer le plateau vapeur sur le riz récipient. Placer le récipient de nourriture sur le dessus du plateau vapeur



Fixez le couvercle à l'aide des fermoirs latéraux. Appuyez sur le bouton pour commencer à cuisiner

**Bonsai peut être utilisé pour réchauffer le riz et de la nourriture en même temps**

Assurez-vous que les aliments sont bien chauds avant de manger

### 3.5 GUIDE DE LA VAPEUR

INGREDIENTS	TIPS FOR STEAMING
Carotte	Couper en morceaux de 2cm
Brocoli	Couper en petits morceaux
Blé	Couper en morceaux de 4cm
Poulet	Couper en morceaux de 4cm ou moins
Poisson (poisson blanc et saumon)	Couper en morceaux de 4cm ou moins
Crevette	Vapeur sans retirer les coquilles
Coquille	Retirer de la coquille (couvrir le récipient avec du papier sulfurisé)
Boulette de viande réfrigérée	Placer directement sur le plateau vapeur, ne pas surcharger
Boulette de viande congelée	Placer directement sur le plateau vapeur, ne pas surcharger

Vous pouvez cuire à la vapeur des aliments pendant la cuisson du riz ou utiliser le Bonsai comme cuiseur vapeur autonome.

Pour cuire à la vapeur des légumes, de la viande ou du poisson, placez-les dans le récipient pour aliments (celui divisé en deux sections). Vous pouvez trouver avec de la viande, du poisson, des fruits de mer, il est préférable d'ajouter un morceau de parchemin pour que les aliments ne collent pas au récipient.

Pour l'utiliser comme cuiseur vapeur autonome, ajoutez 1 tasse d'eau à la base de l'appareil.

## 4. IDÉES DE RECETTES

### **Poulet/poisson/légumes cuits à la vapeur**

Vous pouvez faire cuire du poulet/du poisson/du tofu/des légumes (crus) à Bonsai.

Faites preuve de créativité en ajoutant des assaisonnements (comme l'assaisonnement péri peri, l'assaisonnement cajun, l'assaisonnement marocain, l'assaisonnement furikake).

### **Ajoutez de délicieuses sauces**

Ajoutez des sauces comme le Teriyaki, le soja à l'ail, le piment au gingembre à votre poulet/poisson/tofu/légumes pour un délicieux repas

### **Riz cuit à la vapeur avec des légumes**

Il est cuit dans le récipient à riz inférieur comme un plat 'tout-en-un'.

Suivez les étapes de la section 3.1 'Comment faire cuire le riz' mais ajoutez de petits cubes de légumes, de viande / tofu et tout assaisonnement de votre choix au riz et à l'eau. Une fois cuit, ce sera comme un riz frit cuit à la vapeur - sain et délicieux

### **Vous avez des restes? Aucun problème!**

Bonsai peut réchauffer vos restes. Par exemple, si vous avez du chili con carne, un plat de poulet jalfrezi, tikka ou basilic thaï de la veille et que vous souhaitez le réchauffer - c'est facile. Ajoutez simplement tout aliment dans le récipient supérieur et inférieur comme indiqué dans la section 3.4 et réchauffez. Les options sont infinies!

*Faire preuve  
de créativité*

Consultez également notre  
blog gourmand à  
[www.greedy panda.co.uk](http://www.greedy panda.co.uk)

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez toujours tous les aliments restants et nettoyez immédiatement après utilisation.

N'utilisez aucun type de brosse métallique, d'épurateur ou de produits chimiques/solvants agressifs pour nettoyer les parties sales de l'appareil.

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

Le récipient à riz et à nourriture va au lave-vaisselle.

Si nécessaire, détartrez la base de l'unité en diluant la quantité appropriée de nettoyant à base d'acide citrique avec 200ml d'eau, en la versant dans la base, en mettant le couvercle et en appuyant sur le bouton.

## 6. PIÈCES DE REMPLACEMENT

Si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez nous contacter via notre site Web [www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk) ou par e-mail [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk).

Pièces détachées disponibles pour Bonsai YUM-BN02:

Nom de la pièce	Numéro d'article
Récipient à riz en acier inoxydable	IC-BN02
Conteneur double en acier inoxydable	DC-BN02
Tasse à mesurer	Tasse 100ml

## 7. SPÉCIFICATIONS

<b>Nom et numéro de modèle</b>	Bonsai, YUM-BN02
<b>Capacité</b>	Cuiseur à riz 0,2 litre (1 tasse)
<b>Évaluation</b>	AC 220-240V, 50-60Hz
<b>Consommation électrique</b>	300W
<b>Système de cuisson</b>	Chauffage direct
<b>Pays de fabrication</b>	Chine
<b>Longueur du cordon d'alimentation</b>	0,9m
<b>Dimensions extérieures (approximatives)</b>	26 cm (longueur) x 12 cm (largeur) x 2 0,5 cm (hauteur)
<b>Poids (approximatif)</b>	1,8kg

## 8. CERTIFICATION ET GARANTIE

Inclus avec cet appareil est notre garantie complète. Pour plus de détails sur notre garantie, rendez-vous sur [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty). Ce cuiseur à riz Bonsai Bento est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Son utilisation dans un cadre commercial invalidera cette garantie.

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, veuillez envoyer un e-mail à [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk) avec les détails de votre commande, une description et des photos du problème.



Votre appareil est conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de la plus haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.

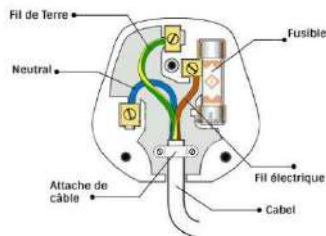
Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques, lorsqu'ils sont en fin de vie, doivent être éliminés séparément des déchets ménagers. Veuillez vous débarrasser de cet appareil auprès de votre centre communautaire local de recyclage des déchets.



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



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



**IMPORTANT!** - Les fils de ce cordon d'alimentation secteur sont de la même couleur que:  
Vert et jaune = Terre Marron ou Rouge = Vif Bleu ou Noir = Neutre Raccordez le fil de terre (vert et jaune) à la borne de la fiche marquée de la lettre E ou du symbole de terre ou de couleur verte et jaune.

Raccordez le fil neutre à la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire. Connectez le fil sous tension à la borne marquée de la lettre L ou de couleur rouge. Cet appareil doit être protégé par un fusible de 13A si vous utilisez une prise 13A (BS1363).

**YUM ASIA**  
UNITED KINGDOM

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



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